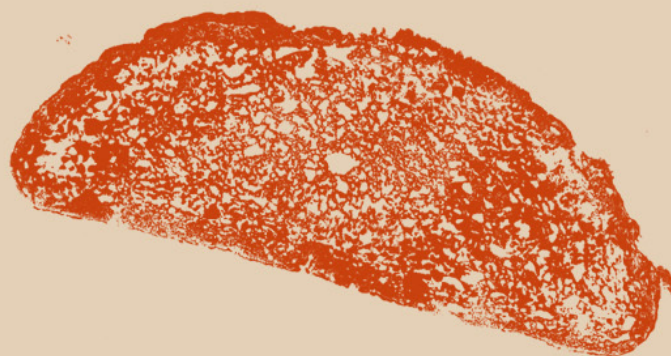


*Карл Фридрих
фон Румор*

ДУХ
КУЛИНАРНОГО
ИСКУССТВА



Ad **M** *arginem*

Карл Фридрих фон Румор
Дух кулинарного искусства

«Ад Маргинем Пресс»

1822

УДК 641.554+1
ББК 36.997+87.8

Румор К.

Дух кулинарного искусства / К. Румор — «Ад Маргинем Пресс»,
1822

ISBN 978-5-908038-94-2

«Дух кулинарного искусства» (1822) – книга немецкого литератора, художника, коллекционера и мецената Карла Фридриха фон Румора (1785–1843), с трудом поддающаяся жанровому определению. Это трактат по практической метафизике питания, соединяющий в себе подробные описания различных видов блюд и способов их приготовления, философские и социологические наблюдения, а также утопические идеи по переустройству общества. Автор ставил перед собой амбициозную задачу выработки нового подхода к искусству кулинарии, где философия и гастрономия объединяются в общую категорию – гастрософию. Вдохновившись трудами Платона, Горация, Канта, Шеллинга и других мыслителей разных эпох, Румор рассматривает профессию повара как одно из проявлений творческого духа и обосновывает элементарную теорию кулинарной практики. Заслуга Румора заключается в том, что он впервые в западной философии формулирует систематику кулинарного искусства и делает приготовление пищи прямым предметом эстетики. В формате PDF A4 сохранён издательский дизайн.

УДК 641.554+1
ББК 36.997+87.8

ISBN 978-5-908038-94-2

© Румор К., 1822

© Ад Маргинем Пресс, 1822

Содержание

Предисловие ко второму изданию	9
Предисловие издателя	13
Введение	16
Книга первая	28
Первая глава	28
Вторая глава	30
Третья глава	32
Конец ознакомительного фрагмента.	34



Карл Фридрих фон Румор

Дух кулинарного искусства

За столом человек может удовлетворить свой самый разборчивый вкус, не переступая границ пристойного, но безудержная жадность превращает его в обжору.

Честерфилд, «Письма к сыну»

Книга выпущена в рамках совместной издательской программы Ad Marginem и ABCdesign

Редактура, комментарии и послесловие: Сергей Фофанов

Редактор издания благодарит Вольфганга Виттрока (Wolfgang Wittrock) за помощь в приобретении прав на использование иллюстраций.

© ООО «Ад Маргинем Пресс», 2026

Карл Фридрих фон Румор

Карл Фридрих Людвиг Феликс фон Румор родился 6 января 1785 года в Рейнхардт-grimma под Дрезденом и умер 25 июля 1843 года в Дрездене. Немецкий историк искусства, писатель, художник и график, историк сельского хозяйства, гастрософ¹, коллекционер живописи и меценат.

¹ Гастрософия – культурно-философская дисциплина, рассматривающая пищу как явление, в котором переплетаются эстетика, этика, медицина и социальные науки. Ее истоки восходят к XIX веку и развиваются сегодня в рамках культурной антропологии, экологии потребления и философии повседневности.



Йохан Петер фон Лангер. Портрет Карла Фридриха фон Румора © Staatliche Graphische Sammlung München

Предисловие ко второму изданию

Любезный читатель! Хотя из жизненного опыта известно, что предисловия никто никогда не читает, я в то же время знаю, что они являются частью литературной униформы и неотвратимы в качестве обрамления книг. Но предисловия к разным изданиям должны различаться. Предисловие к первому изданию обычно извиняется за дерзость автора, за его противоречивость, его самонадеянную уверенность, что он якобы разбирается в деле лучше, чем его предшественники. Предисловия ко второму и последующим изданиям уже выражают некоторую успокоенность. Предполагается, что читатель уже завоеван, его мнение заведомо благоприятно; посему автор чувствует себя большим человеком, из уст которого публика с интересом и даже с жадностью ловит мелкие обстоятельства возникновения его труда. Вот и я, любезный читатель, тоже позволю себе коснуться истории создания сей книги.

Большим событиям зачастую предшествуют малозначительные поводы: оплеухи, сломанные спинки стульев и тому подобное. Потому и мне не зазорно признаться, что мой труд в некоторых главах начинается с того, что подвергает осмеянию – но беззлобному – некоторые эстетические общеизвестные истины и ключевые слова, применяя их к презренному искусству². При неограниченной, нетвердой, шаткой универсальности их бытового употребления они, мне кажется, подойдут к любому искусству, к тому и этому; причем с выигрышем для обоих.

В результате чего мой личный повар, знаменитый Йозеф Кёниг³, настойчиво и неоднократно требовал от меня участвовать в воспитании его подрастающих сыновей больше, чем мне бы того хотелось. Поэтому мне, после многих других попыток, не оставалось иного выхода, как дать необходимое продолжение лишь одному началу в виде книги, которую любящий отец мог бы продавать в своих семейных целях. Он и нашел для нее издателя. – Поэтому сей труд в собственном смысле есть бенефис, благотворительное представление – не в пользу автора, а в пользу исполнителя, то есть пластического выразителя.

С этой благородной, по общим представлениям немецкой морали, целью я связывал другую – может быть, высшую – по крайней мере, более общую: привлечь внимание хозяйствующей публики как к продуктам земли, долгое время недооцененным, так и к общедоступному средству устранить или хотя бы уменьшить их отрицательные свойства.

Как известно, Северная Германия пребывала после Базельского договора 1794 года в состоянии надежного мира до 1806 года⁴; она пахала всё это время для воюющих стран, спрос

² Здесь Румор намеренно акцентирует внимание на специфике своего трактата, в котором он сознательно объединяет две совершенно противоположные сферы – сферу духа и материальную сферу. Первая связана с тайной жизнью души и раскрывает творческую природу человека; вторая – с повседневной деятельностью и ремеслом, направленными на удовлетворение телесных потребностей. Некоторые исследователи усматривают в провокационном заглавии Румора отсылку к программному труду эпохи Просвещения – работе Шарля Луи де Монтескье «О духе законов» (фр. *De l'esprit des lois*, 1748), в которой, в частности, постулируются принципы разделения властей, отмены рабства и развития либерализма. Еще одной подсказкой, проливающей свет на возможные источники вдохновения Румора, может служить само название его книги. Термин *der Geist* (нем. «дух») непосредственно восходит к работам современника Карла Фридриха фон Румора – Георга Вильгельма Фридриха Гегеля, ключевыми категориями философской системы которого были понятия *absoluter Geist* (нем. «Абсолютный дух») и *Weltgeist* (нем. «Мировой дух»), о которых он писал в своих трактатах «Наука логики» (1812–1816) и «Феноменология духа» (1807).

³ Йозеф Кёниг действительно в течение семи лет состоял на службе у Карла Фридриха фон Румора в качестве повара. Однако его указание в качестве автора трактата представляет собой сознательную мистификацию, к которой прибег сам Румор, опасаясь критики за выбор темы, казавшейся современникам чрезмерно «легкомысленной» и неподобающей серьезному исследователю, что могло повредить его репутации.

⁴ Базельский мир – обобщенное название серии дипломатических соглашений, заключенных в 1795 году между революционной Францией и рядом держав, входивших в Первую антифранцузскую коалицию. В апреле Франция подписала договор с Пруссией, добившись ее выхода из войны и фактического признания своих территориальных приобретений на левом берегу Рейна. В июле аналогичное соглашение было достигнуто с Испанией, уступившей Франции восточную часть острова Санто-Доминго (нынешняя Доминиканская Республика). Эти дипломатические шаги не только ослабили внешнее давление

которых держал цены на продовольствие достаточно постоянными, что лучше всякого искусства и науки позволило удвоить продукт северогерманского земледелия.

Курс на увеличение продукции продолжается, тогда как внешний рынок после установления всеобщего мира⁵ частью совсем закрылся, частью стал допускать и новые поступления. Средиземноморье снабжается из Египта, Южной России, а в последнее время даже из давно забытой Сардинии; из Вест-Индии, из западных штатов Северной Америки; из стран, в которых урожай получают на плодородных почвах без больших затрат, посредством принудительного и рабского труда, поэтому при любой цене продукты продаются не в убыток, а с прибылью.

Из-за условий, здесь изменившихся, а там остающихся прежними, у нас неизбежно возникло пагубное переполнение рынка, отсюда последовало снижение цен на первичную продукцию земледелия, эти цены скоро перестали покрывать затраты производства. Бедствие, вызванное этим расхождением, не было бедствием лишь землевладельцев или арендаторов пустующих земель, как иногда говорили, отрицая жалобы крестьян; оно было всеобщим. Если собственники и арендаторы платят налоги нерегулярно, отказываясь от всяких необязательных расходов, а временами оставляя неоплаченными даже уже наступившие обязательства, то и в остальных ветвях делопроизводства и продовольственного обеспечения наступят задержки; кто-нибудь будет отрицать справедливость моих предвидений? – после того, как мы уже видели, что правительствам, при наибольшем благоприятствовании со стороны природы, приходилось поддерживать выплатами целые провинции, как подпирают яблони при слишком богатом урожае плодов.

Да, у человека не хватало ума, который я, кстати, очень ценю, в недавние годы правильно распорядиться благословением природы. С накоплением, единственным всерьез примененным средством, ужасу пришел конец. Запроектированное общество потребления, идущее рука об руку с имеющимися обществами земледелия и накопления, потерпело поражение, еще не успев заслужить это название, из-за полного отсутствия волевой энергии и ясного понимания условий и потребностей времени. Скорее повезет превратить сгнившее зерно в зерновые акции, как предложил один странный человек, не знаю, в шутку или всерьез, лет десять назад. Ибо во многом наши современники подобны стаду, которое всемирно известный Джон Ло⁶ заманил в пропасть своими акциями Миссисипской компании⁷, как некогда в Византийской империи фальшивый мессия заманил тридцать тысяч евреев в Эгейское море⁸. Обоих впоследствии считали ряженой нечистой силой; или самих себя прельщенными идиотами, теперь уже не узнать.

на Французскую республику, но и засвидетельствовали рост ее политического влияния в Европе.

⁵ Парижский мир (1814) – общее название семи мирных соглашений, заключенных между Францией и странами Шестой антифранцузской коалиции после отречения Наполеона и реставрации Бурбонов. Подписанный 30 мая 1814 года, он предусматривал возвращение Франции к границам 1792 года, амнистию, сохранение монархического режима и отказ от репараций. Договор стал результатом сложных переговоров, в ходе которых глава французской делегации Талейран сумел воспользоваться разногласиями между союзниками. Итоговое урегулирование было закреплено на Венском конгрессе (1814–1815), где великие державы стремились восстановить баланс сил в Европе и создать систему, обеспечивавшую длительный мир после эпохи революций и войн.

⁶ Джон Ло оф Лористон (1671–1729) – шотландский экономист и финансист, основатель *Banque générale* и автор амбициозной финансово-экономической схемы, вошедшей в историю как «система Ло»; его деятельность во Франции в начале XVIII века стала одним из первых примеров масштабного государственного эксперимента с бумажными деньгами и спекулятивными инвестициями.

⁷ Миссисипская компания (*Compagnie du Mississippi*) – французская торговая корпорация, действовавшая в колониях Северной Америки и Вест-Индии; с 1717 года известна как Западная компания (*Compagnie d'Occident*), а с 1719 – Компания Индий (*Compagnie des Indes*). Обладавшая монополией на торговлю и добычу ресурсов, она стала центральным элементом «системы Ло» и одним из первых примеров финансового пузыря в европейской истории.

⁸ Моисей Критский – религиозный деятель и лжепророк VI века, действовавший в еврейской общине на Крите, входившем в состав Византийской империи. Провозгласив себя новым Моисеем, посланным Богом освободить евреев и привести их в Землю обетованную, он, по преданию, повел своих последователей к морю, уверяя, что воды расступятся, как в библейском Исходе. Однако чуда не произошло: многие утонули, а сам Моисей исчез – по одним свидетельствам, погиб, по другим – скрылся (Socrates. *Historia Ecclesiastica*. VII, 38; *Grätz H. Geschichte der Juden*. 3. Aufl. Bd. VI. S. 354–355).

Теперь бы я не стал возмущаться этими странными недоразумениями, если бы не было в государственной экономике общеизвестного, признанного и принятого правила, что продукты, которые нельзя долго держать сырыми и сбывать с прибылью, неотвратимо следует перерабатывать, превращать в искусственные продукты; по обстоятельствам, продавать их за границу или использовать у себя или совмещать то и другое. Кто же не знает, что, например, продукция из шерсти при уменьшении спроса либо сокращается, либо ведет к производству платков и ковров. Лен и коноплю превращают в холст и парусину, рудники – в предприятия по работе со сталью и железом. Отсюда недалеко и до того, чтобы признанный, неопровержимый принцип применить и к тем продуктам питания, избыток которых вызывал столь серьезные затруднения. Ибо это столь же верно, как и предыдущее: *что улучшенное полеводство – после того, как прекратится искусственный рост цен, который благоприятствовал его прогрессу, – неизбежно будет отставать, если ему не обеспечить надежный, неизменный рынок через всеобщее улучшение народного питания.*

Я полагаю, что, улучшив столь важное производство пива, например, по старому баварскому образцу⁹; увеличив потребление муки более мелкого помола; приучив к более сытному и жирному мясу крупного рогатого скота и птицы, можно было бы заметно уменьшить имеющуюся зерновую массу. Это не так уж и много, что в хорошие годы порождает представление о неисчерпаемом изобилии и достатке за счет этих низких цен. Если бы удалось справиться с этим избытком, *сделать его полезным*, то спрос стал бы оживленным, спекуляция держалась на чеку, чтобы ее не спугнули; что всегда приводит к тому, что устанавливаются средние цены, единственно желательные, потому что они выверены и в силу этого равномерно полезны для всех.

