ЕДА И ЕЕ ОБЩЕСТВО

	ВВЕДЕНИЕ	16
1	КАРП И КРЕСТЬЯНСКИЕ КРЕСТОВЫЕ ПОХОДЫ	28
2	ЛИМОНАД И ЧУМА	46
3	ЭКСТРАКТ АБСТРАКЦИИ	66
4	ВСЕ КОГО-ТО ЕЛИ. КОГДА-ТО	86
5	РЕВОЛЮЦИЯ УЖИНА	104
6	КРАУД*СОУС*ИНГ	126
7	КАКАО И КОНФЛИКТ	142
8	ПРАВО НА ЖИЗНЬ, СВОБОДУ И СТРЕМЛЕНИЕ К НЕЖНОСТИ	164
9	ПУСТЬ ЕДЯТ ПО ОЧЕРЕДИ	184
10	СГУЩЕНИЕ	198

ИСТОЧНИКИ ИЗОБРАЖЕНИЙ 218

ПРЕДМЕТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ 219

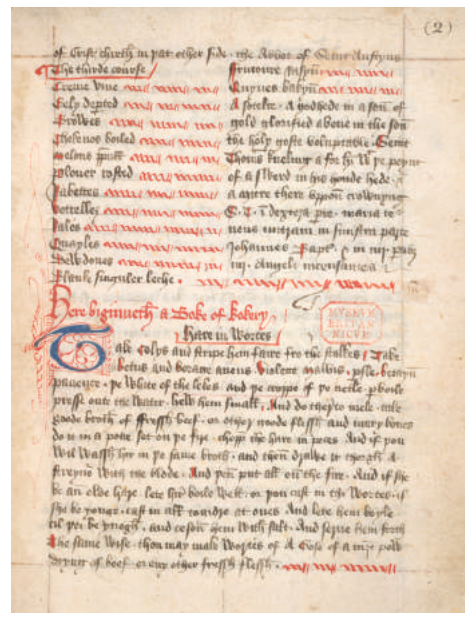
БЛАГОДАРНОСТИ 223

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» Джеффри 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 навертеть 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 замершая, но живая птица, препятствовала незаконность убийства павлинов. Я попробовал проделать 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.

Пища — центральный аспект нашей жизни, однако исторические свидетельства на эту тему весьма обрывочны. Древний мир оставил нам всего одну поваренную книгу, датируемую примерно IV веком, и несколько случайных текстов с описаниями застолий (труд древнегреческого писателя Афинея «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.

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.

НА ПРЕДЫДУЩЕЙ СТРАНИЦЕ | *A Boke of Kokery* (Поваренная книга), ок. 1440. Из собраний Британской библиотеки, одна из сохранившихся средневековых рукописей. Рецепт на иллюстрации Hare in Wortes (заяц в травах).
ВВЕРХУ | Приготовление к пиршеству. Из Псалтыря Луттрелла (*Lutrell Psalter*), 1325–1340.

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.

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 знаменуется странным смешением книг о диетах, лечебном питании и различных гастрономических секретах.

СЛЕВА | Гвоздичное дерево, Захариас Вагнер (Zacharias Wagener) «Краткое описание путешествия З.В., которое длилось тридцать пять лет». Из собрания Черчилля «Коллекция мореплаваний и путешествий», том 2 (1732).
ВВЕРХУ | Чили Басилиус Беслер, *Hortus Eystettensis* (Сад в Айхштадте), (1613), самый выдающийся ботанический труд всех времён.
НА СЛЕДУЮЩЕЙ СТРАНИЦЕ | Маркс Румпольт, «Новая поваренная книга» (1604).

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.

Можно было предположить, что в XVI веке произойдёт резкий рост числа рецептов, содержащих новые ингредиенты, завезённые в Европу из Нового Света. Картофель, помидоры, перец чили, тыква, индейка, кукуруза и все американские бобы (то есть почти все бобовые, кроме сои, фавы и нута или гарбанзо) были импортированы в Европу на протяжении XVI века, но число рецептов с использованием этих продуктов до удивления невелико. Что же произошло? Отнюдь не все новые щедроты приобрели немедленную популярность: бобовые

