

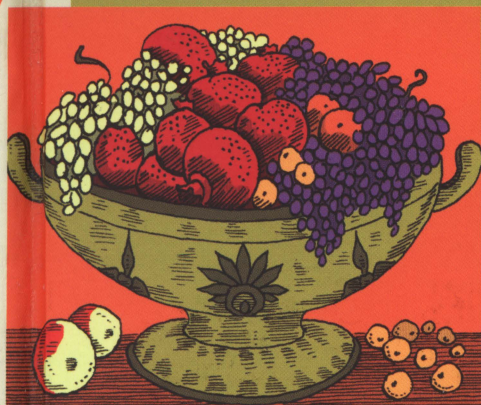
история/география/этнография

Еда Древнего мира



Олег Ивик

Еда Древнего мира



Олег Ивик



Ломоносовъ
издательство



Олег Ивик

Еда Древнего мира



Издательство «Ломоносовъ»
Москва • 2012

УДК 392
ББК 63.3(0)
И17



Иллюстрации И. Тибилевой

ISBN 978-5-91678-131-1

© О. Ивик, 2012

© ООО «Издательство «Ломоносовъ», 2012

Предисловие



Писать про еду — занятие не-легкое, потому что авторов одолевает множество соблазнов, и мысли от компьютера постоянно склоняются в сторону кухни и холодильника. Но авторы этой книги (под псевдонимом Олег Ивик пишут Ольга Колобова и Валерий Иванов) стойко преодолевали соблазны, вдохновляясь строками римского поэта Квинта Горация Флакка:

Слушайте речь мудреца не за пышной
и сытной трапезой,
И не тогда, как бессмысленный блеск
ослепляет вам очи,
Иль как обманутый разум полезное
все отвергает.
Нет! натошак побеседуем!

В процессе работы авторам действительно пришлось если не «слушать речи мудрецов», то, во всяком случае, их читать, поскольку, как выяснилось, о еде

и о застольях в древности писали не только (и даже не столько) гастрономы и кулинары, сколько философы, историки, законодатели и поэты. Если мы сегодня в большинстве своем относимся к еде более или менее потребительски и думаем лишь о том, чтобы получить удовольствие, а заодно и сбалансированное количество калорий, витаминов и микроэлементов, то многие древние цивилизации придавали еде культовое и идеологическое значение и законодательно регламентировали, что, кому и когда можно и нельзя есть, а организацию пира возводили до уровня высокого искусства... Конечно, в рамках одной небольшой книги осветить все это невозможно, поэтому авторы решили ограничить себя во времени — периодом от бронзового века до Римской империи включительно, а в пространстве — несколькими цивилизациями на территории древней греко-римской Ойкумены.

Поскольку книга эта популярная, авторы позволили себе упростить некоторые специальные вопросы, при цитировании исторических документов они намеренно убрали скобки, которыми отмечены сомнительные или темные для перевода места, — таким образом, текст, без изменения его смысла, стал легче читаться. Хочется верить, что эти и другие подобные упрощения не вызовут нареканий со стороны серьезных читателей, — им авторы рекомендуют обратиться к списку использованной литературы, приведенному в конце книги, и изучить вопрос по более солидным источникам.

Чего не ела Ойкумена



Работа над книгой о еде Древнего мира стала для ее авторов нелегким испытанием: их мучила непрерывная зависть к древним шумерам, персам, египтянам, и особенно — грекам и римлянам. Ведь, судя по тем историческим документам и археологическим отчетам, с которыми им приходилось иметь дело, все эти народы только и делали, что ели, причем ели плотно, разнообразно и вкусно. Они жарили на вертелах мясо и солили рыбу, сквашивали молоко и готовили сыр, они пекли ячменные лепешки и сушили инжир, они заправляли кашу оливковым и кунжутным маслом, чесноком и зеленью и запивали все это вином и пивом... И черная зависть терзала сердца авторов, у которых не было ни мяса на вертеле, ни инжира, ни ячменных лепешек и которые к тому же стремились к здоровому образу жизни и отнюдь не злоупотребляли избыточной едой и тем более вином и пивом.

Греки поливали морских ежей смесью меда и уксуса и слабировали их сельдереем и мятой. Они тушили балык из тунца с белым вином и оливковым маслом; жарили свиную печень, смешав ее с устрицами, креветками и камбалой. Они начиняли кальмара рубленным мясом и подавали с соусом из «всевозможнейших растений». Они пекли

пшеничные вафли, добавляя в тесто вино и молоко, перец и оливковое масло; готовили десерт из меда и льняного семени и ели его с маковыми хлебцами. Римляне перекладывали устрицы мясом морских ежей и краснорылец и фаршировали дроздов орехами и изюмом...

Конечно, чисто теоретически все эти продукты и тем более краснорылец (которая оказалась обычной черноморской барабулькой) вполне доступны современному россиянину. Но много ли вы видели людей, которые перекладывают барабульку устрицами и морскими ежами? И так ли часто в наших духовках пекутся горячие вафли, замешанные на вине? Изнывая от того, что они не живут в Древнем Риме, авторы настоящей книги, в тщетной попытке избавиться от зависти к представителям погибших цивилизаций, вскрывали завалившуюся банку кальмаров, но это не помогало.

Оставалось одно: сосредоточиться на тех продуктах, которых у древних гурманов не было и быть не могло. Этому занятию авторы посвятили некоторое время, и результаты не заставили себя ждать. Выяснилось, что, несмотря на все свои изыски с краснорыльцами и морскими ежами, древние жители Ойкумены питались, по нашим меркам, очень однообразно. Им было неведомо огромное количество продуктов, без которых люди двадцать первого века не мыслят себе даже самый скромный стол. И для того, чтобы современному человеку в полной мере представить, как питались его дальние предки, надо говорить не только о том, что же они ели, но и о том, чего они не ели и есть не могли. Только тогда начинаешь понимать, как ограничены были возможности древних кулинаров и насколько скудным было кажущееся разнообразие прежних пиров, не говоря уж о повседневных трапезах.

Итак, мы начнем эту книгу с описания продуктов, которых древние народы Ойкумены не знали. Первое, что приходит в голову, это, конечно же, те растения, которые попали в Старый Свет после открытия Америки, прежде всего — картошка, помидоры, кукуруза и подсолнечник. Сегодня они входят в состав едва ли не любой национальной кух-

ни Европы и Азии. Мы не представляем себе итальянскую пиццу или греческий салат без помидоров, а украинский борщ без томата; белорусские драники не испечешь без картошки, ну а без подсолнечного масла наша жизнь и вовсе немыслима... Даже в рецептах китайских национальных блюд можно встретить кукурузную муку и картофель. Тем не менее кухня древней Ойкумены обходилась без этих продуктов, и, когда мы читаем о наваристой похлебке, которую ел римский или греческий земледelec, надо иметь в виду, что картошки, которую сегодня кладут почти в любой суп, в этой похлебке не было. А если земледelec делал себе овощной салат, то он обходился не только без помидоров, но и без болгарского перца — овощные перцы (и болгарский, и острый, стручковый) тоже пришли к нам из Америки.

