



АЛЕКСИС  
СОЙЕР

# Майнства кулинарии



ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ  
ВЕЛИКОЛЕПИЕ  
АНТИЧНОГО  
МИРА



# **Алексис Бенуа Сойер**

## **Таинства кулинарии.**

### **Гастрономическое**

#### **великолепие Античного мира**

*Текст предоставлен правообладателем*

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=9482736](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=9482736)*

*Таинства кулинарии. Гастрономическое великолепие Античного мира /*

*Сойер А. / Пер. англ. В.В. Левченко: Центрполиграф; Москва; 2015*

*ISBN 978-5-9524-5163-6*

### **Аннотация**

Алексис Бенуа Сойер, знаменитый английский шеф-повар французского происхождения, был величайшим новатором в кулинарии и настоящим «богом плиты». Автор нескольких кулинарных трудов, разошедшихся баснословными тиражами, эту свою книгу Сойер посвятил истории искусства приготовления еды, наполнив ее увлекательными рассказами о нравах и обычаях знаменитых гурманов, описанием роскошных пиров Античного мира и великолепных банкетов Лондона XIX века; кроме того, он представил уникальные рецепты изысканнейших блюд. Великий кулинар также поведал о том, когда, где и каким продуктам люди оказывали предпочтение, снабдив свое повествование подробным перечнем пищи растительного и животного происхождения,

украсив его забавными притчами, легендами и прекрасными гравюрами.

# Содержание

Вступление	8
Глава 1	18
Глава 2	39
Глава 3	46
Глава 4	61
Глава 5	79
Конец ознакомительного фрагмента.	82

**Алексис Сойер**  
**Таинства кулинарии.**  
**Гастрономическое**  
**великолепие**  
**Античного мира**

*Я пировал с Цезарем.*

*У. Шекспир. Юлий Цезарь. Акт III, сцена 3*

*Скажи мне, что ты ешь, и я скажу, кто ты.*

*Ж. А. Брилья-Саварен. Физиология вкуса*



## Портрет автора

# Вступление

Благодаря впечатлениям, полученным в отрочестве, Рим и Афины всегда ассоциируются в нашем сознании с нестихающим звоном оружия, возгласами победы или возмущенными криками плебеев, столпившихся у народной трибуны. «И тем не менее, – заявляем мы, – народам, как и отдельным личностям, свойственны две четко обозначенные формы существования: одна – интеллектуальная и моральная, другая – чувственная и физическая, и обе продолжают вызывать интерес на протяжении веков».

К примеру, ничто не пробуждает в нас столь несомненные симпатии и ощущение общности, как возможность проследить историю от колыбели города Ромула, поначалу такой слабой, такой неизвестной и такой презируемой, в ее поразительном развитии, до того момента, как она стала величайшей владычицей мира. Кажется, она сокрушалась, подобно Александру, что размеры планеты ограничены столь узкими рамками, препятствующими необузданной страсти к завоеваниям, неутолимой жажде *optima spolia*<sup>1</sup> и деспотическому угнетению. Точно так же могучая река, ничего не представляющая собой у истока, где даже ребенок может перешагнуть ее, на извилистом спуске наполняется водами при-

---

<sup>1</sup> Трофеи, добытые в сражении (лат.).

токов, которые текут все более неистово и стремительно и наконец, перелившись за пределы ставшего слишком узким русла, затопляют далекие равнины и несут с собой опустошение и ужас.

История не обманула ожиданий в том, что касается записей о битвах, победах и поражениях народов, ныне не существующих. Она содержит описания их общественной жизни, их времяпрепровождения на открытом воздухе, их шумных собраний на форуме, ярости черни, мятежей в военных лагерях, варварских зрелищ, устраиваемых в амфитеатрах – кровавой коллизии всего языческого мира, где на аренах гладиаторы были обречены убивать друг друга на забаву чрезмерно избалованным и изнеженным обитателям Вечного города.

Но в конце концов, ни герои, ни солдаты, ни народ не воюют постоянно. Они не могут бесконечно быть на ножах. И аплодисменты мастерству и храбрости бестиариев не раздаются вечно. Пленника можно заколоть кинжалом на арене ради развлечения, но только раз. Независимо от всего этого существует дом, очаг, проза жизни, если угодно. Даже более того, скажем сразу, дело жизни – еда и питье.

Именно этому мы посвятили часы нашего бодрствования и, чтобы достичь цели, представили вам исторический очерк о растительной и животной пище человека начиная с древнейших времен. По этой причине будет нетрудно понять, почему мы позволили себе вольность говорить об аскетических

иудеях, чувственных афинянах, поддобоострастных или тщеславных сенаторах имперского Рима и даже о странных, рас­точительных и жестоких цезарях: скажи мне, что ты ешь, и я скажу, кто ты.

Но, надо признать, перед нами стояла трудная задача, которая требовала усердия, терпения, упорства и настойчивости. Проникнуть в храмы, бани и театры древних не составляет труда, но тщательно изучить их винные погреба, кладовые для продуктов, кухни и утонченно-изысканно устроенные обеденные залы далеко не так просто. А стремились мы именно к этому, и ни к чему другому.

Единственным возможным источником информации стали старинные труды, оставшиеся от исчезнувших цивилизаций, которые соединяют прошлое и настоящее. Поэты, ораторы, историки, философы, те, кто творил в эпистолярном жанре, авторы книг по хозяйству и даже самые несерьезные и малоизвестные. Мы обращались ко всем, изучали всех, не отвергали ничего. Наша любознательность подтолкнула и придала смелости заглянуть в священную сокровищницу летописей первых христиан. Иногда теологи, сведущие в раннехристианской церкви, снабжали нас интересными фактами о манерах и обычаях своих прихожан, одновременно случайно затрагивая домашние традиции, сообщая рассеянные факты и, само собой, углубляясь в дебри строгих моральных наставлений.

Мы были утомлены нашими необычными исследования-

ми, но радость, испытанная от новых открытий, сделала нас счастливыми. Подобно ботанику, который забывает об усталости, неожиданно увидев вожаденное растение, мы забыли о запыленных томах с пророчествами и о бесчисленном множестве перевернутых страниц, когда по счастливой случайности неожиданно обнаружили рецепт любопытного и редкого блюда, поддержавший наш гастрономический энтузиазм.

Итак, этот труд, будем называть его эссе, медленно и постепенно пополнялся сведениями, добытыми у многочисленных авторов Античности, и религиозных и светских.

Мы постарались избежать по возможности наставительной и назидательной ноты изложения, потому что это не согласуется с легкостью темы да и суждения наши не безоговорочны. Наши исследования имеют своей целью не поучать, но, как мы надеемся, развлекать.

Когда мы сравниваем кулинарию древних с современной и, естественно, в уме проводим параллели между ними, отмечается ее странная нелогичность, иногда разница, единичные случаи вкусовых извращений и непостижимого смешения ингредиентов, которые сбивают с толку при попытках их распознавания. Сам Апиций (или, возможно, Целий, живший в III веке), которому мы обязаны прославленным трактатом *De Opsoniis*<sup>2</sup> («О закусках»), поднимись он сейчас из

---

<sup>2</sup> Предполагается, что данный кулинарный труд принадлежит не Апицию, а некоему Целию, который воспользовался его именем. (Примеч. ред.)

могилы, сильно рисковал бы, пытаясь добиться популярности своих десяти книг с рецептами. Он либо прослыл бы отравителем, либо его, как душевнобольного человека, заключили бы в сумасшедший дом. За сим следует, что мы, хотя и воспользовались любопытными плодами его трудов, всю ответственность за них оставляем римским эпикурейцам и тому далекому времени.

Читатель также на протяжении всей книги отметит поразительную странность некоторых фактов, определенные суждения, которые покажутся преувеличенными, и встретит неслыханные и невозможные описания. Мы воспользовались предоставленными нам полномочиями, но не даем личной гарантии, так что оставляем все обманы древних, если таковые имеют место, на совести авторов, которые коварно снабдили нас подобными фактами.

Однако мы думаем, что большинство будут с интересом и внимательно читать (и, надеемся, с некоторым снисхождением) это исследование по искусству, которое, как и другие виды искусства, изобретенные из необходимости или по вдохновению от удовольствия, идет в ногу с мыслью гениев тех наций, которые становились более утонченными, благородными и совершенными пропорционально своему культурному развитию.

Оказывается, роскошь и магию кухни впервые оценили ассирийцы и персы, эти сластолюбивые азиаты, которые из-за расслабляюще-мягкого климата были не в силах сопро-

тивляться чувственным соблазнам и удовольствиям.

Греция, «возлюбленная дочь богов», стремительно приукрасила кулинарное искусство всевозможными изысканными лакомствами своего поэтического гения. «Афиняне, – по словам милого автора, которого, к сожалению, мы цитируем по памяти, – получали наслаждение, развивая свои творческие способности, вызывая к существованию новые искусства, заставляя цивилизацию сиять ярче. По их мнению, боги второпях населили древний дуб; они резвились в фонтанах и ручьях; забавлялись подобием игр на вершинах гор и в тенистых долинах, а их песни и благоухающее дыхание смешивались с полными гармонии шепотами нежного бриза».

Какие повара! Какая еда! Какие гости! В этом языческом раю, на этой земле хмельных запахов, благородных вин и неиссякаемого смеха! Только лакедемоняне, эти циники, бросили удручающую тень на восхитительную картину счастья, не омрачаемую ни единой мыслью о завтрашнем дне.

Давайте не будем забывать, что афинянин, не менее мудрый, чем милый, и, более того, умеющий поддержать приятную компанию, оставил нам этот глубокий афоризм: «Самое вкусное мясо не пахнет мясом, а самая изысканная рыба – не имеет запаха рыбы».

Рим долгое время славился своей суровой бережливостью, и отмечено, что на протяжении более пяти веков ему было неизвестно искусство приготовления хлеба, и это кое-что говорит о его цивилизованности и уровне развития. Впо-

следствии, при завоевании Греции, ограблении покоренного мира, изумительная утонченность сиракузцев позволила поработенным народам, как говорит Ювенал, сполна отомстить захватчикам. Неслыханные излишества кухни поглотили наследства, которые казались неистощимыми, и знаменитые транжиры обрели долговременную, но печальную славу.

У римлян были эксцентричные вкусы, поскольку они отваживались подавать мясо ослов и собак и превратились в разжиревших лежебок. Но в конце концов, скорее капризы моды, нежели утонченная чувственность, заставили их принимать эту странную пищу. Павел Эмилий, без сомнения хороший судья в подобных вопросах, составил высокое мнение об утонченности, которую демонстрировали в своих развлечениях его соотечественники, и сравнивал умелого повара, в момент планирования и организации пиршества, с великим полководцем.

Мы стремились обогатить наш труд большим количеством меню или подробностями банкетов, но убедились в том, что на сегодняшний день очень сложно предоставить полный и точный отчет о том, как устраивались пиры, гостями на которых были люди, умершие две-три тысячи лет назад. Исключая некоторые подсказки, более или менее достаточные, но всегда не вполне определенные, которые мы собрали по теме у Петрония, Атенея, Апулея, Макробия, Светония и других авторов, мы сумели сделать немного больше,

чем просто провести аналогии, сделать выводы и реконструировать общую картину античного пиршества с помощью немногих сведений, без сомнения ценных, но почти всегда неполных.

Один-единственный отрывок из любопытного памятника римского кулинарного искусства, принадлежащего Макробию, – это описание ужина, который дал понтифик Лентул в день своего посвящения. Мы представляем его любителям этого волшебного искусства: «Первое блюдо (*ante-cena*) состояло из морских ежей, сырых устриц в изобилии, моллюсков всех видов и спаржи. На второе подали прекрасно откормленную молодую курицу, новое блюдо устриц, еще моллюсков, разные сорта фиников, одностворчатых моллюсков (как брюхоногие трубороги и ракообразные), еще устриц, но других сортов, медуз, певчих славок, филей самца косули и дикого кабана, мясо домашней птицы, запеченное в ароматном тесте, второе блюдо моллюсков и красных морских водорослей, очень дорогой вид ракообразных. На третье, в завершение, представили несколько закусок из утки, речной рыбы в горшочках, зайчат, жареной домашней птицы и грязевых лепешек с маршей Анконы».