Ein new Kochbuch/
Das ist:
Ein Gründtli-
che Beschreibung/wie man recht vnd
wol/nicht allein von vierfüssigen/heymischen vnnd wilden Thie
ren/sondern auch von mancherley Vögel vnnd Federwildpret/darzu von allem
grünen vnd dürren Fischwerck/allerley Speiß/als gesotten/gebraten/gebeitzt/Pasteten/Carbonaden/man-
cherley Pasteten vnd Füllwerck/Gallrat/&c. auff Teutsche/Dutzersche/Hispanische/Italiänische vnd Frantzö-
sische weiß/kochen vnd zubereiten solle. Auch wie allerley Gemüß/Obß/Salsen/Senff/
Confect vnd Latwergen/zubereiten sey.
Auch ist darinnen zu vernemmen/wie man herrliche grosse Bancketen/sampt
gemeinen Gasterey/ordentlich anrichten vnd bestellen sol.
Allen Menschen/hohes vnd nidriges Standts/Weibs vnd Mans Personen zu nutz/fürnemlich zum
ersten in Druck gestellet/vnd jetzt widerumb vbersehen vnd an vil ort gebessert.
Durch
M. Marxen Rumpolt/Churf. Mayntzischen Mundtkoch.
Mit Röm. Keyserlicher Maiestat special Priuilegio.
16 04.
Sampt einem gründtlichen Bericht/wie man alle Weiß vor allen zufällen
bewaren/die trefflichsten weiß einzumachen/Krüter vnd andere Wein/Bier/Eßig/vnd alle
andere Getränck machen vnd bereiten soll/daß sie natürlich/vnd allen
Menschen vnschädlich/zu trincken seindt.
Getruckt zu Franckfort am Mayn/bey Johann Saurn/
In Verlegung Peter Fischers Erben.

казались загадочными, от томатов и картофеля воздерживались, поскольку те принадлежали семейству паслёновых и могли быть так же ядовиты, как знаменитые паслёновые растения Европы мандрагора и беладонна. Европейские фермеры были отчасти правы: всем паслёновым свойственно высокое (но для съедобных видов не опасно высокое) содержание алкалоидов, из которых наиболее известным является никотин, в больших количествах содержащийся в табаке, а в меньших в томатах, картофеле, баклажане и яйцевидном баклажане (азиатское растение, культивируемое и в Северной Америке). Столь популярная в Новом Свете кукуруза в Старом приживалась медленно, так как европейцы питались пшеницей, овсом, рисом и ячменём. Перец чили из того же семейства паслёновых для европейского нёба был, пожалуй, слишком резок (хотя в Азии, завезённый португальскими путешественниками, он распространился весьма резво). Индейка

ВВЕРХУ И НА СЛЕДУЮЩЕЙ СТРАНИЦЕ | гравюры из «Оперы» М. Бартоломео Скаппи (1570), на которых представлена средневековая кухня за работой.

сама по себе стала хитом, но даже ей пришлось конкурировать с другими домашними птицами. Однако «Опера» (1570), одна из первых великих поваренных книг, написанная знаменитым поваром итальянского ренессанса Бартоломео Скаппи (1500–1577), содержит восхитительный рецепт пирога с тыквой и сыром.

Привыкнув к большому выбору пищи, мы забыли, что в прошлом кулинария была крайне серьёзным 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 Румпольтом 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

Cucina fatta a Campana
Mulinello a Fumo
fogone alto

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?

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. Многое 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

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

ВВЕРХУ | Пиршество (из того же издания)

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.

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 Ханны 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 предварили 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

ВВЕРХУ | 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».

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.

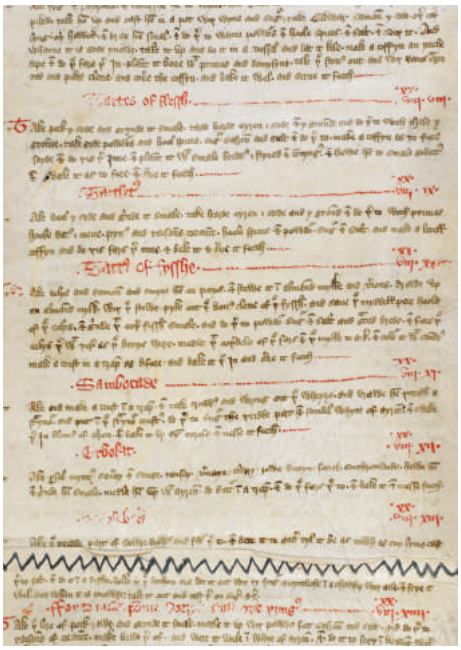
Как мог Плиний писать о майонезе, который случайно изобрели в 1756 году в связи с французской победой в сражении при Минорке? Не затеяла ли Франция Семилетнюю войну для того, чтобы завладеть испанским рецептом майонеза? Почему индейку называют индейкой, если она из Америки? Что объясняет тот факт, что 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.