Скромно и тонко пробудить эти мысли, возбудить у понимающего, сообразительного немца аппетит к тому, чтобы использовать продукт своей земли не столько ради преходящего вкусового удовольствия, сколько ради долгого, крепкого здоровья¹⁰; для этого перед тобой, бесценный читатель, превосходная книга, которую я предлагаю тебе вторично – расширенную и улучшенную. Пусть это издание окажет на твою жизненную установку большее влияние, чем оказало первое. Пусть впредь ты станешь благосклоннее к тонкому аромату легко добытой кухонной зелени, к добротным и хорошо приготовленным качественным продуктам твоей страны¹¹. Тем самым ты поспособствуешь важной ветви немецкого усердия, при этом и сам с большой вероятностью почувствуешь себя куда лучше, чем прежде.

Достигну ли я хотя бы нескольких из этих различных целей, а то и всех, а может, и вовсе ни одной? Конечно, железо не куется с первого удара так, как хотелось бы. – В любом случае моя книга будет продаваться на благо потомков моего повара, то есть хотя бы одна эта цель будет достигнута. С другой стороны, я не могу не признаться со стыдом, что мой труд не оказал ни малейшего влияния на воззрения государственных экономистов. Конечно, это куда как изощренная мысль: *что продукты питания – самый богатый предмет внутренней торговли.* Как можно было бы отследить по этой раздробленной мелкой торговле страны, с ее городскими

⁹ Закон о чистоте пива (*Reinheitsgebot*), изданный в 1516 году в Баварии, запрещал использование в пивоварении любых ингредиентов, кроме ячменного солода, воды и хмеля. Впоследствии *Reinheitsgebot* стал символом немецкой пивной культуры и одним из старейших пищевых стандартов в мире.

¹⁰ Книга Румора – один из первых примеров в истории европейской гастрономической культуры, где выдвигается тезис о необходимости сбалансированного и здорового питания. В ней акцент смещается с исключительно вкусовых и лечебных свойств продуктов на более комплексное представление о питании как о гармоничном и рациональном процессе.

¹¹ В этом пассаже мы видим отражение патриотических настроений, вызванных борьбой за освобождение немецких земель от французских захватчиков. Наглядным выражением этого чувства может служить рисунок Филиппа Отто Рунге «Гибель Отечества» (1809). На нем изображена женщина с ребенком на плечах, вспахивающая поле, где погребен ее муж, павший в боях за освобождение Германии. В этой композиции раскрывается христианская идея жертвенности и надежды на возрождение, в том числе на духовное возрождение Германии. Со временем интерес к региональным продуктам станет важным фактором развития сельского хозяйства и трендом культуры потребления, связанным с движением по защите окружающей среды.

рынками и кухнями, годовой оборот отрасли? – никак, и тем не менее его принято считать за мелочь. Ибо если сравнить расходы упорядоченных городских домохозяйств на плиту и подвал с расходами на одежду, приборы и другие надобности, то окажется, что первые в большинстве случаев достигают половины всего, а у более бедных и намного превосходят половину. – Но, с другой стороны, я должен признать, что наши государственные экономисты, которые считают лишь в миллионах, могут рассматривать продукты питания как достойный их высокого внимания объект торговли только после того, как преобразуют их в склады и грузы в магазинах и на кораблях. Они, пожалуй, с презрением поглядывают на англичан, этих богачей! – которые, как бы ни были они богаты, обращают такое внимание на торговлю продуктами питания и держатся так, будто считают ее едва ли не самой значительной из ветвей внутреннего производства.

После такого основательного подсчета мне не остается ничего другого, как упомянуть одно странное, собственно, даже личное обстоятельство, в которое я попал, сам того не желая, только благодаря этой книге. Однако мне придется подойти к делу исторически.

Еще совсем недавно – кто же не помнит! – женщин держали, в том числе и в Германии, в своего рода подчинении и услужении, дом и кухня поручались им как ответственная должность наподобие министерства. Такое положение, слава небу, с некоторых пор изменилось. Уже нигде не услышишь такие грубые напоминания, такие строгие, граничащие с обвинением упреки, которые в прежние времена нередко доводили женщин до слез. Но всё же, хотя теперь женщины и перестали считать себя обязанными заботиться о кухне и домашнем хозяйстве, но, с другой стороны, не отказываются от претензии управлять этим исключительно важным департаментом. Они делают это как мужчины, которые тоже любят удерживать за собой целую отрасль промышленности или брать на себя еще одну, вести которую как следует у них нет ни времени, ни желания, ни способности. – По этой причине прежнее издание настоящего труда часто казалось женщинам то вторжением в их полномочия, то докучливым, нежеланным напоминанием об устаревшем, забытом долге.

И что же это теперь? – Вторжение? – в этом случае на женщине висит признанный по всей форме долг деятельно представлять состояние своего дома. Если же это напоминание о ненавистных и давно отринутых обязанностях, то оно не может одновременно пониматься как вторжение. – Но все же, как мне быть? Женщины, которые не затрудняют себя последовательностью и различием, не видят в этом вообще никакой почвы.

Вот и всё, чтобы показать, что мой труд имеет причиной своего возникновения в высшей степени нравственные, филантропические и патриотические побуждения, что хотя и делает честь моему характеру, но не способствует тому, чтобы снискать большей благосклонности к самой работе. На сегодняшний вкус всякому произведению искусства подобает немного чертовщины¹²; поэтому я в свое время с удовольствием услышал, что испокон веку во всем – наряду с прямым смыслом – предполагается и ищется также и второй, или так называемый двойной смысл. – Ну и на здоровье; ибо, если что-то вообще истинно и действенно, оно может, прямо скажем, действовать на всё и на всякого.

Вахвиц¹³, 17 апреля 1832 года

¹² В этом колком замечании Румор критикует увлечение мистицизмом, характерное для произведений позднего или так называемого темного романтизма. Особенно это касается творчества Э.Т.А. Гофмана и его эпигонов.

¹³ Вахвиц – предместье Дрездена на берегу Эльбы, где располагалось имение Карла Фридриха фон Румора. Здесь он работал над философскими и гастрономическими сочинениями, включая трактат «Дух кулинарного искусства».

Предисловие издателя

Сочинитель этой книги обладает в своем предмете, наряду с редкостным знанием дела и навыками, также умением находить сравнения, которые позволяют ему извлечь нечто отвлеченное и общее из дела, задачей которого видится лишь узкое применение.

Между тем как раз серьезность и чуть ли не научная строгость нашего автора бросается некоторым в глаза как нечто новое и избыточное. Поскольку кулинарное искусство в последнее время редко предстает нам во всем своем значении и в полноте влияния на телесное и душевное благополучие человечества. Правда, уже предпринимались попытки придать земледелию и животноводству научный облик; даже поэты не чурались посвящать свое вдохновение земледелию¹⁴; государственные экономисты наконец-то всякий день соревнуются с гуманистами в стремлении распространить по всей земле все роды и виды съедобных растений и животных. Однако, как это часто бывает, останавливаешься и топчешься на полпути; и тот научный, поэтический, государственно-экономический гул до сих пор завершался пристыженным молчанием, как только дело доходило до приготовления или обработки тех же сырых питательных веществ, к обладанию которыми, казалось, ты только что стремишься. Эти благородные человеколюбцы не решаются выйти на свет, например, с изобретением супа для бедных, на котором в эти времена сокращения избытка общего благополучия не сделаешь себе существенной прибыли. Ибо им почему-то стыдно признаться, что они так усердно хозяйствуют лишь ради того, чтобы дать людям лучший хлеб и более жирную убоину. Им предпочтительней, чтобы люди думали, будто все улучшения в земледелии направлены лишь на оживление торговли или рост оборота денег, чем сказать себе и другим, что вообще очень много сил прилагают к тому, чтобы дать людям лучшее пропитание.

Однако я далек от того, чтобы в том благородном стыде, который обычно чувствует большая часть наших современников при упоминании варева и еды, недооценить нежное чувство человеческого достоинства. Поэтому я охотно присоединяюсь к общеизвестному выражению, что человек ест, чтобы жить, а не живет, чтобы есть¹⁵. Но разве как раз из этого не следует, что человек должен есть разумно, а в выборе и приготовлении своей пищи, равно как и в других вещах, должен проявлять рассудок?

Разумеется, он должен ради здоровья есть радостно, по убеждению умеренно, по разумению качественно; и не надо тщетно уговаривать себя, будто пренебрежение к пище, которое, прямо скажем, исходит из лени, есть проявление стоической мудрости.

Но когда я стараюсь то направление мысли, которому я сам придал первый толчок, защитить от предубеждений современников, мне неизбежно приходится с надеждой оглядываться на классическую старину. Она в целом здоровая, естественная и говорящая напрямик, она подходит к кулинарному искусству без стыда и боязни, как к любому другому предмету, который

¹⁴ Здесь явно Румор делает отсылку к пасторали – литературному жанру, восходящему к античной буколической поэзии (Феокрит, Вергилий), в котором идеализированная жизнь пастухов и природы противопоставляется порокам городской цивилизации. В европейской традиции особенно развит в эпоху Ренессанса и барокко, когда пасторальные сюжеты становятся основой для поэм, драм, музыкальных и живописных произведений, а также часто служат аллегорическими выражениями различных политических или философских идей своего времени.

¹⁵ Речь идет о знаменитом афоризме, восходящем к Зенону и Сократу: «Ζῆθι, ὃ ἄνθρωπε, μὴ μόνον ἵνα φάγῃς καὶ πίῃς, ἀλλ' ἵνα τὸ πρὸς τὸ εὖ ζῆν καταχρήσῃς» («Живи не для того, чтобы есть и пить, но для добродетели и блага»). Эта фраза, приписываемая Зенону, зафиксирована в манускрипте Cod. Reg. Paris, 1168 (Paris. Bibliothèque nationale de France. Département des manuscrits. Grec 1168). Однако ближе по смыслу здесь изречение Сократа: «ζῶμεν οὐκ ἵνα ἐσθίωμεν, ἀλλ' ἐσθίωμεν ἵνα ζῶμεν», дошедшее до нас в знаменитой «Антологии (Florilegium) Иоанна Стобея» (Stob. Floril. 17, 22) в трудах Диогена Лаэртского: «Он говаривал, что сам он ест, чтобы жить, а другие люди живут, чтобы есть» (Диоген Лаэртский. О жизни, учениях и изречениях знаменитых философов / пер. с греч. М.Л. Гаспарова; вступ. ст. и примеч. А.А. Тахо-Годи. 2-е изд., испр. М.: Мысль, 1986. С. 103.

более или менее действует на благо человека. Песнопения Гомера изображают нам пиры героев с явной благосклонностью к сочной пище, щедро отмеренной первобытному племени. Позднее пиры становятся фоном для философских изысканий¹⁶. Качество и действие питательных веществ занимают, наконец, философствующих врачей и ученых, в том числе и Гиппократ¹⁷, и Галена¹⁸, ибо выбор и приготовление блюд кажутся с тех пор важными и для всех врачей¹⁹, которых вообще занимало здоровье рода человеческого. Но в Древнем Риме введение важных овощных культур приобретало эпитеты знатных родов: «лентулус»²⁰, «пизо»²¹, «цицерон»²²; и римская литература наполнилась прекрасными намеками на историю кулинарного искусства древних, которыми новые археологи еще не в полной мере насладились.

Совсем иначе, хотя вместе с тем и менее достойно, но всё-таки с несравненно большей требовательностью к достоинству предмета, ведут себя писатели большинства новых наций. Вряд ли посмеет где-то появиться стихотворная пастораль, воспевающая молочные продукты или выпечку; а вот картофель воспевается не раз, конечно, не без оглядки на его округлую форму, отвечающую представлениям о красоте. Я тоже не могу не отметить, что пишущие о путешествиях здесь составляют исключение и выделяются своим похвальным аппетитом и славятся особым вниманием ко всему съедобному. Но поскольку поездки по морям и странам обостряют аппетит²³, к тому же голод есть лучшая приправа, то их заслуга ставится не так

¹⁶ Румор имеет в виду сочинения Платона («Пир»; др. – греч. «Συμπόσιον»), Афиней («Пир мудрецов»; др. – греч. «Δειπνοσοφισταί;»), Ксенофонта («Пир»; др. – греч. «Συμπόσιον»).

¹⁷ Шпренгель в «Апологии Гиппократа» (Т. I. S. 88 f.) сомневается, что Гиппократ был автором книг о диете и уверяет, что они написаны одним александрийским неоплатоником. Однако как раз простота продуктов питания, обсуждаемых в тех книгах, говорит в пользу их античности против их новизны (Курт Поликарп Иоахим Шпренгель (1766–1833) – немецкий ботаник, врач и историк медицины, прославившийся своим фундаментальным трудом «Опыт практической науки о лекарствах» («Versuch einer pragmatischen Geschichte der Arzneikunde», 1792–1799), автор эссе «Апология Гиппократа и его основных принципов» («Apologie des Hippocrates und seiner Grundsätze. Halle: Rengersche Buchhandlung», 1789), посвященного защите взглядов и методов Гиппократа.).

¹⁸ Гален (Γαληνός; 129 – ок. 216) – врач, хирург и философ. Один из крупнейших представителей античной медицины, чьи труды оказали влияние на европейскую и арабскую медицинскую традицию.