Перец черный, горошек (он же белый, если его готовить иначе) стал известен в Ойкумене раньше — он рос в Индии, а контакты с этой далекой страной установил еще Александр Македонский в конце четвертого века до н.э. Но хотя Александр и завоевал значительную часть Индии, удержаться там он не смог, и его войско, изнемогая от многочисленных тропических болезней, вернулось обратно, а вскоре, после смерти царя, распалась и вся его империя. Торговля с Индией с тех пор велась, но путь туда был долг и опасен, и перец вплоть до эпохи Великих географических открытий оставался в Европе, Передней Азии и Африке предметом роскоши. Недаром вождь готов Аларих, осадивший Рим в 408 году, потребовал от побежденных, помимо одежд и тканей, 5000 фунтов золота, 30 000 фунтов серебра и 3000 фунтов перца (по сообщению Зосима, историка второй половины пятого века)...

Лишь после того, как корабли Васко да Гамы в конце пятнадцатого века проложили путь в Индию мимо южной оконечности Африки, перец подешевел. А вскоре европейцы, попавшие в Америку, обнаружили там мясистые стручки с острым вкусом и дали им то же самое название — перец, которое потом распространилось и на похожие по виду, но совершенно не острые плоды «болгарского» перца.

Кроме горошин черного перца, в Древнем мире был известен и еще один перец, который сегодня в европейской кухне почти не употребляется, — «перец длинный». Эти мелкие плоды, собранные в сережки, были популярны в Риме — их жгучий и одновременно сладкий вкус хорошо сочетался с итальянской кухней. Но рос этот перец тоже в Индии, поэтому и он был недешев. И конечно, индийские пряности были практически неизвестны жителям Ойкумены до Александра Македонского — ни шумеры и аккадцы, ни египтяне времен правления фараонов, ни эллины времен расцвета греческих полисов их не знали. В лучшем случае им приходилось довольствоваться более или менее жгучими местными растениями. Некоторые из них росли в тропической Африке (в кулинарии они тоже носят название перцев). В Египте в этом качестве использовали корсий — нильскую водяную лилию, имевшую острый вкус; великий географ Страбон называет ее «приправой вроде перца».

С другими пряностями дело обстояло немногим лучше, ведь даже самые доступные из них росли преимущественно в Индии. А некоторые, например ваниль, стали известны в Старом Свете только после открытия Америки.

Фрукты, без которых сегодня немыслимо представить себе многие страны Северной Африки, Средиземноморья и Передней Азии — апельсины, мандарины, лимоны, бананы, ананасы, кокосы, — тоже появились в этих местах далеко не сразу.

Ананас был неведом не только грекам и римлянам, но даже и египтянам, хотя у них, начиная по крайней мере с эпохи Среднего царства, были регулярные связи с тропиками. Дело в том, что этот плод, которым сегодня славится тропическая Африка, был завезен туда уже после освоения Америки. Кстати, в Европе его до второй половины девятнадцатого века (то есть до появления быстроходных транспортных судов) разводили в оранжереях — он не выдерживал долгих морских перевозок.

О бананах, как и о черном перце, античный мир узнал после восточного похода Александра. Но если перец худо-

бедно могли импортировать из Индии, то с бананами дело обстояло сложнее — довести их до Греции или Италии было абсолютно невыполнимо. Сегодня бананы, упакованные в специальную пленку, перевозят морем в рефрижераторах, при температуре 12–14 градусов. Повышение температуры до 19 градусов считается очень нежелательным, а выше 22 — недопустимым. Загружают их зелеными, чтобы они могли выдержать долгий путь, а потом обрабатывают газом этиленом, чтобы они дозрели. Понятно, что транспортировкой бананов в другие климатические зоны до второй половины девятнадцатого века никто практически не занимался. А вот почему никто из античных путешественников, бывавших в Индии, не попробовал привезти и посадить бананы, например, в Африке или Палестине, авторам настоящей книги непонятно. Но так или иначе, этим озадачились, и вполне успешно, лишь арабы в седьмом веке н.э. Впрочем, один вид бананов и до них сам по себе произрастал на Абиссинском нагорье, но оттуда, как и из Индии, никто не удосужился доставить его поближе к греко-римской Ойкумене.

В результате не только кулинары, но даже и специалисты-ботаники античного мира были знакомы с бананами исключительно понаслышке. В четвертом веке до н.э. «отец ботаники» Феофраст в «Исследовании о растениях» писал о замечательных деревьях, растущих в Индии: одно из них «очень большое, с удивительно сладкими и крупными плодами», второе — «с листьями продолговатой формы, похожими на птичьи перья; их втыкают в шлемы; длиной они локтя в два». И наконец, третье — «с большими кривыми плодами, сладкими на вкус; они вызывают резь в животе и дизентерию». Таким образом, банан превратился в три разных «деревя» (на самом деле это высокая трава), что, впрочем, не удивительно: Феофраст никогда не видел это растение и пользовался заметками, сделанными спутниками Александра, точнее, копиями этих заметок, снятыми (видимо, не слишком аккуратно) в вавилонском архиве. Что же касается желудочных проблем, которые возникли у воинов Александра (царю пришлось даже отдать специальный приказ, запрещающий

употребление бананов), то, скорее всего, солдаты в числе прочего попробовали какую-то из несъедобных разновидностей этого фрукта; кроме того, дизентерия была их постоянным спутником в этом походе независимо от пищи...

Похожим образом обстояло дело и с кокосами — в Африке они, видимо, появились не раньше Средних веков, после того, как их завезли туда из Индии португальские мореходы (или, по другой версии, индийские торговцы) — хотя кокосы, в отличие от бананов, достаточно хорошо переносят транспортировку. Остается только удивляться, почему никому из античных купцов не пришло в голову поставлять редкостные плоды, например, к столу богатых римлян имперского времени, — надо полагать, любители экзотики нашлись бы. Да и всхожесть орехов сохраняется очень долго (в морской воде — до 110 дней) — их прекрасно можно было бы насадить в Египте (что позднее и сделали). Но видимо, античная Ойкумена кокосов не знала (хотя по этому вопросу и существуют разные точки зрения, подробнее рассмотренные в главе «Трапезы реальные и нарисованные»). Возможно, торговцев отталкивала тяжесть этих плодов — перец того же веса можно было довести и продать настолько выгодно, что эксперимент с кокосами не стоил трудов, ведь торговые пути из Индии до Передней Азии и Европы шли посуху. И лишь с развитием мореплавания (скорее всего — после того, как португальцы освоили путь в Индию мимо южной оконечности Африки) перевозка кокосов стала окупаться.

Труднее объяснить, почему в античном мире не были известны цитрусовые, кроме лимона. Косточки лимонов, апельсинов, мандаринов несложно было привезти на побережье Средиземного моря, климат которого прекрасно подходит для этих деревьев. Тем не менее лимон и кислый апельсин были завезены в Европу и на побережье Африки только арабами в одиннадцатом веке. Сладкий апельсин попал сюда еще позднее, в пятнадцатом веке, и, видимо, не без участия португальцев. А разные виды мандаринов стали появляться в Средиземноморье только с шестнадцатого столетия.