Всё это дало мне повод предположить, что наверняка есть способ вернуть кулинарию в исторический нарратив и как-то увязать её место в нашей жизни с отсутствием такового в письменной истории. Чтение биографии, скажем, Наполеона, подразумевает, что между автором и читателем заключён некий договор о том, что все исторические события вокруг великого коротышки имеют отношение к самому Наполеону. Учитывая цели, а также чрезвычайную и повсеместную важность этой исторической фигуры, мы полагаем, что существование Наполеона оказало влияние практически на всё, что происходило в его эпоху. Это отнюдь не открытие. Между исторической личностью и собственно историей существует динамика. Даже Толстой в романе «Война и мир» (1869), где напрямую оспаривается идея того, что историю вершат великие личности, отчасти подтверждает это, оставляя в самом центре повествования пробел, в котором несомненно находится Наполеон — он уподоблен чёрной дыре, и мы не можем отличить его присутствие от отсутствия. Читая подобные биографии, мы безотчётно подразумеваем, что мир вертится, потому что субъект мира прикладывает к этому руку. Возвышая личность над окружающими её событиями, мы, пусть даже слегка, смещаем общий угол нашего зрения.

Как нам возвысить пищу над будничными темами, не позволяя при этом воображению ускользать за пределы смысла? Как всегда, легче рассуждать о королевских пирах, молочных реках и кисельных берегах, чем о настоящей еде.

Первая английская поваренная книга, любимая реконструкторами и медиевистами всего мира, — изданный в конце XIV столетия труд под названием *The Forme of Cury* («Способ приготовления пищи»; слово cury происходит от старофранцузского глагола cuire, означающего «готовить еду»). Эта написанная при жизни Чосера книга стала первым источником, к которому я обращался, пытаясь воссоздавать описанные им блюда. Но, как и в большинстве ранних кулинарных книг, здесь собраны рецепты королевской кухни, в данном случае составителями выступили повара короля Ричарда II (1367–1400). Почти все ранние поваренные книги созданы в том же ключе: появившуюся в начале XIII века французскую *Le Viandier de Taillevent* (в вольном переводе «Знаток мяса Тайлевент») сочинил королевский повар;

[1] ВОТ ОТВЕТЫ НА ПОСТАВЛЕННЫЙ ВОПРОС. Первый — потому что французы решили присвоить ранний испанский рецепт. Второй — возможно. Третий — благодарим Дюма. Четвертый — колониализм.



«Опера», прекрасная итальянская поваренная книга, написана Бартоломео Скаппи, который действовал, используя связи в Ватикане; замечательная немецкая книга рецептов составлена поваром имперского князя Священной Римской империи, и этот список можно продолжить.

И обеды, и история готовятся для состоятельных господ. Моя цель не превознести, но возвысить и вернуть пищу на подобающее ей место в истории, заштриховать некоторые огрехи неизвестности. В XXI веке нам кажется, что еда окружила нас, об этом свидетельствуют и рост числа кулинарных программ на телевидении, и движение против фастфуда, и повара-знаменитости, и бесконечные книги рецептов, и капкейки, и непереносимость глютена, и прочая, и прочая. Мы проводим время не столько за едой и её приготовлением, сколько за созерцанием процесса приготовления. Мы не озабочены и не одержимы едой, но она обступила нас со всех сторон, и мы в ней тонем. Мы испытываем к еде тот же страстный и ненасытный интерес, с каким ипохондрик относится к собственному здоровью, потому что от количества просмотренных серий бесконечных кулинарных шоу наши желудки не становятся полнее.

История с её войнами, открытиями и ужасами вводила нас в заблуждение, подобно фокуснику, по воле которого монеты то исчезают, то появляются вновь, и в критические моменты мы теряли способность следить за пищей. Как будто в том, чтобы говорить о ежедневном наполнении наших желудков, было что-то неприличное. Записывались любые сведения, кроме этих, а счастливое возвращение к теме случалось, лишь если речь заходила о снабжении армии или наступлении голода. О том, что ели на завтрак, обед и ужин, когда обстоятельства были не столь жёсткими, нам остаётся только гадать. В следующих главах будут представлены эпизоды, которые, как я надеюсь, смогут начать восполнять пустоты и исправлять недоразумения кулинарной истории.