¹⁹ Среди новейших медицинских работ такого рода отличается элегантностью эта: Lud. Nonnii (Людовик Нонний (лат. *Ludovicus Nonnius*; 1553 – ок. 1645) – фламандский врач и натурфилософ, проживавший в Антверпене. Автор трактата «Dieteticon sive de re cibaria libri IV» («О питании, в четырех книгах»), впервые опубликованного в 1627 году и переизданного в 1645–1646 годах. Издание 1646 года в Антверпене (Petri Belleri) стало значимым вкладом в раннюю диететику, систематизируя древние представления о продуктах питания, их свойствах и лечебной роли.), Dieteticon, sive de re cibaria lib. IV. Antwerpen, 1646. 4 to; но полнотой эта: Jul. Alexandrini (Алессандрини, Джулио (лат. *Julius Alexandrinus*, 1506–1590) – итальянский врач, поэт и переводчик, служивший при дворах Фердинанда I, Максимилиана II и Рудольфа II. Автор объемного трактата «О сохранении здоровья» (*Salubrium sive De sanitate tuenda, libri XXXIII*. Köln, 1575), представляющего собой систематизированный сборник гигиенических и диетологических идей античных авторов.) salubrium, sive de sanitate tuenda. Col. Agripp. 1575. fo. Libro XVIII et XIX. Последняя, самая удачная из всех диетических поваренных книг, заслуживает новой обработки с привлечением всего того, что делает желательным современное состояние жизни и науки.

²⁰ Лентулос (возможное искаженное от *lenticula*, «чечевица») фонетически и ассоциативно перекликается с римским когноменом Лентул (лат. *Lentulus*), принадлежавшим знатной ветви рода Корнелиев (*Cornelii Lentuli*). Среди его носителей – Публий Лентул Сура, участник заговора Катилины, казненный по распоряжению Цицерона.

²¹ Пизо может восходить, с одной стороны, к искаженной форме итальянского слова *pisello* «горох», происходящего от лат. *pisum*; с другой – к знатному римскому роду Пизо (лат. *Pisones*), принадлежавшему к плебейской, а впоследствии патрицианской ветви рода *gens Calpurnia*. Представители семьи *Calpurnii Pisones* играли заметную роль в политической жизни поздней Республики и ранней Империи. Среди них – Гней Кальпурний Пизон, обвиненный в отравлении Германика, и Гай Кальпурний Пизон, возглавивший неудавшийся заговор против императора Нерона в 65 году н. э.

²² Когномен Цицерон (лат. *Cicero*) восходит к латинскому слову *cicer* – нут, или турецкий горох (*Cicer arietinum*) – широко известному в Античности. По преданию, родовое имя возникло от предка с родимым пятном, напоминающим зерно нута. Марк Туллий Цицерон, несмотря на насмешки, гордился этим именем и не желал его менять, подчеркивая уважение к происхождению и традиции.

²³ В этом можно убедиться, не особо затрудняя себя розысками, из содержательной компиляции «Bergius über die Leckereien» («Бергиус о яствах») (Бенгт Бергиус (1723–1784) – шведский натуралист, член Королевской шведской академии наук, библиотекарь и один из первых исследователей гастрономии и диететики в Северной Европе. Наиболее известен как автор трактата «Трактат о вкусе и пользе вкуса» («Afhandling om smaken och smakens nytta. Stockholm», 1773), в котором исследуется природа вкуса, значение удовольствия от пищи и ее роль в здоровье человека. В другом труде, «О сортах хлеба и улучшении технологии его выпечки» («Om brödsorter och brödbakningens förbättrande», 1775), он обращается к классифика-

высоко; да, видимо, можно принять, что их привлекательные изображения некоторых блюд и обедов не имеют научной или гуманистической цели, а скорее представляют собой сердечное излияние (*reine Herzensergießungen*)²⁴.

Но не следует упрекать меня в том, что нарастающее у нас количество поваренных книг или собраний рецептов я не причисляю к произведениям интеллектуального труда и не признаю в качестве доказательства того, что наши современники понятным и достойным образом занимаются кулинарным искусством. Поскольку эти книги – как мало-мальски полезные, так и масса совершенно никуда не годных – все происходят либо из банального, непритязательного опыта, либо прямо-таки из компиляций²⁵, лишенных какого-либо научного смысла. Я воздержусь распространяться об этом дальше и сошлюсь в этом отношении на замечания, которые приводит в ходе своей книги наш автор. Было бы несправедливо по отношению к нему ставить его труд в один ряд с упомянутыми поваренными книгами. Конечно, это не строго научно как по форме, так и потому, что не все умудрены в естественных науках, в механике и химии и не могут воспользоваться преимуществами, которые эти науки могли бы предоставить кулинарному искусству. Между тем его книга всё же содержит наконец-то некоторые правильные принципы; в ней есть точные замечания и полезные советы по применению; короче, искусство здесь идет к самопознанию, а его теория – в становлении.

Приведенные в приложении маленькие наблюдения о подаче и очередности блюд, о моральных причинах, которые повышают или понижают уровень удовольствия²⁶, способствуют пищеварению или замедляют его, с высокой вероятностью были усвоены человеком, стоящим за спинкой стула²⁷, то есть там, откуда большинство сотрапезников в наименьшей степени ожидают, что за ними будут наблюдать.

Та доля участия, которую я сам принял в создании этого произведения, сравнительно мала и столь ограничена внешними рамками и единичными замечаниями, что мне даже неловко сопровождать его предваряющими строками и пускать в мир с весьма умеренной, на мой скромный взгляд, похвалой.

ции хлеба и совершенствованию методов его выпечки. Его трактат «Об угощении» («Über die Leckereyen») был опубликован в немецком переводе в 1791 году в Галле: *Bengt Bergius. Über die Leckereyen. Aus dem Schwedischen mit Anmerkungen von Joh. Reinhold Forster und Kurt Sprengel. Halle: Buchhandlung des Waisenhauses, 1791.* В переводе со шведского и т. д. (Halle, 1791).

²⁴ Здесь Румор обыгрывает название программного текста раннего немецкого романтизма «Сердечные излияния монаха, любителя искусства» (*Herzensergießungen eines kunstliebenden Klosterbruders*. Berlin: Johann Friedrich Unger, 1797) Вильгельма Генриха Вакенродера. В этой книге сформулирован новый подход, определивший связь религии и искусства и о духовном предназначении художника, где искусство становится особой формой духовного служения.

²⁵ Здесь я мог бы привести даже примеры полностью списанных и изданных под другими названиями поваренных книг.

²⁶ В данном фрагменте Румор явно воспроизводит одну из максим практической философии Иммануила Канта, оказавшей огромное влияние на европейскую культуру и эстетику первой четверти XIX века. Принципы удовольствия и эстетического суждения подробно рассматриваются Иммануилом Кантом в его трактате «Критика способности суждения», в котором он формулирует понятие «чистого удовольствия» как бескорыстного и лишённого интереса, лежащего в основе эстетического восприятия, отличного как от чувственного влечения, так и от утилитарного интереса.

²⁷ Здесь Румор старается сохранить мистификацию о Йозефе Кёниге, поваре, якобы написавшем этот трактат.

Введение

Поездки, возможность которых мне предоставляла моя прежняя служба, были сопряжены с чтением старинных и новейших текстов, где речь шла о моем любимом предмете или хотя бы касалась его. Они побудили меня осознать, что кулинарное искусство связано с национальным характером, с формированием духа народов – короче, с самыми общими и самыми высшими интересами человеческого рода. Трудно поверить, как сильно это наблюдение подстегнуло мой интерес к этому искусству и его научному рассмотрению.

Не так просто прийти к смелому выводу, что культурный уровень народа всегда можно распознать по смыслу и пониманию, которое открывается историческому взгляду в выборе и приготовлении его обычных блюд. От отвратительной пищи эскимоса и коряка²⁸ до вкусной и питательной простоты культурного, но еще далеко не сверхпросвещенного народа есть бесконечное множество промежуточных ступеней, которые, если задуматься, всякий раз в точности соответствуют чувственно-нравственной культуре нации. Тупые, тугодумные народы любят набивать утробу неудобоваримой, частой пищей, подобно откормочным животным²⁹. Умные, энергично действующие народы любят продукты, которые возбуждают вкусовые нервы, не очень отягощая при этом живот. Глубокомысленные, задумчивые народы отдают предпочтение спокойным продуктам, не привлекающим внимание своим выдающимся вкусом и не отягощающим пищеварение.

Проследить эти отклонения по всем переходам и ступеням – такая задача заставила бы попотеть самых великих историков. Нам же надлежит скорее уберечь наш труд от подозрения, будто он стремится доставить наслаждение богатым; поскольку там, где речь заходит о пище, человек склонен думать о лакомствах. Ведь в отличие от гренландцев, поедающих китов, и от прочих отталкивающих сыроедов, у цивилизованных народов принято, чаще всего в сопровождение изысканного вкуса в литературе и искусстве, ступать на стадию некоторой утонченности кулинарного искусства³⁰. А поскольку любая крайность очень скоро привлекает и свою противоположность, то эта утонченность тут же оказывается в сопровождении презренной небрежности, и в кулинарном искусстве образуются как бы две секты, которые какое-то время уравнивают друг друга, как эпикурейцы и стоики. Но как раз из-за этой противоположно-

²⁸ Скорее всего, Румор имеет в виду традиционный способ заготовки мясных продуктов, характерный для коренных народов Севера, одним из примеров которого является *копальхен* (также: *копальхем*, *копальхын*, *копальха*, *капальхес*; чук. *копальгын*) – блюдо, получаемое путем естественной ферментации мяса, преимущественно тюленя, моржа или оленя, без доступа воздуха. Продукт зарывают в землю или торф на несколько месяцев и хранят под прессом. Несмотря на отталкивающий запах, *копальхен* считался деликатесом. Из-за образования в процессе приготовления трупного яда может быть смертельно опасным для людей непривычных к такой еде.

²⁹ В этом фрагменте Румор транслирует псевдонаучные представления, получившие распространение в Европе в эпоху активной колониальной экспансии и систематической эксплуатации коренного населения завоеванных территорий. Подобные идеи впоследствии нашли отражение в расистской риторике, став основой так называемых антропологических классификаций и расовых теорий XIX и XX веков, легитимизировавших иерархическое разделение культур и народов.

³⁰ Все вышесказанное можно было бы отнести к новой высокоизысканной поваренной книге (Речь идет об анонимной поваренной книге, полное название которой подчеркивает якобы мифологическое происхождение рецептов, переданных служанкой богинь Цереры, Дианы и Помоны. Содержит инструкции по приготовлению 1928 блюд – от супов и соусов до дичи, сладостей и солений – с указаниями на сезонность продуктов и последовательность сервировки.): «Оставленные превосходной *Поварихой*, некогда сбежавшей с Парнаса, где она многие годы служила богиням Церере, Диане и Помоне, и ныне, разрозненные и сохраняемые в большом секрете у разных похвально усердных в поваренном искусстве женщин Нюрнберга *Памятки*, из которых можно узнать, как готовить тысячу девятьсот двадцать восемь как простых, так и редкостных блюд: супы, муссы, паштеты, бульоны, маринады, салаты, соусы, зельцы, закуски, приправы, яйца, жареную, запеченную, вареную и паровую рыбу, дичь, птицу, мясо, а также консервированные вещи, торты и сладости; как подготовить и сварить вкусности и лакомства на любой вкус; а также к какому времени закупать все добавки и когда добавлять их в блюда. С неустанным прилежанием собранные, опытным искусницам на любую проверку, а неопытным для учения, заметно приумноженные по всем названиям, а ныне благодаря печати во втором издании заново объявленные» (составлено Вольфгангом Моритцем Эндтерсом. Nürnberg: Joh. Ernst Adelhülner, 1702. 4).

сти возникают два больших порока – чревоугодие, и из-за своего более широко распространения еще несравненно худшее – сладкоежество. Будучи далеким от желания когда-либо давать этим вырождениям слово, я намереваюсь своим писанием как раз противодействовать им³¹.

Под чревоугодием я понимаю известное расточительное обжорство или прожорливое расточительство, которое, кажется, свойственно таким богачам, которые своими земными благами обязаны скорее холодной расчетливости и себялюбию; которые, следовательно, совершенно не способны к благожелательному, великодушному применению своих избытков³² в живой человеческой деятельности. Характер чревоугодия – алчность к любому лакомству, с пренебрежением к более качественному, лишь бы близко лежало и дешево стоило. Далее к чревоугодию относится возбуждение аппетита из-за редкости, смены и разнообразия, а также помощь усвоению пищи всякими приемами. Во всех этих капризах и приемах древние римляне дали всем потомкам пример, который не так легко превзойти ни по чрезвычайной глупости, ни по величине затрат. По крайней мере, нигде после распада Римской империи уже не скапливались такие непомерные богатства, нигде больше они не проматывались столь глубоко порочными людьми; и трудно сыскать такое удачное средоточие для объединения всяческих яств со всего мира, каким был Рим. Однако никакой другой пример ни в древнем, ни в новом мире не показывает так ясно, что всех сокровищ и всех лакомств земли не хватит, чтобы обеспечить чревоугоднику самому или народу, кормящему эту омелу³³, вкусную и здоровую пищу, потому что ошибочный взгляд на кулинарное искусство мгновенно уничтожает все преимущества правильно наполненного рынка. Римская кухня и впрямь была уже, как писал Гораций, накануне полного неразличения съедобных вещей и всюду впадала в мертвые, извращенные способы приготовления³⁴. Но когда кулинар Апиций³⁵ два века спустя писал ту поваренную

³¹ Здесь Румор ссылается на учение античных философов о золотой середине (μεσότης, лат. *aurea mediocritas*) – центральном понятии в этике Аристотеля, согласно которому добродетель есть разумно найденная мера между двумя крайностями: недостатком и излишеством. См.: *Аристотель*. Никомахова этика // Аристотель. Сочинения в 4 томах / пер. с греч. А.А. Тахо-Годи. М.: Мысль, 1983. С. 53–293.