Все эти деликатесы очень сильно удивили бы современно-го эпикурейца, особенно предложенные ему в порядке, обозначенном Макробием. Авторский текст, в дошедшем до нас виде, возможно, несовершенен или искажен. К тому же он мог описывать ужин у Лентула по памяти, не обращая вни-

мания на очередность, установленную для педантичных и ученых гостей, которой, в общем, пиршество и обязано своей ценностью.

Позвольте нам, обращаясь к коллегам-кулинарам, избежать прискорбных *пробелов*. Позвольте сохранить для будущих поколений, которым, возможно, будет любопытна наша гастрономическая роскошь, мелочи и детали этих памятных сборищ, подсказанные, почти без исключения, какой-то высокоцивилизованной идеей, любовью к искусству, коммерческой пропагандой или чувством филантропии. Греки и римляне – эгоисты, ужинали ради собственного удовольствия и жили, чтобы ужинать. Наши же удовольствия облагорожены взглядами возвышенными и полезными. Мы часто устраиваем обеды для бедных и иногда устраиваем балы для больных, вдов и сирот.

Более того, самый важный момент – интерес этнографический, то есть желание знать о питании народов, каким оно было, а мы убеждены, что оно именно таким и было, и, возможно, однажды постараемся продемонстрировать, что манеры отдельных личностей, отличительные черты характера, темперамент, наклонности и склад ума до определенной степени изменяются, притом что вкус, климат и обстоятельства определяют природу их питания. Это утверждение подкрепляется неопровержимыми доказательствами. Справедлив афоризм: «Скажи мне, что ты ешь, и я скажу, кто ты».



Виктуа, богиня гастрономии

# Глава 1

## Сельское хозяйство

Каждый народ связывал происхождение сельского хозяйства с каким-то благодетельным божеством. Египтяне пожаловали эту честь Осирису, греки – Церере и Триптолему, латиняне – Сатурну или своему властителю Янусу, которому отвели место среди богов. Однако все народы соглашались, что, кто бы ни осчастливил их этим полезным открытием, принес наибольшую пользу человеку, когда он достиг желания стать общительным и цивилизованным.

Многие ученые мужи провели основательные исследования с целью установить не только имя изобретателя земледелия, но и когда он жил и в какой стране. При этом попытки некоторых окончились провалом. А почему? Потому что они в своих исследованиях забыли единственную книгу, которая могла бы снабдить их нужной информацией о рождении общества и первых проявлениях человеческого прилежания и трудолюбия. В Бытие читаем: «Господь Бог взял человека и перенес его в Сад Эдема, чтобы тот возделывал его и берег». И, рассказывая о его фатальном непослушании, автор священного текста добавляет: «Поэтому Господь Бог изгнал его из Эдемского сада, чтобы возделывать землю, из которой он взят. (Быт., 3: 23).

Разве возможно представить более древний и великий авторитет?

Если бы нас спросили, почему мы выбрали в качестве своего наставника Моисея, вместо того чтобы датировать происхождение человеческого общества тем далеким временем, затерянным во тьме веков, мы бы обратились к одному из самых достойных и великих ученых, прославленному Кювье<sup>3</sup>, который отмечает: «Ни один из западных народов не может предоставить непрерывную хронологию периода дольше трех тысячелетий. Ни у одного из них нет зафиксированных взаимосвязанных фактов о предшествующих временах, которые несут отпечаток правдоподобия, даже двумя-тремя веками позже. Греки признали, что обучились искусству письма у финикийцев тридцать – тридцать четыре века назад. А потом длится очень долгий период, заполненный мифами, в которых они возвращаются всего лишь на триста лет, чтобы обосновать начало своего существования как нации. Об истории Западной Азии мы располагаем всего несколькими противоречивыми бессвязными отрывками, которые охватывают период около двадцати веков. Первым светским историком, с которым мы знакомы по трудам, дошедшим до наших дней, является Геродот, но он жил не раньше чем 2300 лет назад. Историки, на которых он ссылается, писали менее чем за век до того, и мы можем судить, какими исто-

---

<sup>3</sup> Кювье Жорж Леопольд (1769–1832) – французский естествоиспытатель, натуралист. (Примеч. ред.)

риками они были на самом деле, по нелепостям и вздору, которыми изобилуют фрагменты из Аристеев, Проконесоса и некоторых других. До них в Греции были лишь поэты, и Гомер, кумир и вечный эталон Запада, жил всего 2700–2800 лет назад. Одна-единственная нация передала нам летописи, написанные в прозе, до времени Кира. Это – еврейская нация. Та часть Ветхого Завета, что носит название Пятикнижие, существует в своем теперешнем виде по крайней мере со времен схизмы Иероваама, когда самаритяне получили ее наравне с иудеями, и можно с уверенностью сказать, что ей больше 2800 лет. И всего лишь необходимо прочитать ее, чтобы осознать, что она отчасти составлена из фрагментов предшествующих ей трудов. Но отчего-то никто и в малейшей степени не сомневается, что это старейшая книга, которой обладают западные народы».

Потомки наших прародителей, и прежде всего, иудейский народ, который, как исторически значимая нация, должен занимать наше внимание в первую очередь, отдавали все свои силы земледельческому труду.

Глава колена Иудина, как и самый младший сын колена Вениаминова, шел за плугом и собирал зерно на полях. Гедеон обмолачивал и веял зерно, когда ангел открыл ему, что он станет спасителем Израиля. Руфь подбирала колосья после жатвы, когда Вооз впервые увидел ее. Царь Саул шел за упряжкой волов по пашне, когда кто-то из его придворных явился оповестить его, что город Иависа в опасности. А Ели-

сей был призван стать пророком, трудясь за отцовским плугом. Мы можем привести бесконечное множество таких примеров, доказывающих экстраординарный интерес, который иудеи испытывали к занятиям земледелием.

Моисей считал земледелие одной из главнейших отраслей человеческой деятельности и заповедовал народу отдавать ей предпочтение перед всеми другими, ради свободного и чистого воздуха полей, здоровой и наполненной трудом жизни в сельской местности. Мудрецы Греции и Рима придерживались того же мнения. Там торговец был не примечательной личностью, а земледелец считался славным гражданином. Городские трибы уступали первенство сельским, и именно последние дали нации генералов и членов магистрата. Наши сегодняшние представления об этом вопросе со временем претерпели существенные изменения, — из современного Цинциннати очень редко возвращаются на поля, чтобы обрабатывать землю. Израильтянам не свойственна чрезмерная утонченность: они сохранили вкус к занятиям земледелием, который им привил великий законодатель Моисей и который естественным образом укрепил распределение земель. Действительно, никому не было дозволено получить во владение слишком большой участок земли, чтобы у другого не возникло соблазна отвергнуть малый, и ни у кого не было права лишить иудея данного ему в собственность поля его отца, даже ему самому было запрещено отчуждать в чью-либо пользу земли своей семьи. Это мудрое распоря-

жение собственностью не осталось не замеченным древним языческим автором, и разные государства Греции приняли такую же систему. Среди тех, кто не позволяли продажу фамильного наследства, — локрийцы, афиняне и спартанцы.

Цель, которой мы руководствовались в этом труде, вряд ли оправдывает нас в том, что мы окинули лишь беглым взглядом Моисеевы законы. Поэтому мы пропустим все законы, все памятные запреты, которыми читатель, должно быть, восторгался в Книгах Левита и Второзакония, и будем довольствоваться своими наблюдениями о том, что Моисей знал, как найти в земледелии надежное и верное средство развить трудолюбие своего народа, возложив на него необходимость давать земле отдых каждые семь лет, и обязал делать запасы. Как следствие, земледельцы всеми путями старались сохранить часть зерна, фруктов, вина и масла, того, что было собрано и изготовлено за предшествующие шесть лет.

Древние казуисты этого народа вдаются в мельчайшие детали возделывания земли и посева, сбора оливок, сообщают о церковной десятине, отдаваемой священникам, и доле, предназначавшейся для бедных. Они также упоминают некоторые сорта отличной пшеницы, ячменя, риса, инжира, фиников, которые собирали в Иудее.

Почва в этой чудесной стране была поразительно плодородной, вспахивать землю было легко, а скот давал гораздо больше молока, чем где бы то ни было. Нам всего лишь сто-

ит отметить, что даже названия некоторых местностей указывают на их определенные достоинства. К примеру, Капернаум – значит «красивый город», Генисарет – «сад, роща», Вифсаида – «дом изобилия», Наин обязан своим благозвучным названием красоте местности, а Магдала, у берегов Галилейского моря, своему расположению и счастливой жизни ее обитателей.

Земледелием занимались и египтяне, странный и фантастический народ, возводивший нерушимые бессмертные пирамиды, создавший статую Мемнона и Александрийский маяк и каждое утро добросовестно молившийся своим богам – покровителям *редиса*, *лука-порей* и *репчатого лука*. Несмотря на причудливость и редкость, нельзя не согласиться, что земледелием в Египте занимались издревле, поскольку отец правоверных, Авраам, удалился в эту страну во время голода, а позже сыновья Иакова отправились туда покупать зерно.

Нам известно, что римляне называли эту свою провинцию житницей империи. Каждый год они получали из Египта 20 миллионов бушелей<sup>4</sup> зерна. Если верить египтянам, Осирис, сын Юпитера (и с этих пор, полубог из хорошей семьи), обучил их искусству вспахивать землю при помощи плуга. Нетрудно понять, что приспособление было намного проще, чем современное. Несомненно, что в самом начале

---

<sup>4</sup> Бушель – единица объема в странах с английской системой мер. Британский бушель равен 36,37 л. (Примеч. ред.)

и довольно продолжительное время после плуг представлял собой не что иное, как длинный кусок дерева без соединений, согнутый таким образом, что один его конец уходил в землю, а другой служил для того, чтобы впрягать волов. Именно эти животные обычно тянули плуг, хотя Гомер отдает предпочтение мулам.

Греки, с умом подражавшие египтянам, мнили, что искусству сеять, жать и молотить зерно их научила Церера. Они сделали ее богиней урожая и предавались труду на земле с редкостным упорством, которое всегда характеризовало этот народ и, как следствие, часто становилось причиной того, что им приписывались многие вещи, всего лишь заимствованные ими у других народов.

Римляне, будущие правители мира, с самого начала поняли, что земле требуются их уход и забота, и Ромул ввел закон о том, что священство должно было служить единственной цели – продвижению и развитию этой полезной деятельности. Двенадцать сыновей его кормилицы были наделены обязанностью взывать к Небесам и приносить жертвы ради обильного урожая. Их называли *арвальскими* братьями. Когда один из них умирал, государь занимал его место и продолжал исполнять его долг всю оставшуюся жизнь.

В период расцвета республики завоеватели мира оставили армию и сенат ради поля. Серраний сеял, когда его призвали командовать римскими отрядами, а Квинт Цинциннат пахал, когда прибыла депутация и проинформировала его о том,

что он назначен диктатором.