ВВЕРХУ СЛЕВА | «Способ приготовления пищи» (1377–1799). **ВВЕРХУ СПРАВА** | Фронтиспис книги Жюля Гуффе *The Royal book of Pastry and Confectoinary* («Королевская кулинарная книга кондитера», 1874).

ВВЕРХУ | Миссис Изабелла Битон «Книга об управлении хозяйством» (1859–1861).

И хотя миссис Битон не дожила и до 30 лет, ее книга господствовала над английской кулинарией большую часть века.

PERA
Pera
porta del mese
CONSTAN=
NOPOLIS.
palaū Imperatoris
porta
Volanga
Portus sed destruc
precepto tetrorū.

через всю Азию, чтобы завоевать город, который они никогда не видели и который на протяжении пяти веков после падения Рима в действительности не был христианским.

Несколько ранее, в том же году, папа Урбан II возложил на госпиталь ордена антонитов миссию исцелять жертв эрготизма — широко распространённого в средневековой Европе заболевания, известного как Антониев огонь. Его вызывало употребление в пищу зерна, заражённого спорыньёй — *Claviceps purpurea*, грибком-паразитом. Симптомами отравления были судороги, головная боль, рвота, маниакальные расстройства и галлюцинации, вызванные действием содержащейся в спорынье лизергиновой кислоты. При тяжёлых формах появлялась гангрена, поскольку спорынья обладает также выраженным сосудосуживающим действием. Средневековые крестьяне не знали о причине заболеваемости, и число пострадавших с каждым годом росло. Примечательно, что даже в настоящее время спорынья может внезапно поразить до 10% урожая пшеницы. Крестьяне, чей ежедневный рацион состоял из пива, супа и хлеба, питались впроголодь, но связать вместе эпидемическое безумие и нехватку белковой пищи удалось лишь в конце XVII века.

По мнению анонимного автора хроники *Gesta Francorum* («Деяния франков», ок. 1100), папа Урбан II в своей речи объяснил происхождение недугов, голода, жажды и прочих горестей, обрушившихся на европейское

крестьянство, — невзгоды были насланы мусульманами, которые хотели разодрать христианскую плоть, чтобы добыть сокровища, зашитые под кожей, и вызвать рвоту, чтобы опустошить христианские желудки. В голоде и безумии, которые сотрясали охваченную эрготизмом Европу, папа обвинил мусульман. Здесь, конечно, скрыта ирония — в то время, когда значительная часть Европы всё ещё брела сквозь тёмные века, а до изобретения столовой вилки оставалось четыреста лет, мусульманский мир переживал один из ярчайших периодов расцвета науки, математики, медицины и техники, какой когда-либо знала история. Мусульмане того времени скорее могли изобрести лекарство от эрготизма, а не наслать на Европу разнообразные недуги.

Научно-технические и медицинские достижения исламского мира и, условно, более эгалитаристская идеология обеспечивали народу и более качественный и разнообразный рацион питания. Одним из новшеств, которое, по-видимому, тоже оставили мусульманам римляне, было рыбоводство, в частности, разведение карпа — плодовитой, быстрорастущей и всеядной рыбы, которую

ВВЕРХУ | Изображение больного с симптомами эрготизма. Маттиас Грюневальд «Искушение святого Антония», фрагмент (1510–1515), Изенгеймский алтарь.

НА СЛЕДУЮЩЕМ РАЗВОРОТЕ СЛЕВА | Изображение карпа в Ibn Bakhtīshū, *Kitāb na't al-hayawān* («Книга о животных»), XIII век, исламский бестиарий.

НА СЛЕДУЮЩЕМ РАЗВОРОТЕ СПРАВА | стол для седера, Аггада Ашкенази (ок. 1460).

первыми одомашнили китайцы. Карп чрезвычайно вынослив — к примеру, он может неделями жить в небольшой ёмкости с водой и питаться объедками со стола, что позволяет и рыбе, и фермеру предпринимать дальние и долгие путешествия.