И один лишь лимон — самый малосъедобный из цитрусовых — был известен в Ойкумене с далекой древности. Впрочем, этот фрукт (называвшийся также «мидийским» или «персидским яблоком») тоже был небесполезен. Феофраст сообщает, что плоды лимона, смешанные с вином, применялись как противоядие, поскольку вызывали расстройство желудка. Кроме того, ими перекладывали одежду от моли. Вареная мякоть лимона или его сок использовались для освежения дыхания. Особую роль играл, и по сей день играет, лимон в иудаизме (иудеи чаще называют его «этрог») — это одно из четырех растений, которые надо обязательно иметь при отмечании праздника Суккот. Правда, плоды этрога на празднике не едят — их положено держать в руках как символ красивого и ароматного плода. Но кроме того, еврейская кухня издавна предлагала маринованную или разваренную кожуру лимона как приправу. Другие древние народы тоже использовали лимон в кулинарии: из кожуры варили цукаты, а его кислую, с горчинкой, малосочную мякоть, саму по себе не слишком съедобную, добавляли в варенья из других фруктов. И получалось не так уж плохо, судя по тому, что эти рецепты применяются по сей день. Ну а у жителей древней Ойкумены это была единственная возможность приобщиться к цитрусам.

Со злаками дело обстояло, пожалуй, лучше, чем с фруктами, но ненамного. Естественно, что жители Ойкумены не знали кукурузы. Но не знали они и гречихи, которая в древности росла только в Северной Индии, на склонах Гималаев. Там ее возделывали еще пять тысяч лет тому назад, но почему-то этим регионом гречиха долгие века и ограничивалась. Только на рубеже эр она начала шестые по земному шару, «покорив» его примерно к пятнадцатому веку.

Рис был известен в Ойкумене по крайней мере со времен похода Александра, но лишь как экзотика. Феофраст пишет об индийцах: «Больше всего они сеют так называемого “риса”, который и варят. Он похож на полбу: рисовая каша из обточенного зерна удобоварима...» Сам факт этого опи-

сания говорит о том, что современники Феофраста о рисе имели смутное представление. Впрочем, великий историк и географ Страбон на рубеже эр уже писал, что рис произрастает от границ Индии до нынешней Сирии. Видимо, к этому времени культуру риса завезли из Индии в Переднюю Азию. Через некоторое время он появился и в Египте. Но в Европе, в том числе в Греции и Риме, рис до Средних веков не выращивали и практически не использовали. Он оставался редким привозным лакомством: известно, например, что на пирах римского императора Гелиогабала в начале третьего века подавали рис, смешанный с белым жемчугом (жемчуг, естественно, не ели — это было не столько кулинарной, сколько эстетической фантазией императора).

Примерно в те же годы ритор Афиней, прославившийся своим сочинением «Пир мудрецов», упоминал «крупяной хлеб», который «приготавливается из рисовых зерен», а также хлебцы, «выпеченные из зерен риса», но считал необходимым разъяснить читателям, что же такое рис: «растение, произрастающее в Эфиопии и похожее на кунжут». Не исключено, что к этому времени посевной рис успел проникнуть в Эфиопию, хотя, возможно, Афиней имел в виду какой-то из видов так называемого «дикого риса», который действительно издревле был известен в Африке. Так или иначе, сам автор «Пира мудрецов» — огромного произведения, посвященного по большей части кулинарии и организации застолий, — имел о рисе не слишком четкое представление.

С овощами Древнему миру повезло больше — почти все известные нам сегодня огородные культуры, включая зелень, были известны и жителям Ойкумены, кроме, разумеется, завезенных из Америки. Но многие хозяйки, надо думать, охотно променяли бы все это овощное разнообразие (огурцы, кабачки, капуста, салаты, репа, брюква, лук...) на картошку, помидоры и болгарский перец. Не было тогда и баклажанов — их ели одни лишь индийцы, и никому не приходило в голову везти скоропортящийся овощ за тысячи миль на запад. А когда в чью-то голову

эта мысль все-таки пришла, европейцы поначалу не оценили вкусовые качества баклажана и стали лечить им зубную боль и подагру. Вообще говоря, баклажан действительно обладает немалыми целебными свойствами (например, он полезен для профилактики атеросклероза). Но для того, чтобы эти свойства реализовать, его надо есть достаточно много и часто, а сделать это было нелегко: выращивать баклажаны в более или менее заметных количествах в Европе, Африке и Передней Азии стали не раньше позднего Средневековья.

Бобовые в Древнем мире были одним из самых популярных источников белка. Горох, чечевица, бобы и фасоль выращивались повсеместно (хотя в Месопотамии они, пожалуй, были не так распространены, как в других регионах, а в Египет бобовые пришли только в период Среднего царства — не раньше конца третьего тысячелетия до н.э.). Но «фасоль обыкновенная» — та самая, которую мы сегодня имеем в виду, когда говорим просто «фасоль», появилась в Старом Свете уже после открытия Америки.

Так же обстояло дело и с тыквой. В Евразии и Африке произрастали самые разнообразные виды тыкв, которые худо-бедно можно было есть (что люди и делали), — например, египтяне охотно ели тыкву-горлянку. Но «тыква обыкновенная», которая используется в кулинарии сегодня, пришла к нам из Мексики.

Безалкогольных напитков (кроме молока) Ойкумена практически не знала, хотя фруктовые соки кое-где изредка приготавливали. Дикий кофе издревле рос в Эфиопии, но никому не приходило в голову, что его зерна можно молоть и заваривать. Кстати, отвар кофейных веток и листьев тоже обладает бодрящим эффектом и некоторые народности Африки пьют его по сей день. Не известно, когда эта традиция возникла впервые, но, во всяком случае, ни в Древнем Египте, ни тем более в странах Европы и Азии о ней ничего не знали. Первые письменные упоминания об этом растении относятся к девятому веку н.э. В начале второго тысячелетия кофейные деревья попали на Аравийский полуостров и арабы стали варить из их плодов

и листьев придающий силы напиток. В пятнадцатом веке в Константинополе открылся первый магазин, торгующий кофе. И лишь в конце шестнадцатого века замечательный напиток, который теперь делали из перемолотых зерен, проник в Европу, а позднее — в Индию и Юго-Восточную Азию.

Чай проделал по Старому Свету обратный путь — с Востока на Запад, причем не раньше шестнадцатого века н.э. Он был издавна известен в Китае, оттуда распространился в Японию, но в Индии почему-то не прижился — там его пили в основном буддистские монахи; поэтому торговцы, вывозившие из Индии в Европу пряности и предметы роскоши, обошли этот аскетический, с их точки зрения, напиток своим вниманием. Регулярные торговые пути из Китая в страны Средиземноморского бассейна сложились в начале новой эры, но и здесь чаю места не нашлось, и лишь гораздо позднее голландские моряки привезли чай в Европу с острова Ява.

Родиной какао был полуостров Юкатан в современной Мексике, и до шестнадцатого века этот напиток пили только индейцы — майя и ацтеки. Они изготавливали его из смеси воды, какао, маиса, ванили, острого перца и соли. Европейцам такая экзотика пришлось не по вкусу, и когда Колумб в конце пятнадцатого века привез мешок какаобобов в Испанию, здесь горький напиток не оценили по достоинству. Моду на какао ввел только Кортес, вернувшийся в Старый Свет в 1528 году, — испанцы сообразили заменить перец и соль сахаром и корицей, после чего напиток очень быстро полюбился европейцам.