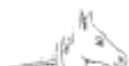
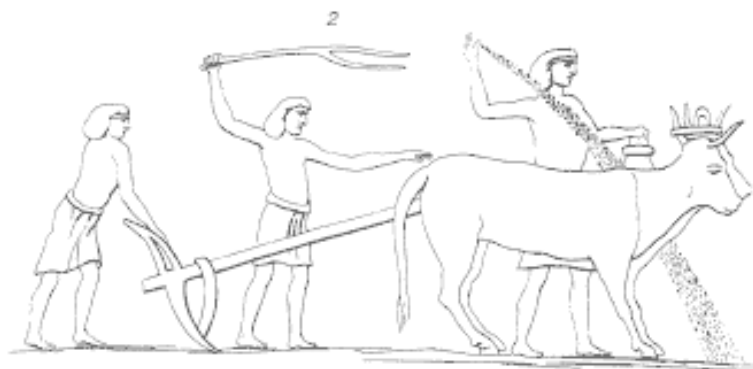
В поведении римлян все очевидно указывает на их глубокое почитание земледелия. Они называли богатых людей *locupletes*, то есть теми, кто владеет фермой или участком земли в сельской местности (*locus*). На их первых монетах были отчеканены овца или бык, символ плодородия, и день-ги называли *rescūia*, от слова *rescus* (стадо).

Вывезенные из библиотек Карфагена книги были распределены между правителями республики, но сенат приберег двадцать восемь трудов Магона по земледелию.

Мы кратко остановимся на основных процессах этого искусства, которыми воспользовались греки и римляне, или, по крайней мере, на тех, которые покажутся нам заслуживающими интереса. Древние, как и мы, делили землю бороздами, чья длина по закону (если можно так определить) составляла 130 футов. Волам не позволяли останавливаться, пока проводили борозду, но в конце ее им давали короткий отдых. А когда задача была выполнена, их чистили с величайшей заботой и каждому омывали рот вином. Хорошо подготовленную и ставшую пригодной принять зерно почву засевали по ровной поверхности борозд, а потом полностью закрывали.

Уже упомянутый нами примитивный плуг был чрезвычайно прост: никаких колес, только ручка, дающая возможность пахарю менять направление по своему усмотрению. В конструкции также отсутствовали железные или другие эле-

менты из металла. Позже сделали плуг, состоящий из двух частей: одна была определенной длины, позволявшей впрягать волов, а другая, покороче, входила в землю. По форме он напоминал якорь. Плуг такого образца использовали греки. С той же целью они также часто применяли нечто похожее на вилы, с тремя-четырьмя зубцами. Плиний ставит в заслугу галлам изобретение плуга, поставленного на колеса. У англо-норманнского плуга колес не было. Пахарь управлял им одной рукой, а в другой нес палку, чтобы рыхлить комки.

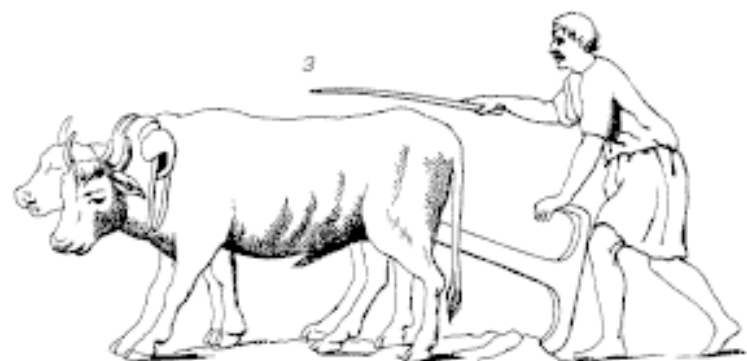
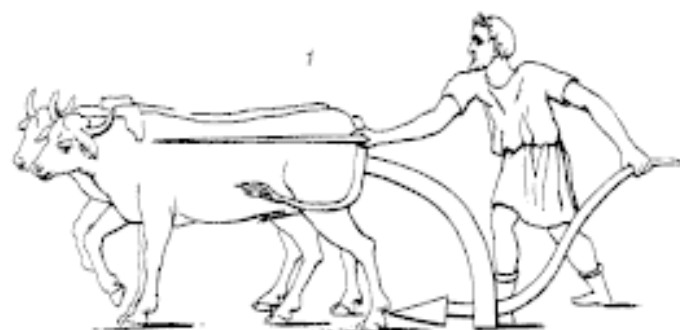


Египетские работники: 1 – египтянин разрыхляет землю примитивной киркомотыгой; 2 – работник управляет плугом, который тянут привязанные за рога волы, другой работник разбрасывает семена. Рисунок взят из подземного хранилища в Илифии; 3 – корзина для ношения семян. На царских могилах в Фивах можно видеть рисунок, изображающий сеятеля с похожей на эту корзиной, атрибутом, который носил на спине Осирис; 4 – египтянин с серпом, по форме сильно напоминающим косу. Денон из французской экспедиции доказал, что зерно также жали косами; 5 – транспортировка винной бочки

У греков и римлян, возможно, не было знаменитого в наши дни гуано для удобрения почвы, хотя точно мы не можем это утверждать. Но им было известно огромное разнообразие удобрений, прекрасно подходивших к тем почвам, которые они желали улучшить. Иногда они применяли известковую глину, вид жирных глин, и часто помет голубей, черных дроздов и дроздов, которых откармливали в птичниках в угоду римским эпикурейцам. Римляне считали, что определенным растениям требуется тонкий слой золы, которую они получали из кореньев и хвороста. Другие, по их мнению, лучше росли на земле, где долгое время паслись овцы и козы.

Когда наступал сезон сбора урожая, они с радостью готовились убирать зерновые при помощи орудий, разнообразившихся по форме в зависимости от местности и фантазии

изготавливавшего их мастера. Где-то римские землевладельцы приспособились пользоваться простым серпом, а где-то – зубчатым. Иногда они жали зерно косой, как косили траву на лугах, или собирали колосья своего рода вилами с пятью зубцами. Спустя короткое время после начала жатвы обычно начиналась молотьба. Тяжелые колесницы, снабженные заостренными зубцами, дробили колосья. Варрон называет эту машину «карфагенской колесницей». Страбон утверждает, что древние бритты переносили зерно на огромные крытые площади или в амбары, где и молотили его. Если бы не такая предосторожность, дождь и влага испортили бы урожай. Этот способ молотьбы в амбарах был известен и в других странах. О нем рассказывает Плиний, его описывает Колумелла. Можем добавить к этому, что высока вероятность того, что египтяне тоже были знакомы с этим методом, поскольку к нему прибегали иудеи, подчинявшиеся их власти. После того как зерно было обмолочено, его веяли и складывали в корзины, очень похожие на те, которыми мы пользуемся сегодня. Древние быстро постигли наилучшие способы хранения урожая: некоторые предпочитали зернохранилища с умеренной температурой, другие – обширные постройки с толстыми кирпичными стенами без отверстий, за исключением одного – в крыше, чтобы пропускать свет и воздух.



Греческий и римский плуги: 1 и 2 – составлены из нескольких частей. Первый рисунок из «Эрудита» Спона, второй – гравировка на камне; 3 – плуг, сделанный из цельного изогнутого куска древесины; 4 – плуг в том виде, в каком его использовали галлы

Испанцы, африканцы и каппадокийцы выкапывали глубокие канавы, из которых ликвидировали всю влагу. Они покрывали дно и стенки канавы соломой, потом засыпали зерно и накрывали сверху. По мнению древних, зерно в колодах могло таким способом сохраняться долгие годы.

Если необходимо хранить зерно в течение продолжительного времени, выбирайте самое лучшее и заботливо выращенное. После того как обработали его, сложите его в кучу такой высоты, какую позволяет потолок. Накройте пластом размолотой в порошок негашеной извести толщиной примерно 3 дюйма<sup>5</sup>. Потом полейте известь из лейки, чтобы увлажнить до образования твердой корки над зерном. Снаружи семена прорастут и выпустят стебли, которые зимой погибнут. К такому зерну прикасаются только тогда, когда возникает необходимость. В Седане видели хранилище, вырубленное в скале, умеренно влажное, в котором находилась внушительная куча зерна 110 лет. Она была покрыта коркой толщиной со ступню, по которой можно было легко прой-

---

<sup>5</sup> Дюйм – английская мера длины, равна приблизительно 2,54 см. (Примеч. ред.)

тись, ничуть не согнув и не сломав ее.

Маршал Вобан предложил класть неразмолотое зерно в суп. Его кипятили в воде два-три часа, а когда лопалось, добавляли немного соли, масла или молока. Эта еда очень хороша, не вредна и может быть приготовлена, когда мука в дефиците, ее трудно достать или она полугнилая.

Китайцы учредили церемонию, в основе которой было заложено чествование труда земледельцев: каждый год, во время пахоты, император со всем своим двором наносил визит в свою загородную резиденцию недалеко от Пекина и потом проводил несколько борозд своим плугом.

В 1793 году Национальный конвент Франции тоже учредил похожий праздник, и председатель местной администрации округа должен был провести свою борозду.

В 1848 году по Парижу, к Марсовому полю, прошла грандиозная процессия, посвященная земледелию.

Первый трактат по сельскому хозяйству был опубликован в 1538 году. И с тех пор ему стали придавать такую важность, что на сегодняшний день во Франции создано более ста двадцати обществ земледельцев, которые учреждают призы, чтобы поощрить тех, кто привносит в этот труд улучшения и усовершенствует его.

В Англии создано Королевское земледельческое общество, которое также учреждает награды. Через подобные организации может быть получена вся информация о следующих одно за другим достижениях в этой важной области

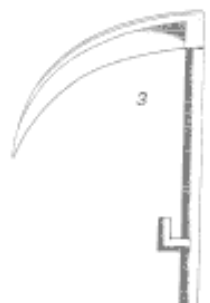
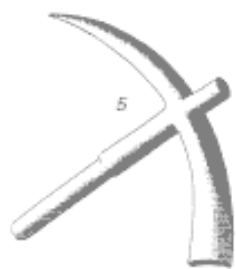
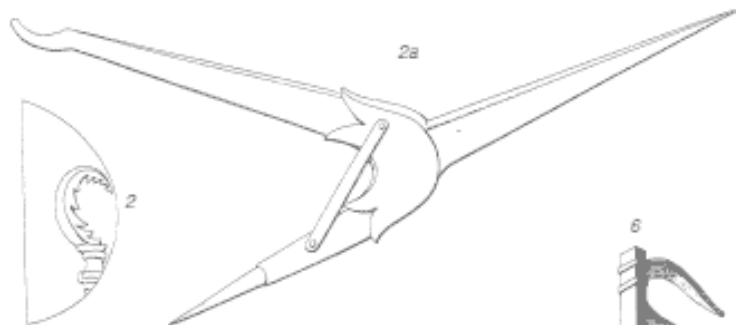
человеческой деятельности, которая, можно сказать, доведена до такой степени совершенства, что у будущих поколений, возможно, возникнут трудности с внесением улучшений. Одно из величайших свидетельств тому – громадное количество образцов сельскохозяйственной продукции, машин и земледельческих орудий, которые продемонстрировала миру прославленная выставка 1851 года.

До прибытия римлян на их земли бритты не уделяли земледелию большого внимания. Их внутренние междоусобицы едва ли оставляли время на то, чтобы возделывать поля или посвящать себя занятиям искусством, которое процветает лишь в мирные времена. Они разводили огромное количество крупного рогатого скота, но главной зерновой культурой у бриттов был ячмень, из которого они делали свой любимый напиток. Они складывали зерно в колосьях в амбары и извлекали по мере надобности. Эти обитатели острова, бывшие наименее цивилизованными, кормились исключительно мясом животных, которое научились мастерски готовить, и пили молоко. Но люди этой нации, которой Небеса уготовили столь блестящую судьбу, знали, как, не ропща, выдержать голод, холод и усталость. Бритт мог проводить целые дни, погружившись по шею в стоячие воды на марше; нескольких кореньев ему было достаточно, чтобы насытиться, и, если верить Диону, скромные потребности бритта позволяли ему утолять голод пищей, состоящей из ингредиентов, теперь уже неизвестных, которую он принимал через

длительные интервалы времени, а ее количество не превышало размер бобового зернышка.

Позвольте прибавить к этому, что искусство садоводства стало известно в Великобритании довольно давно и что для удобрения земли здесь использовали известковую глину.

