



Зои Лионидас

# От погреба до кухни

что подавали на стол  
в средневековой Франции

Дабы угодить господину своему!

История и наука Рунета

Зои Лионидас

**От погребца до кухни. Что подавали  
на стол в средневековой Франции**

«Издательство АСТ»

2023



УДК 94(44):641.5  
ББК 63.3(4Фра)4+36.99

### **Лионидас З.**

От погреба до кухни. Что подавали на стол в средневековой Франции / З. Лионидас — «Издательство АСТ», 2023 — (История и наука Рунета)

ISBN 978-5-17-154396-9

Продолжение увлекательной книги о средневековой пище от Зои Лионидас — лингвиста, переводчика, историка и специалиста по средневековой кухне. Вы когда-нибудь задавались вопросом, какие жизненно важные продукты приходилось закупать средневековым французам в дальних странах? Какие были любимые сладости у бедных и богатых? Какая кухонная утварь была в любом доме — от лачуги до королевского дворца? Пиршества и скромные трапезы, крестьянская пища и аристократические деликатесы, дефицитные товары и давно забытые блюда — обо всём этом вам расскажет «От погреба до кухни: что подавали на стол в средневековой Франции». Всё, что вы найдёте в этом издании, впервые публикуется на русском языке, а рецепты из средневековых кулинарных книг переведены со среднефранцузского языка самим автором. В формате PDF A4 сохранен издательский макет книги.

УДК 94(44):641.5  
ББК 63.3(4Фра)4+36.99

ISBN 978-5-17-154396-9

© Лионидас З., 2023  
© Издательство АСТ, 2023

## Содержание

Часть I	6
Глава 1	6
Снабжение	6
Хранение	19
Конец ознакомительного фрагмента.	29

**Зои Лионидас**  
**От погреба до кухни: что подавали**  
**на стол в средневековой Франции**

© Лионидас З., текст, 20223

© ООО «Издательство АСТ», 2023

## Часть I

### Приготовление пищи

#### Глава 1

#### Кладовые. Доставка и хранение продуктов

#### Снабжение

##### Основные продукты

Начиная разговор о снабжении, нам стоит для полной ясности определиться с терминологией и географией.

Итак, в первую очередь стоит вести речь о **самоснабжении** городов и сел – продуктах, выращенных самими жителями ради собственного стола и также ради продажи. Снабжение **ближнее** следует очертить в границах собственно феодального владения – герцогства, графства или сеньории. Снабжение **дальнее** в таком случае будет определяться границами королевства как такового. И наконец, снабжение **заморское** будет соответствовать современной международной торговле.

Что касается деревень, **самоснабжение** таковых вряд ли способно вызвать у кого-то недоуменные вопросы. В самом деле, деревня, сельская местность с древности и поныне представляет собой, грубо говоря, «организацию» по производству съестного, будь то продукты растительного или животного происхождения.

Меровингская Франция, поднимавшаяся на развалинах римской провинции Галлии, была в первую очередь деревенской страной. В немногих сохранившихся городах еле теплилась жизнь, в частности, Париж ограничивался одним-единственным островком на Сене, откуда уже в последующие столетия распространится на оба ее берега. На юге, где дольше сохранялось римское влияние, не раз и не два случалось, что оставшееся в городе небольшое население уютно устраивалось на арене местного цирка, причем высокие трибуны служили отличными стенами для защиты.

Меровингское королевство было крайне бедно, более того, по стране из раза в раз прокатывались волны очередных варварских набегов, те или иные владения постоянно переходили из рук в руки, так что ради простейшего выживания горожане вынуждены были перемещаться поближе к земле – единственному источнику пропитания в те времена. Торговля пришла в глубочайший упадок, причиной тому было не только плохое качество дорог и постоянно свирепствующие на них шайки, но и отсутствие сколь-нибудь масштабного спроса, вызванного всеобщим обнищанием городского и сельского населения. Конечно же, целиком она не исчезла и исчезнуть не могла; отрывочные сведения, сохранившиеся до наших времен, говорят о сырах, доставленных ко двору, пряностях и даже о китайском шелке, в который имели обыкновение облачаться варварские короли – однако, судя по всему, дальняя (и тем более заморская торговля) ограничивалась в это время исключительно удовлетворением потребностей двора и крупнейших феодалов, так что масштабы ее были по необходимости более чем скромны.

Оговоримся, судить о тех временах мы можем лишь весьма приблизительно; термин «темные века», прочно устоявшийся в исторической литературе, напомним, обозначает не «плохую жизнь» в те времена, но практически полное отсутствие письменных источников, причиной своей имеющее многочисленные войны и стихийные бедствия.

Итак, деревни, бывшие родиной для 95 и более процентов того населения, без всякого сомнения, кормили себя сами. Впрочем, натуральное хозяйство («сам произвел, сам и съел»), столь милое сердцу историков старой школы, если и существовало в чистом виде, то скорее всего приурочивалось к областям отдаленным и замкнутым на себе, к примеру, труднодоступным горным селениям. Но при том не следует забывать, что уже на очень ранней стадии, когда во времена Меровингов деньги были еще дорогой и достаточно редкой диковиной, постепенное (по необходимости) выделение ремесленного сословия неизбежно приводило к становлению соседского обмена – где за сшитые профессионалом сапоги или выкованный плуг покупатели платили тем или иным количеством продовольствия или собственных домашних изделий.

Более того, едва лишь страна постепенно успокоилась под сильным правлением меровингских королей, а прежние войны и нашествия остались в далеком прошлом, в стране стихийно стали появляться ярмарки. Попросту говоря, те небольшие излишки, которые все же оставались в крестьянском хозяйстве, превращали в объект для меновой (а позднее и денежной) торговли, причем излюбленным местом для этого становились территории религиозного паломничества, куда стекались многие сотни потенциальных покупателей: крупные церкви, посвященные Христу, Богородице или очень почитаемому святому. Раз возникнув, ярмарки приобретали циклический характер, закрепляясь на привычном месте порой на века, в частности, стоит упомянуть знаменитую ярмарку Ланди в окрестностях будущего Сен-Денийского аббатства (известную уже Цезарю и благополучно просуществовавшую вплоть до конца Средневековой эры). Торги здесь обыкновенно происходили ежегодно с 12 по 24 июня (приурочиваясь ко Дню летнего солнцестояния или, позднее, к Рождеству Иоанна Крестителя) и прерывались единственно на время военных действий.

Таким образом, каждый крестьянин представлял собой торговца и покупателя в одном лице. К пестрой массе деревенского населения добавлялись немногочисленные горожане, сбывавшие здесь же продукты своего ремесла, а также представители местных сеньоров и даже монахи, сходным же образом приобретающие нужные им товары в обмен на то, что приносили их собственные земли, леса и пруды.

Бурный рост городов, начавшийся во времена Каролингов, мало изменил картину самоснабжения деревни, за исключением того, что к ней в том же качестве прибавилось самоснабжение города. Не стоит удивляться – любому из нас, в чьем «мегаполисе» еще сохранились окраины с «частным сектором», и поныне порой приходится лицезреть аккуратные квадратики огородов, а порой свиней или кур, которых рачительная хозяйка загоняет на ночь под крышу. Посему, твердо уяснив себе, что средневековый город в начале своего развития был продолжением деревни – «*деревней, обнесенной стенами*», где по соседству с уважаемым монастырем, ярмаркой или на территории древнего римского поселения устраивался ремесленный люд. Городская цитадель продолжалась сплошным кольцом огородов, виноградников и полей, принадлежавших местным жителям. Для наглядности обратимся к цифрам.



**Крестьяне, идущие на рынок. Неизвестный художник «Взятие Понтуаза». Марсиаль Оверньский «Вигилии на смерть короля Карла VII». Ms. Fr. 5054 fol. 91 v. Ок. 1477–1484 гг. Национальная библиотека Франции, Париж**

В Париже, древней Лютеции, а позднее шумной столице французской монархии, вплоть до начала XX сохранялись многочисленные сады, а также дворы для скотины и птицы, причем одни только огороды занимали ни много ни мало 173 гектара земли, и к ним следует прибавить еще 35 га, находившихся под парижскими виноградниками. Во времена ничтожного Наполеона III, не столь далеко отстоящие от нас по историческим меркам, во владении парижан в пригородах продолжало находиться 1400 га пахотных полей, а в самом городе обреталось 9 тыс. крестьянских хозяйств, располагавших 1700 лошадьми, специально купленными для того, чтобы тащить за собой тяжелый плуг, а также 2300 дойными коровами.

В более ранние времена парижским огородам был едва ли не целиком отдан Марэ – болотистый берег Сены, лишь постепенно застраивавшийся доходными домами и особняками знати, так что уже неизвестный парижский Горожанин, чей интереснейший «Дневник» благополучно сохранился до наших дней, из раза в раз жаловался, что во время осады города, предпринятой войсками дофина Карла (будущего Карла VII), город был практически отрезан от этого источника пищи, так как выходить за периметр стен в искомое время было опасно для жизни.