На Западе карпа не знал никто, за исключением евреев ашкенази Центральной и Восточной Европы. (Общеизвестно, что карп — костистая рыба, и, хотя отбор костей в Шаббат запрещён, выяснилось, что мелкие кости карпа богаты желатином, который при варке сокращается и сгущает продукт до приятного на вкус рыбного желе. Оставшаяся кожа наполнялась фаршем и использовалась для придания формы традиционному еврейскому блюду гефилте фиш, которое в более привычном современном варианте готовится без кожи в виде котлет или кнелей. Таким образом недостаток стал одним из утилитарных достоинств). В восточном мире происходило стремительное разведение карпа, что и обусловило колоссальное различие в объёмах потребляемого белка между Востоком и Западом.

Первую волну крестовых походов называют крестьянским крестовым походом или крестовым походом бедноты. Крестовый поход простолюдинов или черни — так было бы точнее. В походе приняли участие 50 000 крестьян, в общей массе плохо вооруженных. Лидером выступил монах Пётр Пустынник или Пётр Амьенский из северной Франции, известный тем, что питался только рыбой и вином. Легенда гласит, что несколькими годами ранее, во время предыдущего визита в Константинополь, у Гроба Господня в Иерусалиме Петру явился другой большой любитель рыбы — Иисус из Назарета. Он призвал Петра возглавить крестовый поход и, возможно, заодно в виде манны небесной привезти со Святой Земли секрет разведения карпа.

Черпая силы в добрых проповедях Петра Пустынника, вдохновлённые его видением Христа, крестьяне-крестоносцы мирно шествовали по Европе через Венгрию и в конце концов прибыли в блистательный Константинополь. Шучу, на самом деле они разбойничали, воровали, убивали, крушили всё на своём пути, это была оргия насилия, грабежа и антисемитизма: новообретённая ненависть к туркам превратила беззащитное и в массе своей мирное еврейское население в козла отпущения. Если бы крестоносцы стремились только набить собственное чрево, они бы не пошли дальше. Периферийный статус вынудил евреев развивать параллельную экономику в Европе, а секреты разведения карпа

они завезли сюда из Азии на несколько столетий ранее. Если бы крестоносец заметил, что еврей имеет обыкновение устраивать на заднем дворе пруд, он мог бы стащить несколько карпов, вернуться домой, вырыть собственный пруд и начать есть вдоволь. Но грабежи продолжились, в конце концов крестоносцы добрались до восточных границ христианства, и взорам крестьян открылись церкви и архитектура богатого и прекрасного Константинополя. Французский священник Фульхерий Шартрский, хронист первого крестового похода и советник первого короля Иерусалимского королевства, так описал город, в который прибыл вместе с войском:

> «Сколь благороден и прекрасен Константинополь! Сколько в нём монастырей и дворцов, построенных с изумительным искусством! Сколько удивительных изделий выставлено на его площадях и улицах! Было бы слишком долго и докучно говорить подробно об изобилии всевозможных богатств, о золоте, серебре, тысяче видов тканей, святых реликвиях, которые находятся в этом городе, куда во всякое время многочисленные корабли привозят всё, что необходимо людям».

Увидев сокровища Константинополя, крестоносцы принялись грабить с удвоенной страстью, они раздирали город на части в пароксизме ничем не сдерживаемой алчности. Император Алексей, увидев, как ведёт себя возбуждённая неконтролируемая толпа, написал об этом папе Урбану II и быстро снарядил корабли, чтобы убрать крестоносцев, перевезти через Босфор и разбить лагерь для подготовки к атаке на Константинополь.

НА ПРЕДЫДУЩЕЙ СТРАНИЦЕ | «Карп и ласточка». Дерево, печать на бумаге, Сучжоу, Китай, династия Цинь (ок.1644–1753).
ВВЕРХУ | «Линь, плотва, налим и карп». Анонимный фламандский альбом (1637).

Воочию познакомившись с жизнью турецких поселений, орды крестоносцев с удивлением обнаружили здесь христиан, которых никто особенно не притеснял, хоть им и приходилось платить весьма высокие налоги. С них не сдирали кожу в поисках серебра, им не выворачивали наизнанку желудки в поисках золота, за отказ поклоняться Аллаху их не били и не жгли. Однако увиденное крестоносцев не смутило — они уже вошли во вкус и продолжали грабить христиан вместе с мусульманами. Пётр Отшельник, хотя сам и питался исключительно рыбой и вином, призвал отдельные части собственного войска готовить и поедать поверженных турок — в качестве «новой манны». Таким образом даже самые бедные и слабые крестоносцы смогли получить свою долю врага.

