

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	5
----------------	---

Часть первая

КАК ВСЁ НАЧИНАЛОСЬ И ИСТОРИИ ИЗДАЛЕКА

Глава 1. Давно, невероятно давно.....	9
Глава 2. Долгие Средние века, или «Мне только посмотреть на пир»	37
Глава 3. Как время может быть новым?	65
Глава 4. Рестораны, повара, «Мишлен» — XIX–XX века и выход в мир гастрономии.....	95

Часть вторая

ИСТОРИЯ РУССКОЙ КУХНИ

Глава 5. Стремительный рассказ о постепенном появлении русской кухни	131
Глава 6. Гастрономические качели, а то и блендер. XVIII и начало XIX века	155
Глава 7. Кто-то из них мой прадедушка (XIX век, Москва и вокруг)	179
Глава 8. Как накормить целую страну. 30-е годы XX века.....	217

Часть третья

КАК МЫ ЖИВЕМ В НАШЕМ СЪЕДОБНОМ МИРЕ

Глава 9. Глава последняя, где появляемся мы с вами.....	267
Заключение.....	305
Гастрономический таймлайн. Переплетение времен и событий.....	309
Библиография.....	323
Примечания.....	330
Источники изображений.....	335

ВВЕДЕНИЕ

Съедобный мир вокруг нас — как будто семейная фотография. Привычный, приятный, знакомый. Кажется, что чайник с чаем и чашки, кофе, холодильник, ложки с вилками, картошка с котлетой и соусом, салат из огурцов и помидоров — это самое стабильное, что вообще может быть. Даже скучное — что в них особенного и сложного?

Но знаете, люди, жившие 100, 150, 500 лет назад, очень удивились бы, увидев наш современный мир. Многие были бы непонятно — что такое вилки, кофе, меню, картошка, кулинарная книга, ресторан, избыток еды? У наших прабабушек не было холодильников. И у многих бабушек тоже не было. Индивидуальным вилкам лет пятьсот. Рестораны, варенье и русский самовар еще младше вилок, им по три-четыре века. Пищевой промышленности, какой мы ее знаем, около 100 лет. Голод победили меньше 100 лет назад, и эта победа не везде окончательна.

Массовому опыту еды в путешествиях, в кафе, в других странах, вопросам эногастрономии и сочетания вкусов совсем немного лет. Наш привычный и любимый съедобный мир очень молод. Человечество прошло путь через огромное количество голодных времен, от скудного и однообразного питания к пищевому разнообразию, современному дому и кухне, гастрономическим традициям и законам, к поиску вкусной и красивой еды, баланса и восхитительных сочетаний. От корешков и мяса, запеченных в золе, к огромному списку техник, блюд и продуктов, к пониманию, что еда влияет на настроение

и здоровье, объединяет и поддерживает, делает жизнь лучше дома и в поездках, заставляет думать, планировать, говорить о ней и, в общем, делает нас людьми.

В этой книге мы пройдем путь гастрономической истории — мировой и российской. Начнем с древнейших времен и Античности, пройдем Средние века и Новое время, а затем доберемся до XX века. Люди будут путешествовать, богатеть, учиться, изобретать, писать книги, находить и терять. И наш взгляд станет следить за все более близкой к нам частью мира и истории. Постепенно мы придем в ту часть гастрономического мира, где обитаем сами, — к своему личному опыту.

Под конец книги увидим гастрономию не глазами историка, а своими глазами. Мы живем рядом, ходим по одним городам, делимся впечатлениями от поездок и посещений ресторанов, пользуемся похожими гастрономическими предметами, готовим, празднуем, пробуем.

Меня зовут Полина, и я человек, который воспринимает мир через еду. По образованию я психолог и во всем ищу ответ на вопросы «Как это влияет на человека?», «Как использовать это для адаптации?». По роду занятий я — историк гастрономии, сомелье, профессиональный дегустатор, ведущая гастрономических лекций и экскурсий. Как нам понять какое-то время, место, эпоху? Давайте изучим, что тогда ели, через это и начнем понимать.