Подобная запасливость горожан, не желавших в течение долгих веков избавляться от своих прежних привычек, была вполне объяснима: урожай с собственных полей и огородов давал своему владельцу неплохую гарантию продовольственной безопасности на время засух и частых войн. Однако быстро растущему населению собственного производства уже не хватало, да и хватать не могло. Робер Фоссье, современный французский исследователь, специалист по истории средневековой Пикардии, приводит любопытный расчет, в соответствии с



которым для того, чтобы прокормить население скромного по размерам, всего лишь 20-тысячного Амьена, требовалось ежегодно 8 тыс. тонн зерна, или в реалиях того времени 16–20 тыс. га пахотной земли (то есть круг диаметром не менее 18 км).

В реалиях, более понятных для русскоязычного читателя, можно выразиться следующим образом: представьте (грубо-приблизительно) средневековую Москву, располагавшуюся в пределах Китайгородской стены. Так вот, чтобы прокормить даже столь скромных размеров город, распахать пришлось бы не только всю остальную площадь современной Москвы, но и Московскую область. Иметь под своим началом подобное хозяйство для батрака, сапожника или господского слуги было, как вы понимаете, совершенно невозможно. Посему, хочешь не хочешь, уже с самых ранних пор города приходилось кормить.

Без всякого сомнения, основой для городского снабжения было непосредственно окружающее тот или иной «мегаполис» кольцо деревень. Крестьяне охотно тянулись в город, где на специально выделенных для их удобства рынках могли сбывать продукты в обмен на товары городского производства. Конечно же, подобную массу следовало контролировать и постоянно держать под надзором, что вменялось в непосредственную обязанность особо выделенному для того чиновнику – т. н. купеческому прево. Торговля дополнялась целым рядом правил, в частности, в Париж крестьяне и крестьянки имели право являться лишь в определенные дни, после того, как ранним утром открывались ворота, и покидать пределы города не позднее сумерек.

Однако и этого источника в скором времени становилось недостаточно: мелкое хозяйство не всегда имело в своем распоряжении необходимые излишки, крестьянин или его супруга не всегда могли выкроить время, чтобы посетить порой далеко отстоящий от родной деревни город, – да и самого скромного количества товара, который они имели возможность предложить, не хватило бы на постоянно растущую массу городского населения. Посему, сколь о том, опять же, можно судить из нашего исторического далека, едва лишь в Каролингскую эпоху деньги перестали быть редкостью, а спрос на съестное установился на достаточно высоком уровне, в среде городского ремесленного населения стали все сильнее заявлять о себе профессиональные торговцы. Как было уже сказано, торговцем был по необходимости любой ремесленник, сбывавший свой нехитрый товар в обмен на то, что было нужно ему самому или его семье. Другое дело, что неизбежное расслоение и выделение из общей массы людей, располагавших достаточно крупным капиталом, способствовало становлению профессиональной оптовой и розничной торговли в городах. Подобный торговец, как правило, сам владел полями или стадами (в качестве примера можно привести парижских мясников, которым принадлежали стада, исчислявшиеся порой тысячами голов скота), или, наконец, рассылал своих приказчиков по деревням, поставив им целью скупку нужного товара и доставку такового в город. И уже в самом городе подмастерье или специально для того нанятый лавочный сиделец превращали продукты из соседних деревень в звонкую монету.

Следует заметить, что перекупщиков подобного рода городские власти не любили, относясь к ним с крайним предубеждением как к потенциальным или реальным мошенникам, постоянно норовящим установить монопольно высокие цены или попросту надуть покупателя посредством недовеса, обсчета или залежалого товара, который ловко всучивался слишком доверчивому клиенту. Ради предотвращения подобных опасностей власти из раза в раз понуждали торговцев сходным товаром (к примеру, булочников или мясников) селиться вместе на особо выделенных для них улицах (чтобы подобным образом постоянно держать их в поле зрения), в лавки часто наведывались официальные «проверяющие», причем пойманного за руку прохиндея ждал чувствительный штраф, позорное шествие через весь город – под стражей, с негодным товаром, болтающимся на шее, а в самых тяжелых случаях – тюрьма или изгнание прочь из города с многолетним, а то и пожизненным запрещением заниматься своей профессией. Товары первой необходимости власти контролировали особенно тщательно, устанавливая в тяжелые времена «максимумы» цен или закупая за счет казны зерно в сопредельных

землях – конечно же, с убытком, но это было все же лучше, чем повальный мор и массовое бегство.



**Внутренний видкладовой. Неизв. худ. «Слуга, набирающий вино». Ханс Хоффман «Домашняя книга Менделя». Amb. 317b.f. 2°. Ок. 1607 г. Государственная библиотека. Нюрнберг, Германия**

Итак, **ближнее снабжение** составляло основу рациона городов и деревень (как о том с уверенностью можно судить по материалам раскопок, счетам купеческим, городским и вельможным, а также по известным нам средневековым поваренным книгам). Надо сказать, что подобное положение сохраняется и поныне, и вряд ли это может кого-то удивить: речь шла о

первейшей продовольственной безопасности, которую ближнее снабжение могло обеспечить в наилучшей мере. В частности, перечисляя товары ближнего снабжения, кормившие необъятное «чрево Парижа», уже упомянутый нами Горожанин добросовестно называет сыры из Бри, хлеб из соседних Корбея и Мелена, а также вишни, яблоки, бобы, миндаль и, конечно же, всевозможные виды мяса и молочных продуктов, доставлявшиеся из близлежащих деревень.

Бедой заключалась в том, что сам по себе этот вид снабжения, если можно так выразиться, «работал» достаточно надежно в случае, когда погода благоприятствовала и урожай выдавался как минимум не ниже среднего. Вплоть до нынешнего времени сельское хозяйство остается достаточно чувствительным к капризам погоды, что уж говорить о тогдашних невысоких технологиях, когда пара неурожайных лет кряду уже грозила деревне (и тем более зависимому от нее городу) нешуточным бедствием? Посему, едва начавшись, «Каролингское Возрождение» – становление латинской учености и обращение к римской науке, предпринятое при Карле Великом – повлекло за собой «ремесленную революцию» и вслед за таковой не только увеличение производительности полей и городского производства, но и высокий по сравнению с прежним рост доходов и потребления. Это последнее обстоятельство, в свою очередь, привело к бурному росту **«дальней торговли»** – товарами, доставлявшимися с морского побережья, из далеких и окраинных владений, за много дней (а порой и недель) пути от места их производства.

Оживление торговли (так как за увеличением спроса немедленно последовало предложение) волей-неволей вызвало настоящую «транспортную революцию». Как то обычно бывает, одно постоянно влечет за собой другое, а научно-техническая мысль во все века являлась самым грозным и непобедимым революционером, с которым ничего не могли да и не могут сделать власти предрекающие всех времен и народов.

Посему оживление торговли поневоле потребовало развития мореходного и речного транспорта, постройки вместительных торговых судов и обучения многочисленных мореходов, так как водный транспорт вплоть до Нового времени оставался самым надежным и удобным средством передвижения. К счастью, Франция не обделена реками, однако там, где водные пути сообщения отсутствовали, товары волей-неволей приходилось доставлять сухим путем, и это вызывало необходимость чинить и содержать в достаточно хорошем состоянии дороги (впервые со времен канувшей в Лету Римской империи возрождалось дорожное дело!), осушать или гатить болота, строить или чинить мосты и, наконец, охранять торговые пути от любителей поживиться за чужой счет, которые не переводились ни в какие времена.

В эту эпоху появляется и затем распространяется повсеместно тяжелая купеческая повозка на четырех колесах, вес которой составлял две с половиной тонны порожняком; для того чтобы тащить ее в нагруженном состоянии, требовались мускулистые лошади-тяжеловозы, которых нужно было изначально вывести или закупить за границей, обязательно подковать и кормить высококалорийным овсом... коротко говоря, оживление торговли привело в движение весь государственный организм. На местах торжищ или перевалочных пунктов, где торговые караваны останавливались на ночь, возникали города и селения с обязательным постоянным двором, одной или несколькими гостиницами и, конечно же, рынком и чиновниками для присмотра за порядком и взимания пошлины.

