

ТОМ
НИЛОН

БИТВЫ



ЗАЕДУ



&

ВОЙНЫ

КУЛЬТУР

ТАЙНЫЕ ДВИГАТЕЛИ ИСТОРИИ

альпина
ПАБЛИШЕР

Том Нилон

**Битвы за еду и войны культур:
Тайные двигатели истории**

«Альпина Диджитал»

2016

Нилон Т.

Битвы за еду и войны культур: Тайные двигатели истории / Т. Нилон — «Альпина Диджитал», 2016

Еда – центральный аспект нашей жизни, но в учебниках истории об этом не пишут. Многие из того, что происходило на кухне, никогда не записывалось, а свидетельства съедены и забыты. Между тем, история всегда была неразрывно связана с пищей: разгорались гвоздичные войны и кондитерские конфликты, в погоне за специями открывались новые континенты, империи рождались и разрушались из-за битв за еду. Том Нилон изучил сотни антикварных кулинарных книг и восполнил пробел в наших исторических знаниях.

© Нилон Т., 2016

© Альпина Диджитал, 2016

Содержание

Введение	13
Конец ознакомительного фрагмента.	27

Том Нилон

Битвы за еду и войны культур: Тайные двигатели истории

Публикуется по соглашению с BRITISH LIBRARY BOARD (St.Pancras, 96 Euston Road, London NW1 2DB, UK) при содействии Агентства Александра Корженевского (Россия)

Переводчик *Ася Лавруша*

Редактор *Павел Литвиненко*

Руководитель проекта *А. Василенко*

Корректор *Е. Чудинова*

Компьютерная верстка *А. Абрамов*

© Tom Nealon, 2016 (текст)

© The British Library Board и другие обозначенные правообладатели, 2016 (изображения и макет)

© Издание на русском языке, перевод, оформление. ООО «Альпина Паблишер», 2017

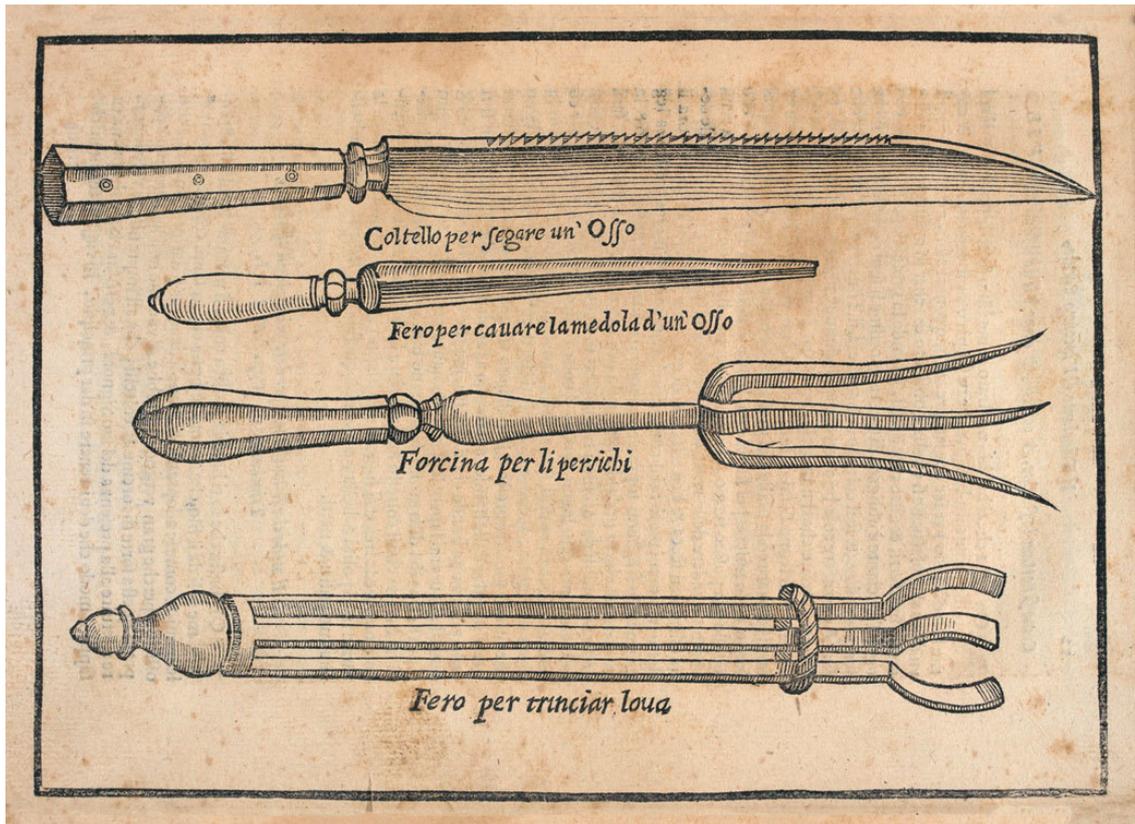
Все права защищены. Произведение предназначено исключительно для частного использования. Никакая часть электронного экземпляра данной книги не может быть воспроизведена в какой бы то ни было форме и какими бы то ни было средствами, включая размещение в сети Интернет и в корпоративных сетях, для публичного или коллективного использования без письменного разрешения владельца авторских прав. За нарушение авторских прав законодательством предусмотрена выплата компенсации правообладателя в размере до 5 млн. рублей (ст. 49 ЗОАП), а также уголовная ответственность в виде лишения свободы на срок до 6 лет (ст. 146 УК РФ).