³² «Cur eget indignus quisquam te divite? quare / Templa ruunt antiqua Deum? cur, improbe, carae / Non aliquid patriae tanto emetiris avervo?» (Гораций. Сатиры. II, 3, 87–89). [«Ежели так, то зачем ты излишек не тратишь на пользу? Если богат ты, зачем же есть в бедности честные люди? Храмы зачем ветшают богов? И как же, бесстыдный, Ты ни гроша из всего, что скопил, не приносишь отчизне?»] Цит. по: *Гораций*. Оды. Эподы. Сатиры. Послания / пер. М. Дмитриева; прим. М. Гаспарова. М.: Художественная литература, 1970. С. 284–285.]

³³ Омела белая (*Viscum album*) – вечнозеленое полупаразитное растение из семейства санталовых, произрастающее на ветвях широколиственных деревьев и получающее влагу и питательные вещества, паразитируя на других растениях. В европейской культуре омела издревле наделялась глубоким символическим смыслом: в античной традиции – греческой и римской – ее связывали с плодородием, любовью и миром, а кельтские друиды использовали омелу в сакральных обрядах, описанных Плинием Старшим (Естественная история. XVI, 95).

³⁴ «Laudas, insane, trilibrem Mullum, in singula quem minuas pulmenta necesse est» [«Хвалишь, безумный, ты мулла (*Mullus* – латинское наименование лучеперых рыб из семейства барабулевых (*Mullidae*), в русской традиции известных под названиями «барабулька», «султанка», «красноборodka» или «краснорыбица». Эти рыбы отличались яркой красной или розовато-серебристой окраской и высоко ценились в римской гастрономии за вкус и внешний вид. В античной литературе, особенно у Горация и Плиния Старшего, *mullus* упоминается как деликатес, символ кулинарной роскоши и избыточного потребления.) за то лишь одно, что он весом ровно в три фунта, а должен же будешь изрезать на части!]. Цит. по: *Гораций*. Оды. Эподы. Сатиры. Послания. Указ соч. С. 283.] В последних словах этого стиха отражается железная сила традиционного, непреклонность, которая уже начала проступать в римской кухне. Я, кстати, не знаю, почему некоторые комментаторы хотят, чтобы *pulmentum* здесь считалось порцией, которую кладут каждому гостю. Если мы, по характеру вырожденной римской кухни, допускаем, что эта рыба подается как фарш или как перевернутое блюдо, отдельными фрикадельками, то пир чревоугодников, описанный Горацием, является в куда более ярком свете. На самом деле эта рыба подавалась не в своем натуральном виде. У Апиция (кн. IX, гл. XIII) (*de mullo*): «et si volueris in Formella piscem formabis» («XIII. Соленая рыба без рыбы. 1. Приготовь печень, измельчи и добавь перец, подливу или соль, а также масло – можно взять печень зайца, козленка, ягненка или цыпленка, – и если пожелаешь, то вылепи из нее рыбку. Сверху полей свежим оливковым маслом»). Цит. по: *Горинов Н.С.* Закуска для короля, румяна для королевы: Энциклопедия средневековой кухни и косметики. СПб.: Издательский дом «Азбука-классика», 2008. С. 64.) – или у Сенеки (письмо 95): «torti distractique sine ullis ossibus mulli» («Что всегда бывает отдельно, то пусть будет вместе под одной подливкой; пусть не отличаются друг от друга устрицы, морские ежи, иглистые раковины, краснобородки, перемешанные и сваренные заодно»). Цит. по: *Сенека*. Нравственные письма к Луцилию / пер. с лат. С.А. Ошерова. М.: Наука, 1977. С. 234.).

³⁵ Апиций (лат. *Apicius*) – собирательное имя, под которым известен древнеримский автор или составитель наиболее значительного дошедшего до нас античного кулинарного трактата «De re coquinaria libri decem» («О кулинарном искусстве»),

книгу, которая послужила образцом всем современным по форме и направлению, отсюда уже исчез всякий след признания хорошего свойства, присущего каждому продукту питания; казалось вершиной искусства уничтожение характера всякого блюда путем переработки и смешивания. Однако даже свекла, поджаренная в горячей золе, понравилась депутатам Самния³⁶ и показалась утонченным блюдом неиспорченному вкусу по сравнению с переперченным бульоном и фаршем, который рекомендовал Апиций.

Нижеследующее есть пример его разрушительной кулинарии³⁷. «Поджарь свиную печень, да очисти ее после этого от всякой кожицы; перед этим измельчи перец, раут и рыбный зельц³⁸ и добавь туда твою печень и перемешай как для мясных клецек. Налепи из этого клецки³⁹, заверни их с несколькими лавровыми листиками в сетку⁴⁰ и вывеси коптиться в дыму сколько тебе угодно. Когда захочешь это съесть, извлеки из дыма и заново поджарь. Откинь в сухую ступку, туда же перец, любисток, майоран – и растолки. Подлей немного рыбного зельца, добавь отваренный мозг, тщательно перемешай, чтобы не было прожилок. Влей туда пять яичных желтков и промеси, чтобы образовалась однородная масса; смешай ее с рыбным зельцем, помести в железную сковороду и вари в ней. Когда сварится, вывали массу на чистый стол и нарежь небольшими кубиками. Брось в ступку перец, любисток и майоран и растолки. Смешай всё в котле и разогрей. Когда разогреется, вынь, раскроши, дай загустеть и опрокинь в миску. Посыпь перцем и подавай».

Даже если допустить, что не кажется мне неправдоподобным, что этот беглый перевод в некоторых местах не передает трудный, а то и испорченный текст, всё равно ясно, что мы имеем перед собой пересушенную и переперченную мумифицированную субстанцию.

Конечно, римская кухня должна была выглядеть совсем иначе, когда Катон ввел в свою книгу о земледелии⁴¹ некоторые предписания для домашних мучных и овощных блюд. Даже Гораций мог бы воскликнуть:

вероятно окончательно оформленного в V веке н. э. Хотя личность автора неизвестна, имя Апиций ассоциируется с несколькими римскими гурманами I в. до н. э. – I в. н. э., в частности с Марком Гавием Апицием, жившим при императоре Тиберии, чья страсть к роскошной пище сделала его символом гастрономического излишества. Текст дошел в двух каролингских рукописях IX века (в том числе из аббатства Фульда) и в ряде печатных изданий начиная с конца XV века (Милан, 1498; Венеция, ок. 1500). Сборник включает десять «книг», озаглавленных греческими названиями (например, *Epimeles*, *Sarcopetes*, *Thalassa*), содержащих рецепты супов, соусов, блюд из рыбы, дичи, птицы и других изысканных угощений, отражающих вкусы элиты позднеримской эпохи. «*De re coquinaria*» – единственный сохранившийся в полном объеме кулинарный трактат Рима и важный источник по истории античного питания и гастрономической культуры.

³⁶ Самний (устар. Самниум; лат. *Samnium*, греч. Σαυνιῶν, оск. *Safinim*) – историческая область в центральной части Апеннинского полуострова, населенная в древности италийским племенным союзом самнитов, включавшим гирпинов, пентриев, караценов и кавдинов. Самний был одним из главных оппонентов Рима в IV–III веках до н. э., особенно в ходе Самнитских войн, и представлял собой важный очаг сопротивления латинской экспансии.

³⁷ *Apicii Coelii de obsoniis etc. / cum annot. Mart. Lister. Amstelodam, 1709. 8. Lib. II, cap. I («Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria, Libri Decum cum Annotationibus Martini Listeri» (Amstelodami: apud Henricum Wetstenium, 1709) – издание кулинарного трактата, приписываемого Апицию, с комментариями английского врача, естествоиспытателя и антиквара Мартина Листера, стало одной из первых научных публикаций полного латинского текста с систематическим аппаратом примечаний.).*

³⁸ Ликвамен, здесь для томления, нечто родственное нашему соевому соусу (*Liquamen* – универсальный жидкий рыбный соус, широко использовавшийся в римской кухне как основная приправа. По составу и функции он близок к *garum*, и в поздней Античности эти термины часто употреблялись как синонимы. Соус изготавливался путем ферментации мелкой рыбы (например, анчоусов, скумбрии) с солью в течение нескольких месяцев под солнцем. Полученную ароматную жидкость процеживали и использовали для приправления мяса, рыбы, овощей и даже десертов. Упомянуется во множестве рецептов в трактате Апиция. Мартин Листер в комментариях к изданию «*Apicii Coelii De opsoniis et condimentis*» (Amsterdam, 1709) указывал, что по своей кулинарной функции *liquamen* может быть сопоставим с соевым соусом.).

³⁹ Так я толкую по смыслу, а главное, по следующему множественному числу: инволюционирующий, который не выражает что-то конкретно, а имеет целью указать на изменение объекта!

⁴⁰ *In omentum et singula involutantur folia lauri*; Листер имеет в виду, что слепленный из фарша шар следует завернуть в лавровый лист, но упускает из виду, что перед этим его надо обернуть в жировую перепонку, которая несравнимо лучше подходит для оборачивания, чем ломкие лавровые листья, которые идут в дело только при использовании гриля. Похожее, но более простое блюдо еще и поныне распространено в Италии.

⁴¹ Марк Порций Катон Старший (лат. *Marcus Porcius Cato*, 234–149 до н. э.) – римский политик, сенатор, писатель

– *Necdum omnis abacta*
*Pauperies epulis regum.*⁴²

Напротив, уже Афиней⁴³⁴⁴ пристыженно противопоставляет гомерической кухне свою собственную, в высшей степени простую по сравнению с кухней Апиция. Итак, мы далеко не знаем из Апиция – а еще меньше из пиров Гелиогабала⁴⁵ – при Лампридии⁴⁶ – золотой век греко-римского кулинарного искусства. Поэтому было бы ошибкой из одного судить о другом, как бывало уже не раз. Возникающие порой попытки готовить по Апицию, высмеянные Смоллетом в «Перегрине Пикле»⁴⁷, потерпели поражение не только из-за внутренней извращенности того позднеимперского поваренного искусства; но в большей степени из-за нехватки тех крепких соусов и соков морских обитателей, которые применялись в античной кухне, а главное, из-за весьма невероятной догадки, что неизвестный в Новое время пряный растительный сок, который древние часто применяли, является тем нелюбимым *Asa foetida*⁴⁸ (асафетида, ферула вонючая, каврак) из наших аптек.

и первый из латинских прозаиков, внесший значительный вклад в агрономическую и этическую литературу Древнего Рима. Наиболее известен своим трудом «О земледелии» – старейшим сохранившимся произведением латинской прозы, в котором Катон дает практические советы по ведению сельского хозяйства и приготовлению пищи. Он является символом римской добродетели, строгости и приверженности старинным обычаям (*mos maiorum*). Его учение оказало значительное влияние на развитие христианского учения и европейской философии XVIII–XIX веков.). *De agri cultura*. См.: Cato et Varro. *De re rustica*. [Катон. О земледелии / пер., коммент., вступ. В.С. Воронцова. М.: Наука, 1976].

⁴² Гораций. Сатиры. П. 2. [«Предков оливки и яйца все ж нами не изгнаны вовсе с наших пышных столов». Цит. по: Гораций. Оды. Эподы. Сатиры. Послания. Указ. соч. С. 283.]

⁴³ *Deipnosophistae* («Пир мудрецов»). Кн. I. XXX.

⁴⁴ Афиней Навкратийский (лат. *Athenaeus Naucratis*, II–III века н. э.) – греческий ритор, грамматик и писатель, родом из египетского города Навкратиса, связанного с эллинистической культурной традицией. Получил образование, вероятно, в Александрии, а позднее жил и работал в Риме, где создал свое главное сочинение – «Пир мудрецов» («*Deipnosophistae*», буквально «знатоки пира»). Эта обширная работа написана в форме диалога между вымышленными учеными – поэтами, философами, врачами, риториками и историками, собравшимися на продолжительное пиршество в доме римского патриция Ларентия. Тематика бесед охватывает широкий спектр: от гастрономии, вина и рыбных соусов до поэзии, ботаники, мифологии и текстологии. Сочинение состоит из 15 книг (частично утраченных) и дошло до нас в византийской редакции. Благодаря эрудиции автора и множеству сохранившихся цитат, в том числе из ныне утраченных текстов, «Пир мудрецов» стал своеобразной энциклопедией античной повседневной культуры.

⁴⁵ Гелиогабал (лат. *Heliogabalus*, также *Elagabalus*), полное имя – Марк Аврелий Антонин Август (ок. 203–222) – римский император из династии Северов, правивший с 218 по 222 год. Пир Гелиогабала стали в античной и европейской традиции символом крайностей эксцентричности, безмерной роскоши и нравственного разложения позднего Рима. О них с яркой и часто гротескной подробностью повествуют античные авторы – прежде всего Элий Лампридий в «Жизни Антонина Гелиогабала» («*Historia Augusta, Vita Heliogabali*»), Геродиан (*Hist. Rom. V*), а также Кассий Дион (*Hist. Rom. LXXX*). По их описаниям, Гелиогабал устраивал трапезы из сотен изысканных блюд, засыпал гостей лепестками роз до удушья, предлагал театрализованные «пищевые мистерии» и вводил в заблуждение участников пира обманчивыми яствами и неожиданными развлечениями.