Что же касается древних жителей Старого Света, то им, за отсутствием чая, кофе и какао, оставалось только перебиваться спиртными напитками, что они и делали очень успешно. Но спирта в чистом виде они не знали, поэтому не знали и крепленого вина, не говоря уж о более серьезных напитках, вроде самогона. О первой известной попытке перегнать спиртосодержащую жидкость сообщает Аристотель в четвертом веке до н.э., но великому философу, судя по всему, не пришло в голову собирать разные фракции отдельно. Современные химики и самогонщики знают,

что сначала из кипящей жидкости, будь то вино или брага, выделяются легкие примеси, потом спирт, потом сивушные масла и, наконец, вода — соответственно их и собирать надо отдельно (в целях науки; в быту, как правило, ограничиваются второй фракцией). Но Аристотель об этом не догадывался, и в результате перегонки вина, по его словам, получалась вода с какими-то примесями. И хотя сам процесс перегонки был знаком древним (например, для получения дегтя и скипидара), со спиртом дело у них не заладилось. Возможно, их расхолаживал авторитет Аристотеля, который закончил описание перегонки вина словами: «Но рассмотреть эти вопросы нам следует в другое время, более подходящее для этого». Европейцы ждали подходящего времени до начала второго тысячелетия — алхимики уже трудились вовсю, а спирт все еще не был им известен. Есть мнение, что получать его их научили арабы, которые изобрели отгонку спирта в восьмом веке и передали ее европейцам в одиннадцатом вместе со словом «алкоголь».

Таким образом, все вина Древнего мира имели крепость, как правило, не выше 14 градусов — именно по достижении этой крепости брожение вина или браги обычно останавливается. Впрочем, если в исходном материале мало сахара, то брожение остановится еще раньше — именно так из простого виноградного сока получают сухие вина крепостью 9–13 градусов. Вообще говоря, без дополнительных усилий любое виноградное вино будет сухим. Но, например, древние греки эти усилия прилагали. Для производства более сладких и крепких вин они за несколько недель до сбора винограда обрывали листья вокруг гроздей и перекручивали лозы, чтобы понизить поступление влаги и соответственно повысить содержание сахара. Иногда они подвешивали грозди прямо на кустах. В полученное из такого винограда сусло добавляли мед или уваренный виноградный сок — в результате при создании определенных условий крепость вина доводилась до максимально возможной: 16–16,5 градусов. Но это содержание спирта было пределом — напитков крепче 16 градусов Древний мир знать не мог.

Впрочем, такая крепость предназначалась для редких любителей. Наиболее цивилизованные жители Ойкумены даже самое легкое вино очень часто разбавляли водой. Но зато и чистую воду (без вина) пили достаточно редко. Вино и пиво служили не столько для застолий и пьянства, сколько для повседневного утоления жажды. В Греции и Риме вино получали даже самые распоследние рабы — оно могло быть разбавленным, низкокачественным или даже прокисшим, но, во всяком случае, это было виноградное вино (или в крайнем случае — смыв виноградных выжимок). В Месопотамии и Египте чаще употребляли пиво, но и здесь оно нередко выдавалось даже самым низшим категориям рабов, которым из еды не причиталось ничего, кроме ячменя. Делалось это не из гуманизма, а из соображений гигиены. О микробах тогда еще не знали, но что сырая вода вызывает желудочные болезни, уже заметили. Все страны Ойкумены — это жаркие страны, и вода, даже родниковая, постояв на сорокаградусной жаре, становилась непригодной для питья. Кстати, в Китае проблема обеззараживания решалась иначе: здесь пили чай, поэтому воду кипятили и о вине или пиве вспоминали значительно реже. Но в тех странах, о которых идет речь в нашей книге, чая не знали, настои трав популярностью не пользовались, а просто кипятить воду никто не догадывался. Поэтому вино пили все, даже маленькие дети. Тем не менее от алкоголизма мало кто страдал — отсутствие крепких напитков все-таки сказывалось.

Точно так же, как и спирта, Ойкумена практически не знала сахара — его не умели выделять и очищать, да и сахарный тростник здесь не рос. В Месопотамии сахарный тростник появился только в шестом веке н.э. — его завез из Индии персидский царь Хосров I. А до тех пор проблемы со сладостями решались в Междуречье просто: здесь было много фиников и из них делали сладкий сироп, который в простоте называли финиковым медом. Настоящий мед в Месопотамии тоже ели, но он был редким лакомством, потому что пчел разводить не умели.

В Египте, наоборот, пчеловодством увлекались еще во времена Древнего царства (середина третьего тысячелетия до н.э.) На стенах гробниц сохранились изображения пчеловодов при исполнении ими своих служебных обязанностей. Чтобы повысить сбор меда, египтяне ставили ульи на плоты и перегоняли их по Нилу туда, где в это время цвели медоносы. Позднее арабы стали разводить в Египте сахарный тростник и научились добывать из него сахар, но случилось это уже в Средние века.

Смутные слухи о сладостях, добываемых из тростника в далекой Индии, стали достигать Ойкумены после похода Александра; их упоминал один из ближайших сподвижников македонского царя, Неарх. Его сочинения до нас не дошли, но на них ссылается Страбон в своей «Географии». Римлянин пишет о Неархе: «Он говорит о тростнике, который дает мед, хотя и без пчел». Но вероятно, это был еще не рафинированный сахар, а сахарный сироп.

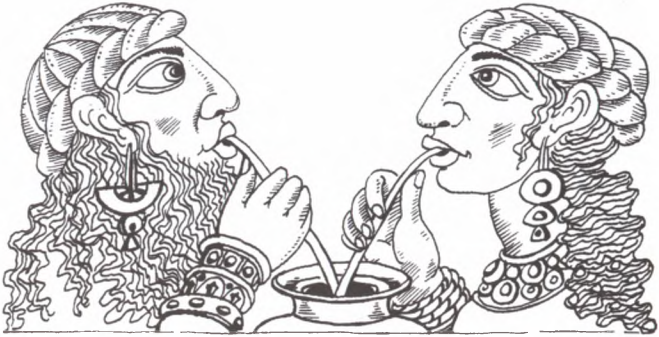
К первому веку новой эры сахар стали завозить в Рим из Индии, но он был большой редкостью и использовался в основном как лекарство. Его упоминает Диоскорид — военный врач, служивший в имперской армии при Нероне. В своей работе «О лекарственных веществах» он рассказывает о «твердом» меде, называемом сахаром, который добывается из тростника в Индии и Аравии, причем «по твердости он напоминает соль и хрустит на зубах, как соль». Об этом же пишет римский энциклопедист первого века н.э. Плиний Старший: «Сахар дает и Аравия, но более ценный — Индия. Это мед, собравшийся в тростнике, белый наподобие камеди, ломающийся зубами, величиной самое большее с абельский орех, только для лечебного применения».

Сахар втирали в кожу при кожных заболеваниях и ели при желудочных, им лечили открытые раны, а сироп закапывали в глаза для улучшения зрения. Трудно сказать, помогало это или нет. Но использовать его в кулинарии, во всяком случае, не решались — он был слишком дорог.

Упомянем кстати, что сахар оставался очень дорогим продуктом до сравнительно недавнего времени. Так,

в допетровской России он продавался не в продовольственных лавках, а в аптеках, потому что для его взвешивания применялись аптекарские весы — другое количество покупателям было попросту не по карману.