Оживление дальней торговли потребовало появления на свет новой профессии – торговца-оптовика заморским товаром, зачастую покрывавшего по необходимости сотни километров пути. В отличие от своего городского коллеги, подобный оптовик пользовался огромным уважением как человек, постоянно рискующий своим достоянием, а порой и самой жизнью, стремясь обеспечить выживание городов и сел. Впрочем, городские чиновники были в этом случае несколько иного мнения. Оптовая торговля ограничивалась строгими законами, в первую очередь направленными на то, чтобы не допустить вытеснения отечественных товаров более привлекательными или дешевыми привозными, посему во многих городах, кроме уже упомянутых пошлин, а также количественных ограничений (доходивших до полного запрета,

например, многие города, желая оградить собственную винодельческую отрасль от конкуренции, запрещали импорт вина), чужеземным торговцам порой вменялось в обязанность перепродавать свой товар местным оптовикам, которые, собственно, пускали его в оборот. В частности, подобные правила касались парижского рыбного цеха – опустошив свои телеги и возы, а также получив законную награду за свой товар, «чужие» купцы могли закупить любой местный продукт в качестве экспорта, устроиться в городе на сколь угодно долгий срок, но не торговать самим. За нарушение ослушнику грозили строгие меры.

Еще одно ограничение на оптовую торговлю накладывал и сам товар – он должен был хорошо выносить дорогу, не портясь и не теряя своего качества, кроме того, пользоваться в месте назначения постоянным и массовым спросом или представлять собой некий показатель роскоши и богатства, могущий привлечь внимание высших классов. Как мы увидим, все эти возможности так или иначе были реализованы тогдашним купечеством.

Итак, важнейшим товаром, закупувшимся в отдаленных землях, как ни парадоксально, может показаться, был хлеб, точнее – зерно. Подобному были две причины. Первая – случай, когда искомый город располагался на землях достаточно бедных и не слишком пригодных для выращивания злаков и потому истощал «домашний» запас слишком быстро. В качестве примера можно привести итальянскую Флоренцию, чьи бухгалтерские книги изучены в достаточной мере досконально (в то время как для многих французских городов работы остается еще очень много!). Итак, Флоренция истощала собственный хлебный запас в течение первых пяти месяцев после сбора урожая, после чего была вынуждена закупать зерно, сжатое на Апеннинских равнинах. Второй причиной выступала угроза голода. Расположенные на более плодородной земле французские города, сколь можно о том судить, прибегали к подобной мере в случае неурожая или угрозы голода, в частности Париж, если запас собственного зерна начинал подходить к концу, спешил закупить зерно в Нормандии, Артуа или же Геннегау, южная Тулуза покупала искомое в Лимани или Бургундии (через графство Руэрг), приморские Марсель и Нарбон прибегали в подобном случае к запасам, произведенным на полях прованского Арля.

Остается лишь удивляться хитроумию наших предков: уяснив себе, что дольше всего кхм... остается свежим живой товар, скотину гнали на расстояние сотен километров, в частности, путь венгерских коров, чья слава гремела на всю Европу, лежал вниз по Рейну, через немецкие Аахен и Майнц, Словению и вплоть до итальянской Венеции. Пути движения коровьих стад превращались в дело большой политики, немецкие Габсбурги стремились полностью подчинить своей власти поставку мяса на юг, а турки, во времена позднего Средневековья подчинившие себе часть Южной Европы, – перерезать этот путь, чтобы заполучить в свои руки столь мощный рычаг воздействия на итальянцев. Путь венгерских стад в Западную Европу был долог и нетороплив, останавливаясь на специально для того присмотренных лугах на несколько дней, а порой и недель, пастухи позволяли скотине отдохнуть и набрать потерянный вес, после чего дорога продолжалась, заканчиваясь лишь на венецианских бойнях.

Для рыбы использовались суда с резервуарами, где улов благополучно коротал свои дни вплоть до места назначения. Кроме того, удивительным проявлением средневековой смекалки были, так сказать, «*скоростные маршруты*», самый известный из которых связывал нормандское побережье со столицей Франции. Вместо неповоротливой телеги улов навьючивали на спины легких на ходу коней, которых пускали вскачь до следующей станции, где купцов уже ждала наготове свежая упряжка. Подобные станции располагались друг от друга на расстоянии, которое способна промчаться галопом хорошо отдохнувшая лошадь, прежде чем от усталости она замедлит шаг – так что уже на второй-третий день свежая, остро пахнущая морем рыба попадала на шумные парижские рынки.

Птицу, скорее всего, везли в клетках (торговку с курами в клетках демонстрирует хорошо известный средневековый трактат о правильном питании – «*Tacuinum sanitatis*» – «Таблицы

здоровья»). И наконец, объектом оживленной торговли становились овощи и фрукты, из тех, что могли выдерживать долгое путешествие, – так, наш добрый Горожанин упоминает «яблоки из Капандю» – города на крайнем юге Франции, исправно доставлявшиеся в Париж. И конечно же, предметами оживленного торгога были всевозможные соленья, копчености, маринады.

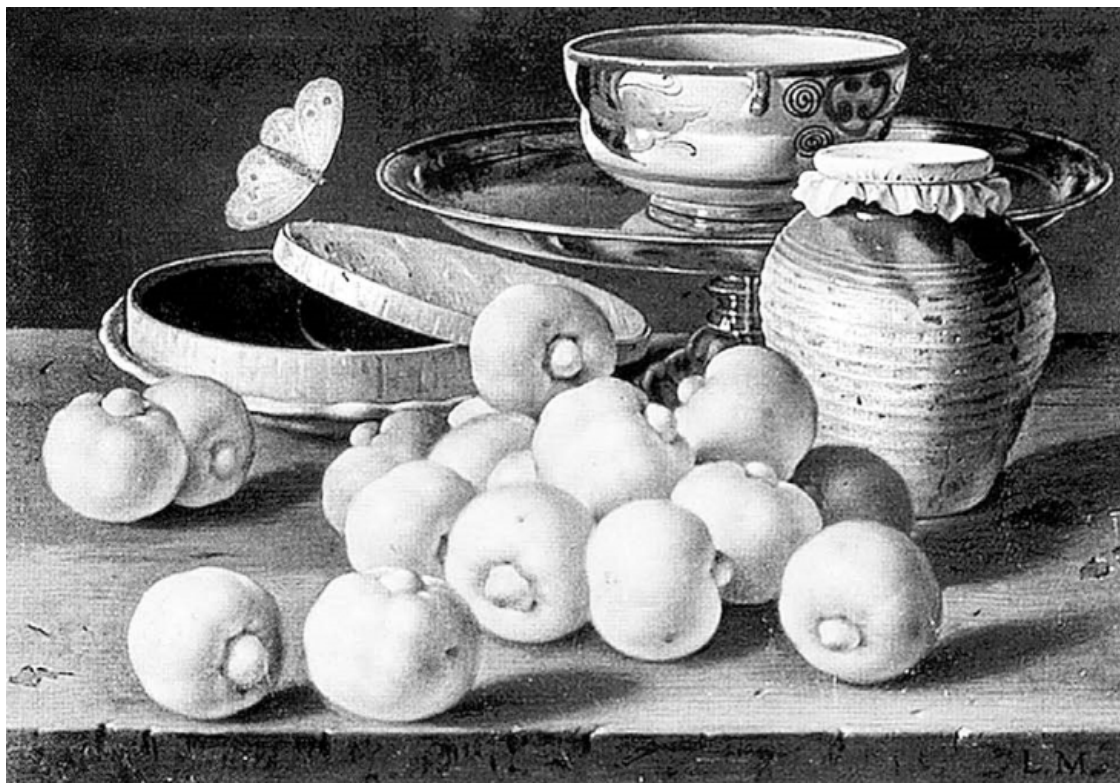
Повторимся, что и здесь смекалка тогдашнего человека проявляла себя в полной мере, в частности, использовались зимние дороги и санные упряжки, чтобы холодный воздух сам по себе замедлил порчу товара. Известны «технологии» сохранения товаров с помощью льда и снега; чтобы замороженный «холодильник» как можно дольше не терял своих свойств, засыпанные колотым льдом рыба, мясо, масло и т. д. накрывались плотным слоем шкур.

И конечно же, одним из важнейших товаров дальней торговли была соль. Соль закупали в огромных количествах и города и деревни, без нее невозможно было сохранение многих пищевых продуктов на сколь-нибудь долгий срок. Соль была, если можно так выразиться, «стратегическим» товаром Средневековья, практически повсеместно областные династии присваивали себе монопольное право распоряжаться соляными складами, а в последние века средневековой эры привилегия эта постепенно превратилась в королевскую. Из Лангедока, Бретани и солеварен Бренна, где искомое вещество выпаривали в котлах или специальных отстойниках и затем мололи, просеивали и сыпали в мешки, на конных упряжках, на телегах, и, наконец, на кораблях соль расходилась по всей территории страны, составляя порой даже предмет экспорта; в частности, международную торговлю этим товаром из раза в раз норовила подчинить себе знаменитая Ганза. Известно, что 23 мая 1449 года в руки английских пиратов попало настоящее богатство: ни много ни мало 1840 тонн «белого золота», которое везли 60 голландских и фламандских и, наконец, 50 ганзейских судов.