Англосаксы неустанно возделывали почву. Они создавали фермы, сеяли зерно и разводили скот. Руно овец обеспечивало их драгоценной шерстью, которую они пряли, а затем превращали в великолепную одежду.



Земледельческие инструменты: 1 – простой серп; 2 – с зубьями; 2а – плуг из «Георгик» Вергилия; 3 – коса, очень похожая на современную; 4 – лопата, рукоятка которой снабжена двойной перекладиной, зафиксированной на небольшом расстоянии от заступа, для опоры ступни. Подобные лопаты по-прежнему используют в Италии и южных областях Франции; 5 – киркомотыга, такой она изображалась на различных саркофагах. Если оконечность кирки делалась плоской, инструмент называли киркомотыгой; 6 и 7 – мотыги. Первая с гравированного камня в «Памятниках древности» Винкельмана

Стратт предоставляет нам любопытные детали сельских занятий той эпохи. Мы процитируем оригинальный текст:

«В январе землепашец идет в поле за своим плугом, а его помощник, следуя за ним, старательно сеет зерно.

Февраль. Зерно засеяно в землю. Следующая забота – подрезать деревья, виноградную лозу, навести порядок.

Март. Теперь мы последуем за ними в сады, где трудолюбивые работники вскапывают землю и сажают овощи к следующему сезону.

Апрель. Отвлечемся от трудолюбивых земледельцев и увидим, как аристократы развлекаются со своими друзьями и проводят приятный месяц в пирушках, банкетах и наслаждаются музыкой.

Май. Лорд приходит на поле осмотреть свое стадо и

пронаблюдать за стрижкой овец.

Июнь. В этом месяце наступает радостное время сбора урожая. Некоторые срезают зерновые, а другие связывают их в снопы и укладывают на повозки, которые перевезут все в амбары и хранилища. Между тем на труды воодушевляет пронзительный вдохновляющий звук рожка.

Июль. Мы находим их занятыми рубкой ветвей и сучьев и заготовкой древесины.

Август. В этом месяце – жатва ячменя, из которого они приготавливают свой старинный и самый любимый напиток (эль).

Сентябрь. Лорд в сопровождении своих егерей охотится и преследует диких вепрей в лесах.

Октябрь. Сейчас он развлекается, посвящая свое времяпровождение старинному и благородному занятию – соколиной охоте.

Ноябрь. Этот месяц снова возвращает нас к работникам, которые греются и готовят свои принадлежности и орудия.

Декабрь. В этот последний месяц они молотят зерно. Одни веят или, скорее, просеивают его, чтобы освободить от соломы, другие – уносят в больших корзинах в зернохранилища. Тем временем управляющий занимается подсчетом их количества с помощью зазубренной или затесанной палочки».

Земледелие всегда находилось под покровительством и отеческой заботой выдающейся личности, чье имя всегда на-

поминает нам День святого Варфоломея. Вот отрывок из эдикта, изданного Чарлзом IX 18 октября 1571 года: «Мы приказали и установили в законодательном порядке, и сим приказываем и устанавливаем в законодательном порядке, что ни один человек, занятый возделыванием земли, сам, его слуги и его семья, с намерением вырастить зерно и плоды, необходимые для пропитания людей и скота, не будет подвержен разорению ни за долг, ни на каком бы то ни было другом основании сам, и не будет наложен арест на его грядки, кони, кобылы, мулы, ослы, быки, коровы, свиньи, козы, овцы, птица, плуги, повозки, телеги, бороны, ручные тележки или какие-либо другие виды крупного рогатого скота или принадлежностей, имеющих отношение к вышеупомянутой обработке земли и его занятию. Вышеупомянутые земледельцы находятся под нашим покровительством и защитой. Этим мы устанавливаем это и определяем их положение».

# Глава 2

## Зерновые культуры

Перечни разных видов зерновых, которые нам оставили римляне, столь неопределенны и неоднозначны, что некоторые современные авторы постоянно противоречат друг другу и таким образом пробуждают сомнения, которые усложняют нашу задачу, вместо того чтобы сделать изложение легче.

Мы сделаем все, что в наших силах, чтобы избежать неодобрения за свободу пройти по ним лишь вскользь.

*Triticum* – пшеница или зерно; *blé* – от древнего латинского слова *bladus*, которое обозначает плод или семя. Во время четырехдневного путешествия по горам из Хамадана ботаник Мишо обнаружил в Персии место, где из почвы произростала пшеница (вид, известный под названием спельта, от латинского *spelta*). Исходя из этого факта, мы можем предположить, что родиной пшеницы является эта страна, или часть Азии недалеко от Персии. Прежде этот вид культивировался больше, чем теперь. Тем не менее его урожай все еще собирают в Италии, Швейцарии, Эльзасе, Лимузене и Пикардии, чтобы печь из спельты хлеб, с большим количеством дрожжей и, прежде всего, немного соленый. Этот хлеб получается белым, легким, аппетитным и сохраняет

свежесть несколько дней (Пармантье).

Robus, разновидность зерновых, тяжелее, чем triticum, и замечательна своим великолепным глянцевым блеском.

Каждый год 25 апреля земледельцы взывали к богу Роби-гу, чтобы он защитил прекрасные колосья от милдью. Это празднество было учреждено великим правителем Нумой Помпилием.

Siligo, пшеница высшего качества, невероятной белизны, но по весу легче предыдущего вида.

Trimestre, сорт siligo, который сеют весной и спустя три месяца она готова к жатве.

Granea, похлебка из толченых зерен, которые всего лишь очищены от шелухи. Ее варили на воде, с добавлением небольшого количества молока.

Nordeum, ячмень. Мука из этого злака служила для приготовления пищи иудейских солдат. У афинян блюда из ячменя были любимыми, зато у римлян считались постыдной пищей. Август угрожал своим когортам, что, если они не будут сражаться храбро, каждый десятый будет наказан смертью, а остальным дадут еду из ячменя. Во времена Моисея этот злак широко употребляли египтяне, до тех пор пока мор, поразивший этот народ, не привел к тому, что урожай ячменя был утрачен еще в колосьях, не достигнув зрелости.

Panicum, итальянское просо. Его предпочитали любой другой пище обитатели Фракии и мест, расположенных у границ Эвксина или Черного моря.

Millium, просо, использовали для приготовления отличных пирогов.

Secale, рожь. Плиний считает этот злак отвратительным, годящимся лишь для того, чтобы усмирить крайний голод.

Avena, овес. Вергилий дает очень низкую оценку этому злаку. Римляне жали его весной, чтобы зеленым скормить скоту, а германцы во времена Плиния придавали большое внимание его культивации и готовили из него мягкую массу, которую признавали великолепной.

Oryza, рис. Плиний и Диоскорид относили его к зерновым, а Гален, напротив, к овощам.

При жизни Теофраста рис был большой редкостью в Греции. Его завезли туда из Индии, за 286 лет до Рождества Христова.

Древние считали рис самым питательным и обогащающим рацион.

Zea, спельту, или рисовую пшеницу, греки и латиняне ценили в равной степени.

Sesamum, сезам, или кунжут. Плиний относит его к семенам, высеваемым в марте, а Колумелла – к овощам. Римляне не знали, как готовить этот злак, чтобы он был вполне съедобным, с сохранением полезных свойств. Они превращали его в изысканные лепешки, что подавали на десерт, откуда и пошло выражение *кунжутные лепешки*, которое относилось к медоточивым и льстивым речам (paroles sucrées – *фр.*).

Такие беспокойные и неуправляемые народы, как греки и

римляне, оказавшись в плену голода, требовали, чтобы самое большое внимание уделялось запасу зерна, чтобы этот ценный продукт можно было легко продать. С этого времени ничего более мудрого по этому вопросу не придумали.

Один из законов двенадцати скрижалей гласил о том, что человеку за преднамеренный поджог зерна соседа грозит наказание смертью. Если же бедствие случилось по неосторожности, он будет подвержен штрафу или порке.

В Греции были особые чиновники, *sitosome*, которым вменялся в обязанности контроль за зерном, и разные должностные лица, такие как *sitones*, *sitophylaces* и *sitologes*, которые контролировали его закупку.

И наконец, общественные дистрибьюторы, которые назывались *siturches* и *sitometres*, занимались исключительно распределением зерна. Они препятствовали любому, желающему купить зерна больше, чем действительно было необходимо для удовлетворения потребностей. Закон запрещал поставку более 50 мер зерна одному человеку. Римское правительство было убеждено в том, что изобилие хлеба – один из наилучших способов поддержания общественного спокойствия, Юлий Цезарь даже произвел в звание двух преторов и двух эдилов, или чиновников, чтобы осуществлять контроль над закупкой, перевозкой, хранением и справедливым распределением пшеницы. Мы ведь знаем, что этот народ, который служил могущественным и легкомысленным правительствам, не заботящимся о завтрашнем дне, подчинялся их

недальновидным решениям при условии, что был сыт и не лишен развлечений. Во времена Демосфена пшеница стоила в Греции в среднем 3 статера 11 драхм за 4 бушеля. В Риме, во времена республики, пшеница распределялась на 60 тысяч персон. Юлий Цезарь желал, чтобы 320 тысяч плебеев наслаждались этой щедростью, но впоследствии их число сократилось до 150 тысяч или, возможно, согласно Кассию, до 160 тысяч. Август сначала накормил 200 тысяч граждан, затем – только 120 тысяч. Нерон, всегда доходивший до крайностей, будь то добро или зло, раздавал зерно по всей империи 220 тысячам неработающих людей, включая солдат пре-торианской гвардии. Адриан прибавил к этому списку всех детей бедняков: мальчиков до 18 лет и девочек до 14. В конце концов эта либеральность, более политическая, чем благородная, при императоре Севере заключалась в раздаче 75 тысяч бушелей зерна в день. Бушель весил 20 фунтов 12 унций<sup>6</sup> каждый.

Греки высоко ценили зерно Беотии, Фракии и Понта. Римляне предпочитали то, что уродилось в Ломбардии, нынешнем герцогстве Сполето, на Сицилии, Сардинии и части Галлии. Сардиния, Сицилия и Корсика каждый год поставляли им 800 тысяч бушелей весом 21 фунт. Поэтому они называли эти острова «милыми кормилицами Рима». Африка доставляла 40 тысяч бушелей, Египет – 20 тысяч, а остаток

---

<sup>6</sup> Унция – единица массы в английской системе мер, равна 28,350 г. (Примеч. ред.)

шел из Греции, Азии, Сирии, Галлии и Испании.

Ученые не могут прийти к согласию относительно страны происхождения зерновых. Некоторые считают, что это Египет, другие – что Тартария, а такие знатоки, как Бейли и путешественник Паллас, утверждают, что они стихийно росли в Сибири. Как бы то ни было, фокейцы привезли зерно в Марсель до того, как римляне проникли в Галлию. Галлы ели зерно приготовленным, или измельченным в ступке. Долгое время они не знали, как испечь дрожжевой хлеб.

Китайцы приписывают открытие зерна, риса и других злаков Цзинь Нуну, второму из девяти императоров Китая, чье правление предшествовало воцарению династий (более чем за 2207 лет до н. э.).

В Черной книге казначейства во времена царствования Генриха I, когда сократили денежные средства, расходуемые на съестные припасы (для двора его величества), мера пшеницы для выпечки хлеба на сотню служащих была оценена всего в 1 шиллинг.

Но в царствование Генриха III, примерно через 43 года, цена поднялась до 15–20 шиллингов за четверть.

Древние, так же как современные люди, умели обрабатывать пшеницу таким образом, чтобы ее можно было превратить в хлеб. В следующей главе мы перечислим различные процессы и способы получения муки, основы основ человеческого питания.