Короче, скуден был рацион наших предков, и чем дальше в глубь веков, тем скуднее. И на этой утешительной для нас ноте (ибо обидно было бы думать, что цивилизация развивалась зря) мы перейдем к тем, чей рацион был особенно скуден, — к древним жителям Месопотамии.



Если понимать Библию буквально, то самая значимая в истории человечества трапеза состоялась в междуречье Тигра и Евфрата, в тех самых местах, где, по мнению большинства богословов, некогда находился земной рай. Именно здесь Адам и Ева вкусили плодов от запретного «дерева познания добра и зла», в результате чего мы все теперь должны добывать свой хлеб «в поте лица», а некоторые еще и «в болезни... рождают детей». Поскольку мы действительно это делаем, то можно допустить, что сам факт крамольной трапезы особому сомнению не подлежит. А вот о том, что именно съели Адам и Ева, споры идут уже по крайней мере две тысячи лет.

Вообще говоря, райский рацион прародителей человечества, равно как и окружающих их животных, особым разнообразием не отличался — он был сугубо вегетарианским: «И сказал Бог: вот, Я дал вам всякую траву, сеющую семя, какая есть на всей земле, и всякое дерево, у которого плод древесный, сеющий семя: вам сие будет в пищу; а всем зверям земным, и всем птицам небесным, и всякому пресмыкающемуся по земле, в котором душа живая, дал Я всю зелень травную в пищу. И стало так». Не только о мясе, но даже и о молоке и яйцах речь не шла; поэтому Адама и Еву,

которые попытались хоть как-то расширить свой скудный рацион и польстились на еще один, пусть даже и запретный, плод, можно если не простить, то понять. Но что это был за плод — не известно. В Библии по поводу видовой принадлежности двух знаменитых деревьев — «дерева жизни» и «дерева познания добра и зла» — ничего не сказано.

Иудейская традиция (равно как и позднее — мусульманская) предполагает, что плодом «дерева познания добра и зла», которым злокозненный змей соблазнил Еву, была смоква (она же фига, или инжир). Впрочем, в Талмуде, кроме того, высказаны мнения, что запретный плод был пшеничным зерном (каковые в раю могли чудесным образом расти на деревьях), виноградом или лимоном.

Ранние христиане обычно считали, что это был гранат — символ брака в античном мире. Недаром греческие мифографы сообщают, что Аид, отпуская к матери похищенную им Персефону, заставил ее проглотить несколько зерен граната — после этого брак считался нерасторжимым, и юная жена обязана была вернуться к мужу. Впрочем, по поводу того, связано ли вкушение запретного плода с супружескими отношениями, среди богословов существуют разные точки зрения. Ведь заповедь «плодитесь и размножайтесь» была дана прародителям человечества еще до того, как они съели запретный плод, и, значит, грехопадение не имело никакого отношения к плотским радостям. В таком случае и гранат оказывается ни при чем.

Но так или иначе, раннехристианская трактовка скоро забылась, и позднее многие византийские и итальянские художники (в их числе Микеланджело) изображали «дерево познания» в виде смоковницы. Живописцы французские и немецкие чаще склонялись к версии яблони — по-латыни слова «яблоко» и «зло» пишутся одинаково: «malum». В конце концов в массовом сознании победило яблоко, которое еще со времен Париса, присудившего спорный плод Афродите, считалось символом раздора и прелюбодеяния сразу.

Впрочем, если отрешиться от мифологии и богословия и обратиться к истории и ботанике, то все эти варианты (а не только растущая на деревьях пшеница) имеют весьма ограниченное право на существование. Сегодня мы при-

мерно знаем, какие именно плоды приносила земля Месопотамии в те далекие годы, когда Адам и Ева беседовали с коварным змеем в междуречье Тигра и Евфрата.

Рай (как, собственно, и весь мир) был сотворен, по мнению большинства христианских богословов, в шестом тысячелетии до н.э., а по иудейскому календарю — даже в четвертом. И в четвертом же тысячелетии (но уже по мнению историков) в этих землях появились пришельцы, называвшие себя «черноголовыми» и давшие начало одной из древнейших цивилизаций мира — шумерской цивилизации. Шумеры были людьми педантичными, любившими учет и контроль. Они создали первую в мире письменность и в первой половине третьего тысячелетия уже всю использовали клинопись. На своих глиняных табличках шумеры увековечили немало информации о том, какие плоды выращивала их земля. Археологи и ботаники тоже внесли свою лепту в решение вопроса, что ели, что могли и чего не могли есть древние жители разных регионов земного шара, в том числе и Месопотамии. От самих плодов за тысячи лет, как правило, ничего не остается, но косточки и особенно пыльца сохраняются гораздо лучше. И вопрос о яблоках райского сада (если, конечно, допустить, что сад этот действительно находился на берегах Тигра и Евфрата в рассчитанные богословами времена) решился отрицательно. В те далекие времена яблони (равно как и смоковницы, и гранаты, и виноград) здесь безусловно не росли.

Первыми в мире выращивать яблоки стали хетты — народ, появившийся в Малой Азии в конце третьего тысячелетия до н.э. (и создавший там могущественную державу в начале второго). Конечно, дикие яблони были известны людям и раньше; например, археологи находили их семена в неолитических поселениях на территории Швейцарии, — возможно, предки современных швейцарцев и грызли яблоки в особо голодные годы. Но плоды эти были мелкими и кислыми и ни для райского сада, ни тем более для соблазнения живущих в этом саду людей явно не годились. Культурные яблони лишь значительно позднее появились в районе нынешнего Трабзона и потом распространились по землям,

с которыми хетты торговали и воевали: Междуречью, Палестине, Египту, а затем и Европе. Первый текст, в котором жители Месопотамии и яблоки упомянуты одновременно, — клинописное повествование о походе Саргона Аккадского, объединившего в двадцать третьем веке до н.э. Шумер и Аккад и совершившего ряд военных походов за пределы Месопотамии. Воевал Саргон и в Малой Азии, в Каппадокии, — именно там шумеры и аккадцы, вероятно, впервые попробовали неведомый плод. Причем этой случайной пробой дело, скорее всего, и ограничилось, поскольку разводить у себя яблони, и то без особого успеха, жители Междуречья стали значительно позднее.

Кодекс вавилонского царя Хаммурапи, правившего Месопотамией в восемнадцатом веке до н.э., еще ни слова не говорят о яблонях и яблоках. А ведь этот дотошный законодатель, на радость историкам, охотно уснащал свои тексты избыточными хозяйственными подробностями:

«...Если человек нанял лодочника и судно и нагрузил его зерном, шерстью, маслом, финиками или же любым другим грузом, а этот лодочник был нерадив и потопил судно и погубил то, что в нем было, то лодочник должен возместить судно, которое он потопил, и все, что погубил в нем.

...Если шинкарка дала в долг 60 ка пива, то во время сбора урожая она может получить 50 ка зерна...»

В законах Хаммурапи упоминаются финики, зерно, сезам (кунжут), кормовая трава, фураж, пиво, сикера (невиноградный алкогольный напиток; этим словом могли обозначать и пиво), ослы, волы, быки и прочие продукты и объекты сельского хозяйства. Но яблоки — ни разу, и любой сад с точки зрения вавилонского закона — это сад финиковый.