И конечно же, дальняя торговля была просто немыслима без тогдашних «люксовых» товаров, предназначенных исключительно для аристократов и толстосумов из высшего купечества. Это были дорогие бургундские вина, оливковое масло, цитрусовые из Лангедока и т. д. В качестве показателей роскоши они доставлялись в небольшом количестве, но высокая цена и престижность, как видно, оправдывали все затраты.

Что касается торговли **заморской**, на память немедленно приходят пресловутые пряности, прибывавшие из далеких полусказочных стран и продававшиеся в буквальном смысле на вес золота. Спору нет, пряности в самом деле представляли собой один из самых дорогих и престижных товаров средневековой эры; в соответствующей главе мы поговорим о них в полной мере. Стоит безусловно согласиться, что важнейшим направлением заморской торговли – по определению сложной, дорогостоящей и крайне рискованной – были товары для высшей знати и богатейшей городской прослойки, всякого рода «диловины» и «деликатесы». Однако же надо заметить, что не менее важным ингредиентом торговли с соседними странами был все тот же хлеб, могущий в особо тяжелых для собственной страны условиях доставляться с островов Средиземного моря, из Священной Римской империи, а в конце средневековой эры – также из далеких славянских стран.





**Горшок с горлышком, обтянутым плотной тканью. Луис Эгидио Мелендес. «Натюрморт с лаймами, коробкой сладостей и сосудами». Холст, масло. Ок. 1750–1775 гг. Музей Прадо. Мадрид, Испания**

Доброй славой пользовались также сладкие греческие и испанские вина, представлявшие собой, конечно же, товар дорогостоящий, доступный по большей части своей сливкам общества, показатель богатства и высокого положения. Завозилось также дорогое оливковое масло из Испании и Португалии, а в качестве лакомств средневековая Франция была знакома с изюмом и арабскими финиками, а также сушеной и вяленой винной ягодой, тоже привозившейся из южных земель.

И конечно, возвращаясь к знаменитым пряностям, отметим, что по своей географической удаленности, сложности пути, а также полусказочному ореолу, их окружавшему, они не имели себе равных ни ранее, ни позднее искомого времени. Бросим беглый взгляд на их географическое происхождение. Сахар – изначально из Индии, умопомрачительно дорогой и посему применявшийся вначале как лекарственное средство против легочных и сердечных болезней, позднее, с появлением плантаций сахарного тростника в близлежащей Италии, он превратился в дорогой и лакомый десерт. Кроме того, в качестве дорогих импортных товаров Франция знала и высоко ценила горький сок алоэ, доставлявшийся с острова Сокотры (к югу от Аравии), камфару с Суматры и Борнео, галангу из Индии и Китая, китайский же остро пахнущий ревень, имбирь из Индии и Аравии, гвинейский перец из Западной Африки, цейлонскую и индокитайскую корицу, шафран из Италии и Испании, гвоздику с Молуккских островов, мускатный орех из Индонезии, цейлонский и индийский черный перец – короче говоря, география средневековой торговли охватывала едва ли не весь Старый Свет, не достигая, пожалуй, только Японии и азиатского севера.

Напоследок повторимся, что проблема бесперебойного снабжения не была и, пожалуй, не могла быть решена во времена Средневековья. Капризы погоды, неурожай, эпидемии и, наконец, военные действия немедленно сказывались на продовольственном пайке городов и сел. В частности, для того чтобы прервать снабжение той или иной крепости, для любой вражеской

армии не было необходимости блокировать ее целиком, достаточно было летучих отрядов, постоянно держащих под надзором важнейшие дороги и речные пути, а также грабящих любой купеческий караван, который имел бы смелость прорваться через кордон, – и для искомого города или даже области голод и лишения были обеспечены в полной мере. Постоянные анти-военные выступления, которыми заполнена история Парижа времен последнего века средневековой эры обусловлены именно тем, что любое потрясение подобного рода неизбежно означало для беднейших городских слоев недоедание, а порой и голодную смерть. На этом мы временно поставим точку и перейдем к вопросу о водном снабжении городов и сел.

### Вода

Без воды невозможна жизнь, эта истина сохраняет свое значение как для Средних веков, так и для современности. К счастью, в отличие от многих стран мира, Франция никогда не была обделена водой. Широкие судоходные реки, сравнительно часто выпадающие дожди и, наконец, немалые резервуары подземных вод ни в прежние, ни в новые времена не заставляли ее жителей задаваться вопросом, где брать воду для приготовления пищи, для мытья или для скотины.

Надо сказать, что среди всех наземных и подземных вод наилучшей репутацией пользовалась вода, выпадающая с **дождями и снегом**. «Небесная вода» почиталась наиболее чистой, незамутненной пылью и грязью земной поверхности – да по сути, так оно и было, о кислотных дождях в те времена никто слухом не слыхивал!.. Для дождевой и снежной воды зачастую ставили во дворе огромные бочки и чаны, ее собирали и хранили для приготовления пищи, требующей особенной чистоты – к примеру, для выпечки хлеба. Однако этот источник воды был ненадежен, и на все многочисленные хозяйственные употребления его, конечно же, не хватало.

Второй возможностью, впрочем, пользовавшейся не самой лучшей славой, была близлежащая **река, озеро или пруд**; для горожан с самым тяжелым случае – вода из крепостного рва, опоясывавшего со всех сторон городские стены. Однако застаивавшаяся во рву вода порой «зацветала» и забивалась илистой взвесью, в реках выпаживали и купали скотину, здесь же прачки стирали белье, кожевники и красильщики полоскали свой товар – короче говоря, прибегать к речной воде следовало, если не оставалось совсем никакого выхода. Посему для каждодневного, будничного потребления использовалась вода из подземных источников, которую набирали для своих нужд из колодезей или фонтанов.

Древнейшим из всех способов добраться до подземной водоносной жилы является, конечно же, рытье **колодца**. Во все времена и во всех странах существовали знатоки, умеющие по косвенным признакам определить наличие в том или ином месте водоносной жилы. Судили по рельефу местности, по обильности рос, утренним туманам над впадиной, по скоплению водолюбивых растений (рогоз, камыш, люцерна), и, конечно же, всевозможными колдовскими методами.

Средневековые колодцы могли быть частными – располагаясь в подобном случае во дворе дома или замка, могли принадлежать некоей общине (к примеру, живущие на одной улице объединяли усилия или нанимали на общие деньги рабочих для рытья колодца), цеху, монастырю и т. д. И наконец, любой город и любое мало-мальски крупное поселение имело в своем распоряжении общественные колодцы, из которых черпать воду мог любой желающий. Свои колодцы имели посады, располагавшиеся вне городской черты (в частности, в гасконских городах того времени, колодцев обычно бывало два – на расстоянии около 100 и 800 м от стены), и, конечно же, внутри стен, чтобы в случае осады не оказаться отрезанными от водных источников.

Техника рытья также не изменилась с тех времен: определив, что под землей залегает водоносная жила, очерчивали круг (реже – квадрат), соответствующий диаметру будущего колодца, после чего начинали рыть. Стенки выше водоносного слоя во избежание обвалов все-

гда облицовывались камнем, скрепленным известковым раствором (по крайней мере, именно такого рода колодцы были найдены при археологических раскопках в Эксе-ан-Провансе). Глубина колодца в современных единицах измерения варьировалась обычно от 0,8 до 2 м. Когда на дне начинала собираться вода, ее вычерпывали, чтобы продолжать работу, стенки от границы водоносного слоя выкладывались циклопическим способом – крупные, тщательно обтесанные плиты удерживались на месте благодаря собственному весу.

Работа заканчивалась, когда лопаты упирались в глинистый водоупорный слой, поверх которого, собственно, и собиралось подземное озеро. Дно колодца обязательно устилали речным песком: этот фильтрующий слой постоянно очищал поступающую воду. Колодезная дыра сверху дополнялась высоким каменным ободом для защиты от случайного падения в дыру людей или животных, привлеченных запахом воды, для удобства пользования снизу мог делаться приступок (ср. фр. *marche* или *marchape*), на который можно было ставить пустое ведро, чтобы затем его наполнять. Добавьте к этому водоотводный желоб (ср. фр. *rigole* или *auget*), с помощью которого водой можно было наполнить каменное корыто для скотины, или бассейн для выполаскивания свежепокрашенных тканей, или же лохань рыбака, в которой плескалась свежепойманная добыча, – и вы получите полное представление о средневековом колодце. Сверху его, как правило, закрывали деревянной крышкой, чтобы внутрь не попадала пыль и грязь, а для того, чтобы черпать воду, приспособливали привычный и для российского пейзажа деревянный журавль, или ворот, к которому было прикреплено ведро для спуска или два ведра, одно из которых опускалось и зачерпывало воду, в то время как второе одновременно поднималось вверх.