Cereals, зерновые. Это название было дано всему семей-

ству травянистых растений, составивших основу пищи человека. Говоря по сути, они ограничиваются пшеницей, рожью, ячменем и овсом. Однако есть и другие, такие как канареечник канарский, кукуруза, просо, рис и т. д. Основное и самое важное в выращивании всех этих растений – fécule, получение муки, животнo-растительная основа приготовления хлеба, другой еды и сброженных напитков. Зелеными или высушенными злаки идут на корм скоту, соломой кроют дома, и еще она служит настилом и удобрением.

Cereals – также название праздника в честь Цереры, учрежденного в Риме эдилом Мумонием. Оно отмечалось ежегодно 7 апреля. Римские дамы появлялись на улицах одетые в белое, с факелами в руках. Богине приносили посыпанные солью лепешки, зернышки ладана, мед, молоко и вино и жертвовали свиней. Римские cereals у греков назывались thesmophories.

# Глава 3

## Помол зерна

В очень далекие времена, когда боги, не слишком нравственные в своем поведении, порой спускались с высот Олимпа, чтобы насладиться своим бессмертием среди смертных, божественная пища покорила Юпитера и его сварливую жену. Более того, она пришлась по вкусу всем, населявшим небесные чертоги. Нам неизвестен час, когда накрывали стол бога-громовержца, но прекрасно известно, что он завтракал, обедал и ужинал изысканной амброзией. Предполагается, это – некая жидкость, поскольку впервые вытекла из рога козы Амалфеи, и почти не имела вкуса, но, если верить описанию Ивика, она в девять раз по своей сладости превосходила мед. Боги исчезли. Нам следовало бы простить их за то, что они покинули нас, если бы им пришлось в голову оставить после себя рецепт этой чудесной субстанции, но ее состав и аромат остаются неизвестными, а человек, недостаточно искусный, чтобы применить на практике неисчерпаемые сокровища кулинарной науки, начал свой трудный путь познания в качестве гастрофага<sup>7</sup> с поглощения растущих в лесах желудей. Это, несомненно, сильно оскорбляет наши

---

<sup>7</sup> Гастрофаг (букв.) желудок поедающий, желудочный захватчик (от гр. *gastros* – желудок и *phagos* – поедающий, пожирающий). (Примеч. ред.)

чувства, но мы можем довериться авторитету поэта, потому что хорошо знаем, что поэт никогда не говорит неправду. Кроме того, мифическая древность делает этот факт более весомым. Аркадские пеласги считали, что в память о нем следует воздвигать алтари. За то, что, согласно Вергилию, который, однако, судил об этом только понаслышке, он научил греков отдавать предпочтение орехам букового дерева, как самым изысканным и нежным среди съедобных.

Высокая степень вероятности содержится в предположении, что разные народы севера, населяющие местности, покрытые густыми лесами, долгое время жили, питаясь плодами различных видов дуба, которые росли там в изобилии. Великое уважение, выказываемое этому дереву, пышная ежегодная церемония с участием верховного жреца друидов, являвшегося срезать с дуба цеплявшиеся к нему растения-паразиты, само название друидов, произошедшее от кельтского слова, обозначающего дуб, – все указывает на то, что это дерево служило первым пропитанием нашим предкам. Дуб обеспечил примитивной едой практически каждый из народов, пребывавших в первозданном состоянии варварства. Некоторые даже сохранили пристрастие к желудям после того, как стали цивилизованными. Среди аркадцев и испанцев желудь считался деликатесом. Мы читаем у Плиния, что в его времена последние подавали эти плоды к столу на десерт, предварительно поджарив в древесной золе для того, чтобы те стали нежнее и мягче. Согласно Шампье, этот обы-

чай все еще сохранялся в Испании в XVI веке.

Примерно в конце VIII века, в распоряжении Хродеганга, епископа Меца, для каноников очень выразительно говорится, что в неблагоприятный год, когда не будет в достатке желудей и муки, долг епископа – обеспечить ими паству.

Когда, воодушевленный самым похвальным рвением и храбростью, Дю Белле, епископ Мана, в 1546 году пришел к Франциску I представить рассказ об ужасающей нищете провинций и о своей епархии в частности, он объяснил королю, что во многих местностях людям было нечего есть, кроме хлеба, испеченного из желудей.

Но человечество вскоре устало от всего, даже от желудей и буковых орехов, перестало любить эту питательную, имеющуюся в изобилии пищу. Это произошло, когда Церера, древняя царица Сицилии, явилась, чтобы преподать несколько уроков по засеву земли. Однажды вошедшие в моду злаки обрели удивительную известность, а старую пищу уступили для пропитания животным.

Добрая Церера на этом не остановилась. Иметь зерно было просто замечательно, но надо было знать, как смолоть его. А род человеческий был таким ужасно отсталым, что можно было обойти мир и не встретить ни единого мельника или даже и следа самой крошечной мельницы.

Тогда царица Сицилии придумала зернотерки, но поскольку, чтобы самые полезные открытия получили известность и усовершенствовались, требуется время, способ об-

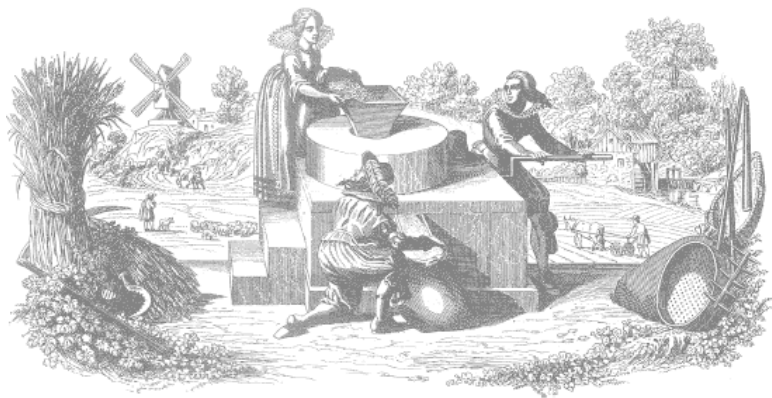
молота зерна с помощью камней не стал единственным повсеместно. Жители Этрурии (нынешняя Тоскана) толкли зерно в ступах. Древние римляне переняли тот же способ и дали название *pistores* тем людям, которые толкли зерно. Плиний связывает происхождение фамилии одной из древнейших семей Рима, *Piso*, с тем, что род ведет начало от изобретателя искусства толочь пшеницу пестиком в ступе.

Вплоть до последних дней Римской республики зерно толкли после того, как обжаривали его. Пестик, который использовали с этой целью, был слегка заточен и подвешен при помощи кольца к чрезвычайно гибкому рычагу, опиравшемуся на ось.

Со времен Моисея иудеи пользовались зернотерками. На это ясно указывают несколько отрывков из Священного Писания. Среди них: «Ни один человек не возьмет нижний или верхний жернов, чтобы отдать его в залог; потому что тем он берет в залог жизнь человеческую». Другой текст показывает, что примерно в этот же период египтяне использовали зернотерки с ручками. Израильтяне, когда оказались в пустыне, задействовали те же средства, чтобы толочь манну, а после того, как осели на Земле обетованной, эти приспособления служили для того, чтобы растирать зерно.

Греки, верно следуя системе, от которой они едва ли хоть слегка отклонялись, отдавали почести царю Милету как изобретателю зернотерки. Верхняя часть была деревянная и укреплена шляпками железных гвоздей. Фрагмент из Гоме-

ра приводит нас к убеждению, что зерно поначалу дробили валунами на каменных плитах, что, естественно, привело к размельчению между жерновами. Как бы то ни было, последние, без сомнения, все еще были редкостью в те героические времена, поскольку тот же поэт не преминул сообщить нам, что их видели в садах Алкиноя, царя феаков. Подобное украшение вряд ли удовлетворило бы вкус нашего современного садовода.



## Ручная мельница Алкиноя

Приблизительно за два века до нашей эры римляне, победоносно пришедшие в Азию, принесли с собой ручные мельницы. Это завоевание индустрии способствовало огромному прогрессу, и труд человека постепенно облегчили покорные лошади и ослы. С тех пор часто упоминались два вида мель-

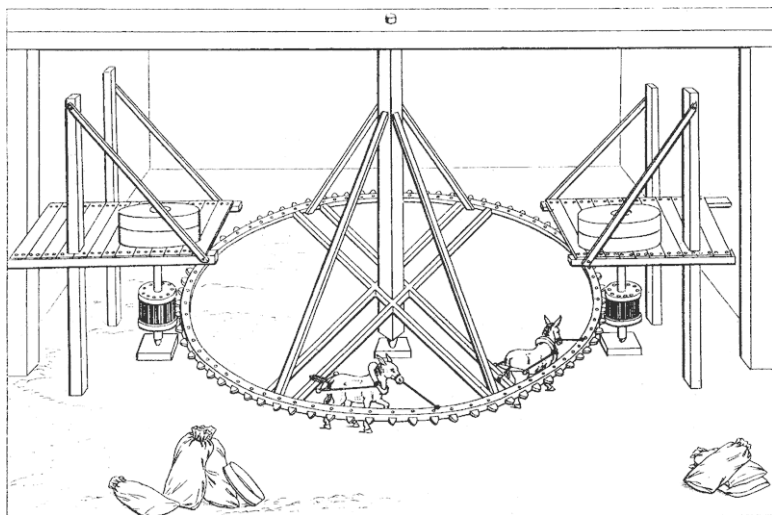
ниц: ручные, *manuales*, и приводимые в действие животными, *iumentariae*.

Вдохновленные открытием, которое удовлетворяло насущную жизненную необходимость, римляне придумали богиню, которой могли выказывать свою благодарность, и Олимп чествовал новую обительницу: ею стала Мола, покровительница мельниц и жерновов.

Теперь Мола стала членом большой семьи. У нее было несколько очаровательных, как и она сама, сестер, которые не могли вынести жизни среди простых смертных, пока Ганимед не предложил старшей из сестер амброзию и на нее не пролился нектар богов. Кроме того, недорогого стоило превратиться в богиню. Несколько зернышек ладана, ни больше ни меньше, кто пожалеет о таком пустяке? Жрец Юпитера, совета которого просили римляне, поначалу был довольно упрям. Он боялся перенаселения Олимпа и сомневался, возможно ли установить мирные взаимоотношения между богами благородного происхождения и скромными божествами, посыпанными мукой. Но когда наконец верховный жрец договорил, делегация развеяла все его сомнения взяткой разумных размеров, и сестры Молы были тотчас внесены в список бессмертных и стали значиться возлюбленными дочерьми бога войны Марса.

Это произошло ближе к концу мая, и римляне приняли решение праздновать с девятого числа следующего за ним июня торжества, посвященные покровительнице мельников

и ее сестрам, вновь избранным божествам. Церемония была достойна тех, ради чьего прославления ее и учредили, и каждый год, в один и тот же день, новые торжества освящали это великое событие.