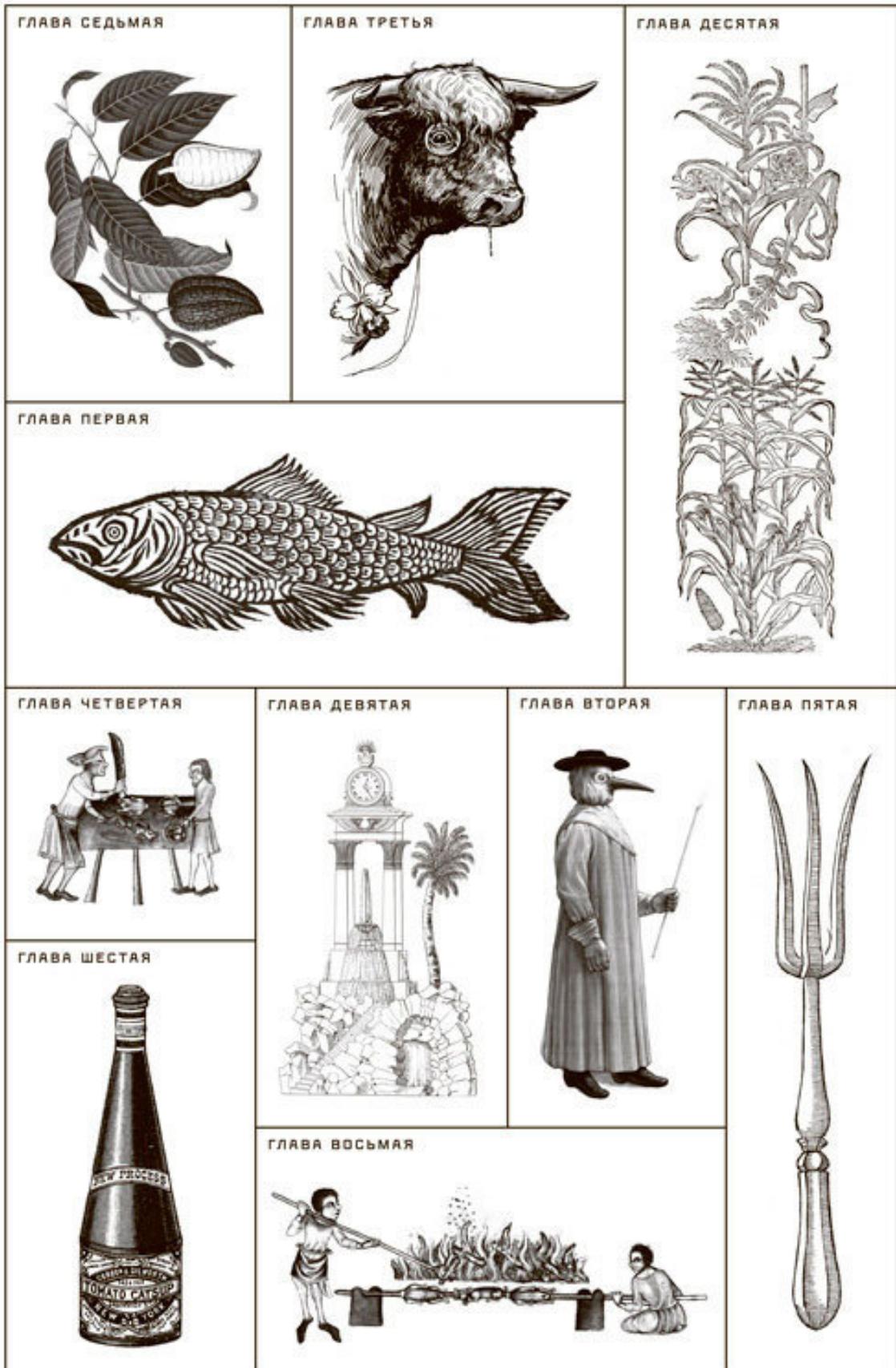
* * *











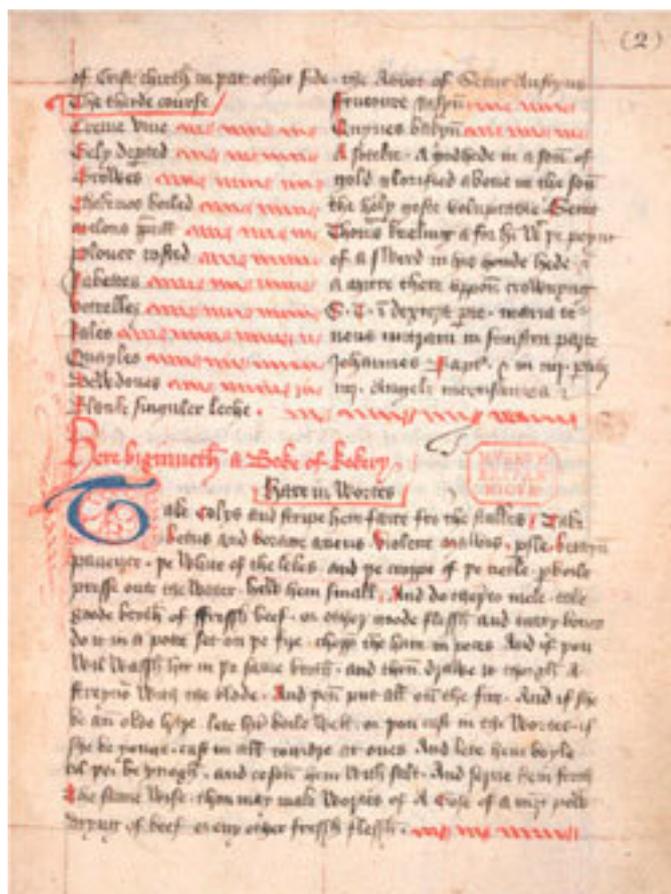




Введение

Такого поклонника еды, как я, всегда задевала лживость и искусственность пищи. Лет десять назад мне в голову пришла идея попытаться приготовить все блюда, которые упоминаются в «Кентерберийских рассказах» Джефффри Чосера (1390). Думаю, этому содействовала симпатия к Роджеру, скабрезнику-повару, который ловко торговал блюдами не первой свежести, маскируя их недостатки подливкой, оставшейся от пирогов, и то, что я бросил череду неинтересных работ в ресторанах, чтобы открыть букинистический магазин в Бостоне, Массачусетс, объединив тем самым две жизни в одну. Первым блюдом моего нового проекта стал цыплёнок, приготовленный по рецепту XII века. Рецепт предписывал сначала извлечь из тушки все кости, затем очистить их и сварить, после чего снова наvertеть на них мясо и пожарить так, чтобы цыплёнок выглядел «как настоящий».