В бедных семьях обязанность приносить домой воду, нужную для мытья и приготовления пищи возлагалась зачастую на женщин и детей, однако состоятельные дома и вслед за тем городские власти имели обыкновение содержать на постоянном жаловании мужчин-водоносов (фр. *porteur d'eau*), чьи услуги были совершенно необходимы, к примеру, при тушении пожаров. В конце XIII века в столице официальное жалованье из городской казны выплачивалось 80 подобным водоносам (то есть, грубо говоря, на каждые три тысячи жителей столицы приходился один такой работник), приблизительно то же соотношение наблюдается в других городах. Кое-где водоносы объединялись в цеха, о чем, в частности, свидетельствует выполненный на их деньги витраж в Осерском городском соборе. Подняв на плечо коромысло, на каждом конце которого находилось деревянное ведро, подобный работник за один раз мог доставить заказчику до 40 литров воды.

Надо сказать, что со временем любой колодец имеет обыкновение засоряться палыми листьями, пылью, застоявшаяся вода зеленеет и становится неприятной на вкус, потому для профилактики подобного в городах для проверки качества воды в общественных колодцах иногда назначался специальный «колодезный смотритель» (фр. *puisatier*, нем. *Brunnenmeister*)<sup>1</sup>. Осмотр и дальнейшая чистка колодцев были делом очень непростым, а порой и опасным, так как над зацветшей водой способна собираться шапка ядовитых газов. Обычно для этого нанимался какой-нибудь бедный мальчуган, которого обвязывали веревкой под мышки, давали в руки факел и в таком виде спускали вниз. Если подобный работник докладывал, что внизу ощущается неприятный запах, вода потеряла прозрачность или в ней плавают прошлогодние листья (или чего доброго – труп случайно утонувшей кошки!), колодец полностью вычерпывался, вода сливалась, дно чистили и по необходимости укладывали на него новый слой песка и гальки, после чего оставалось только ждать, когда емкость наполнится снова.

<sup>1</sup> В частности, подобный инспектор в Мюлузе (Эльзас) должен был обеспечивать распределение воды и чистку колодцев. Стоит оговориться, что упоминания о подобной должности достаточно редки – возможно, по причине плохой сохранности или неполной изученности документов.

И конечно же, колодец, где постоянно стояла очередь из желающих наполнить ведро, служил местом сбора, соответствующим по значимости современному клубу. Здесь рождались слухи и сплетни, передавались новости и даже заключались сделки и брачные договоры.

Вообще, следует заметить, что в плане водоснабжения, как и инженерного дела, средневековые люди ничем не уступали в знаниях своим римским учителям. В городах прокладывались подземные водоводы из свинцовых и глиняных труб, их остатки постоянно обнаруживаются в процессе археологических раскопок и просто случайно – во время строительства того или иного современного здания. Вода поступала в городские фонтаны, о которых у нас сейчас пойдет речь, и даже в дома состоятельных граждан! В те времена это была головокружительная роскошь: не требовалось тратить силы, чтобы таскать тяжелые ведра: вода сама собой струйкой лилась из выступающей из стены трубки или фонтана в саду. Но, повторимся, подобное могли позволить себе далеко не многие, и большинство городских жителей вынуждены были набирать свои ведра у общественного фонтана, а за неимением такового – из ближайшего колодца.



**Запечатанный кувшин. Луис Эгидио Мелендес. «Натюрмортс кувшином, хлебом и столовой посудой». Холст, масло. Ок. 1775–1800 гг. Музей Прадо, Мадрид, Испания**

**Фонтаны** (ср. фр. fontaines или pompes) по сравнению с колодцами были в достаточной мере малочисленны. Так в 3-тысячном Лионе их насчитывалось всего шесть или семь, в Париже – 15, в Шартре всего один «Фонтан Сен-Андре», и также по одному в Дижоне или Перигё. Удивительного в этом ничего не было: за неимением электромоторов единственным способом заставить воду литься из фонтана был перепад высот. Посему фонтаны были возможны только в тех местах, где источник располагался в горах, откуда низвергающуюся вниз воду можно было заключить в свинцовые или глиняные трубы и подать к месту назначения.



Внутренность фонтана по виду напоминала гриб, энергия начального падения, к счастью, мало меняющаяся с расстоянием, своим напором толкала воду вверх, в широкую часть внутреннего гриба, откуда та выливалась через водоотводные трубки. Средневековый фонтан обязательно располагал каменным бассейном и водостоком, не позволявшим ему переполняться. Фонтан мог иметь как непритязательную форму (многогранника, пирамидки и т. д.), так и представлять собой довольно изящное произведение искусства, украшенное лепниной, фигурами людей и животных и т. д.

Вслед за колодцами фонтаны могли быть частными – располагавшимися в саду того или иного богатого дома (в частности, без центрального фонтана совершенно не представим был куртуазный «сад любви»), цеховыми или больничными и, наконец, общественными, возле которых стояла неизменная очередь за водой и перемывались косточки, у фонтанов назначали встречи влюбленные. По шутливому выражению одного из исследователей, Р. Фоссье, это был настоящий «женский парламент»! Фонтаны располагались как на открытом пространстве (в этом случае они назывались «отдельно стоящими»), на перекрестках, а также вделывались в передний фасад некоего здания или крепостную стену города, как правило, недалеко от ворот, так что любой входящий или выходящий мог по желанию наполнить водой сосуд. Знаменитые львиные морды в итальянских городах или маски горгулий на стенах, из раскрытых клювов и пастей которых вытекает вода, являются как раз представителями подобного класса водоотводных сооружений. Кроме того, Средневековье знало крытые фонтаны, напоминавшие своим видом небольшой павильон, в то время как в середине сооружения поднималась фонтанная башенка. Крытый фонтан был удобен тем, что защищал собравшихся людей от непогоды и одновременно фонтанная чаша куда менее засорялась пылью и грязью.

Порой фонтаны превращались в настоящие произведения искусства, в частности, счетные книги Руана свидетельствуют:

*«Далее, сказанными же городскими советниками, уговорено было выплатить Полю Муссельману, скульптору, за его труды по возведению из пяти тесаных камней пяти же статуй, высотой около III футов и III дюймов, для фонтана, что подле (ворот) Машакр, как то изображения Богоматери с Младенцем, и вкупе с тем еще IV изображений епископов, как то св. Меллона, св. Романа, св. Никасия и св. Одена, сумму в двадцать турских ливров».*

Вслед за колодцами фонтаны со временем также забивались илом и песком, трубы превращались в решето – короче говоря, столь сложная водоотводная система требовала постоянного присмотра, а порой и ремонта. По этой причине во времена Столетней войны и прочих конфликтов, наполнивших собой историю Франции, большинство фонтанов пришли в негодность. Кроме того, большая их часть показалась привередливым потомкам слишком простыми и незатейливыми и посему была уничтожена и заменена на более вычурные произведения искусства позднейших эпох, и в результате к настоящему времени сохранились буквально единицы подлинных средневековых фонтанов в музеях или под открытым небом, а в память об уничтоженных – изображающие их миниатюры или описания путешественников.

На этом мы закончим параграф о водоснабжении городов и сел и перейдем к следующему пункту обсуждения.

## Хранение

### Кладовые и погреба

За отсутствием холодильников и невозможностью изо дня в день запасаться новыми продуктами (что было дорого и требовало немало времени) средневековые люди с достаточной изобретательностью подошли к вопросу о создании в своих домах или специально для того выделенных зданиях запасов на ближайшее время. В особенности остро вопросы такого рода стояли зимой, когда найти свежие продукты было достаточно затруднительно. Кроме того,

запас обязательно следовало иметь на случай неурожая, чтобы с его помощью хоть как-то дотянуть до следующей жатвы.

Посему простейшей возможностью для хранения непортящихся продуктов, а также тех, которые постоянно должны были быть под рукой у хозяйки или повара (к примеру, соли, хлеба, приправ и т. д.), была вделанная в стену небольшая **ниша**. Этот рудиментарный шкафчик снабжался одной или несколькими полками, на которых уютно размещались блюда и бутылки.

Куда более надежным и вместительным хранилищем полагалась **кладовая** (ср. фр. garde-mengier или solier), обычно представлявшая собой низкую пристройку к единственной комнате в бедном крестьянском или городском доме или вместительное помещение рядом с кухней, если речь шла о богатом поместье или монастыре. Как правило, подобные кладовые располагались с той стороны дома, куда не попадали прямые солнечные лучи, и посему содержимое было в достаточной мере застраховано от нагревания. Для вентиляции в пристройке могли делать одно или несколько слуховых окон. «Дневник парижского горожанина» вскользь замечает, что для подобных окон были предусмотрены ставни – как средство защиты от пожара, чтобы через подобное окно внутри не оказалась случайная искра, кроме того, в летнюю пору подобным образом можно было уберечь содержимое кладовой от назойливых насекомых.