Пётр Отшельник таинственным образом отлучился в Константинополь за припасами ровно перед тем, как Крестовый поход бедноты внезапно и бесславно завершился в битве при Циветоте в 1096 году. В ожидании близкой победы крестоносцы доверились ложным

ВВЕРХУ | Всадники во время Первого крестового похода. На верхней левой миниатюре, вероятно, изображен Пётр Пустынник, проповедующий перед войском. Паолино Венето, *Chronologia Magna* (ок. 1323–1350).

НА СЛЕДУЮЩЕМ РАЗВОРОТЕ | «Ловля карпа в пруду», Винченцо Сервио (1593).

слухам, которые распространялись шпионами врага и сулили богатую добычу, и попали в турецкую засаду, где и были разбиты. Пётр бежал в Амьен, без сомнения, прихватив с собой несколько кувшинов с вином и карпами в пылком стремлении немедленно начать операцию по внедрению в Европе рыбных хозяйств. Следующие двести лет толпы отведавших карпа солдат отправлялись на Святую Землю, чтобы сражаться, учиться, разрушать и, конечно, искать пропитание.

В Европе карп быстро становился популярным, число рыбных хозяйств стремительно росло. Еженедельная потребность, вызванная запретом католической церкви на употребление мяса по пятницам, а также трудности с добычей морской рыбы на удалённых от побережья территориях, на столетия превратили карпа в основу меню. Действительно, в средние века трудно было найти монастырь, усадьбу или небольшое поселение, в которых не было бы собственного хорошо укомплектованного пруда с карпами. Хотя преодоление Ла-Манша заняло некоторое время, ко времени появления английских поваренных книг карп уже успел обзавестись собственным пирогом.

Карп распространился повсюду, но основой рациона служил только евреям и тем народностям Центральной Европы (полякам, чехам и словакам), которые отводили ему основное место на рождественской трапезе. Несмотря на то, что в XVII веке и англичане, и голландцы активно ели карпа, в колониях Вирджинии, Массачусетса, Квебека и поселений Северной Америки его не приняли. В начале XIX века дефицит карпа в Новом Свете стал очевиден.

Карп прибыл в Северную Америку в 1831 году, когда Генри Робинсон, владелец трансатлантического маршрута с отправлением в Гавре, выпустил несколько дюжин франкорождённых особей в Ньюбурге (штат Нью-Йорк), совершив это, скорее всего, отнюдь не по велению Иисуса Христа. Гавр, как известно, ближайший порт к Амьену, таким образом, вполне вероятно, что родословная данных особей восходит ко временам Петра Пустынника. И, хотя великий американский шоумен Ф.Т. Барнум утверждал, что появление карпа в Америке — это его заслуга, большинство исследователей единодушны в том, что карп Робинсона оказался в Гудзоне вследствие затопившего трюм шторма.

Завезённые Робинсоном оригинальные иммигранты называются зеркальный, голый и обычный карпы. На настоящий момент широко распространено опасение, что карп может захватить общественные водоёмы США, и Великие Озёра находятся в зоне особого риска. Чаще всего в этой связи упоминается новый азиатский карп, который бесконтрольно размножается, вытесняет другие виды рыб и уничтожает растительность. Так называемый серебряный карп, в частности, имеет опасную, но зрелищную тенденцию подпрыгивать в воздух при заводе двигателя. Забывается тот факт, что азиатскими являются *все* виды карпов, а упомянутые выше особи, которых завезли, чтобы контролировать растительность в рыбных хозяйствах, это всего лишь те члены семейства карпов, которые последними совершили бросок через океан.

Распространение карпа в Соединенных Штатах было прервано сначала войной с Мексикой (1846–1848), а затем Гражданской войной (1861–1865). Страна объединилась, но в её сельском хозяйстве какая бы то ни было система отсутствовала. В частности, южане делали слишком большую ставку на кукурузу как на основной источник белка, что вызывало пеллагру — вид авитаминоза с симптомами, напоминающими эрготизм — диареей, дерматитом и деменцией. Поля были разрушены, семьи разлучены. Несмотря на прекращение военных действий, между Югом и Севером сохранялось взаимное недоверие.

В 1870-е, избрав целью ни больше ни меньше чем консолидировать страну в едином порыве любви к карпу,