Долгое время я испытывал любительский интерес к кулинарии позднего Средневековья, XIV–XV веков. Еда той эпохи чужеродна в сравнении с нашей: горлицы, бараны, кувшины с медовухой и свиной жир, без которого, похоже, не обходилось ни одно блюдо. К диковинным кулинарным экспериментам приводила торговля специями, кухня постоянно менялась. Однажды я приготовил необычное прото-бланманже из рисового крахмала и миндального молока и эклектичное блюдо из свинины под названием mortorio по рецепту из манускрипта XIV века. Впрочем, попыткам найти павлина, содрать с него шкуру, обжарить, после чего вернуть шкуру на место и подать так, чтобы казалось, что на блюде хоть и замерзшая, но живая птица, препятствовала незаконность убийства павлинов. Я попробовал сделать это в Майами, где павлины свободно расхаживают по улицам, но обнаружил, что не способен преодолеть себя и задушить птицу. После того, как я приготовил и описал дюжину блюд из ранних поваренных книг и провёл несколько незабываемо странных гастрономических вечеринок, мною овладел более глубокий интерес к истории кулинарии. Под давлением интернета мой бизнес стал ориентироваться не на торговлю подержанными карманными изданиями, а на поиски старых и редких книг, и я начал собирать лучшие из попадающихся экземпляров в (смутной) надежде издать каталог ранних кулинарных букинистических редкостей.



A Voke of Kokery (Поваренная книга), ок. 1440. Из собраний Британской библиотеки, одна из сохранившихся средневековых рукописей. Рецепт на иллюстрации Hare in Wortes (заяц в травах).

Пища – центральный аспект нашей жизни, однако исторические свидетельства на эту тему весьма обрывочны. Древний мир оставил нам всего одну поваренную книгу, датированную примерно IV веком, и несколько случайных текстов с описаниями застолий (труд древнегреческого писателя Афиная «Пир мудрецов» второй половины II века и несколько других не заслуживающих особого внимания примеров). Блюда, поглощаемые европейской элитой, начали фиксировать в специальных поваренных книгах лишь в эпоху Ренессанса, в XIV–XVII веках, но эти записи изобилуют огромными пробелами даже касательно тогдашнего рациона особ королевских кровей. Империи рождались и умирали, но ежедневной историей питания хроникёры часто пренебрегали, несмотря на то, что открытия, эксплуатация и спекуляции нередко имели прямое отношение к пищевым продуктам; вспомним такие колониальные предприятия, как торговля специями, плантации сахарного тростника и программы по релокации индейки. В 1623 году на острове Амбон имела место (небольшая) «гвоздичная» война, и, хотя она вошла в историю, никто никогда не упоминает о том, почему любовь к гвоздике – вне вопроса о цене этой специи – была столь сильна, что оправдывала убийство. У мемуаристов и историков типа Сэмюэла Пипса (1633–1703) или Джона Эвелина (1620–1706) иногда встречаются ценные сведения о том, чем питались они сами и их современники, а также сообщения об открытии новых ресторанов, но даже эти источники не дают полной картины того, какую пищу ели люди и что она для них значила. Еда была всюду – и её не было нигде, она потерялась в собственной утилитарной вездесущности.



Приготовление к пиршеству. Из Псалтыря Луттрелла (*Luttrell Psalter*), 1325–1340.