Давайте вместе посмотрим, как постепенно формировался наш съедобный мир. Кто двигал его — намеренно или невольно. Этот мир прошел множество испытаний, но в нем было и много побед. Мы увидим, какой он красивый, юный и хрупкий. И как много радости может принести.

Мы не неандертальцы и не шумеры, но начнем с таких далеких времен, чтобы увидеть, как влияли друг на друга человек и еда давным-давно. Итак, отправляемся в путь!

Часть первая



КАК ВСЁ
НАЧИНАЛОСЬ
И ИСТОРИИ
ИЗДАЛЕКА

ГЛАВА 1

ДАВНО, НЕВЕРОЯТНО ДАВНО

В гастрономической жизни человечества есть важнейшие события: приручение огня, начало выпечки хлеба, одомашнивание животных, изобретение консервации, появление вина. И есть события поменьше, но каждое из них тоже своего рода революция. Начало использования вока и тандыра. Многообразное использование зерна — для хлеба, каши, пива. Первый опыт еды в дороге и поиск удобных для переноски форм. Решение задач питания огромных армий и больших городов. Пиршества и застолья, торжественные приемы и интерес к еде других стран. Диета, план обеда, специальная профессия изготовителя блюд, специальная профессия ведущего большого застолья. Земледелие, урожайность, дороги. Как сделать много разной еды из ограниченного запаса продуктов. Что с чем есть.

Как много нужно придумать, когда у тебя появляется еда!

ДРЕВНИЕ ЛЮДИ, ОГОНЬ И МЯСО

Вы знаете, когда люди приручили огонь?

Мнения историков по этому вопросу разнятся. Пусть это было примерно 400 000 лет назад — этим временем датируются первые найденные в Европе кострища. Неандертальцы разводили костры, чтобы обогреться и готовить пищу.

Даже так — чтобы есть то, что без обработки съесть сложнее. Корнеплоды, рыба, мясо — все они мягче и съедобнее, когда запечены на огне или в углях. Древние люди занимались охотой и собирательством, делали простую посуду и ножи из камня. Еще у них были костяные флейты и примитивные украшения. Языка в современном понимании не было, имелась только система сигналов музыкального типа — люди общались с помощью звуков, имевших определенный темп и ритм. А первой «посудой» были ямки для запекания пищи, выкопанные в земле рядом с костром.

Возможно, во времена не настолько древние, но все же очень давние совместный прием пищи стал символом привязанности, дружбы и даже родства. Есть у совместной трапезы и чисто практический смысл — сегодня у меня есть еда и я тебя угощаю, а когда у меня наступят тяжелые времена (а они, увы, наступят), ты угостишь меня. И еще один давний мотив — связь охотника и добычи, человека и мира. Мы едим это мясо и растения, потом сами станем едой, и это какой-то огромный круговорот взаимного питания¹.

Несколько лет назад я была в Аргентине и в волшебной Пурмамарке попала на праздник Пачамама. Это праздник земли и плодородия. Так вышло, что наш гид обиделся на группу и самоустранился, отказался переводить. Мы рассыпались по улицам и попытались разобраться, как смогли. Сначала на главной площади города коммунальщики в жилетах сделали проем в земле, сняв часть плитки. Это было смешно и дико и совсем не пахло чудом. Потом жители стали приходить на площадь и приносить еду (эмпанады, мясо, кукурузу, жареные бананы, конфеты, семена, баночки с маслом), напитки, сигареты, благовония и раскладывать вокруг проема. А я мучилась вопросом, могу ли я, турист,

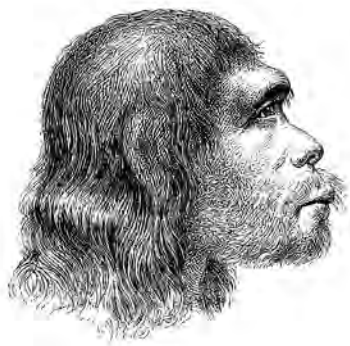
смотреть на это? Вдруг это какое-то частное чудо? Вдруг я все неправильно пойму? Когда поняла, что каждому нужно что-то отдать, положила в общую кучку единственный имевшийся с собой предмет — маленький костяной ножик-сувенир.