## Мельница, приводимая в движение выючным скотом

Мельницы прекращали вертеться и молотить зерно. На них царила абсолютная тишина. Ослы, терпеливо и неутомимо обеспечивавшие их бесперебойную работу, так или иначе тоже принимали живое участие в празднествах, становясь главными действующими лицами. Головы этих достойных уважения созданий были увенчаны розами, а шеи украшали

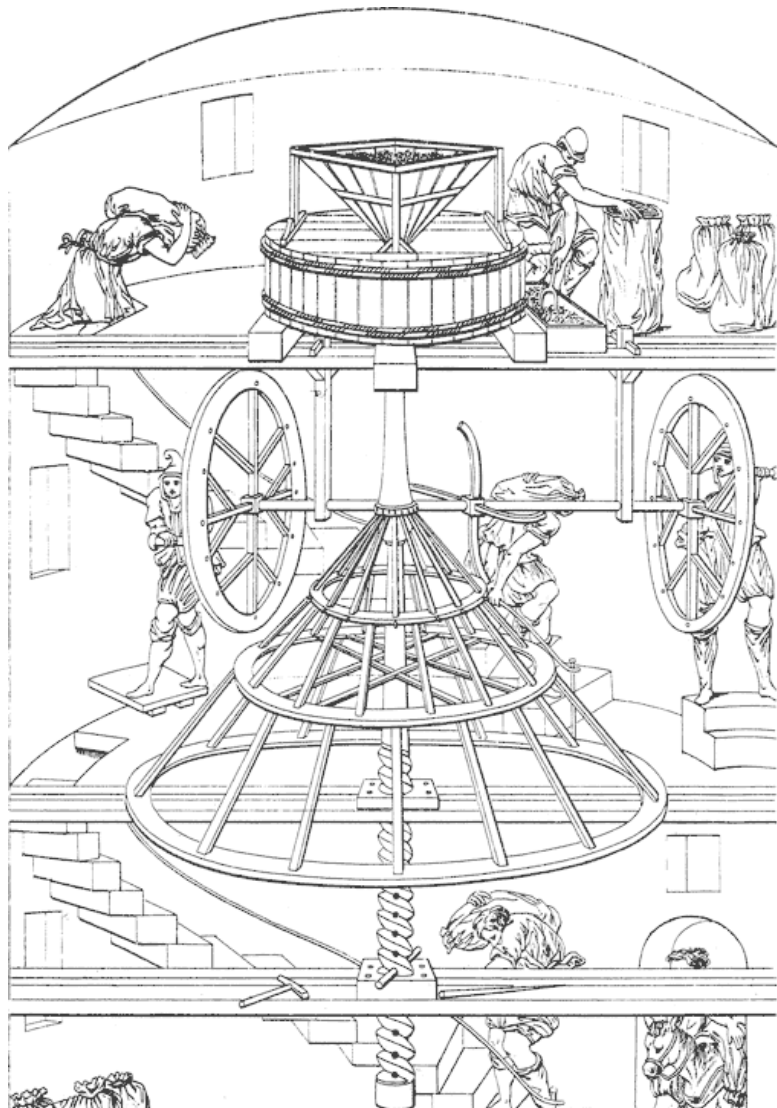
ожерелья из маленьких листочков, изящно ниспадавшие на грудь. В этот день с трудяг, приносивших огромную пользу, снимали плотные повязки, закрывавшие им глаза.

Независимо от ежегодного торжества ослам, приводившим в движение мельничные жернова, отводилось несколько часов отдыха, когда они свободно паслись по соседству, лакомясь чертополохом. Это происходило, если неуклюжий раб плохо исполнял свои обязанности: недостаточно усердно обвеивал хозяина веером или по неосторожности проливал несколько капель фалернского вина, наполняя чашу. За провинность несчастное существо немедленно приговаривалось к работе на мельнице. Его лишали имени, вместо чего звали как четвероногого – Asinus. Орудие его мучений, по изощренно-странной иронии, называлось яслями.

Иногда случалось, что свободному человеку, доведенному до крайней нужды, приходилось обращаться к этому тяжелому занятию, чтобы заработать на жизнь. Плавта обязали работать на мельнице, и нам известно, что некоторые из своих комедий он писал в краткие моменты досуга, дозволенного ему хозяином-мельником.

Впоследствии мельничный механизм претерпел важные модификации. Мы имеем в виду гидравлические мельницы, дата появления которых в Италии точно не известна, хотя Помпоний Сабин утверждает (но бездоказательно), что это открытие свершилось во время правления Юлия Цезаря. Такие мельницы существовали в Риме во времена импе-

ратора Августа, и о них упоминает Витрувий. Спустя более чем шестьдесят лет Плиний говорит о них как о редких и необыкновенных приспособлениях.



## Ручная мельница Плавта

Некоторые писатели считали, что *hydraulæ* или *hydromilæ*, водяные мельницы, были изобретены Витрувием и что этот прославленный архитектор экспериментировал с ними, но этот факт был забыт или отвергнут после его смерти. Любопытные читатели, которые не боятся священной пыли, от времени покрывшей многие полезные, хоть и презираемые книги, себе во благо обратятся за советом к изданному в 1730 году научному трактату Гоэция о древних мельницах.

Древнегреческий историк и географ Страбон рассказывает о том, что водяную мельницу можно было видеть вблизи города Кабиры и дворца Митридата.

Тем не менее это полезное изобретение, без которого нам теперь не обойтись, за четыре века претерпело столь незначительный прогресс, что правители посчитали своим долгом защитить его, все еще редкое, но уже оцененное людьми, несколькими законами. Гонорий и Аркадий в 398 году издали указ, что любой человек, использовавший воду с мельниц для своей личной выгоды, будет наказан штрафом: ему придется уплатить золотом весом 5 фунтов, и каждый чиновник, поощряющий подобные действия, уплатит ту же сумму. Император Зенон поддержал этот закон и ужесточил его, добавив, что жилье или земля, к которым повернет вода с мельниц, будут конфискованы.

Жаль, что невозможно проследить точное время возник-

новения профессии мельника. Но, увы, практически во всех областях человеческой деятельности, служащих поддержанию жизни, мы обнаруживаем ту же неопределенность. Нам неизвестен период их открытия, и часто происходит так, что остаются лишь незначительные следы, по которым можно судить об их развитии. Напротив, нам довольно точно известны даты сражений или бедствий, уничтожавших род человеческий. Кровавые события оставляют неизгладимые впечатления.

Среди противоречивых мнений писателей древности самым вероятным кажется то, что водяные мельницы были изобретены в Малой Азии и на самом деле не использовались в Риме до правления Гонория и Аркадия.

При власти императора Юстиниана, когда готты осадили город, прославленный Велизарий подумал о постройке нескольких мельниц на Тибре. Задействованные им средства были просты и свидетельствовали о находчивости. Две лодки, прочно закрепленные на расстоянии 2 футов друг от друга, заставляли поток воды быстро направляться к гидравлическому колесу, подвешенному за ось между этими боковыми точками опоры. И это колесо вращало жернова. Эта система незначительно отличалась от придуманной Витрувием, которую тот описал на пять веков ранее. Небольшое колесо, прикрепленное к оси гидравлического колеса, вращало третье колесо, присоединявшееся к оси верхнего жернова, а зерно высыпалось из расположенной выше воронки и падало

между двумя камнями.

Эти жернова были сделаны из чего-то вроде пористой лавы, шероховатость которой поддерживалась или, скорее, обновлялась непрерывным трением.

Однако появление водяных мельниц не препятствовало применению ручных, чья особенность, дешевизна и легкость перемещения свидетельствовали в их пользу. Эти древние мельницы иудеев, египтян и греков времен героических свершений были высотой всего 5 футов. Каждая семья была обеспечена ими в требуемом количестве. В резиденции Улисса, великого царя маленькой Итаки, их насчитывалось двенадцать. Мельницы приводили в движение женщины, они были обязаны произвести определенное количество муки, чтобы возложенная на них задача считалась выполненной.

Вначале зерно смалывали в переносной ручной мельнице. У бриттов этим трудом занимались женщины и молодые девушки.

Тем не менее возможно, что водяные мельницы были известны в Англии уже в очень давние времена. Стратт цитирует отрывок из хартии Ульфера, датированной 664 годом, которая подтверждает это предположение.

Было бы трудно назвать точную дату первого применения мельниц, однако Сомнер в своих «Кентерберийских древностях» сообщает нам, что англо-норманны в этой местности мололи зерно. Он говорит: «Иногда встречались ветряные

мельницы неподалеку от женского монастыря за пределами Ридингейта, в котором была больница, дар монахинь: условия дарения были улажены сторонами и состояли в том, что монахини, неся на себе четвертую часть издержек по содержанию мельницы, получали четвертую часть дохода. И было это при царствовании короля Джона».

Отруби отделяли от муки с помощью сита. Из нее готовилось тесто и отправлялось в пекарни. Бедняки довольствовались лепешками, испеченными под золой.

Остается сказать о ветряных мельницах кое-что еще. Мы скажем, но совсем немного. Этот воздушный механизм, с которым считал необходимым сражаться мечом и копьем странствующий рыцарь Дон Кихот, память о котором будет жить вечно, был неизвестен до христианской эры ни у одного народа, чьи авторы донесли до нас хоть какие-нибудь свидетельства о своих цивилизациях, но ничто не доказывает отсутствия ветряных мельниц у других. У этого мнения имеются серьезные основания. В отрывке летописца Венцеслава в «Истории Богемии» повествуется о том, что в этой стране первую водяную мельницу построили в 718 году от Рождества Христова и что прежде не использовали никаких других, кроме построенных на вершинах гор, которые приводились в движение ветром. Позже оказалось, что утверждение не вполне правдиво и что подобные мельницы появились в Европе около 1040 года с первыми крестоносцами, по их возвращении с Востока. Во всяком случае, этот вопрос, без

сомнения, заслуживает упорного исследования учеными, а для гастрофила представляет лишь вторичный интерес. Для него не имеет особого значения, обязан ли он своим смолотым зерном дыханию зефира или илистому истоку реки. Все, что ему нужно, – это хорошая мука, потому что она входит в огромное число кулинарных рецептов. И прежде всего, из нее печется хлеб.

# Глава 4

## Манипуляции с мукой

Человек не всегда ел чудесный белый хлеб, печенье или воздушные пирожные, и многие века неискuschenность его вкуса препятствовала придумыванию и пониманию тех кулинарных сочетаний и той науки хорошо жить, на постижение которых требуются время и серьезное изучение.

Позвольте нам вернуться назад, к 2000 году до н. э., и войти вместе с вами в шатер отца народов – Авраама. Мы могли бы провести вас к очагу каждого из девятнадцати патриархов, предшествовавших ему, но это уведет нас слишком далеко.

В его кочевом жилище Сара, почтенная подруга царя-пастыря, только что приготовила из муки и воды тесто: круглые плоские лепешки, которые она поместила в очаг, а потом посыпала горячей золой. Именно так и правители, и слуги готовили хлеб на Востоке. Иудеи, обитавшие в пустыне, не ели никакого другого. Этой простой и бесхитростной пищей утолял свой голод пророк Илия, отдыхавший под сенью можжевельника. Однако иногда, в определенных, торжественных случаях, иудеи использовали решетку, помещенную над углями, или сковороду, куда они выкладывали тесто. Эти различные лепешки, сухие, тонкие и хрупкие, чем-то напоми-

нали еврейский пасхальный хлеб, который разламывали руками, без помощи ножа. Их называли *lechem*, лучшая и главная пища, ежедневно приготавливаемая матерью семейства. Обитатели Востока так высоко ценили хлеб, что считали его особым знаком уважения и гостеприимства по отношению к человеку, которому его предлагали. Боаз говорит Руфи: «Ко времени трапезы приди сюда и отведай хлеба, и обмакни маленький кусочек в уксус».

Употребление в пищу бездрожжевого хлеба, испеченного в золе, было обычным среди иудеев, тем не менее очевидно, что в древности они знали и использовали некое вещество, чтобы тесто поднималось, как на дрожжах. Они обозначали его словом *seog*. Возможно, это была разбавленная водой мука, оставленная для брожения. Плиний уверяет нас, что из всех способов изготовления аппетитного и легкого хлеба, к которым прибегали древние, этот самый простой.

Кажется вполне вероятным, что евреи научились изготавливать дрожжи у египтян. Период, когда встречается первое упоминание о них в Библии, подтверждает это предположение. Он относится к тому времени, когда Божий народ собирался бежать от египетского рабства и готовился праздновать Пасху, накануне исхода в пустыню. Следовательно, вопреки обычному мнению, израильтяне знали, как печь хлеб, который легче переваривается и имеет лучший вкус, чем бесформенные куски теста, запеченные под золой, в сковороде или на решетке. Уже в очень глубокой древности, при-

мерно четыре тысячелетия назад, у них были печи. Их изготавливали из кирпича или из глины. Впоследствии – из железа и латуни. Но в Священном Писании ничто не указывает на то, что уже существовала профессия пекаря, по крайней мере в тот ранний период истории, да и намного позже.