В итоге вокруг происхождения новых блюд рождались затейливые истории. Повара, подчас не имевшие даже смутного представления о правде, придумывали их спустя годы и давали при этом волю фантазии, в итоге очередное кулинарное изобретение нередко описывалось как счастливая случайность. Майонез придумали, чтобы скрыть на пиру загустевшие сливки; мексиканское моле получилось из-за того, что в мясное рагу случайно попал шоколад; забытый в пещере свежий сыр превратился в рокфор; кофе открыли пастухи, когда заметили, что, пожевав кофейные зёрна, козы становятся игривыми; торт «Наполеон» придумали в ответ на шпионское донесение о том, что Британия разрабатывает биф Веллингтон (версия, представленная в фильме Вуди Аллена «Любовь и смерть», 1975). И всё это потому, что рассказы о пище, в особенности требующей приготовления, никогда последовательно не фиксировались, её относили к вымышленной внеисторической вселенной.

Я полагал, что наиболее разумным будет обратиться к первоисточникам. Однако всё, что я нашёл в поваренных книгах, оказалось даже более странным и менее структурированным, чем я ожидал. XX век приучил нас к тому, что любой рецепт содержит в себе точные меры продуктов и время приготовления и что, используя рецепт, авторы могут уточнять его и совершенствовать. От кулинарных текстов первых четырёх столетий, равно как и от первых печатных поваренных книг, ничего подобного ожидать не стоит.



Гвоздичное дерево, Захариас Вагнер (Zacharias Wagener) «Краткое описание путешествия З.В., которое длилось тридцать пять лет». Из собрания Черчилля «Коллекция мореплавателей и путешествий», том 2 (1732).

Первая печатная кулинарная книга, увидевшая свет в 1475 году, вскоре после Библии Гутенберга (ок. 1454), эти представления не обманывает. Труд Бартоломео Сакки (1421–1481) *De honesta voluptate et valetudine* («О подлинном удовольствии и здоровье») почти целиком составлен из непроверенных рецептов, списанных из сочинения маэстро Мартино да Комо (род. 1430) *Liber de arte coquinaria* («Книга об искусстве приготовления еды»). В XV веке Мартино да Комо был самым известным кулинаром западного мира, в то время как Сакки, известный под прозвищем Платина, в действительности являлся даже не поваром, а странствующий гуманистом с издательскими связями в Ватикане (заодно он занимался историей папства). Чтобы книга о питании получилась полноценной, Платина дополнил рецепты Мартино советами касательно диет и лекарств, которые заимствовал из классических текстов. XV век видел лишь это издание, а в 1498 году был напечатан «Апициевский корпус» *De re coquinaria* («О кулинарии»), римская рукопись IV века. Однако XVI век уже знаменуете странным смешением книг о диетах, лечебном питании и различных гастрономических секретах.



Чили Басилиус Беслер, *Hortus Eystettensis* (Сад в Айхштадте), (1613), самый выдающийся ботанический труд всех времён.

У сборников секретов была долгая рукописная история, потому что уже на заре письма люди стремились фиксировать приёмы и рецепты для решения таких ежедневных задач, как производство красильных пигментов, стирка тканей, составление ароматов и изготовления афродизиаков, сосисок и лекарства от чумы. Заключённый в этих книгах посыл – мир можно постичь, путешествуя, наблюдая и систематизируя его феномены, – оказал колоссальное влияние на развитие науки и просвещения в Европе XVIII века. Две наиболее популярные книги жанра: «Секреты преподобного мастера Алексиса из Пьемонта» Жироламо Рушелли впервые опубликованная в Италии в 1555 году (во Франции в 1557-м, в Англии в 1558-м) и на протяжении двухсот лет многократно перепечатываемая, и книга секретов французского аптекаря и предсказателя Мишеля Нострадамуса, также опубликованная в 1555 году в Лионе. До того, как Нострадамус стал знаменитым предсказателем, он собирал рецепты для книги секретов. В ней был целый раздел о джемах и желе, среди которых упоминается до смешного сложный экзотический джем, чей восхитительный вкус мог заставить женщину немедленно в вас влюбиться. Популярность книг секретов была столь велика, что потребовалось время, чтобы разграничить кулинарию и общие секреты, а это в свою очередь не позволяет определить, что именно было наиболее насущной проблемой в Европе XVI века – еда или медицина.