Потом начинается церемония — произносятся определенные слова, и в отверстие в земле в определенном порядке высыпается и выливается вкусное. Это делают с благодарностью, все вместе, без страха потери или дефицита. Это жертва, подарок от человека земле. Смотришь на это неиссякаемое количество способов молиться и не чувствуешь границы между собой и миром. И всего хватает. И никто не может бросить тебя, кроме тебя самого. И еда совершенно неиссякаема. Ее бросают и бросают, а меньше не становится. И музыка, и холод камней по подошвам. И всем хватает еды, земли, места для ног, музыки, чуда, огня для свечи. Все будет отдано, и все вернется, всего хватит, и человек не царь земли, а ее партнер, и они вечно обмениваются.

Уточнила потом, все ли я верно поняла. Все верно.

Вернемся в прошлое. Самый известный неандерталец — человек Ла-Ферраси, также известный как LF1. Его скелет был обнаружен в 1909 году во Франции, в Монтиньяке, между Бордо (о, эти вина) и Лиможем (тот самый фарфор, лучшая посуда в мире). Он жил около 50 000 лет назад, прожил около 45 лет, и это на тот момент было много; его зубы сильно стерты оттого, что постоянно использовались для перетирания грубой пищи.

Основное время жизни неандертальцы тратили на добычу еды, но ее всегда было мало, голод был более частым



Реконструкция внешнего вида
человека Ла-Феррасси

спутником, чем сытость. Археологи говорят, что данные о системах хранения еды не сохранились. А были ли такие системы? Ведь вопросы хранения становятся актуальными тогда, когда есть излишки.

Неандертальцы обитали на Земле бесконечно долго по нашим меркам (до сотен тысяч лет) и вымерли при-

мерно 40 000 лет назад, то ли пав под влиянием сил природы, то ли будучи ассимилированы кроманьонцами.

Можем ли мы сказать, что древние люди обращали большое внимание на еду? Конечно, да! Ведь они были постоянно голодны. Можем ли мы сказать, что они задумывались о вкусах, традициях, гастрономических сочетаниях? Нет, они думали только о том, как бы поесть еще один раз.

А дальше мы оказываемся в неолите, который дал человечеству такие обыденные вещи, как земледелие, скотоводство, жернова, керамику и т. д. Эти вещи можно назвать обыденными, так как они для нас максимально привычны — это скелет, на который нанизан наш мир.

ЕГИПЕТ, ЕДА В РАЗНЫХ МИРАХ И ПИВО

У древних египтян были удивительные отношения со временем и пространством.

В наши дни мы так стремимся нащупать короткое «сейчас», понять, кто мы, как-то успеть ощутить именно себя.

А египтяне жили в вечности. Проводили привычные будни, держа в уме не только свои представления об этой жизни, а намного большее. Провожали умерших, не только прощаясь с ними, но и заботясь об их дальнейшем загробном путешествии, в частности собирая припасы и вещи «в дорогу». И это отличный источник информации о том, как был устроен мир.

Еще египтяне чувствовали дыхание жизни, цикличность хода времени — говорят, на это влияли ежегодные разливы Нила, который максимально доходчиво показывал, что все приходит и уходит, за смертью следует жизнь, погибшее возрождается и расцветает вновь. Чем-то очень телесным и медленным веет от такого мира.

Знаете, как египтолог Людвиг Борхардт сформулировал свои впечатления от бюста египетской царицы Нефертити? «Описывать бесцельно. Смотреть!» Вглядываясь, мы видим немного необычное для давнего времени — женскую красоту, изображения с семьей — дочерьми и мужем Эхнатоном, упоминание как живого воплощения животворящей силы солнца, дарующего жизнь. Для древности скорее привычно жадное внимание к слову «победа», а тут — красота и тепло. Может быть, это случайность, мираж, женский вариант прочтения слова «победа», которое еще можно произнести как «витальность», стремление к жизни.