Главный пекарь или старший лакей, наказание и смерть которого предсказал Иосиф, когда толковал его сон, был египтянином и принадлежал фараону.

До сих пор нашим гидом была Библия, книга, не допускающая ошибок. А сейчас давайте погрузимся в таинственные и почти безграничные глубины мифической древности.

Согласно некоторым легковерным авторам, ужасающий Пан – самый страшный бог с лицом и ногами козла – обучил смертных искусству изготовления и выпечки хлеба. Даже само название этой пищи, говорят они, служит неоспоримым доказательством их утверждения. Другие, более рассудительные писатели отвечают, что оно ошибочно. Именно в греческом слове *pan*, обозначающим *все*, нам стоит искать этимологию названия питательного продукта, который употребляют с любой едой и который в нужде заменяет все. С этим соглашается каждый человек.

Кто-то посчитает это неопровержимым. «Но нет, – гордо восклицает другой толкователь, – слово происходит от *pascere*, на самом деле оно было довольно сильно изуродовано, пока дошло до нас».

Церера обучила греков культивировать зерновые. От Ме-

галарта и Мегаломеза они научились замешивать тесто и выпекать в печи. В благодарность жители Беотии возвели статуи и алтари в память о них, а немногим позже Греция смогла похвастаться тем, что обрела самых искусных в мире пекарей. Хлеб из Афин и Мегары пользовался заслуженной славой: его белизна изумляла, а вкус был неповторим. Этому сластолюбивому и непостоянному народу очень скоро приелся разумный и простой способ изготовления хлеба, и он посчитал необходимым смешать с тестом кучу ингредиентов. Так на свет появилось семьдесят два различных сорта в результате сочетания молока, растительного масла, меда, сыра и вина с мукой наилучшего качества. Все эти разновидности имели общее название – artos, хлеб, но к каждой был прибавлен эпитет, чтобы не принять один сорт за другой.

Хлебный рынок в Афинах представлял собой весьма занятное зрелище. Женщины (поскольку этой торговлей занимался прекрасный пол) сидели у своих корзин в ожидании, пока Меркурий пошлет им покупателей, и горе тем, кто приходил поздно, или тем, чей злой гений приводил их сюда, чтобы придраться к качеству, количеству или цене товаров. Град каламбуров и колоритных грубых выражений посыпется на их голову. В этом искусстве никто не сравнится с женщинами с греческого рынка.

Некоторые продавали azumos, изысканный сорт сухого печенья, но довольно безвкусного, приготовленного без дрожжей, другие, неотразимые сирены, приглашали детей

отведать ароматные artolaganos, в которых известный пекарь талантливо соединил вино, перец, растительное масло и молоко. Здесь глаза богатого эпикурейца блеснули при взгляде на escarites, изготовленные из очень легкого теста, приправленные сладким молодым вином и медом, которыми наслаждались даже пресыщенные едой в завершение трапезы. Менее состоятельные люди делали выбор между горами dolyres и typhes: они были грубоваты и выпечены из ржи и ячменя. Светские дамы (petites maitresses) предпочитали воздушные лепешки под названием placites или сладкие melitutes, в которых самая лучшая и душистая мука замешивалась в тесто с драгоценным медом горы Имитос. И наконец, крепкий и сильный работяга из Пирея покупал tyrontes, хлеб, смешанный с сыром, к которому высшие классы общества питали отвращение и даже средний класс исключил из своего рациона.

Позвольте нам прибавить к вышеперечисленному, что греки пекли хлеб несколькими способами: одни – в печи, другие – под золой, над древесным углем или между двумя листами железа, напоминавшими наши вафельницы, под раструбом или с использованием металлического колпака с ободом поверху, над которым горел огонь. Для изготовления партии хлеба им требовалось 9 фунтов и 6 унций дрожжей на 12 бушелей муки. Что касается их печей, в сооружении которых греки были непревзойденными мастерами, то они всегда уделяли особое внимание тому, чтобы расположить

их поблизости от ручной мельницы, чтобы различные процессы, которым должна подвергнуться пшеница, происходили с легкостью и быстротой.

Римляне долгое время были теми, кого называют *pultiphagists* (кашееды) за пристрастие к жидкой овсяной каше. Трудно определить с точностью период, когда они стали отдавать предпочтение хлебу. Несомненно, жителям Рима он был знаком до 365 года его существования, поскольку при осаде Капитолия галлами Юпитер, взявший осажденных под свою защиту, не придумал ничего лучше, чтобы помочь им выбраться из трудного положения, чем явиться ночью к генералу Манлию и дать ему следующий совет: «Из всей муки, что есть у вас в запасе, испеките хлеб и бросьте его врагу, чтобы показать ему, что Рим не опасается голода». Эта военная хитрость, достойная фигляра, так понравилась Манлию, что он немедленно привел ее в исполнение. Галлы бежали, а великий Юпитер был очень доволен выдуманной им уловкой. Таким образом римляне избавились от толпы варваров.

Правдив этот короткий рассказ или нет, народ Ромула испытывал явное пристрастие к жидкой каше. Она была национальным блюдом, которое перестали давать солдатам, защитникам республики, когда поняли: чтобы выполнить столь нелегкий долг, нужна более питательная еда. Римляне готовили кашу из всех видов муки.

Царь Нума (1715 до н. э.) по совету нимфы Эгерии обучил своих подданных искусству слегка поджаривать зерно,

превращать его в муку с помощью ступ и готовить кашу, которой он и себя любил порадовать.

Царская смесь впоследствии стала готовиться в общественных пекарнях, которые благочестивый государь отдал под покровительство могущественной Форнаки, богини до-селе неизвестной, но которая вскоре стала объектом всеобщего страстного поклонения.

От каши до хлеба – один шаг, и римляне осознавали это. Так, это любимое ими блюдо утратило свою популярность и культ Форнаки тоже. Но с другой стороны, отовсюду по-прежнему доносился аромат лепешек, приготовленных на каменных плитах под очагом, на углях, в маленьких колоколообразных печках и больших формах для выпечки, пока, наконец, не появились духовки.

Римляне начали строить их во время правления Тарквиния Суперба, примерно за 630 лет до наступления эры христианства. Это были неподвижные, крепкие конструкции, очень напоминающие сегодняшние. Нанимали мужчин, которые должны были поддерживать в печах необходимый жар. Их полезная профессия (благодаря странным капризам, которые тиранически управляют социальной иерархией) стала одной из самых жалких и ужасных в столице Древнего мира. Было приказано строить печи как можно дальше от жилищ, чтобы предотвратить несчастные случаи, которые мог вызвать огонь. Необходимая мера предосторожности там, где собиралось такое множество неосмотритель-

ных веселых старых сплетниц, которые ежедневно приходили печь свой хлеб.

Когда-то эти достойные плебейки развлекались, предаваясь безудержному веселью, которое заключалось в том, что они свободно и щедро злословили в адрес соседей, рассказывая друг другу мельчайшие подробности скандалов, подслушанных здесь и там, у добряков, живущих поблизости. С тех пор эти общественные места, где люди трудились и непрерывно болтали, стали называть «пекарнями сплетников».

Эти радостные встречи продолжались до прибытия в 170 году до н. э. греческих пекарей, последовавших за победоносными армиями республики, которые возвращались из Македонии. Они произвели настоящую революцию в искусстве изготовления хлеба: изменили вкусы своих господ и постепенно вошедшая в поговорку бережливость завоевателей мира уступила место изысканности и чудесным лакомствам тех, кого они подчинили.

Римляне понимали, как важно сберечь талант чужеземцев и обернуть его на благо нации. Придерживаясь таких взглядов, они дали в помощь мастерам их римских коллег, и впоследствии сформировалась своего рода ассоциация, которую ни один член не мог покинуть ни под каким предлогом.

Профессию отца наследовал сын, а тот, кто женился на дочери пекаря, сам становился пекарем. Иногда один из этих привилегированных ремесленников удостаивался высокого положения сенатора. Так проявлялось уважение к людям

этой профессии. В этом случае пекарь был обязан отказаться от своего состояния в пользу того, кто занял его место. Однако он мог отвергнуть почести и остаться у своей квашни. Союзы с гладиаторами и комедиантами были запрещены. Закон провозглашал, что виновный в таком бесчестье сначала будет бит плетью, потом – изгнан, а всю его собственность конфискуют в пользу общества. И наконец, пекарь-транжира приравнялся к бесчестному, несостоятельному должнику и исключался из ассоциации.

Приведенные выше подробности некоторых положений закона, касающихся этого интересного объединения, достаточно доказывают, какую важность придавало ему римское правительство и как горячо поддерживало.

Пекари Рима получали из общественных амбаров все, что им требовалось, по фиксированной цене, установленной магистратом. Если чиновник, на которого было возложено распределение, выдавал зерно плохого качества или вымогал взятку, чтобы обеспечить хорошим, его лишали чина и он навсегда становился подмастерьем у пекаря.

Независимо от общественных пекарен, число которых при Августе возросло до 329, существовали пекарни в домах богатых людей. Рабы, чьим единственным занятием была выпечка хлеба, непомерно поднимались в цене, преуспев в своем ремесле. Они использовали переносные печи, сделанные из железа или керамики, в которые помещались раскаленные докрасна угли. Иногда применяли круглый латун-

ный сосуд с крышкой и ставили его в огонь. В домах, где царила роскошь, имелось нечто подобное серебряным формам, из которых доставали готовый хлеб и подавали гостям.

Совершенно необходимо погрузиться в частную жизнь римлян и не пренебрегать ни одним из их домашних обычаев (рассказы о них разбросаны там и тут, в трудах серьезных историков и опасно-фривольных поэтов), если мы хотим составить правильное представление о чрезвычайной утонченности, даже в самых обычных вещах, которую проявляли богатые граждане.

В наше время народы вполне удовлетворяет более или менее белый хлеб, и даже без особых жалоб они переносят определенные недозволенные смеси, в которых иногда странно соединяются разные неоднородные вещества. В Риме такого не было. Префект, ведавший продовольствием (*præfectus annonæ*), добросовестно и внимательно следил, чтобы запасы хлеба были достаточными, за тем, чтобы хлеб имел должный вес и отличные качества и был изготовлен из наилучшей муки, какая только была в общественных амбарах.

Как мы уже отмечали, это было одной из самых важных забот правительства, которое желало блюсти интересы народа, требовавшего хлеба и зрелищ, и чья ярость не знала границ, когда он оказывался в плену голода.

Римляне тщательно изучали малейшие изменения, которые требовалось внести в искусство выпечки хлеба: они ис-

следовали способы применения дрожжей и экспериментировали с новыми сортами. Вот какой рассказ донес до нас Плиний.

«Они очень заботились о просе для дрожжей, смешивали его со сладким вином, в котором оставляли его бродить в течение года.

Также использовали пшеничные отруби, на три дня замоченные в сладком белом вине и высушенные на солнце. Определенное количество отрубей разбавляли во время приготовления хлеба, который оставляли бродить в самой лучшей пшеничной муке, а после соединяли со всей массой.

Только что упомянутые дрожжи изготавливались в период сбора винограда. В другие времена года их заменяли следующим образом: посуда с двумя фунтами ячменного теста ставилась на раскаленные докрасна угли и нагревалась до закипания. Потом оно раскладывалось по сосудам до прокипания.

Очень часто дрожжами обеспечивало только что приготовленное тесто. До того как в массу добавляли соль, от нее отделяли небольшой кусок, а затем оставляли прокисать. Такие дрожжи можно было использовать уже на следующий день.

Прославленный естествоиспытатель, который сообщает нам эти детали, рассказывает, что в его времена галлы и испанцы, изготовив напиток из пшеницы, оставляли пену, благодаря которой поднималось тесто, и что их хлеб был лег-

чайшим из всех».