Эти старинные кладовые мало отличаются от тех, что и сегодня порой можно видеть в деревнях. Каждый, кто жил или бывал в достаточно удаленном от городской цивилизации районе, легко представит себе подобное полутемное изнутри помещение с плотно закрывающейся дверью (чтобы не проникли грызуны), где на полу стоят бочонки и лежат мешки с репой, морковью, зерном и т. д. В кладовой всегда присутствует множество полок и полочек, на которых вольготно располагаются домашние соленья и маринады, а с потолка на крючьях свешиваются окорока или пучки засушенных трав.

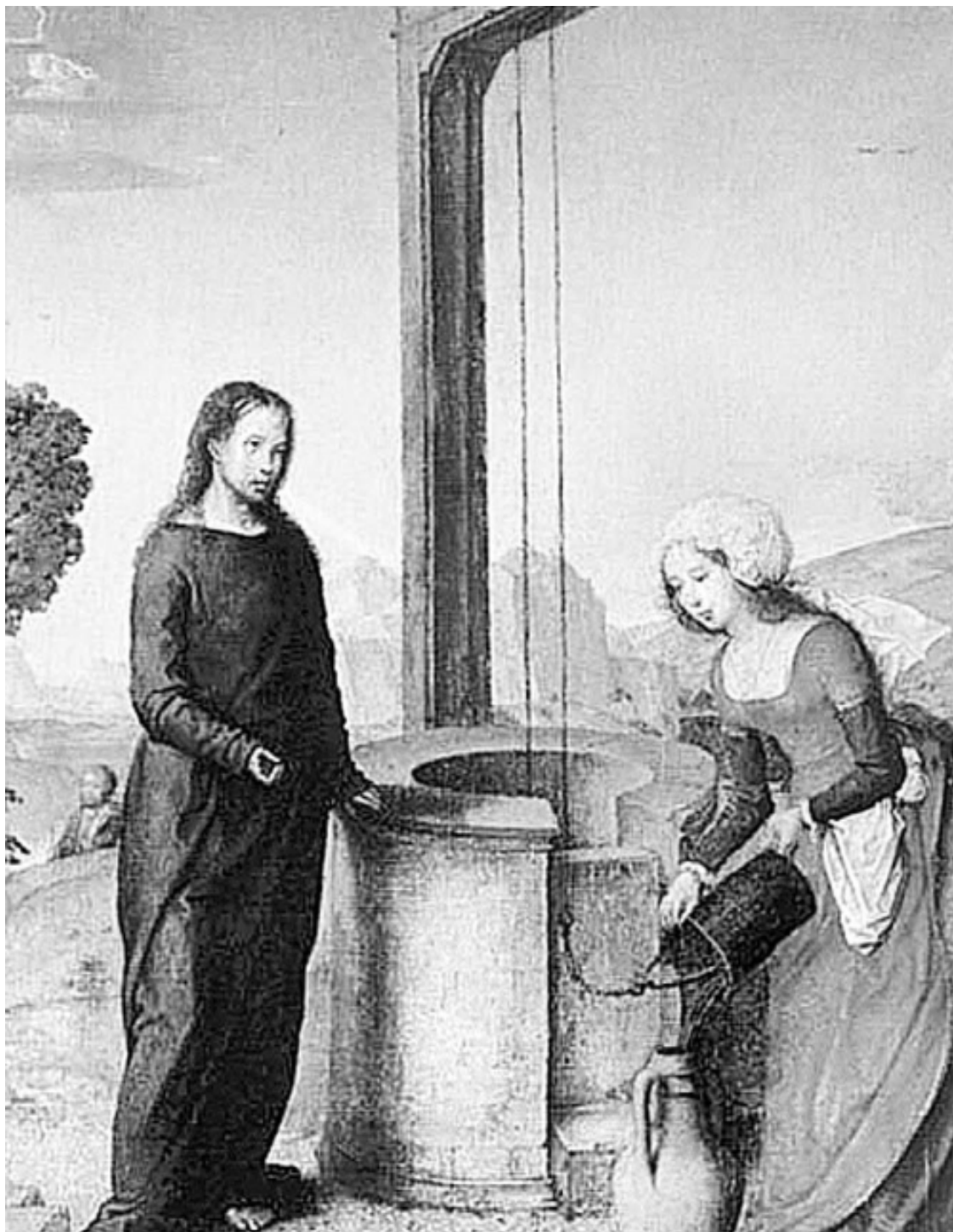
В богатых поместьях и монастырях, где кормить требовалось одновременно сотни людей (не будем забывать, что господин обязан был обеспечивать пищей слуг и служанок, а заодно и время от времени приглашать к обеду многочисленных гостей), для хранения продуктов могли выделяться даже **отдельно стоящие здания**. В частности, о подобном хранилище «в деревенском поместье» упоминает автор «Парижского домоводства» – по всей видимости, купец, отнюдь не стесненный в средствах. В подобной «риге» (grenier) у него хранится «зерно, сало, сыры и прочие припасы». В этом случае «риги» для хранения продуктов располагались, как правило, на задних дворах, рядом с прочими службами богатого дома: пекарней, прачечной, винным погребом и т. д.

В господских домах среди кухонной челяди обязательно выделялся «кладовой» лакей, носивший также имя garde-manger или gardemengier, в обязанности которого входило вести учет и вовремя пополнять кладовые запасы, следить за свежестью продуктов, а также беречь их от нечистой на руку прислуги. Во дворцах королей или представителей высшего дворянства при кухне существовала особого рода «кладовая служба», которую, усиливая путаницу, также именовали garde-mengier. Так, к примеру, при дворе короля Иоанна Доброго она включала в себя «*двух кладовых кухмистров*» (ср. фр. escuyer de cuisine – на подобную должность обычно назначали неродовитых дворян, и она полагалась в достаточной мере почетной) *вкуче с казначеем или же двумя*.

В качестве особой разновидности кладовой мог выступать чердак – здесь имели обыкновение хранить сухие продукты, к примеру, зерно или соль. Уже упомянутый Горожанин в своем «Дневнике», могущем служить настоящей энциклопедией каждодневной жизни тогдашнего представителя среднего класса, с неудовольствием отзываясь о торговцах, хранивших у себя на чердаках целые мешки грецких орехов, чтобы удерживать как можно дольше высокие цены на этот товар.

И наконец, **погреба** во многом могли заменить наши современные холодильники. Подобные подвальные или полуподвальные помещения отличались тем, что даже в самую жар-

кую летнюю пору внутри сохранялась прохлада. В простейшем варианте, характерном для крестьянских или бедных городских домов, погреба представляли собой квадратные или четырехугольные ямы, вырытые под полом основного здания. Погреб, как правило, имел крепко утрамбованный пол и выровненные стены, причем вся внутренность подземного хранилища могла обшиваться деревом (для сохранности от пожаров его в свою очередь покрывали штукатуркой или гипсом). С земли вниз вели несколько ступенек; в домах бедняков для этой цели, по всей видимости, использовались приставные лестницы, до нашего времени не сохранившиеся. Сверху погреб закрывался крепкой крышкой – для того, чтобы внутрь не проникал теплый домашний воздух и, конечно же, в целях безопасности. Для вентиляции погреб также мог снабжаться небольшим слуховым окном со ставнями – не отличаясь в этом аспекте от кладовой.



**Хуан Фландерс. Колодец. «Христос и самаритянка». Дерево, масло. Ок. 1490–1504 гг. Луврский музей. Лувр, Париж, Франция**

Погреба замков, монастырей или крупных купеческих домов представляли собой объемистые помещения с куполообразными потолками, поддерживаемыми одной или целым рядом колонн. Подобные погреба облицовывали кирпичом или даже тесаным камнем, таким образом надежно защищая сложенные внутри запасы от пожаров, грызунов и прочих бед. Как и кладовые, погреба могли снабжаться полками, что, впрочем, не исключало возможности укладывать тюки и бочки прямо на пол. Надо сказать, что в богатых домах устраивали не один, а целую анфиладу погребов или полуподземных хранилищ, каждое из которых имело свое собственное предназначение.

В первую очередь это, конечно же, были винные погреба, заполненные бочками, бутылками и запечатанными кувшинами с вином, местным и привозным. В подобные погреба виноделы закладывали свою продукцию для созревания, купцы использовали погреба как склады для товара, предназначенного для путешествия или отправки на рынок, в крупных поместьях это был погреб для хранения бочек и бутылей для каждодневного потребления, пиров и, наконец, в подарок почетным гостям.

Не менее важен в хозяйстве был мясной погреб (ср. фр. *lardier* или, на латинский лад, *carnassaria*), где могла размещаться копильня, а также хранилось свежее, соленое или копченое мясо, а также колбасы, до которых средневековые французы были немалые охотники. Подобное помещение зачастую превращали в ледник: в частности, в Париже вплоть до XIX века лед доставляли с недалеко расположенных гор самостоятельно или же нанимая для этого особых людей. Свежее мясо на льду сохранялось дольше, то же касалось рыбы и птицы. Для колбас в стены или в потолок вделывались крюки, откуда они свешивались вниз и отрезались по мере надобности.