Что же мы увидим, если посмотрим на быт и еду древних египтян? То, как давно-давно, еще до нашей эры, зарождались привычные нам части пищевой инфраструктуры. Например, из Древнего Египта к нам пришли кислый хлеб, пиво и даже инкубаторы².

Считается, что египтяне были первыми, кто научился выпекать хлеб на дрожжевой закваске. Поначалу дрожжи получали от старого хлеба, а к Новому царству, то есть ко II тысячелетию до нашей эры, люди научились самостоятельно

выделять и использовать дрожжи. Заквасочный хлеб отличается от пресных лепешек более воздушным мякишем и более сложным вкусом. А еще это родной брат пива. Существует даже спор о том, какой из продуктов появился раньше. Кто-то говорит, что сначала было пиво — чуть размятые и подпеченные комки из злаков помещали в воду, и начиналось брожение — и лишь потом обратили внимание, что это вкусно и питательно само по себе.

Пиво было некрепким, больше походило на отвар из ячменя, пшеницы и трав с добавлением финикового сока и крахмалистой мякоти плодов пальм. Еще в числе напитков египтян упоминали пальмовое вино из сока соцветий и вино из отвара плодов фиников.

Набор продуктов у египтян был примерно таким. Злаки (самый уважаемый — полба, вид пшеницы), фасоль и чечевица, лотос (нет единства в понимании, что именно так называли, но был он так хорош, что Гомер в «Одиссее» описывает, как попробовавшие его чужестранцы отказывались возвращаться на корабли, приходилось уводить силой), папирус (нижнюю часть стебля тушили и прожевывали, а жесткие остатки выплевывали), финики, инжир, плоды сикомора — библейской смоковницы, гранаты, виноград, плоды пальмы персея (родственника авокадо), лук, чеснок, рыба, орехи, кунжутное масло, мята, тмин. В некоторых источниках описаны первые «инкубаторы» и фермы — египтяне делали загоны для разведения и откармливания птиц и диких копытных.

Эти продукты подавали на пирах, причем проходили пиры очень прогрессивно для того времени — женщины могли присутствовать на них вместе с родственниками.

Продукты также помещали в гробницы вместе с посудой — впечатляющими для того времени деревянными, каменными,

глиняными изделиями и даже ложками, ножами и вилками. В это время посуда еще не в полной мере являлась посудой — это был широкий круг приспособлений для еды, принесения жертв, косметических целей — всего, что нужно человеку.

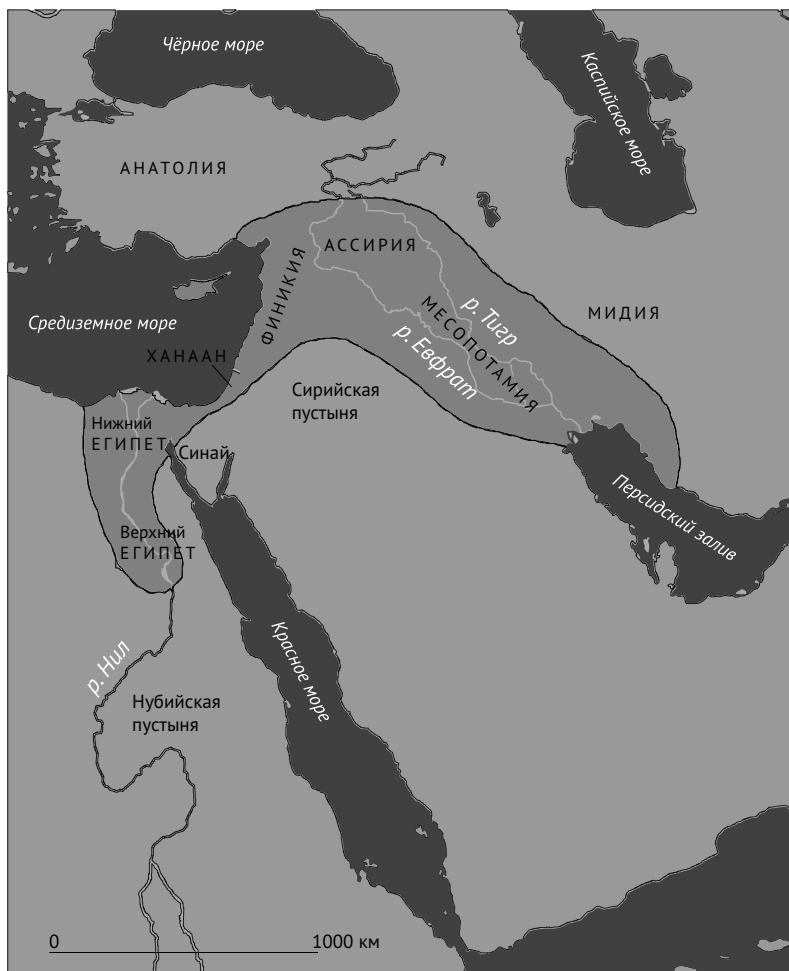
ШУМЕРЫ, ХЛЕБ С СЫРОМ И УТРАЧЕННАЯ КУЛЬТУРА