⁴⁶ Элий Лампридий (*Aelius Lampridius*) – один из шести предполагаемых авторов «Истории Августов» («*Historia Augusta, Scriptores Historiae Augustae*») – условное название латинского сборника биографий римских императоров от Адриана до Карина (117–285), впервые введенное швейцарским гуманистом Исааком Казобоном в его критическом издании 1603 года. Хотя в сохранившихся рукописях указаны шесть авторов – Элий Спартиан, Юлий Капитолин, Вулкаций Галликан, Элий Лампридий, Требеллий Поллион и Флавий Вописк, – современная наука склонна рассматривать их как литературные псевдонимы одного (или нескольких) безымянного автора, писавшего, вероятно, в конце IV – начале V века. См.: *Scriptores Historiae Augustae*. Ed. I. Casaubon. Paris, 1603; рус. пер.: Властелины Рима. Биографии римских императоров от Адриана до Диоклетиана / пер. С.П. Кондратьева. М.: Наука, 1992.

⁴⁷ Тобиас Джордж Смоллетт (1721–1771) – шотландский писатель, врач и сатирик, один из основоположников авантюрного и сатирического романа XVIII века. Его роман «Приключения Перигрина Пикля» (1751) представляет собой повествование о воспитании и странствиях эксцентричного молодого джентльмена. См.: *Смоллетт Т. Приключения Перигрина Пикля* / пер. с англ. М. Ардова. М.: Художественная литература, 1967.

⁴⁸ Асафетида (*Asa foetida*), известная в народной европейской традиции как «чертов кал» (*Teufelsdröck, devil's dung*), – пряность и лекарственное средство с резко сернистым запахом, получаемое из латекса корневища растения рода *Ferula*. Использовалась как пикантная приправа в медицине (от желудочных расстройств, астмы, истерии), а также как амулет против злых духов – именно благодаря своему отталкивающему аромату.

Но ведь и в поздней Античности, при всей мешанине, люди всё-таки располагали каким-то пониманием хорошего и вкусом к съедобным природным продуктам. Даже Апиций учит нас варить зеленые овощи, в чем итальянцы мастера и сегодня, и Афиней жарит по древнему способу лук в горячей золе. Еще и поныне итальянцы запекают лук, свеклу, тыкву, помидоры по традиции, в печи после хлеба.

Как бы мы ни возражали против системы позднеимперского учения о поварском деле, мы всё же не можем отрицать, что нас и теперь удивляют приспособления, которые выстроили римляне в конце республики и в первые столетия империи, чтобы заполнить кухни и подвалы всевозможными утонченными яствами со всего света. Их сосуды⁴⁹, в которых выращивались и откармливались рыбы из всех известных вод, перемещение чужих видов на итальянский берег заставило бы, пожалуй, покраснеть от зависти наших гурманов и сластолюбцев. Поскольку нововведенные устрицы и паштеты тяжело переносят сравнение с теми запасами живых рыб, потому что застоявшийся паштет или зеленая вонючая устрица могла считаться лакомым кусочком лишь потому, что она потрудились – подобно жаркому из волшебной страны – прибыть сюда за сотни миль. Как раз только потому, что наше современное чревоугодие несравнимо мельче и, следовательно, почти против собственной воли осталось разумнее, чем древнеримское, оно, кажется, тем более благоприятствует тому, чтобы в малом стать ученым и опытным. Ибо наши даже самые обыкновенные и с виду доморощенные многочисленные поваренные книги есть не что иное, как маленькие институты чревоугодия, в которых речь не идет о том, что требуется знать каждой хорошей домохозяйке или каждому домоправителю; а скорее лишь о всяческих смесях, суррогатах и подделках, которые частью сами по себе излишни, частью по своей природе должны оставаться в распоряжении свободной творческой фантазии и субъективного вкуса⁵⁰. На самом деле всякий честный отечественный авторитет немецких поваренных книг напоминает, при их глубоко спрятанной, почти апицианской порочности,

⁴⁹ См. главным образом: Плиний. Естественная история. Кн. IX, гл. LIV–LVI (Перемещение Скара к побережью Кампаний в той же книге, сар. XVII. Scarus, от греч. Σκάρος – род морских лучеперых рыб из семейства рыб-попугаев (*Scaridae*), высоко ценившийся в греко-римской гастрономии. Плиний Старший упоминает ее как изысканный морской деликатес, особенно любимый в конце Римской республики и при ранней Империи (Естественная история. IX, 54–56). Считалось, что *Scarus* отличается особым вкусом, легко усваивается. В рамках гастрономической политики ряд видов этой рыбы был переселен с островов Эгейского моря на побережье Кампании. Этот факт удостоился сатирического комментария Цицерона в его письмах к Аттику.); Цицерон. Письма к Аттику. XXIV: «Qui ita sunt stulti, ut amissa republica piscinas suas fore salvas sperare videantur». [«Они настолько глупы, что, видимо, надеются, что их рыбные садки уцелеют несмотря на гибель государства». См.: Цицерон. Письма к Аттику, Близику, брату Квинту, М. Бруту. В 3 кн. Кн. I: Годы 66–51 до н. э. / пер. и коммент. В.О. Горенштейна. М.; Л.: Издательство Академии наук СССР, 1949. С. 70].

⁵⁰ Я далек от того, чтобы отговаривать от использования книг такого рода. Обученный повар, который умеет отличить глупое от разумного, может и из них чему-то научиться. Так, например, баварская поваренная книга (Речь идет о книге: *Daisenberger M.K. Vollständiges Bayerisches Kochbuch für alle Stände: enthält leichtfaßliche und bewährte Anweisungen auf die vortheilhafteste, schmackhafteste und wohlfeilste Art, die Fleisch- und Fastenspeisen, Suppen und Soßen und Gemüsen zu kochen; zwei Theile, mit einem in Stahl gestochenen Titelpupfer. Nürnberg: J.L. Lotzbeck, 1843.*) (*Daisenberger J.M. Neues kleines gemeinnütziges Wörterbuch. Regensburg, 1820*) имеет склонность к систематичности и содержит много полезных домашних правил. (Уже этого достаточно, чтобы пройти единственную статью *Hammelschlegel* (Традиционное блюдо баварской кухни из бараньей голени, запеченной с пряностями.) и понять, что путаница вкусов издательницы несравнима с путаницей Апиция. Поваренная книга *Neubauers* (Речь идет о книге: *Neubauer J. Allerneuestes Kochbuch, welches lehret, wie man auf die allergenaueste, delicateste und gesparsamste Art arbeiten, die Speisen machen, und heutiges Tags servieren soll. Nicht minder, wie die sämtlichen Speisen in französischer und deutscher Sprache zu benennen, auch wie die Küchenzettel durch die beygesetzten vier Jahreszeiten in drey Manieren französisch, englisch und deutsch für 8 bis 60 und mehr Personen herauszunehmen sind. Nicht nur den jungen Köchen und Köchinnen, sondern auch jenen sehr dienlich, die bey einer Tafel, wegen Abgang eines Controleurs Herrschaften bedienen müssen, aus welchen sie erlernen können, wie man die Speisen nennet und wie selbe eine vor anderen einer herrschaftlichen Tafeln sollen aufgesetzt werden. München: 1783. Скорее всего, имя Johann Neubauer, как и указание на его службу при некоем графе фон дер Вале, министре двора баварского курфюрста, является литературной выдумкой. Посредством подобной мистификации автор, скрывающийся за псевдонимом, стремился придать своему кулинарному трактату ореол придворной изысканности и повысить свой авторитет.) (München, 1783) по форме менее наукообразна, но рекомендации там во французском вкусе и вполне применимы. В *верхненемецких поваренных книгах* во всё рекомендуется примешивать лимонную цедру, а в *северонемецких* – миндаль, изюм и розовую воду. Французы перед революцией пристрастились к асафетиде (другое название: «чертов кал»). Всё это носит признак манерности, причем дурной. Моя книга отвергает это в целом, поэтому я не хочу задерживаться на каждом из них по отдельности.*

наши расхожие романы и трагикомедии, которые – как та внутренняя безнравственность – стараются тщательно прикрыться сентиментальностью и сердечностью.

Теперь эти поваренные книги или, вернее, эти беспорядочные нагромождения часто бессмысленных предписаний имеют общую тенденцию – вытеснять национальные и провинциальные блюда, которые как-никак всегда созданы в обычаях страны и народа и почти без исключения вкусны и питательны. Новые немецкие кулинарные книги – увы, в большинстве своем просто подражания французским, что видно уже по их ненужной, варварской, насквозь французской терминологии⁵¹. Можно выделить лишь несколько дельных указаний к настоящим народным и региональным блюдам, по которым легко определить родину автора или из родины автора узнать его блюда, так что и лучшим немецким поваренным книгам ничего не остается, как отыскать что-нибудь несравнимо лучшее в указаниях любой старинной французской поваренной книги. Французы если не изобретатели, то хотя бы распространители всех фаршей и смесей. Если они вам нравятся, то лучше обратиться к первоисточнику, там они чище, проще и целесообразней, чем у «толпы подражателей».

С вашего позволения, здесь я сделаю короткую отсылку к французской литературе по этому предмету.

Для начала хочу заметить, что итальянцы, во всех делах передовики современной цивилизованности, освещают в этом дорогу и французам. Итальянская кухня была в высокой степени утонченной еще в шестнадцатом веке, возможно, еще и раньше, как можно заключить по отдельным чертам, преимущественно из художественной литературы. Свой вкус в искусстве и чувство прекрасного итальянцы перенесли и на область застолья, о чем свидетельствуют пиры художников золотого века (см. «Флорентийский обозреватель»)⁵² и те гербы, нарисованные на студне, которым чуть не отравились посланники Пия II Сиенского⁵³ (см. новеллу «Senesi»⁵⁴). Главный личный повар святого Пия V, Бартоломео Скаппи⁵⁵, издал в 1570 году прекрасную

⁵¹ В предисловии Нойбауэра баварской кухне прямо-таки объявлена война. «Кто, – говорит он, – хочет использовать старый метод приготовления после сегодняшнего, лучше бы приложил свое прилежание к крестьянской свадьбе, чем к господскому столу».

⁵² «L'osservatore fiorentino sugli edifizii della sua patria. Quarta edizione con aumenti e correzioni del sig. cav. prof. Giuseppe Del Rosso». Марко Антонио Ластри (1731–1811) – итальянский священник, писатель, просветитель и энциклопедист, автор ряда трудов по архитектуре, морали, агрономии и педагогике. Наиболее известен как составитель многотомного путеводителя по архитектурным памятникам Флоренции («Флорентийский обозреватель построек своей родины»). Четвертое издание, дополненное и исправленное, было опубликовано во Флоренции в 1831 году в 16 томах.

⁵³ Пий II, в миру Энеа Сильвио Пикколомини (1405–1464) – папа римский с 1458 года, гуманист, писатель и дипломат. Родом из знатной семьи сиенского патрициата, он получил образование в университете Сиены и долгое время сохранял тесные связи с родным городом, в том числе покровительствуя его культурной и архитектурной жизни. В период понтификата Пия II Корсиньяно, его родное селение близ Сиены, было перестроено в идеальный ренессансный городок Пиенца – с участием архитектора Бернардо Росселлино. Автор уникальной латинской автобиографии «*Commentarii rerum memorabilium*», где подробно описывает свое политическое и духовное становление. В итальянской традиции Пий II рассматривается как воплощение «папы-гуманиста», формировавшего облик курии в духе сиенского гражданского гуманизма.

⁵⁴ *Novelle di Autori Senesi. Tomo primo. [Novelle di Gentile Sermini e Pietro Fortini]. Londra (cioè Livorno): presso Riccardo Bancker, 1796.* Не совсем понятно, какую конкретно новеллу Румор имеет в виду, но, может быть, речь идет о Novella XXIX «*Ser Meuccio ghiottone*» («Сеньор Меоччо – обжора»), где описывается рецепт приготовления роскошного заливного из рыбы: «...trassero in una conca da gelatina, e ivi i rocchj assettato; poi su vi premetterò sei melegran e con bene vinti aranci, e con molte fine specie sopra essa...» (С. 338) – «Они переложили [всё] в миску, выстланную желе, и там разместили рулеты; затем выжали сверху шесть гранатов и не менее двадцати апельсинов, а также посыпали множеством изысканных пряностей».

⁵⁵ *Opera di Bartol. Scappi, cuoco secreto di Papa Pio V. divisa etc. con il discorso funerale, che fu fatto nelle esequie di Papa Paolo III. 4 to.*

⁵⁶ Бартоломео Скаппи (ок. 1500–1577) – знаменитый итальянский повар, придворный кулинар и автор одного из важнейших гастрономических трактатов эпохи Ренессанса. Он служил при нескольких папах, включая Пия IV и Пия V, и был титулован как *cuoco secreto di Papa Pio V* (секретный повар папы Пия V), что свидетельствует о его исключительном статусе. Наибольшую известность Скаппи получил благодаря своему шестикнижию «*Opera di Bartolomeo Scappi*» (Venezia, 1570), в котором собрано более 1000 рецептов, инструкции по кухонной организации, диетологии, сервировке, сезонному меню, постной кухне и приготовлению блюд для больных. Книга иллюстрирована гравюрами с изображением кухонной утвари и мебели XVI века, что делает ее уникальным источником по истории материальной культуры эпохи Ренессанса. Скаппи первым ввел в кулинарную литературу концепцию профессиональной поварской практики как искусства, основанного на систематическом

и поучительную поваренную книгу, отдельные замечания которой весьма ценны, хотя вкус его времени уже склонялся к манерности. В настоящее время в итальянской кухне похвально лишь народное; там же, где готовят с претензией на изысканность, идет борьба скупости с изобилием.

Та эстетическая утонченность старинной итальянской кухни пришла к французскому двору с принцессами Медичи⁵⁷, вместе со вкусом к искусству и с тщетным подражанием итальяно-испанской поэзии. Из Франции она рано попала в Германию, как свидетельствуют поваренные книги, напечатанные во Франкфурте в 1600 году⁵⁸, и гостеприимство коменданта Ханау, описанное в «Симплициссимусе»⁵⁹, этом несравненном изображении нравов Тридцатилетней войны. Однако на севере состоялось одно из полных формирований более тонкого поварского дела – против той варварской склонности к обжорству, которая всё еще не вполне

знании, дисциплине и этикете.