Трудно составить представление о поразительном разнообразии, которое внес Рим в приготовление столь обычного и универсального продукта, как хлеб. Его названия, форма и аромат указывали на разные классы общества, которые этот хлеб употребляли. Существовал хлеб сенаторов, всадников, граждан, простого люда и крестьян.

Давайте пройдемся по просторным галереям, находящимся под великолепными сводами. Впереди нас – *ediles* (эдилы). Они навещают магазины. Это – *Forum Pistrinum*, или хлебный рынок. Год выдался добрый. *Septier* (5 бушелей) пшеницы стоит всего 25 шиллингов, и всяческой провизии в Риме – в изобилии. Здесь также немало чужестранцев, влекомых любопытством, поскольку Веспасиан готовится со всей торжественностью поместить в храм Мира мощи, привезенные из Иерусалима.

В центре огороженного места видна статуя Весты, богини, которой поклоняются пекари. Впереди и по всей галерее открытые прилавки ломятся от множества круглых булок и караваев, одинаковых по форме и по весу: все они в 5 дюймов толщиной, поверхность разделена восьмью прорезями, то есть сначала они поделены поперек, а потом еще на четыре части. Эти бороздки сделаны в тесте, чтобы хлеб легче ломался.

Нетитулованные граждане Рима и хозяева магазинов отдают предпочтение этому сорту домашнего хлеба, имеющего

самый простой состав: мука, вода, соль.

Здесь и там вы обнаружите несколько корзин, наполненных крупными сухими печеньями. Они назывались *autopyron*; это грубая, черная пища, смесь отрубей с небольшим количеством муки, которую готовили исключительно для собак и рабов.

Вы видите того громадного мужчину, с чрезмерно большими конечностями, который прохаживается с глупым видом, а вся его маленькая голова испещрена шрамами? Торговцам известно, кто он по профессии, и один из них предлагает ему хлеб *athletæ's* (хлеб *атлета*), замешенный без дрожжей, с мягким белым творогом. Это тяжелая пища, но люди его класса едят ее с удовольствием. А вон тот коренастый пекарь прямо перед нами... ему принадлежат два самых просторных магазина на рынке, по левую сторону от статуи. Он – один из богатейших членов ассоциации и главный поставщик хлеба для армии. Огромные мешки, симметрично расставленные перед ним, наполнены печеньем *biscellatum*, или сухарями для военных отрядов.

Его сосед по прозвищу Грек родился в Афинах. Он в моде у властителей, сенаторов и римских сибаритов. Кто, как не он, так хорошо осведомлен в искусстве смешивать соль, растительное масло и молоко с наилучшей пшеничной мукой; изумительное сочетание рождает известный хлеб Каппадокии, который подают только к столу богатых. Вместе с *artoplites*, легким хлебом, сделанным из самой хорошей

пшеничной муки и испеченным в формах, это единственный сорт, который могут есть утонченные господа. Если бы мы не опасались утомить вас, то показали бы еще много других сортов хлеба, которыми изобилует Forum Pistrinum, потому что там он — на все вкусы, для всех сословий: от формового *artopticii*, самого питательного и легко перевариваемого, до *furfuraceus*, массы из неудобоваримых отрубей, который самые необузданные скифские дикари не могли проглотить безнаказанно для себя. Мы бы рассказали вам о хлебе *astrologicus*, тесто для которого напоминает то, что мы готовим в наши дни для фритюра, обычно называемого взбитым жидким тестом.

Также мы поведали бы о *sacabaceus*, обязанном своим приятным и пряным вкусом воде, что прежде закипает в чем-то вроде бронзовой кастрюли, и о хлебе *siligineus*, выпеченном из самой лучшей муки. Его приготовление является сложным и утомительно-трудоемким процессом, но это не важно: если вдруг эпикуреец проголодается, то предпочтет именно этот хлеб.

Нам не следовало бы забывать и о *panis madidus*, сорте теста из молока и муки, которым модницы и женоподобные денди намазывали перед сном свои лица, чтобы сохранить свежесть и привлекательность.

Но это перечисление может показаться вам пустым и не имеющим конца. Засим позвольте покинуть рынок и помочь в распределении хлеба народу *civilis*, по 13 унций на чело-

века. Потом мы окинем беглым взглядом все разнообразие злаков, помимо пшеницы, которые в том или ином виде употребляются в пищу.

Обычаи, существовавшие в Средние века, нельзя проиллюстрировать лучше, чем в приведенных ниже любопытных заметках.

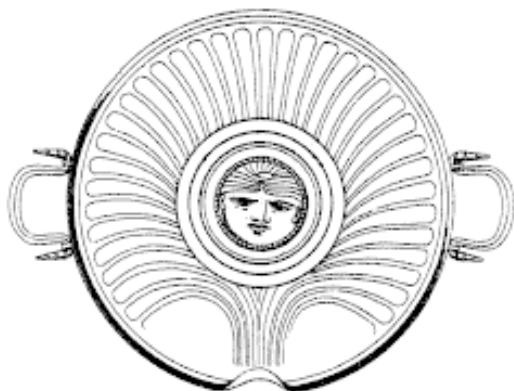
Норманнские короли подчиняли пекарей власти очень суровых законов, когда дело касалось веса хлеба и его цены. Первый раз проступок наказывался конфискацией хлеба, второй раз – штрафом, третий – позорным столбом.

Святой Луи создал свод правил для пекарей Парижа. Он запретил им печь в воскресные дни и по праздникам под страхом наказания штрафом в 18 су и определенным количеством хлеба. Но он же дал им разрешение открывать свои магазины и продавать товар в любой день года без исключения.

1

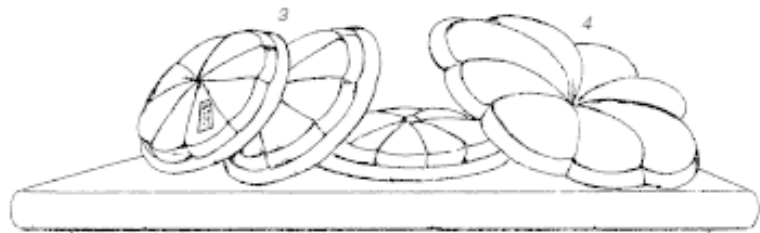


2



3

4



Каппадокийский хлеб: 1 – в Геркулануме были обнаружены два целых караваея хлеба одинакового размера 13,5 дюйма в диаметре 3,5 дюйма толщиной. На обоих сверху было сделано восемь насечек, то есть впервые обозначен крест. Между ними были сделаны и другие насечки. Некоторые части отмечены оттисками; 2 – в Помпеях, в магазине поблизости от Пантеона, были найдены бронзовые формы для выпечки хлеба; 3 – каппадокийский хлеб, испеченный в форме, найденной в Помпеях; 4 – форма для выпечки

В XVII веке было сделано новое распоряжение, относившееся к пекарям. Они оказались обязаны печь «ежедневно и всегда иметь в продаже три сорта хлеба, а именно: *rain de chalis*, весом 12 унций, *rain de chapitre*, весом 10 унций и черный домашний хлеб – весом 16 унций. Каждый сорт должен стоить *douze deniers* (полпенни) и отмечен пекарем собственным особым знаком». Им также было позволено изготавливать «булочки и другие виды продукции», но не выставлять их на продажу «под угрозой штрафа в четыреста парижских ливров, (чуть больше 12 фунтов стерлингов).

В XIV веке пекари, достигшие вершин мастерства, допускались в Париж, и происходило это следующим образом. Когда молодой человек уже успешно научился веять зерно, просыпать муку через сито, замешивать тесто и руководить другими, он мог, уплатив некоторое количество денег королю в качестве свидетельства верности и повиновения, пре-

тендовать на открытие собственного дела. Спустя четыре года, после прохождения определенных формальностей, его принимали как мастера. В назначенный день он выходил из дома и шел по направлению к резиденции старшего пекаря. Все его коллеги, проживавшие в том же городе, следовали за ним. Потом дарил главному мастеру новый горшок, наполненный орехами, говоря: «Мастер, я завершил четырехлетнее обучение. Вот мой горшок орехов». Старший спрашивал у секретаря, правдивы ли эти слова, и, получив утвердительный ответ, возвращал горшок претенденту, который разбивал его об стену, и сразу же был причислен к мастерам.

Позвольте нам подвести некоторые итоги и перечислить сорта хлеба, которые были в ходу в ту эпоху: обычный, просто изготовленный из муки, воды, соли и дрожжей, которым славились Шайи и Гонесс; хлеб, приготовленный на горячей воде, *pain échaudé* (в Англии его бы назвали запеченными клетками); хлеб, сделанный из муки наивысшего качества, который долго толкли двумя палками (измельченный хлеб); хлеб из наилучшей и чистейшей муки (из которой делали печенье), слегка запеченный – бублик; хлеб из тонкой муки, замешенной с маслом и посыпанный цельной пшеницей – овечий; хлеб из тонкой муки, яиц и молока (рождественский); и, наконец, ржаной, замешенный со специями, медом или сахаром (имбирный).

# Глава 5

## Зерновые (frumenta)

Любезный читатель, пусть латинское слово, которое служит названием этой главы, не пугает вас. Стерпите это, принимая во внимание наше обещание редко просить о подобном одолжении. У латинян это слово обозначало все растения, имевшие колосья с зерном, которое можно было превратить в муку. Никогда не было более простого обозначения.

*Ячмень* притязает на первое место среди злаков второй категории. Греки почитали его счастливым символом плодородия, а древние жители Италии дали ему название *hordeum*, которое, возможно, вызывало в их памяти воспоминание о том, как человек использовал ячмень до того, как узнал о пшенице (*exordium*).

Иудеи оценивали ячмень очень высоко, и в их священной истории при упоминании плодов, которые рождает земля, он обычно приравнивается к пшенице. На любимой ими местности произрастают оба злака: Сове предложил Давиду пшеницу и ячмень, а Соломон обещал 20 тысяч мешков пшеницы и столько же ячменя работникам, занятым рубкой ливанского кедра.

Любовь греков и римлян к этому зерну не простиралась

столь глубоко, как у иудеев. В Риме ячмень был пищей толпы. В Лакедемоне и Афинах – единственным пропитанием гладиаторов и народа. Из ячменя готовили жидкую кашу (alphiton), состав которой был предельно простым и вряд ли бы соблазнил современного Лукулла. Вот рецепт этого древнего национального блюда: у огня или в печи высушите 20 фунтов ячменной муки, затем слегка поджарьте ее. Добавьте 3 фунта муки крупного помола из льняного семени, полфунта семян кориандра, 2 унции соли и необходимое количество воды. К этой смеси ингредиентов итальянские эпикурейцы добавляли немного проса, чтобы она стала более однородной и нежной.

Это кулинарное сочетание должно показаться недостойным тех народов, чью гастрономическую славу не смог затмить никто в целом мире. По этой причине позвольте нам поскорее восстановить их репутацию людей со вкусом и исключительно разумных, предложив более изученный рецепт, в поддержку которого высказывались Архистрат и Апиций: возьмите перловую крупу, истолките в ступке, используйте только получившуюся муку. Положите ее в кастрюлю, постепенно влейте немного самого лучшего растительного масла с той уверенностью, что дает в руки лишь знание науки, и тщательно размешайте. Медленный, равномерный огонь послужит ее правильному приготовлению. Кроме того, не забудьте через определенные промежутки времени сдабривать кашу нежной подливкой из сока жаркого, приготовленного из

молодой жирной курочки или сочного ягненка. Непрестанно следите до закипания, чтобы оно произошло не слишком быстро и восхитительная смесь не перелилась через края посуды. И когда ваш искушенный вкус поведает о том, что блюдо достойно ваших гостей, представьте его нетерпеливо ожидающим трапезы гурманам.

# Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.