«Если человек взял деньги у тамкара (ростовщик и купец. — *О. И.*) и тамкар этот прижимает его, а ему нечем заплатить долг, и он отдал тамкару свой сад после опыления и сказал ему: “Финики, сколько их будет в саду, ты заберешь за свое серебро”, то тамкар не должен согласиться; только хозяин сада должен забрать финики, сколько их будет в саду, и серебро с его процентами, согласно его документу, он должен уплатить тамкару, а остальные финики, которые будут в саду, должен забрать только хозяин сада».

А вот хетты, которые примерно в тот же период создавали свой свод законов, яблоню упоминали. Например:

«Если кто-нибудь огонь зажжет, и огонь перейдет на плодовый сад, и если сгорят виноградники, яблони, горные яблони и... деревья, то за каждое дерево он должен дать 6 сиклей серебра. То, что было посажено, он снова должен посадить...»

Итак, яблок шумеры и аккадцы, в отличие от хеттов, не знали. Не знали они и гранатов, которые появились в Двуречье еще позже. Недаром наследники шумеро-аккадской цивилизации, ассирийцы, для обозначения граната пользовались словом «восточное яблоко», противопоставляя его обычному яблоку, пришедшему с северо-запада. Впрочем, когда гранатовые деревья все же появились в Месопотамии, именно отсюда они позднее начали свое победное шествие в Малую Азию, Палестину, Египет и Южную Европу.

Оливковые деревья тоже начали выращивать в Месопотамии достаточно поздно, и широкого распространения они не получили. В захоронениях рубежа третьего — второго тысячелетий найдены маслины, но это было скорее изысканной редкостью. Вместо оливкового масла шумеры и аккадцы, а позднее ассирийцы и вавилоняне использовали масло кунжутное.

Вообще, плодовые деревья, кроме финиковых пальм, на бывшей территории рая приживались очень плохо, хотя жители Междуречья и насаждали их, как могли. Так, ассирийский царь Тиглатпалассар I, правивший на рубеже двенадцатого—одиннадцатого веков до н.э., из своих походов привозил не только богатую военную добычу, но и саженцы, и рассаду. Он сам сообщал в одной из своих памятных надписей: «...Какие бы растения я ни встречал в моем царстве, я привозил их и сажал в Ассирии». Правда, Тиглатпалассар I трудно причислить к поборникам живой природы, поскольку он же писал: «Под покровительством моего хранителя, бога Мардука, 120 львов покорил я. Я убил их, стоя на своих ногах, а 800 львов я завалил со своей колесницы. Все твари в полях и птицы в небесах стали жертвами моего копья». Но растениеводство царь, во всяком случае, поощрял.

Его традиции продолжил правивший в конце восьмого — начале седьмого веков до н.э. ассирийский царь Синаххериб. В памятной надписи, посвященной его первому военному походу, он рассказывает не только об одержанных победах и о захваченной добыче (208 000 пленных, 7200 лошадей, 11 780 ослов...), но и о том парке, который он насадил в родной Ниневии по возвращении. Здесь были «все виды овощей и фруктовых деревьев, и деревьев, произрастающих в горах и в Халдее». Кроме того, он выделил участок для жителей Ниневии, вменил им в обязанность разбить рядом с городом сады и провел сюда каналы для искусственного орошения.

Висячие сады, построенные в шестом веке до н.э. вавилонским царем Навуходоносором (хотя греки и приписывали их легендарной Семирамиде), разбитые на высоких террасах, поражали воображение современников и считались одним из чудес света. Страбон пишет:

«Висячий сад имеет форму четырехугольника со сторонами в 4 плефры (120 метров. — *О. И.*) длиной; его поддерживают сводчатые арки, расположенные одна над другой на кубовидных цоколях. Эти цоколи, полые внутри, набиты землей так, что вмещают в себе огромные деревья; сами цоколи и арки со сводами сооружены из обожженного кирпича и асфальта. Подъем на верхние террасы идет по ступенчатым лестницам, вдоль которых расположены винтовые насосы, которыми непрерывно накачивают в сад воду из Евфрата люди, приставленные для этого. Ведь река шириной в стадию протекает через середину города, а сад расположен на берегу реки».

Все эти усилия, конечно, приносили какие-то результаты, и в клинописных текстах начинают появляться упоминания о гранатовых, фисташковых и тутовых деревьях, грушах, сливах, смоквах, оливах, миндале... В Верхней Месопотамии получил распространение виноград: в некоторых ассирийских садах имелось от 15 000 до 20 000 лоз. И все-таки превратить Месопотамию в цветущий сад ее жителям было не под силу: ни климат, ни почва этому не способствовали. И Геродот, посетивший междуречье Тигра и Евфрата в пятом веке до н.э., писал (хотя, возможно,

сгущая краски): «...Плодовые деревья там даже вообще не произрастают: ни смоковница, ни виноградная лоза, ни маслина... Оливкового масла вавилоняне совсем не употребляют...»

Существовало единственное дерево, которое прекрасно росло и обильно плодоносило на землях Месопотамии (и то лишь на юге), — это финиковая пальма. Кстати, на роль «райского» дерева, произраставшего в этих местах с сотворения мира, она тоже претендовать не может, потому что ни одного дикого вида ее здесь не обнаружено. Сначала финики стали культивировать на восточных берегах Индийского океана, и только потом они распространились на запад — к Персидскому заливу, Средиземному морю, а возможно, и в Африку. Но случилось это очень давно, и уже в документах третьего тысячелетия до н.э. финиковые пальмы и финики упоминаются постоянно.

Сохранились глиняные таблички третьей династии Ура (конец третьего тысячелетия до н.э.) с хозяйственными отчетами. В одной из них говорится о финиковой плантации, где росли 1322 пальмы, с которых за год снимали, в пересчете на наши меры, чуть меньше восьми тысяч литров фиников, или около шести литров с пальмы. Для нас мерить финики на литры — дело непривычное, но жители Месопотамии, как и многих других древних цивилизаций, охотнее пользовались объемными мерами, чем весовыми. Мы не знаем, прессовали ли финики до учета, — так или иначе, шесть литров фиников во всяком случае не будут весить больше шести килограммов. Другие документы сообщают, что одна пальма могла дать от четырех до двадцати пяти литров фиников в год (хотя были известны уникальные деревья, приносившие до 126 литров). Сегодня взрослые финиковые пальмы в среднем приносят от 100 до 150 и даже до 250 килограммов плодов в год, и это значит, что жителям Месопотамии приходилось довольствоваться очень скромным по нашим меркам урожаем. Но они и этим были довольны. Недаром в одном вавилонском тексте финиковая пальма, беседуя с тамариском, говорит: «Сирота, вдова и бедный человек, что стали бы

они есть, если бы мои сладкие финики были немногочисленны».

Позднее, уже на рубеже эр, Страбон писал о Месопотамии: «В этой стране произрастает ячменя так много, как нигде в другой местности (говорят, ячмень даже дает урожаи сам-триста); потребности во всем остальном удовлетворяет финиковая пальма, потому что она дает хлеб, вино, уксус, мед и муку; из этого дерева также изготавливают всевозможные плетеные изделия; зерна плодов пальмы кузнецы употребляют вместо углей; вымоченные зерна идут в пищу откармливаемым быкам и овцам. Есть, говорят, даже персидская песня, в которой перечисляется 360 способов применения пальмы».