⁵⁷ Особое влияние династии Медичи во Франции связано с деятельностью двух флорентийских принцесс – Екатерины Медичи (1519–1589), королевы-консорты Генриха II (1547–1559) и регентши (с 1559), а также Марии Медичи (1575–1642), второй жены Генриха IV и регентши при Людовике XIII. При их дворах активно внедрялись итальянские культурные модели, включая кулинарные новшества (введение вилок, использование фаянсовой посуды, распространение соусов *béchamel* и *soupe à l'oignon*) и формы придворных развлечений (*magnificences* – маскарады, балеты, музыкальные и литературные представления).

⁵⁸ Среди них и следующее, украшенное гравюрами Йоста Аммана (Йост Амман (1539–1591) – швейцарско-немецкий художник-график и один из крупнейших иллюстраторов немецкого Ренессанса. Работал преимущественно в Нюрнберге, сотрудничал с издателем Зигмундом Фейерабеном. Наиболее известен благодаря «Ständebuch» (1568) – энциклопедии сословий с изображениями более 100 профессий, а также иллюстрациям к кулинарному трактату «Ein New Kochbuch» («Новая кулинарная книга») Маркса Румпольта (1581).) и Ханса Бургкмайра (Ханс Бургкмайр Старший (1473–1531) – немецкий живописец и гравер эпохи Северного Ренессанса, один из ведущих мастеров аугсбургской школы. Ученик Мартина Шонгауэра и Альбрехта Дюрера, он внес значительный вклад в развитие книжной иллюстрации, ксилографии и монументальной живописи в Германии начала XVI века. Среди его наиболее известных работ – серии для «Triumphzug Kaiser Maximilians» («Триумфальное шествие императора Максимилиана») и «Weißkunig» («Белый король», совместно с Дюрером), а также библейские и аллегорические гравюры, выполненные в технике «тоновой» ксилографии (*Helldunkel-Holzschnitt*)), поистине великолепное издание: Новая поваренная книга etc., изданная Марксом Румпольтом (Речь идет о книге: *Rumpolt M. Ein New Kochbuch. Frankfurt am Main: Sigmund Feyerabend, 1581. Маркс Румпольт (ок. 1525–1593) – немецкий повар и гастроном, работавший при дворе курфюрста Майнцского Даниэля Брудермана, создатель первого кулинарного трактата на немецком языке. Книга состоит из 27 разделов, охватывающих более 2000 рецептов: мясные, рыбные, овощные, постные и праздничные блюда, а также кухни для больных и пожилых. Книга иллюстрирована более чем 150 гравюрами, изображающими сервировку, кухонную утварь, а также готовые блюда и сцены трапез. Особое внимание уделено правилам подачи, изысканному вкусу, сезонной кулинарии и эстетике гастрономии как искусства.), личным поваром курфюрста Майнца, в 1581 году. Напечатано во Франкфурте-на-Майне в изложении Маркса Румпольта и Зигмунда Фейерабенда. Сочинитель этой книги хорошо поработал на руку любителям хорошо поесть; о домашних нуждах там почти не идет речи. В ассортименте и порядке блюд для всевозможных императорских и княжеских банкетов у него много общего с уже упомянутым Скаппи. Далее я приведу несколько красивых мест из этой редкой книги. Ранее в Аугсбурге был напечатан перевод одной итальянской работы (Речь идет о трактате: *Platina B. [Bartolomeo Sacchi]. Von der eerlichen, zierlichen, auch erlaubten Wolust des Leibes / übersetzt aus dem Lateinischen. Nürnberg? ca. 1530–1550. Бартоломео Сакки, известный под прозвищем Платина (1421–1481) – уроженец Кремоны, секретарь римского папы Сикста IV, глава Ватиканской библиотеки. Его «De honesta voluptate» («О честном удовольствии») – первый гуманистический трактат о вкусе, кулинарии и диетике, написанный на латинском языке и сочетающий рецепты с философскими размышлениями, трактующий тему умеренного телесного удовольствия в контексте добродетели и благочестия.) под заглавием: «Von der eerlichen, zierlichen, auch erlaubten Wolust des Leibes etc. durch Bapt. Piatina von Cremona etc.» («О честном, изящном, а также разрешенном телесном удовольствии etc., изд. Бапт. Пиатина фон Кремона etc.»), ныне в основательном переводе с латыни на немецкий М. Стефанума Вигилиума Вадимонтанума 1542 года. К этому старому распространению итальянских поварских манер добавилось еще особое искусство нарезки. Есть, к примеру, такая книжечка «Trincier» (Dantzig, 1639) (Речь идет о «Trincier oder Beschreibung der Kunst des Tranchierens, Schneidens und Servierens bei fürstlichen Tafeln» (Dantzig [Danzig]: [o. V.], 1639). Один из ранних трактатов, посвященных искусству сервировки и разделки мяса, характерному для придворной и аристократической культуры раннего Нового времени.). Это указание, как можно на итальянский манер нарезать и подавать всевозможные продукты.**

⁵⁹ «Удивительные похождения Симплициссимуса Тевтского» (1668) – роман Ганса Якоба Кристоффеля фон Гриммельсгаузуна (1621–1676). Представляет собой выдающийся образец пикареского романа, в котором судьба простодушного юноши Симплициссимуса служит зеркалом для изображения трагического и абсурдного мира Тридцатилетней войны (1618–1648). Наивный пастушок, втянутый в круговорот войны, насилия и религиозного фанатизма, проходит путь от пленника до солдата, придворного шута, отшельника и странствующего мудреца. Румор имеет в виду эпизод из поэмы, где Симплициссимус попадает к коменданту осажденной крепости Ханнау, который закатывает пир в честь своего гостя. См.: *Гриммельсгаузен Г. Я. К. фон. Удивительные похождения Симплициссимуса Тевтского / пер. с нем. и коммент. В. Арзамонова. М.: Наука, 1967.*

уступила место вынужденной умеренности; ибо дьявольское пьянство портит желудок, а без здорового пищеварения немислима вкусовая тонкость.

Какие бы влияния итальянцев ни сказались раньше на французской кухне, за французами остается та заслуга, что они подняли мясной бульон до основы всех жидких блюд и как раз благодаря этому сделали вкуснее и полезнее бесконечное множество пищи. Как у древних, так и у новых итальянцев мясные бульоны совсем не использовались⁶⁰. Поскольку и греки, и римляне располагали большими количествами оливкового масла более или менее хорошего качества, оно служило им расхожей связкой жидких и сочных блюд и, с другой стороны, способствовало, как и в Южной Европе, преувеличенному применению крепких пряностей, которыми возмущался еще Плиний⁶¹. Там, где этого жирного вещества было недостаточно для вкуса, использовались ликвамен, жидкий зельц, который раньше готовили из соленых груш, а вскоре стали варить из ценных рыб, как на Востоке. *Jura* и *Juscula* («соусы и подливки»)⁶², подробно описанные Апицием, были ничем не хуже крепких мясных бульонов, только лучше приспособленные к языку смеси оливкового масла, кислот, пряностей и растительных соков.

Но на севере раньше вместо оливкового масла преобладало использование смальца, сливочного масла и других животных жиров. Одни лишь французы, которые только на южном побережье имели хорошее оливковое масло, а на северном несколько сливочных масел, находились в положении, требующем замены недостающих жиров. Эта необходимость навела их, как это часто бывает и с другими вещами, на то вкусное применение мясных бульонов, которое в мировой истории создает целые эпохи; к которым большая часть европейцев в настоящее время настолько привыкла, что утонченная кухня древних или также всё еще родственная новым испанцам, итальянцам и грекам кажется им ужасной.

У меня есть оригинальные расчеты хозяйственных расходов Людовика XV от 1756 года, из которых видно, что королевская семья тогда питалась весьма умеренно. Подавалось всего восемь или девять блюд. Две трети используемого на кухне мяса в виде крепкого бульона шло на приготовление остального. Конечно, такое применимо лишь в масштабе королевских кухонь, но это выразительно показывает тенденцию новейшего кулинарного искусства. Меньше разве что в одной часто издаваемой книге «Дары Кома»⁶³, которая наряду с истинно французским способом приготовления с мясными бульонами, в подтверждение того, что я отметил выше, тоже переняла очень много утонченных блюд по-итальянски. Взгляните только на главу: *Divers Entremets* (разнообразные сочетания), где применяются все *rôties* (поджаренные ломтики хлеба, *crustini*⁶⁴), которые всё еще составляют украшение итальянского стола.

Только Французская революция принесла одновременно с третьим сословием старофранцузский домашний суп *pot au feu*⁶⁵ и воздала ему славу. Он стал по праву гордо-

⁶⁰ Плиний. Естественная история. Кн. XII, гл. VII («Естественная история» Плиния Старшего, книга XII, глава VII – раздел, посвященный благовониям и ароматическим смолам, особенно тем, что поступают с Востока: ладану, мирре, кассии, корице, опопанаксу и др. Плиний рассматривает как ботанические свойства, так и их экономическое, медицинское и ритуальное значение в римской культуре.).

⁶¹ Мучные макароны в бульоне из каплуна появляются, конечно, уже у итальянских новеллистов. Но это применение очень односторонне и, конечно, не распространилось дальше.

⁶² Румор использует игру слов, смешивая древнеримскую юриспруденцию и кулинарию. «*Jura* и *juscula*» можно трактовать как разграничение основных прав и вспомогательных юридических положений. При этом и *Jura* и *Juscula* на латыни также являются обозначением мясного отвара, т. е. бульона. Такое употребление этих слов можно встретить в трактатах Апиция.

⁶³ «Дары Кома, или Услады стола. Пособие не только для кухмистеров по их искусству, но и особенно для желающих овладеть наукой угощать...» См.: *Marin F. Les Dons de Comus, ou Les Délices de la table. Ouvrage non-seulement utile aux officiers de bouche pour ce qui concerne leur art, mais principalement à l'usage des personnes qui sont curieuses de savoir donner à manger...* Paris: Prault fils, 1740.

⁶⁴ *Crustini* – это уменьшительная форма от итальянского слова *crosta* («корка») – означает небольшие ломтики хрустящего поджаренного белого хлеба, часто используемые как основа для закусок.

⁶⁵ *Потюфе, пот-о-фе, потюфе, потюфе, потюфе* (фр. *pot-au-feu*, *po.to.fø* – букв. «котелок на огне») – традиционное блюдо французской кухни, известное на территории страны еще со времен раннего Средневековья и наследовавшее древне-

стью нации. Вкусовые пристрастия, постепенно отвыкая от острых пряностей, становились всё тоньше и чувствительнее. Новый способ приготовления – не без заслуг французов – распространился всё шире. Вместе с тем предпочтение англичан, особенно в их возрожденном виде в качестве североамериканцев, способствовало приближению жарить на английский манер, в котором очень нуждалась французская кухня. Конечно же, она тогда была на пути к тому совершенству, которое является моим идеалом. Есть еще один след направления в новейшие заимствования из парижской кухни. После недолгого опьянения политическим надувательством⁶⁶ живой французский дух был силой направлен⁶⁷ оттачивать свое остроумие на более нейтральных вещах. Так он обратился к кулинарному искусству, на которое в последние десятилетия было потрачено больше остроумия и изобретательности, чем на большинство других направлений современной французской литературы. Общее направление этих сочинений обусловлено страстью к чрезмерному утончению, что в конечном итоге приводит к излишеству, и я настоятельно призываю начинающих мастеров кулинарного искусства относиться к ним с недоверием⁶⁸.

римским похлебкам.

⁶⁶ Здесь Румор как последовательный противник Французской революции использует возможность вновь выразить критику как в адрес самой революции, подорвавшей основы традиционного европейского порядка, так и в отношении возвеличивания фигуры Наполеона, которого он рассматривал как прямую угрозу старой аристократической культуре.

⁶⁷ Румор имеет в виду период Реставрации во Франции (1814–1830) – политический режим, установившийся после падения Наполеона I и ознаменовавший возвращение на престол династии Бурбонов (Людовик XVIII, затем Карл X). Этот этап сопровождался попытками восстановить донapoлеоновский социальный и политический порядок, однако происходил в условиях напряженного сосуществования противоположных тенденций: с одной стороны – либеральных, унаследованных от революции и империи, с другой – ультрароялистских, ориентированных на возвращение абсолютистских устоев.