из первых великих поваренных книг, написанная знаменитым поваром итальянского ренессанса Бартоломео Скаппи (1500–1577), содержит восхитительный рецепт пирога с тыквой и сыром.





Здесь и на следующей странице: гравюры из «Оперы» М. Бартоломео Скаппи (1570), на которых представлена средневековая кухня за работой.





Кухня, иллюстрация из книги Христофоро ли Мессисбуго «Пиршества, приготовление пищи и прочее» (1549) (*Banchetti compositioni di vivande, et apparecchio generale*).

Привыкнув к большому выбору пищи, мы забыли, что в прошлом кулинария была крайне серьезным делом и развивалась методом проб и ошибок. Любая возделываемая в Европе культура есть итог тысячелетней доместикации, а наказанием за съедение ошибочного продукта часто становилась болезнь или смерть. Однако кроме Скаппи и великой немецкой *Ein new Kochbuch* («Новая поваренная книга»), написанной Марксом Румпльтом в 1581 году, большинство книг по кулинарии и в XVI веке являли собой всё то же странное смешение копий рецептов и записей о диетах, взятых из античных источников, а упоминания о новых ингредиентах отсутствовали. Впрочем, это не означает, что книги не имели влияния – *Epulario* («Эпуларио»), в которой были восстановлены рецепты Мартино, опубликованная в Венеции в 1516 году (и перепечатываемая до XVII века) была, в отличие от ранних трудов Платины, переведена на английский под названием *Italian Banquet* («Итальянский пир») в 1598-м и содержала рецепт пирога с переплетением, куда через отверстия в нижней части следовало поместить две дюжины живых дроздов (ответственность за то, что птица

могла клюнуть едока в нос, ни на кого не возлагалась). На протяжении столетий поваренные книги переводились на разные языки, преодолевали границы и возвращались, но отнюдь не обязательно приобретали одно и то же значение в различных местах. Что подразумевалось под «французской кухней» в Италии, где именно она господствовала с середины XVII и до начала XIX века? Чрезвычайно популярная *Le Livre de Cuisine* («Кулинарная книга») 1868 года, написанная французским поваром и патиссье Жюлем Гуффе, была переведена на все европейские языки, но везде значила что-то своё. В Голландии её считали иностранной поваренной книгой; Мари-Антуан Карем (1784–1833), знаменитый повар новой французской высокой кухни в Италии, принял её как руководство к действию; в Мехико для неё нашлась ниша в местной кухне, и она превратилась в кулинарную библию для верхушки среднего класса. Западные поваренные книги давали смутные представления о новых ингредиентах, отражая степень их популярности и скорость распространения, но как обстояли дела с ингредиентами как таковыми?



Пиршество (из того же издания)

Пробираясь сквозь книги и отслеживая историю различных ингредиентов, от открытия к популярности, пренебрежению и полному исчезновению, я понял, насколько удивительны и сложны эти книги при внимательном прочтении и как призрачно чувственны возникающие подробности. Некоторые ингредиенты распространялись подобно пожару: ввозимые со Среднего Востока миндаль и сахар внезапно появились во всех рецептах блюд (для высшего класса), а цепная реакция распространения шафрана протекала столь быстро, будто в силу вступил королевский указ, запретивший пищу не жёлтого цвета. Некоторым пришлось бороться за право быть признанным – любимые томаты отвергались поварами до 1680-х, а употреблять их регулярно начали, лишь когда минула значительная часть XVIII столетия. Многие из того, что происходило в кулинарии, никогда не записывалось, свидетельства съедены и забыты.

Несмотря на то, что почти все поваренные книги сочинялись мужчинами, приготовлением пищи в подавляющем большинстве случаев занимались женщины. Столетия кулинарной истории потонули во тьме невежества и женоненавистничества: сколько великих поваров и блюд остались невидимыми для истории, сколько блистательных советов, гениальных находок и комбинаций утрачены! Некоторые поваренные книги в Англии, а позднее и в США, были написаны женщинами, и, разумеется, предполагалось, что и читать их будут только богатые женщины.