Упомянутую географом муку получали из сердцевины пальм. Мед — это, скорее всего, так называемый «финиковый мед», или «силан», который и по сей день изготавливают из финикового сока. К настоящему меду он никакого отношения не имеет, хотя тоже сладкий и вкусный. Именно им, скорее всего, и довольствовались в основном жители Месопотамии — пчеловодством они не занимались, а от диких пчел много меда не соберешь, поэтому «настоящий» мед был здесь предметом роскоши. А вот искусственный, финиковый, мед был вполне доступен. Кроме того, можно было пить сладкий сок, вытекающий из основания срезанного соцветия. Из перебродившего финикового отвара получалось прекрасное вино. И если позднее жители Месопотамии пристрастились к вину виноградному, то на рубеже третьего — второго тысячелетий до н.э. им было не до выбора, поскольку винограда здесь еще не знали или почти не знали, и высокопоставленная жрица одного из шумерских храмов сочинила гимн, в котором в числе прочего воспела сладость финикового вина:

Мой бог, вино корчмарки сладостно,
Подобно ее вину, сладостны ее чресла, сладостно ее вино,
Ее финиковое вино сладостно, ее вино сладостно.

А в середине первого тысячелетия до н.э. из фиников научились делать даже пиво.

Что же касается обычного, ячменного, пива, оно было известно шумерам еще в четвертом тысячелетии. Его выпускалось множество сортов, и пили его повседневно. Ведь если что и росло хорошо на землях Месопотамии, так это ячмень и другие злаки (правда, при условии искусственного орошения). Геродот писал: «Что же до плодов Деметры, то земля приносит их в таком изобилии, что урожай здесь вообще сам-двести, а в хорошие годы даже сам-триста. Листья пшеницы и ячменя достигают там целых четырех пальцев в ширину. Что просо и сесам бывают там высотой с дерево, мне хорошо известно, но я не стану рассказывать об этом. Я знаю ведь, сколь большое недоверие встретит мой рассказ о плодородии разных хлебных злаков у тех, кто сам не побывал в Вавилонии».

Ячмень был основой достаточно скудного рациона жителей Месопотамии. Из него варили пиво; его вымачивали или дробили в ступках и варили кашу; из муки, полученной на ручных зернотерках, пекли пресные лепешки (мельниц здесь не знали вплоть до эллинистического периода, начавшегося с завоеваний Александра Македонского). Пшеничная мука (полученная, впрочем, столь же примитивным способом) была дороже, из нее делали кислый хлеб и сладости. Бедняки и люди подневольные часто питались одним ячменем, в лучшем случае к нему добавляли кунжутное масло или пиво. А подневольных людей в Месопотамии было множество — на работах в храмовых или дворцовых хозяйствах было в разное время занято от четверти до половины населения. Многие из них не являлись рабами, но участь их была немногим лучше, и они получали скудный паек: литр ячменя в день и литр масла в месяц. По крайней мере, эти нормы сохранились в табличках второго тысячелетия до н.э. Сегодня трудно представить, чтобы при таком однообразном питании люди могли жить и работать, но известно, что сравнительно недавно, в девятнадцатом веке н.э., точно такой же паек был у хивинских невольников, что не мешало им трудиться на благо своих хозяев. Впрочем, в разных районах Месопотамии людям могли выдавать еще финики, бобовые, лук и чеснок, иногда — кунжутное или льняное масло. А там, где вода была совсем уж непригодной для

питья, давали и пиво. Но мясо, рыба, молочные продукты им не полагались, и рабочие, занятые в храмовом или дворцовом хозяйстве, как и большинство малоимущих жителей Месопотамии, могли видеть их только на общественных трапезах, когда кто-то из родни накрывал столы по какому-то более или менее значимому поводу.

Вообще, шумеры и аккадцы, даже самые бедные, должны были время от времени устраивать угощение для своих родственников и соседей. Сохранилась аккадская поэма второй половины второго тысячелетия, в которой речь идет о голодающем бедняке. Несчастный дошел до того, что

От тоски по лепешке его печень горела,
От тоски по мясу и доброму пиву лицо подурнело.
Каждый день без пищи голодный ложился,
Одежду носил, не имевшую смены.

В конце концов бедняк отправился на базар и обменял свою единственную, «бессменную» одежду на козу. Не вполне понятно, как он умудрился вернуться после этого домой, не оскорбляя общественной нравственности, но не это печалило сердце новоявленного обладателя козы:

Ну зарезу козу я в моем загоне,
Но пира не будет — где взять пива?
Услышат соседи мои — обозлятся,
Свояки и родичи рассорятся со мною.

Видимо, не только действительно значимые события, как, например, свадьба, но даже и убой козы уже предполагал приглашенных. Такой обычай и позволял изголодавшимся жителям Месопотамии хоть изредка побаловаться мясом. Впрочем, эта возможность была не у всех.

Сохранились таблички с нормами выдачи продуктов женщинам и детям, жившим и работавшим в специальном «лагере» при царском хозяйстве города Уммы в 2062 году до н.э. Люди эти были захвачены во время военных набегов, и в документах они именуются «военнопленными», но фак-

тически они были рабами, причем рабами в современном, самом жестоком смысле этого слова. Рабство у шумеров носило сравнительно мягкий, патриархальный характер, раб даже имел право обратиться в суд в случае разногласий с хозяином. Что же касается пленных, то они влачили в своих лагерях голодное и бесправное существование. Одна из табличек сообщает, что во втором месяце года рабочие получали только зерновой ячмень — примерно от 8 до 32 литров на человека. В списках имен проставлены нормы выдачи и сделаны пометки — «мальчик», «старуха, «беременная»... Минимальная норма причиталась детям, старухи получали в два раза больше — 16 литров. Интересно, что некоторые взрослые женщины, даже беременные, тоже получали сокращенную порцию, — быть может, их посадили на голодный паек за какие-то провинности. Столь скудный рацион явно не шел на пользу несчастным обитателям лагеря: из 185 числящихся в табличке имен 57 имеют пометку «умер» — и это лишь за один месяц! Впрочем, через какое-то время здесь произошли некоторые улучшения, связанные, возможно, с тем, что теперь «военнопленным» было приказано заняться помолом муки и пивоварением, поэтому им и паек стали выдавать этими продуктами. Увеличилась норма выдачи: дети получали по 16 литров, причем не зерна, а муки, а взрослые (почти все) — по 32, и лишь двум «штрафникам» полагалась половинная доля. Кроме того, в рационе появилось еще и пиво: взрослым наливали по 16 литров в месяц, детям — по 8. Впрочем, в табличке, которая обо всем этом повествует, числится лишь 49 имен — остальные обитатели лагеря к тому времени или были переведены в другое место, или умерли, не успев дожить до обновленного рациона. Но зато в этой, последней, табличке нет ни одной пометки о смерти, что говорит либо о том, что в лагере остались лишь самые жизнестойкие его обитатели, либо об исключительной пользе пива (по крайней мере, в отсутствие других продуктов).

Не только военнопленным приходилось довольствоваться одним лишь ячменем. Документ двадцать первого века до н.э. сообщает о выдаче пайка садовникам, работавшим в царском саду. Они получали ежемесячно от 16 до 60 литров

зерна (вероятно, в зависимости от квалификации), никакие другие продукты им не причитались. Конечно, счастливцев, которому доставались 60 литров, мог обменять часть заработка на что-нибудь повкуснее. Но самому обездоленному из садовников, который числился как «помощник», менять было нечего, ведь, даже съедая весь свой ячмень, он наверняка оставался голодным.