⁶⁸ В качестве примера я хотел бы привести следующее: «*Almanac des Gourmands*» – первые пробные пассажи нравятся их бодростью; далее, после того как пройден известный круговорот, этот труд утомляет тебя и других (Речь идет о «*Almanach des Gourmands, servant de guide dans les moyens de faire excellente chère*» (Paris: Maradan, 1803–1812. 8 vols.) – одним из первых в истории гастрономических периодических изданий, выходившем во Франции в начале XIX века. В альманахе приводились рецепты модных блюд, также в нем содержались критические и порою даже сатирические обзоры ресторанов и других заведений общественного питания. См.: *Гримо де Ла Реньер А. Альманах Гурманов* / пер. с франц., вступ. ст., примеч. В.А. Мильчиной. М.: Новое литературное обозрение, 2011. Серия «Культура повседневности»). Есть и несколько поэтических попыток на этом поприще. Вот самые полезные: «*Le cuisinier royal* (если я не ошибаюсь, это то же самое, что называлось *imperial*), ou l'art de faire la cuisine et la pâtisserie pour toutes les Fortunes» («Королевский повар, или Искусство кулинарии и кондитерского дела на все случаи жизни» (*Viard A. Le Cuisinier royal, ou l'art de faire la cuisine, la pâtisserie et tout ce qui concerne l'office, pour toutes les fortunes*. Paris: J.-N. Barba, 1817.)). Последнее выявляет похвальное направление. – Восьмое издание, отредактированное и исправленное поваром А. Вардом. Paris: chez Barba, 1814. 8. – Правильное использование овощей и зелени; мясные бульоны как универсальные разбавители. *Le pâtissier royal Parisien etc.* / composé par M.A. Carême, de Paris etc. II Tomes. 8. Paris 1815. Эта книга тоже поучительна, но она теряется в праздных играх возмутительного роскошества. Ее направление составитель выражает в предисловии такими словами: «*Si notre tourmente révolutionnaire a été funeste aux progrès de notre art pendant une dizaine d'années, les suivantes lui furent plus propices*» [фр. «Если в течение десяти лет революционные потрясения пагубно сказывались на прогрессе нашего искусства, то последующие годы были более благоприятными»]. То, что французская кухня проникла и в Англию и уже начала вытеснять со столичного стола национальные блюда, видно среди прочего из: *Simpson J. A Complete System of Cookery etc.* 3rd edition. London, 1813. 8. – Сочинитель – это стряпчий из харчевни, напускающий на себя благородство напыщенными сентенциями. Еще полезная книга: *Rundell M. A New System of Domestic Cookery etc.* London, 1812. 8. Содержит наряду с национальными также множество французских блюд. «*Physiologie du goût*», остроумный труд, недавно вышедший, содержит важные полезные советы (Румор имеет в виду нашумевший трактат его современника Жана Антельма Брийя-Саварена (1755–1826) «*Физиология вкуса, или Размышления о трансцендентальной гастрономии*». См.: *Physiologie du goût, ou méditations de gastronomie transcendante*. Paris: Sautet, 1826. (Рус. изд.: *Физиология вкуса* / пер. с нем. изд. А. П. Коровина. СПб.: Суворин, ок. 1867; пер. Л.Н. Ефимова. М.: Колибри, 2021)). Слава трактата Жана Антельма Брийя-Саварена затмила успех труда Карла Фридриха фон Румора. Несмотря на очевидные тематические и концептуальные пересечения между обоими авторами, именно французская гастрософическая традиция, предложенная Савареном, получила наибольшее признание и широкое распространение среди европейской образованной публики. В отличие от универсализирующего подхода французского автора, Румор отстаивал принципы локальности и культурной специфики, подчеркивая ценность национальных кулинарных традиций, прежде всего немецкой и итальянской, и противопоставляя их изощренности и утонченности французского гастрономического вкуса. Сочинение Саварена пользовалась популярностью в России: экземпляр французского издания находился в личной библиотеке А.С. Пушкина; в книге сохранились авторские пометы и черновые переводы отдельных афоризмов, выполненные рукой поэта. На «*Физиологию вкуса*» во многом опирался В.С. Филимонов при сочинении гастрономической поэмы «Обед» (1832).).

Итак, французская кухня как исстари, так и ныне заново на ложном пути смешения. Но если сравнить французские поваренные книги с большинством немецких, то найдешь последние еще более перегруженными, чем их прототипы. Поскольку во всяком направлении человеческого духа случается так, что тупое подражание как раз лишь усиливает ошибки первоначального образца. На самом деле в лучших французских книгах трудно найти подобие некоторых блюд из немецких рецептов, которые имели бы вкус аптеки. Например, в венской поваренной книге я находил шампиньоны, шалот, лимонную цедру и базилик, подмешанные в тот же фарш с совершенно иными, менее выразительными пряностями. Тот, кто не притупил свои вкусовые нервы частым курением табака или кто не лишен фантазии вообще, тот ужаснется от этого сочетания чего-то приятного и сладкого с противным, горьким и вяжущим.

Там, где этим бессмысленным нагромождениям диковинных рецептов удалось вытеснить все национальные блюда – или по меньшей мере испортить их; где с большинства добропорядочных столов начинает исчезать простое и умеренное питание – туда, как это, увы, уже произошло в разных уголках Германии, словно через широко распахнутые ворота, вламывается пресловутое обжорство. Обжорство – это беспорядочное стремление к случайным наслаждениям вкуса, своего рода аванс, выплачиваемый желудку, которому привычные, принятые в данной местности «сроки платежа» (т. е. традиционные приемы пищи) уже не кажутся ни полными, ни удовлетворительными.

Когда достаточные, питательные и приятные, полностью соответствующие местному обычаю трапезы объединяют радостный круг семьи, обжорство тщетно будет обивать пороги ремесленников и других добропорядочных граждан. Уверенному в хорошем и регулярном пропитании отцу семейства не придет в голову портить себе аппетит неумеренным поеданием сластей. Только после того, как у него вошло в привычку ожидать дома невкусную, плохо сочетающуюся и еще хуже приготовленную еду, он бросает работу в лучшие утренние часы, чтобы перехватить из грязной итальянской харчевни пересоленный и прокисший кусочек какой-то неусвояемой дряни, становящейся заменой здоровой пищи лишь постольку, поскольку она разрушает здоровый аппетит и притупляет естественное чувство голода. Поскольку теперь вообще существует большая разница в обычаях и привычках между разными немецкими местностями, то и питание в собственных харчевнях до сих пор укоренено лишь в некоторых провинциях, главным образом в Верхней Саксонии.

Я призываю тех несчастных, которые повадились приносить частые жертвы пороку обжорства, продумать всю цепь, в которой они постепенно дошли до состояния почти неисцелимого. Честная и добродетельная супруга⁶⁹ готовит и подает свою еду неосознанно, потому что ей не преподавалось кулинарное искусство, настроенное на национальные, разумно приготовленные местные продукты; или потому, что она имеет эстетическое отвращение к готовке (что не всегда связано с отказом от еды), или потому, что она в недостатке живого искусства нахваталась смешных рецептов из безумных поваренных книг. Из этого следует поначалу некоторое домашнее недовольство; еда, прежде момент радостного объединения супругов, целый день разлученных в разнообразных трудах, теперь дает повод ко всяким глупым неприятностям, которых легко избежать. Вскоре соседу достаточно одного слова, чтобы доселе прилежного хозяина дома заманить с собой на рынок, в аптеку или к какому-нибудь другому составителю ядов. С этого начинается дурная привычка, и здоровье, домашняя привязанность, нередко даже гражданское преуспеяние идут гигантскими шагами навстречу полному распаду и гибели⁷⁰.

⁶⁹ См.: *Cramer A. W. Haus-Chronik etc. Hamburg: Perthes und Besser, 1822. S. 16.*

⁷⁰ Схожие мысли о крепости супружеских уз и общей трапезы высказывает и Брийя-Саварен в своей «Физиологии вкуса», в главе «Влияние гурманства на супружеское счастье». Французский автор, в частности, отмечает, что зачастую супруги могут и не разделять одну постель, но обеденный стол у них всегда один.

Кроме того, существуют два вида домашнего обжорства, уединенное и общественное. Лакомка-домосед поддерживает постоянную связь с кухней, подвалом и кладовой; его легко опознать по испорченным зубам, мешкам под глазами и рассеянному виду. Домашне-общительный же любитель набить желудок вращается вокруг тех «вечерних перекусов», которые жалкая показная утонченность распространила под названием *thé dansant* (танцевальные вечера), *thé dégoutant* (чаепитие) и т. д. Разумеется, духовная жизнь при таких привычках и попытках сохраняется хуже, чем при здоровых, сытных, хорошо продуманных, но при этом быстрых приемах пищи.

Но несравнимо значительнее по своим последствиям то скорее презируемое лакомство немецких гимназистов и молодежи, состоящее из столь небольшого количества изюма и миндаля, которое получило прозвище *Studentenfutter*⁷¹. Конечно, лакомство учащейся молодежи, которой то и дело приходится довольствоваться даже так называемым копеечным кормом, вынужденное, поскольку до сих пор ни один гуманист не взял на себя труд организовать в немецких университетах столовые. Необычайное вырождение таких заведений, конечно же, вынуждает учащихся искать спасения во всякой сладкой выпечке, поэтому они из школы и университета выносят настолько испорченное пищеварение, что впоследствии ни лечение на водах, ни верховая езда не помогут им вернуть здоровую и радостную жизнь. Кто же признается, что в этом кроется главная движущая сила всех литературных распрей, недовольств и партийных дел?

Если теперь немецкие студиязусы, следуя указаниям из введения в мою книгу, организовали бы совместную кухню, как это делают английские офицеры – по двадцать или сорок человек на один общий кошелек, – то, несомненно, многих неприятностей в будущем можно было бы избежать. Только при этом, как само собой разумеется, не должны возникать гетерии⁷².

Наблюдения такого рода и желание остановить то большое бедствие нашего времени, когда это еще возможно, навели меня на мысли и поддерживали во мне мужество постигать кулинарное искусство в его духе и вернуть его к подлинным истокам. То, что и для практического кулинарного искусства всё зависит от правильного постижения его настоящих основ, я узнал по себе, когда мой мастер и предшественник только посредством установки и поддержания основных принципов сделал из меня годного повара. Его принципом было то, что применение предписаний, которые он любил произносить в неприменной универсальности, и что вообще все переходы и оттенки фантазии, духа изобретательства следует предоставить на усмотрение местного повара. Если бы мне удалось точно усвоить и изобразить его принципы, то я мог бы тоже надеяться применить их во всех немецких землях, где с какого-то момента была прервана традиция национального кулинарного искусства, за исключением одного известного пункта. Поэтому моя книга посвящена главным образом таким женщинам,

⁷¹ *Studentenfutter* (буквально в переводе с немецкого «студенческий корм») – традиционная немецкая разновидность быстрого перекуса, представляющая собой смесь орехов (чаще всего грецких, фундука, миндаля) и сухофруктов (изюма, иногда сушеной клюквы или яблок), распространенная с XVIII века. Первоначально рассматривалась как «умная пища» – легкая, питательная и якобы улучшающая умственную активность.

⁷² В том смысле, как говорил об этом один великий государь древности Траян (Траян Плинию: «Тебе пришло в голову, что можно по примеру многих городов основать коллегия пожарников у никомедийцев. Вспомним, однако, что этой провинции и особенно ее городам не давали покоя именно союзы подобного рода. Какое бы имя и по каким бы основаниям мы ни давали тем, кто будет вовлечен в такой союз, он в скором времени превратится в гетерию» (см.: *Плиний Младший. Письма. Книги I–X* / пер. с лат., вступ. ст. и коммент. М.Е. Сергеевко, Д.И. Доватур. 2-е перераб. изд. М.: Наука, 1982. С. 187). Гетерии (греч. *ἑταῖρία*, букв. «товарищество»; греческое название коллегии) – в античной Греции неформальные объединения (философские или политические союзы), зачастую оппозиционно настроенные по отношению к государственной власти. Упоминание о них в трактате Румора носит иронический характер: он предостерегает от превращения студенческих кухонь в закрытые сообщества с подрывными намерениями. Эта ремарка отражает напряженную политическую атмосферу, сложившуюся в университетской среде немецких государств после принятия в 1819 году Карлсбадских указов, направленных на подавление национал-либеральных и демократических настроений: они запрещали деятельность студенческих союзов (*Burschenschaften*), усиливали контроль над университетами, вводили цензуру в печати и учреждали надзорные органы для пресечения «демагогической пропаганды».) (Плиний Мл. Письма. Кн. X, п. 43 «Траяну»).

которые непосредственно ведут свой дом, а если она и вмешается в их деятельность, исходя из положения духовного превосходства, то лишь с позволения вышеупомянутых дам, если они милостиво возьмут под свою защиту и покровительство мой небольшой труд за его заслуги.

Книга первая

Элементы кулинарного искусства⁷³

Питательные вещества животного происхождения

Первая глава

Понятие кулинарного искусства

Искусство приготовления еды активизирует в природных веществах, которые вообще пригодны в пищу людям или для услаждения пищей, путем воздействия огня, воды и соли, их питательные, освежающие или приятные свойства. Поэтому к кулинарному искусству применимо то знаменитое высказывание Горация, которое столь часто относят к совершенно бесполезным и однобоким искусствам поэзии и живописи; а именно – соединять «полезное с приятным»⁷⁴.

Полезным кулинарное искусство становится, когда оно неумышленно преследует цель еды, пропитания и улады. Приятное же оно выявляет двумя путями; во-первых, тем, что следует первой из названных целей, ибо все питательные и здоровые блюда чаще всего и вкусны; далее, тем, что оно лишь к питательным блюдам добавляет подходящие приправы, придавая им тем самым и благоприятный вид.

Кстати, в разные эпохи и в разных школах в кулинарном искусстве преобладал то один, то другой характер, и поэтому в приготовлении пищи, как и в изящных искусствах, можно выделить строгий, изящный или изысканный стиль.

От строгого стиля и до наших дней в исконных национальных блюдах сохранились некоторые образцы. Например, говяжье жаркое англичан есть не что иное, как памятник тех времен, которые отражены еще в гомерических пениях. Сочно поджаренное мясо любят и древние китайцы, которые, подобно англичанам, представляют собой обособленный, уединенный народ, сохраняющий древние традиции. Таким же образом тысячелетиями у всех народов – от Китая до Италии, – разводящих главным образом рис, сохраняется такой способ его приготовления, как плов (*Pillaw*)⁷⁵, в котором зерна провариваются до состояния аль денте и снова охлаждаются, затем с мясом животных снова ставятся на огонь, приправляются и доводятся до готовности. Приготовленный таким образом рис сохраняет обильно содержащиеся в нем мучнистое вещество и сахар; северные же народы, которым рис привозится издалека, совсем вываривают эти его лучшие питательные вещества и довольствуются безвкусной бесформенной массой.

Изящный стиль кулинарного искусства – это вершина, на которой тяжело удержаться, он связан с питательностью, вкусовой и внешней привлекательностью. Этот стиль есть то, на что я обращаю внимание в первую очередь. Это *le genre mâle et élégant*, как выражается великолепный Карем⁷⁶.