Много ли мы знаем о волшебной Месопотамии, кроме того, что она упоминается в учебниках и как-то повлияла на мир? Это что-то очень древнее, вроде бы связанное с земледелием и чем-то культурным. Междуречье, шумеры, вавилоняне, ассирійцы — как будто эхо каких-то забытых историй, тема школьного урока.

Люди этих древних цивилизаций преуспевали в математике, астрономии, строительстве. Египтяне построили первую ступенчатую пирамиду, шумеры изобрели системы исчисления времени (разделили час на 60 минут, а минуту — на 60 секунд), первая письменность в истории человечества — шумерская клинопись.

Согласно ветхозаветному преданию, примерно во 2-м тысячелетии до нашей эры царь Нимрод, правнук Ноя, основал Вавилон, а затем повелел построить Вавилонскую башню. Он приказал возвести настолько высокую и мощную башню, чтобы она доставала до неба и ей не был страшен потоп, который предсказывали легенды. Бог увидел неразумные действия людей и, вызвав смятение среди них, разделил их языки и лишил способности понимать друг друга. Люди рассеялись по земле и вновь углубились в решение насущных проблем.

Заглянем же в 1-е тысячелетие до нашей эры, в Плодородный полумесяц, «колыбель цивилизации» — это



Плодородный полумесяц

территории современных Кипра, Ливана, Израиля, Сирии, Ирака, частично Турции и Ирана, а также Иордании — благодатный край для земледелия. Великолепные почвы и разливы рек, оставляющие после себя богатый слой ила, позволяли собирать большие урожаи. Здесь выращивали ячмень, пшеницу, просо, лен, а еще финиковую пальму, виноград и бобы (чечевицу, нут и горох).

Сконструировали тандыр — печь, которая долго держит тепло и помогает экономно использовать топливо. Пекли лепешки и сладкий хлеб с финиками, делали мягкие невыдержанные сыры и даже готовили сыр в тесте, прообраз обожженных хачапури.



Тандыр с лепешками



Солод: пророщенное зерно

Шумеры заливали зерно, а точнее, перетертый солод водой со сладким соком финиковой пальмы и добивались брожения. Как и египтяне, в большом количестве делали простое некрепкое пиво. Это способ поднять свой дух, а также обеззаразить воду. Первые цивилизации еще не использовали хмель. Даже забавно — если задуматься, популярное словосочетание «хмельной напиток» воспринимается как синоним алкогольного, но на самом деле указывает лишь на гораздо более поздний способ консервации напитков с использованием горьких шишек хмеля.

А потом пески, войны и время поглотили государства и народы Месопотамии.

Конец ознакомительного фрагмента.

Приобрести книгу можно

в интернет-магазине

«Электронный универс»

e-Univers.ru