Фронтиспис книги Ханны Гласс «Искусство кулинарии просто и без хлопот... Для леди» (1775)

Надпись гласит: «Красавице, чья мудрость будет снова и снова возвращать её к нашей книге, даёт советы рачительный повар, дабы её здоровый, утончённый и бережливый стол венчали отборные яства».

Однако даже это лёгкое разнообразие, по-видимому, сыграло роль в формировании относительной устойчивости Англии и США к гегемонии французской кухни. В 1651 году Франсуа Пьер де ла Варенн (1615–1678) навсегда изменил кулинарию книгой *Le Cuisinier Francois* («Французская кухня»), ставшей основой всего спектра высокой кухни. Нет, это не труд гения, но отличная поваренная книга, в которой впервые удалось собрать всё, чему научил Европу Ренессанс на пути к Просвещению. Французская кухня стала главенствующей в Европе и даровала ей общий кулинарный словарь. XVIII век увидел первую местную поваренную книгу Италии, массу прекрасных английских книг (часто написанных женщинами) и первую американскую книгу. Для Англии особое значение приобрели книги Ханна Гласс (1708–1770) *The Art of Cookery Made Plain and Easy* («Искусство кулинарии просто и без хлопот», 1747) и *The Experienced English Housekeeper* («Опытная английская домохозяйка», 1769) Элизабет Раффальд (1733–1781), поскольку именно они отвоевали пространство для британской кулинарии и предвещали появление бестселлера миссис Изабеллы Битон (1836–1865) *Book of Household Management* («Книга об управлении хозяйством», 1861), в которой были собраны рецепты и рекомендации по образцовому ведению викторианского буржуазного хозяйства.

Все эти кулинарные книги можно назвать историческими, но отличия, обусловленные классом, полом, расой и географией, столь велики, что дырок здесь больше, чем бубликов. Ссылки на происхождение блюд или ингредиентов чаще всего отсутствуют, а если и встречаются, то в виде домыслов. Великий французский писатель Александр Дюма (1802–1870), видимо, почувствовал это, поскольку его *Grand Dictionnaire de Cuisine* («Великий кулинарный словарь», 1873) представляет собой размашистую попытку придать истории французской кухни узнаваемые черты. На 1155 страницах книги собраны рецепты, легенды и свежие анекдоты, сочинённые самим Дюма. Это захватывающий восхитительный труд, в котором автор жертвует точностью во имя поэзии. Измышления Дюма о трюфелях не дают никакой фактической информации, но намекают на некоторую святость этого продукта. Дюма также ошибочно сообщает, что индейку завёз из Турции французский купец XV века Жак Кёр. Очевидно, Дюма осознавал, что в истории кулинарии есть белые пятна, и стремился заполнить их, но делал это, главным образом, повторяя разного рода нелепости, возникшие на месте реальной истории, пусть даже эти нелепости и развлекали читателя.

Вскоре пробелы и противоречия здравому смыслу заставили меня обратиться к другим редким историческим книгам, таким как «Естественная история» Плиния (I век н. э.), где собраны классические знания о единорогах, Атлантиде и майонезе, и «Правдивая история завоевания Новой Испании» Берналя Диаса дель Кастильо (1492–1585), в которой упоминается рецепт с использованием томатов за столетие до того, как томаты появятся в первой поваренной книге.

Как мог Плиний писать о майонезе, который случайно изобрели в 1756 году в связи с французской победой в сражении при Минорке? Не затеяла ли Франция Семилетнюю войну для того, чтобы завладеть испанским рецептом майонеза? Почему индейку называют индейкой, если она из Америки? Что объясняет тот факт, что все версии происхождения мексиканского национального блюда (а оно существует) моле поблано возникли лишь после прибытия в Мексику испанцев?¹ На подобные вопросы я и искал ответы, и в большинстве случаев ответы свидетельствовали о том, что история кулинарии почти целиком вымышлена.

¹ Вот ответы на поставленный вопрос. Первый – потому что французы решили присвоить ранний испанский рецепт.

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.