⁷³ Термин *Kochkunst* (нем. «кулинарное искусство») стал широко употребляться в немецкоязычной литературе в XVIII веке. В других странах это определение встречается и в более ранних кулинарных трактатах начиная с эпохи Возрождения.

⁷⁴ Оригинал фразы на латыни: «Omne tulit punctum, qui miscuit utile dulci» (см.: Гораций *Квинт Флакк*. Собрание сочинений: Оды, Эподы, Сатиры, Послания / пер. с лат.; под ред. и с примеч. Ф.А. Петровского; вступ. ст. В.Л. Каплинского. М.: Л.: Академия, 1936. С. 349).

⁷⁵ Он был известен еще грекам; его изобретение, однако, следует искать в Индии, где выращивают рис.

⁷⁶ [«Стиль мужской и элегантный» (фр.)]. Le pâtissier royal Parisien. Discours préliminaire. P. XV.

Но как раз из-за изящного стиля повелось отдавать предпочтение всему чрезмерно изысканному, а питательностью, содержанием скорее пренебрегать, все силы вкладывая в красоту и оформление. Такую позицию первыми заняли греки; римляне переняли ее позднее, особенно в то время, когда Апиций стал образцом для всех тогдашних поваренных книг. Его книга примечательна в нескольких отношениях. Во-первых, в ней тут и там находишь полезные римские правила ведения домашнего хозяйства, которые можно с пользой дополнить суждениями писателей, специализирующихся на сельском хозяйстве. Затем, как уже говорилось, потому, что в остальном это самое большое из всех мыслимых извращений кулинарного искусства; поскольку отсюда можно узнать, к какой же странной безвкусице может привыкнуть человек, если он, не задумываясь или не контролируя себя, предается очарованию новизны и стремится непрерывным наращиванием ставок получать всё большую новизну.

⁷⁷ Речь идет о книге: *Carême M.-A. Le pâtissier royal parisien, ou Traité élémentaire et pratique de la pâtisserie ancienne et moderne. Discours préliminaire, observations et.* Paris: J.G. Dentu, 1815. Мари-Антуан Карем, также Антонин Карем (1784–1833) – выдающийся французский кулинар, реформатор «высокой кухни», автор трудов «Le Pâtissier royal parisien» («Королевский Парижский кондитер», 1815), «Le Maître d'hôtel français» («Французский метрдотель», 1822), «L'Art de la cuisine française au XIXe siècle» (*Карем М.А. Искусство французской кухни XIX столетия: гастрономическое и практическое руководство / сост. Антоном Каремом в Париже; пер. и изд. Т.Т. Учителевым, метрдотелем Двора е. и. выс. вел. кн. Марии Николаевны. В 2 т. Санкт-Петербург, 1866–1867*). Карем считается одним из первых профессиональных шефов, был личным поваром Наполеона, Талейрана, Александра I и английского принца-регента. Утвердил классификацию основных соусов и стандарты подачи блюд.

Вторая глава

Об общих свойствах съедобных веществ

Съедобные вещи, если рассматривать их в самых общих чертах, распадаются на просто питающие, просто пряные и на те, что объединяют оба эти свойства.

Продукты питания нельзя ни при каких условиях, как, к сожалению, слишком часто бывает, доводить до готовности чрезмерно искусственными способами: они подавляют питательность или полностью ее уничтожают. Наоборот, надо стремиться к тому, чтобы ее сохранить, развить и повысить. Как раз поэтому следует избегать понижения питательности основных продуктов еще до их приготовления. Это происходит, например, если – по немецкому обыкновению – слишком тщательно промывать рыбу и мясо или надолго оставлять их в холодной воде. Потому что вода растворяет клейкое вещество⁷⁸ и выщелачивает рыбу и мясо, в большей или меньшей степени. Чтобы убедиться в этом, надо сварить два куска одной и той же рыбы, один кусок которой четверть часа пролежал в воде, а второй был сварен сразу после разделки, – и сравнить их на вкус. И так называемая бланшировка в большинстве случаев бесполезное дело, а для питательности вообще ненужное. Бланшировка часто применяется и тогда, когда единственная ее цель – придать блюду более красивый вид – вообще не может быть достигнута. Только не следует жертвовать питательностью и вкусом блюда ради ее красивого вида. Украшательство желательно лишь тогда, когда оно исходит из характера блюда⁷⁹.

Пряные (ароматические) свойства и более тонкие соли, которые содержатся в большей части питательных веществ, также следует предохранять от вымывания и прежде всего оберегать от слишком высокого жара во время приготовления. Разные, несочетаемые одна с другой пряности не следует смешивать, потому что они либо взаимно уничтожат друг друга, либо вызовут противный вкус. Это крайне важное правило ежедневно попирается как в теории, так и на практике.

С продуктами, которые питательны и вместе с тем вкусны, следует обходиться с двойной осторожностью, поскольку летучие соли и ароматы, которые в них содержатся, иногда испаряются из-за жара, который приходится применять, чтобы полностью развить питательные свойства.

Но есть и четвертый класс питательных веществ, которые надо освобождать от горьких, а то и вовсе вредных побочных свойств путем промывания, выщелачивания, длительной варки или выпаривания. Например, некоторые сорта картофеля содержат ядовитый сок, остальные же – просто вредный⁸⁰. В первом случае необходимо их отжать, а в последнем, который каса-

⁷⁸ Собственно, это осмаз (Осмаз – термин, обозначающий ароматическую субстанцию, содержащуюся в вареном мясе или мясном бульоне, придающую ему насыщенный вкус и запах. Происходит, вероятно, от греч. ὀσμή («запах») и связан с французским *osmazome* – понятием, введенным в кулинарный оборот в XVIII–XIX веках.); согласно новым исследованиям, это тончайшее клейкое вещество в мясе.

⁷⁹ Carême M.A. Op. cit. I. c.: «et de ce bizarre galimatias ils masquaient des mets, qui n'avaient aucun rapport avec ces mauvais ingrédients. Voilà l'ennemi du bien; voilà véritablement le décor que les gourmands détestent, et que le bon goût du jour rejette et désavoue!» [«И этой причудливой галиматией они маскировали блюда, которые не имели никакого отношения к этим плохим ингредиентам. Вот он – враг подлинного вкуса; вот, поистине, то украшательство, которое ненавидят гурманы и которое добрый вкус нашего времени отвергает и осуждает!»]

⁸⁰ См. Александра фон Гумбольдта и других ученых-путешественников о мучнистых клубнях и корнеплодах, которые выращивают в Америке. Сравни статьи А.А. Каде-де-Во (Антуан Алексис Каде-де-Во (1743–1828) – французский химик, фармацевт, агроном и реформатор здравоохранения, младший брат Луи Клода Каде-де-Гассикара. С 1771 года – главный аптекарь Дома инвалидов, позднее профессор химии в Ветеринарной школе в Альфоре. В 1780–1821 годах активно продвигал культуру потребления картофеля, особенно в условиях борьбы с голодом, и в 1817 году опубликовал труд «Instruction sur le meilleur emploi de la pomme de terre dans sa copanification avec les farines de céréales» (Paris: L. Colas), в котором предложил использовать картофельную муку совместно с зерновой. Также автор трактата «Des Bases alimentaires et de la pomme de terre» (1813).) и т. д. по-французски. Weimar 1822. S. 77 f. «О растительных соках картофеля».

ется только нас, европейцев, достаточно картофель как следует промыть и долго выщелачивать в свежей воде, чтобы частью освободить его от соков, а остальное выпарится при варке на слабом огне. Артишоки тоже нуждаются в продолжительном вымачивании для освобождения от желчных веществ; соленые и сушеные продукты питания освобождают, как всем известно, вымачиванием от селитры, от соли и щелока, в котором их, например, размягчали.

Дело большой важности – уметь определять качество сырых продуктов как в целом, так и по отдельности. Даже в продуктах одного вида часто бывают большие различия. На это жаловался еще Гиппократ⁸¹ как на препятствие, не позволяющее судить о действии продукта питания в целом. Но тут при покупке и выборе продуктов помогут обоняние, осязание, зрение, если чувства обострены практикой. Это далеко завело бы, если бы я тут взялся каждому повару преподавать чрезвычайно важную анатомию больших домашних и диких животных. В исполнении этой части нашей науки основательно преуспела английская система кулинарного искусства.

⁸¹ Гиппократ. О диете. Кн. III: «αὐτῶν τε τῶν σίτων πολλὰ αἱ διαφοραί» («Сама пища представляет большую разницу: пшеница разнится от пшеницы, вино от вина» (др. – греч.). См.: *Гиппократ. Сочинения* / пер. с греч. В.И. Руднева. Том II. М.: Медгиз, Наркомздрав СССР, 1944. С. 480.).

Третья глава

О началах и о первых требованиях кулинарного искусства

Строение человеческих челюстей, которые, за редким исключением⁸², подобны жевательному аппарату диких животных, равно как и древнее предание о первобытной охотничьей жизни человечества, ведут к тому, чтобы рассматривать животные продукты питания, то есть мясо, но всё-таки вкупе с мясистыми плодами деревьев, как исконные и поэтому принимать их во внимание в первую очередь. И действительно, мясо животных содержит – как с химической, так и диетической точки зрения – наибольшую долю основных питательных веществ. Для нас же главная задача состоит в том, как целесообразнее всего развить питательность мяса при помощи кулинарного искусства.

Дикие, близкие к животному состоянию народы имеют обыкновение поедать продукты животного происхождения сырыми, подобно патагонцам, упомянутым у Ансона в его кругосветном путешествии⁸³. Калмыки и черкесы, ушедшие от них на шаг вперед в искусстве приготовления, уже стараются разогреть конину, кладя кусок сырого мяса под седло во время верховой езды⁸⁴. Культурные же народы смотрят на сырое и полусырое мясо с отвращением; да ведь кажется, что как раз культурный образ жизни и ослабляет пищеварение, порождая потребность в искусственной помощи. Эта помощь, которая старается взять на себя нагрузку утонченного или ослабленного пищеварения, достигается хорошо распределенным воздействием огня, воды и поваренной соли.

Эти три только что названных элемента уже много тысячелетий одинаково служат множеству народностей в качестве внешних инструментов переваривания; поэтому издавна принято рассматривать горячую печь или очаг как неотъемлемый предмет; по ним даже порой ведется счет семейств для обложения их налогами. Должно быть, прошло немало времени, пока в чью-то умную голову ни явилась идея насадить свою охотничью добычу на острие палки и в таком виде подставить огню. Однажды изобретенное, это новшество нашло бесспорно быстрое распространение.

Должно быть, прошла целая эпоха, прежде чем был изобретен водонепроницаемый, огнеупорный прибор, сделанный из глины или из металла, без которого была бы невозможна повсеместная варка и тушение. Разогревать мясо на огне, да даже использовать природную поваренную соль люди могли научиться случайно. Но тот, кто додумался без предшествующего опыта,

⁸² См. статьи по природоведению Блюменбаха (Блюменбах Иоганн Фридрих (1752–1840) – немецкий анатом, физиолог и зоолог. Один из основателей сравнительной анатомии и антропологии как самостоятельных дисциплин. Известен трудами по классификации человеческих рас («De generis humani varietate nativa», 1775), введением понятия «образовательное стремление» (*nisus formativus*), исследованиями мумий и черепов (серии «Decas craniorum») и критикой расовых предрассудков.) о некоторых необычных мумифицированных останках.

⁸³ Кругосветное плавание Джорджа Ансона (1740–1744) – выдающаяся военно-морская экспедиция британского флота, осуществленная в контексте Войны за ухо Дженкинса (1739–1748), позднее переросшей в Войну за австрийское наследство. Из шести кораблей, вышедших под командованием вице-адмирала Ансона, до конца маршрута дошел только флагман *HMS Centurion*. Несмотря на тяжелые потери из-за штормов, болезней и сражений, экспедиция завершилась стратегическим успехом: в 1743 году в Тихом океане был захвачен испанский галеон *Nuestra Señora de Covadonga* с грузом серебра на сумму около 400 000 фунтов стерлингов, что произвело значительный эффект в европейской политике и укрепило британские морские позиции.

⁸⁴ Здесь Румор воспроизводит стереотипы о таком необычном способе термической обработки мяса, которые получили широкое распространение среди европейской образованной публики. Источниками которых могли служить свидетельства о гуннах из «Римской истории» Аммиана Марцеллина и арабского ученого, путешественника и переводчика Абу Бекра ад-Димашки. Бенджамин Томпсон, граф Румфорд (1753–1814) – англо-американский физик, инженер, диетолог и общественный деятель. Один из пионеров в области теплофизики, автор работ по оптике и рациональной организации питания. Член Лондонского королевского общества (с 1779 года) и иностранный член Парижской академии наук (с 1802 года). Имеется в виду книга: *Thompson B. (Count Rumford). An Essay on Chimney Fire-Places; With Proposals for Improving Them to Save Fuel, to Render Dwelling-Houses More Comfortable, and to Prevent Chimneys from Smoking. London: C. Dilly, 1796.*

a priori до использования варки и горшка, был, несомненно, редкого ума человек. Но всё-таки горшок, скорее всего, был изначально создан в качестве посуды для питья, и только потом по случайности или из любопытства постепенно дошли до того, чтобы согревать в нем жидкость, а потом использовать ее для приготовления съестного.

В отношении наших современников речь, конечно, уже не идет о том, применять ли нам в наших кухнях огонь, воду и соль; для нас важнее всего по возможности лучшее качество и самое умеренное применение этих элементов.

Тем самым первая и важнейшая задача – удобно организовать очаг; но как раз в этом пункте наше – в остальном удовлетворительное – строительное искусство хромает; ибо камин, который не дымил бы, столь же редок, как театр, в котором хорошо всё слышно. Кому же по случайности перепала кухня, которая не дымит, тому надо следить, как бы не пожертвовать этим благом ради преступной жажды новизны; ибо первый камень, который стронешь в эту сторону, может оказаться последним, который вообще нуждался в перемещении.

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.