«Роман о Лисе» – известный памятник французской литературы Средних веков, упоминает рачительного хозяина, у которого в подобном хранилище находятся мясо и солонина, разрубленные на четыре части туши дичины, сосиски и колбасы, мало того, существует также молочное хранилище, где уютно располагаются кувшины со сливками, куски масла и головки сыра, на полу стоят корзины, до отказа набитые яйцами, а с потолка свисают связки лука и бобов. Впрочем, как и следует главному герою плутовского романа, Лис пополняет свои запасы, опустошая погреба и кладовые глуповатых соседей.

Погреба и кладовые полностью решали задачу размещения хозяйских запасов; зато следовало принять меры, чтобы пища как можно дольше оставалась аппетитной и свежей.

### **Средневековое консервирование**

Вопрос долговременной сохранности продуктов питания вплоть до Нового времени постоянно оставался на повестке дня. Зимой пополнение запасов становилось затруднительным, поэтому пищу следовало запастись впрок, чтобы протянуть до следующего урожая. Летом ситуация становилась обратной: добыть свежую пищу было сравнительно несложно, однако на жаре она портилась очень быстро, так, что порой ее не успевали даже довести до ближайшего рынка. Впрочем, не следует недооценивать смекалку и хитроумие людей той эпохи и полагать, что до появления холодильников и прочих достижений современной технологии им приходилось питаться неведомо чем (а миф этот упорно не желает умирать, крепко угнездившись в околонаучных работах всех родов и видов и, наконец, на просторах интернета).

Для того чтобы понять механизмы консервирования, а также пути, по которым к ним шла человеческая мысль, стоит задаться вопросом, что есть «порча» продуктов? Опять же, с точки зрения нашего технологического века мы не затруднимся с ответом: перед нами результат деятельности гнилостных микроорганизмов, разлагающих продукт для собственного питания. В результате их жизнедеятельности в продукте образуются ядовитые для человека соединения, и еда становится даже на вид неаппетитной, приобретает тяжелый запах и неприятный вкус. Угощаться подобным продуктом становится порой смертельно опасно, что уже в древности человечество узнало на собственном горьком опыте.

Посему процесс консервирования, опять же, с биохимической точки зрения, сводится к тому, чтобы на очень ранней стадии стерилизовать продукт, истребив случайно попавших в него гнилостных микроорганизмов и надежно изолировать его от окружающей среды (то есть, к примеру, поместить в герметически закрытую посуду). Другой путь состоит в том, чтобы создать химическую среду, делающую невозможной жизнедеятельность вредоносных микробов, или, наконец, сознательно ввести в продукт доброкачественные микроорганизмы, продукты жизнедеятельности которых убийственны для бактерий, вызывающих гниение. Надо



сказать, что человечество в своем развитии благополучно воплотило в жизнь все три возможности; хотя предки наши, не имея никакого представления о микромире, винили в порче продуктов «гнилой воздух», и, даже когда бактерии были открыты, их долгое время почитали не причиной, а порождением такового. Но для нашего рассказа это дела не меняет.

Итак, умение использовать в своих целях доброкачественные бактерии привело к возникновению хлебопечения (дрожжи), **сыро-** и **пивоваренного** дела и, наконец, **виноделия**. Но на этих способах, дававших на выходе новый аппетитный продукт, мы сейчас останавливаться не будем, так как они в достаточной мере нами рассматриваются в других главах и также в первой книге этого цикла.

### Высушивание

Среди кухонных куч, найденных на месте неолитической деревни у озера Паландрю (Дофине, Франция), датируемой временем ок. 5 тыс. лет назад, среди прочего были обнаружены яблоки, аккуратно разрезанные на две половинки и столь же аккуратно высушенные для дальнейшего хранения. В самом деле, гнилостные бактерии не могут существовать без воды; и посему высушивание, по всей видимости, пришло к нам исконно из достаточно жарких и засушливых частей планеты. Для развития этой техники не нужно было ничего, кроме наблюдательности и умения извлекать из полученной информации правильные выводы. Не раз в пустынях случалось (и случается до сих пор) находить мертвых, высохших в жарком песке ящериц и змей, которых по необходимости можно употребить в пищу. Фрукты, сброшенные на жаркую африканскую землю, также имеют способность засыхать и превращаться в сладкий и достаточной питательный первобытный десерт. Предки наши отличались, без сомнения, внимательностью и умением извлекать пользу из любого случайного наблюдения. Высушивание рыбы в прибрежном песке или развешивание улова на солнце и ветру и сейчас практикуется у народов, ведущих традиционный образ жизни.

Можно предположить, что изначально готовый продукт использовали как есть, но позднейшие умения – поддерживать огонь в костре или очаге и хранить воду в кожаных бурдюках и глиняных сосудах – привели к тому, что сушеные продукты стало возможно подолгу вымачивать, значительно их при том смягчая, а также использовать для приготовления всевозможных блюд, включая мясные или овощные рагу, супы и даже компоты.

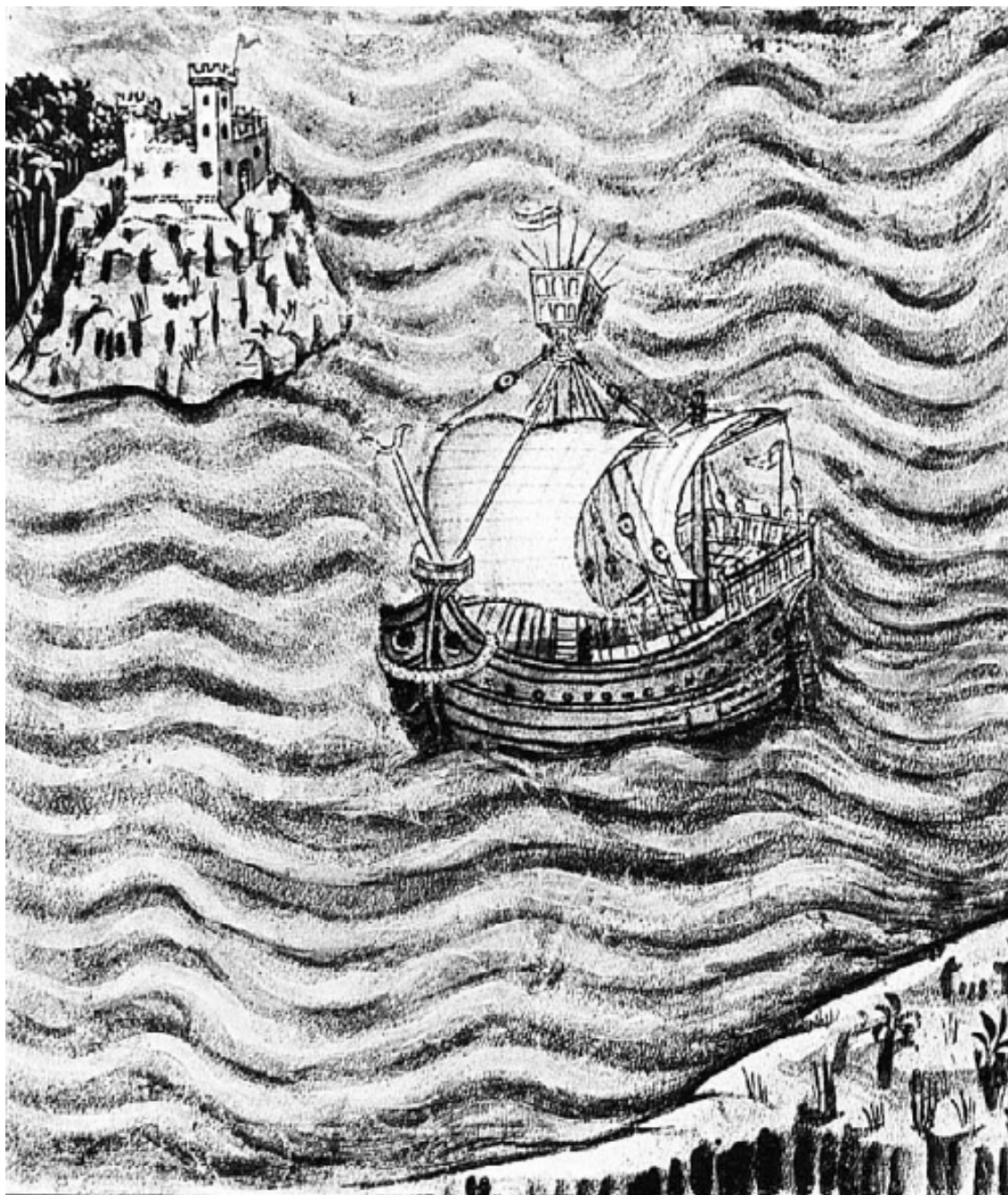
Умение высушивать **зерно** на солнце и ветру, а также над огнем очага, по всей видимости, является одним из древнейших кулинарных открытий, сделанных человеком. Уже в незапамятные времена было замечено, что подсушенное тем или иным способом зерно хранится куда лучше сырого, не прорастая раньше времени; более того, сушеное зерно куда охотней впитывает влагу, и потому куда быстрее размягчается в котелке и легче поддается обработке, а сделанная из него мука хранится дольше и куда сытнее и приятней на вкус. Из этой муки многие первобытные племена умели (а порой и умеют сейчас) изготавливать лепешки, смешивая ее с медом и сушеными фруктами, причем лепешки эти не требуют дополнительной обработки, долго хранятся и отлично утоляют голод, что делает их незаменимым подспорьем для охотника или пилигрима.

По всей видимости, подобные нехитрые технологии могли как передаваться от одного народа к другому, так и изобретаться самостоятельно в разных уголках планеты. В Древнем Египте часть зерна каждого нового урожая слегка подсушивалась и сохранялась в качестве «неприкосновенного запаса» на случай, если в следующем году разлив Нила окажется недостаточно высоким. Если опасения оказывались напрасными, подсушенное зерно использовалось для посева, а запас формировался заново, уже из нового урожая.

Если мы вернемся во Францию, то сразу же обратим внимание, что техника изготовления вермишели, макарон и прочих изделий из подсушенного теста, в отличие от Италии и мусульманской Испании, оставалась там совершенно неизвестна вплоть до наступления Нового вре-

мени, когда захлестнувшая страну мода на все итальянское принесла с собой среди прочего распространение блюд из макарон и спагетти. В Средние века тесто использовали строго по назначению: для выпечки хлеба и пирогов. Однако если высушить пирог было делом весьма проблематичным, хлеб с легкостью поддавался этой процедуре, причем на выходе получались **сухари и галеты**, в настоящее время называемые «морскими», а в Средние века носившие наименование «военных» (*biscuits de guerre*).

Кстати говоря, само слово «бисквит», чье значение столь немилосердно исказил русский язык, в буквальном переводе значит «дважды пропеченный» – а попросту говоря, сухарь. Действительно, для изготовления подобной непритязательной пищи хлеб выпекался два раза: первый раз обычным способом, до получения каравая или сухого печенья, второй – высушивался в остывающей хлебной печи до такой степени, что превращался в прочный, как дерево, сухарь, съесть который было невозможно, не размочив предварительно в воде или вине. Зато «военный сухарь» мог храниться до года, а то и более, требуя единственно защиты от вездесущих насекомых и крыс. Без запаса подобных сухарей не осуществлялся ни один военный поход, в частности, именно ими питались крестоносные войска на всем пути к Святой земле и обратно. И наконец, по достоинству эту простую и сытную пищу оценили моряки, вынужденные порой проводить в плавание месяцы напролет.



**Корабли. Неизвестный художник. «Соленая вода». Ибн-Бутлан «Tasuinum Sanitatis». Casanatense 4182, fol. 23. Ок. XIV в. Библиотека Casanatense, Казатаненсе, Рим, Италия**

Кроме зерна, хлеба и сухарей высушиванию подвергались иные продукты. Так, уже около 12 тыс. лет до н. э. обитатели нильской дельты имели обыкновение высушивать **рыбу и птицу** под лучами жаркого африканского солнца – подобная практика пережила тысячелетия, вплоть до того, что ее свидетелем оказался греческий историк Геродот (V век до н. э.). Вавилоняне имели обыкновение превращать сушеную рыбу в подобие густой пасты, которой затем по мере необходимости заправляли супы. Об умении жителей варварской Европы высушивать впрок свои запасы свидетельствует Диоскорид.

Александр Македонский, на пути в Индию пересекая горный Белуджистан, также оказался свидетелем подобных практик, причем в тамошнем суровом климате умение сохранять продукты впрок было воистину вопросом жизни и смерти. Один из его сопровождающих

записал, что в этих местах часть улова немедленно поедается сырым, но крупную жесткую рыбу туземцы имеют обыкновение высушивать на солнце, а затем превращать в подобие муки, годной для изготовления грубых хлебов и лепешек, а также на корм скоту, вынужденному питаться подобным образом за неимением достаточного количества травы. В Китае с незапамятных времен сушили змей, уток, акулы плавники для приготовления супов, а также морских улиток, голотурий и креветок. В Японии уже за 10 тыс. лет до н. э. охотники и собиратели высушивали впрок **мясо**, рыбу и съедобных моллюсков.

У каждого региона были свои рецепты для этого нехитрого действия; так, рыбу порой раздвигали поперек, чтобы кровь в разрезанных сосудах высыхала быстрее, прежде чем развесить куски мяса или рыбы туши для высушивания на солнце, их били палками, прессовали положенными сверху камнями, давили и выкручивали, и даже прыгали на них, чтобы таким образом быстрее удалить внутренние жидкости. Для ускорения процесса и придания конечному блюду более изысканного вкуса мясо или рыбу подсаливали, мариновали или варили, прежде чем собственно высушить на солнце, ее натирали чесноком, пряностями и т. д.

Римская армия была бы невозможна без огромных складов, куда свозились твердые сыры, сушеные фрукты и куски мяса и, наконец, соленая рыба, составлявшая рацион солдат и офицеров при переходах через леса и степи, причем каждый пехотинец нес на себе скрупулезно отмеренное количество продуктов, должных обеспечить его пропитание на заранее оговоренное количество дневных переходов.

Сушеные фрукты, мясо, рыба также не забывались и в средневековую эру. Сушеное мясо, вымоченное в воде и сваренное затем в супе, было привычной зимней пищей небогатого населения города и деревни; «северные люди» – норманны, в старорусских летописях превратившиеся в «варягов», привезли с собой во Францию технологию высушивания разделанной вдоль рыбы на распорках и веревках, а порой даже на мачтах кораблей, так, что студеной морской ветер в скором времени превращал рыбное филе в нечто, напоминающее по текстуре древесины. Высушенная подобным образом треска (stockfish) упоминается среди рецептов «Парижского домоводства» – любопытной и весьма объемной «инструкции», в которой богатый купец обучает свою молодую жену тонкостям ведения домашнего хозяйства. Без всякой дополнительной обработки подобная рыба могла храниться в кладовой до двух лет; прежде чем отправить в котелок, ее следовало основательно отбить деревянным молотком, а еще лучше – после того порезать на тонкие ломти.

Средневековье знало даже особую профессию – вымачивателя сушеной рыбы; занимались этим преимущественно женщины. Порой изобретательные рыботорговцы во время движения по реке в сторону того или иного рыночного города прикрепляли связки рыбы к длинной веревке, которая тянулась за кормой, так, что рыба к моменту продажи в достаточной мере успевала размягчиться и могла почти сразу отправиться в кастрюлю. Еще один рецепт, относящийся к XIV веку, советует вымачивать сушеную рыбу в масле, чтобы таким образом вернуть ей утерянную мягкость, и затем подавать к столу с горчицей.

В XIV–XV веках, когда климат Франции, ранее теплый и влажный, с наступлением т. н. малого ледникового периода стал постепенно меняться к худшему, высушивание на открытом воздухе вынужденно сменилось строительством особых сушилен, где на солнце и ветру ломти мяса, рыбы или фруктов, в достаточной мере защищенные от кошек, птиц и прочей живности, в течение долгих месяцев приобретали желаемую текстуру и вкус. К началу Нового времени, когда соль постепенно стала доступна даже небогатым крестьянам и горожанам, высушивание мяса и рыбы превратилось в прерогативу исключительно беднейших слоев населения, впрочем, этот период истории уже выходит за рамки нашего повествования.

Надо сказать, что сушеные фрукты – любые, за исключением цитрусовых, подобной обработке не поддающихся, – играли в Средневековье совершенно особую роль. Дело в том, что высушивание, удаляя из фруктовой мякоти внутренние жидкости, способствует сильной кон-

центрации фруктозы, так что для небогатых слоев населения, не имевших денег на закупку головокружительно дорогого сахара или доступа к скромным запасам меда, сушеные фрукты были одним из очень немногих доступных десертов.

Западная Франция с незапамятных времен славилась своим **черносливом** – вплоть до нашего века эти мелкие темные сливы оставляют на ветвях до полного созревания, а затем встряхивают ветки, чтобы фрукты падали на специально для того разложенные на земле куски полотна. Затем их в течение нескольких дней высушивают, постоянно переворачивая, и, наконец, подвяливают или слегка коптят в местной печи для выпечки хлеба (или специально для того построенной печи, если речь идет о большой партии для продажи). Готовый чернослив можно есть в первозданном виде или вымачивать в вине. В конце средневековой эры, когда алхимики в поиске эликсира вечной жизни научились перегонять спирт, появились и рецепты крепленых вин, настоянных на черносливе, причем сами фрукты служили отличной закуской к основному напитку.



## **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.