Сохранились юридически оформленные договоры, сообщающие о содержании, которое взрослые шумеры должны были предоставлять своим престарелым родителям или другим родственникам, — в них фигурирует все тот же ячмень, хотя и сдобренный маслом. Например, между 1820 и 1815 годами до н.э. два жившие в городе Ур брата при разделе родительского имущества заключили следующее соглашение: «...Ежемесячно 3 бан ячменной муки, 1/2 сила растительного масла, в год 6 мин (3 кг) шерсти Умусум и Илушунацир будут давать своей матери Уммитабат». По-видимому, такую повинность должен был нести каждый из братьев, и это означало, что старушка будет получать около 50 литров муки (что не так уж и мало), но меньше литра масла. Никакие разносолы ей более не причитались.

Такое же меню обещал своему престарелому тестю (или, возможно, деду жены) живший примерно в то же время жрец по имени Наммупада. Он взял на себя обязательство в течение трех лет ежемесячно обеспечивать старику «3 бан ячменной выдачи и 1 сила растительного масла».

Жившая в Уре супружеская пара, решившая усыновить грудного ребенка, выкупила его у матери, скорее всего — проститутки. Супруги заключили с женщиной договор и заплатили ей наличными (весовым серебром), но в тексте было особо оговорено, что средства эти пойдут «на содержание ячменем, мукой, растительным маслом». Не слишком роскошная жизнь в обмен на собственного сына, тем не менее договор гласит, что «сердце Бабуришат, женщины этого ребенка, удовлетворено».

В глиняной табличке, повествующей о буднях шумерского школьника (нечто вроде нашего букваря), говорится: «Когда я проснулся рано утром, я обратился к матери и сказал ей: “Дай мне мой завтрак, мне нужно идти в шко-

лу!» Моя мать дала мне две булочки, и я вышел из дома». В школах учились дети из достаточно обеспеченных семей, но их мясом или сыром тоже не баловали.

Большинство жителей Месопотамии хронически недоедали или, во всяком случае, получали набор продуктов, который не обеспечивал их всем необходимым. Даже писцам, которые считались своего рода элитой, не всегда доводилось наесться досыта. Существовала шумерская поговорка: «Младший писец озабочен, как бы найти пропитание брюху; “писцовством” своим он пренебрегает».

Даже на свадьбах богатых шумеров стол был, по нашим современным понятиям, очень скудным. Глиняные таблички сохранили описание свадьбы, сыгранной на рубеже девятнадцатого и восемнадцатого веков до н.э. в одном из богатейших домов города Ур. В этом доме жили несколько поколений большой и, вероятно, дружной семьи видных храмовых чиновников. Они оставили после себя огромный архив, состоящий из служебных документов, писем, хозяйственных записок, купчих крепостей, судебных решений... Заметки, посвященные свадьбе дочери, написаны очередным владельцем дома, жрецом и чиновником по имени Ку-Нингаль.

Ку-Нингаль был человеком богатым. Его отец Ур-Нанна, жрец и начальник храмовой канцелярии, ведал, помимо прочего, государственными закупками; кроме того известно, что он имел стадо мелкого рогатого скота более чем в 2000 голов. Сын умножил достояние отца — сохранились купчие на приобретение им нескольких участков, засаженных финиковыми пальмами. И когда Ку-Нингаль выдавал замуж свою дочь, он, надо полагать, не считался с расходами. Но это не помешало ему записать все эти расходы на глиняных табличках с подробным указанием не только того, какие подарки были вручены жениху и его родне, но и того, кто из гостей сколько и чего съел. И надо сказать, что ели гости Ку-Нингаля, может, и обильно, но очень однообразно.

Дотошный жрец сообщает, что на многочисленные церемонии, предворяющие свадьбу, он израсходовал значительное количество муки, в том числе «грубой», топленого и кунжутного масла, «двойной» сикеры и отрубных лепе-

шек. Кроме того, были зарезаны несколько баранов. Этим все меню и исчерпывалось — никакие другие продукты не упоминаются ни на ритуальном угощении брата жениха, ни на встрече с его сестрами и тетками, ни на приеме и провах его матери... Сама свадьба — торжественное вступление жениха в дом невесты — оказалась ничуть не более изысканной:

«Когда он вошел в мой дом, 1 барашек — цена его в серебре 2 сикля — был зарезан, на 1 бан ячменной муки было испечено, 2 кувшина “двойной” сикеры было налито».

После завершения свадебных церемоний жених и его близкие (их было, вероятно, 8–12 человек) некоторое время гостили в доме тестя, но мясные блюда им более не подавались, да и вообще, кроме масляных лепешек и пива, ничего не подавалось:

«За 4 месяца, что он входил в мой дом, на каждый день по 1 бан лепешек, 2 бан сикеры и 1 кружке [другого сорта сикеры] было его пропитание. Всего за 4 месяца 4 гур лепешек, 8 гур сикеры, 120 кружек [другого сорта сикеры], 1 бан превосходного масла — цена его в серебре 10 сиклей, — 1 бан кунжутного масла — цена его в серебре 1 сикль — было его умещение; 1 бан свиного сала — цена его в серебре 1 сикль — они [родичи невесты] дали ей».

Странно, что в опись не включены финики, хотя отец невесты был владельцем нескольких финиковых садов. На свадебном столе не было ни рыбы, ни бобовых, ни овощей, ни фруктов (хотя не исключено, что зелень, такая, как лук и чеснок, не упомянута из-за ее дешевизны). И это несмотря на то, что Ку-Нингаль израсходовал на свадьбу дочери больше мины (500 г) серебра — немалую по тем временам сумму. Впрочем, известны и более роскошные свадьбы — богатые купцы из города Ашшур тратили на эту церемонию до пяти мин. Может быть, на ашшурских свадьбах все-таки подавались хоть сколько-нибудь разнообразные блюда. Ведь к этому времени шумерам уже были известны и оливки, и многие фрукты и овощи. Сохранились документы начала второго тысячелетия, в которых говорится о праздничных выдачах жрецам не только масла и ячменя, но и сыра, финиковой патоки, фасоли, чечевицы, орехов,

кориандра. В табличках упоминаются горох, репа, кресс-салат, сладкий укроп, разные виды капусты, редис, тмин, горчица. Из животных, помимо овец, шумеры и аккадцы разводили коров, коз и свиней; откармливали гусей, уток, куропаток. Они ловили рыбу и даже специально выращивали ее в прудах (правда, с середины второго тысячелетия рыба упоминается значительно реже — то ли она пропала, то ли вкусы у жителей Месопотамии изменились)...

В отличие от рыбной ловли охоты как источника мяса в Междуречье почти не знали. Шумеры и аккадцы охотились мало; позднее ассирийские цари эту моду ввели, но не столько ради пропитания, сколько ради развлечения, и стали уничтожать водившихся тогда в этих местах слонов, львов, диких быков и страусов (в чем и преуспели)... Но зато шумеры делали попытки приручить и разводить диких животных, например ланей и антилоп. Особого толка из этого не вышло, но косуль на фермах одно время держали и даже доили — их молоко считалось любимым напитком богов, каковым оно и передавалось. Шульги, царь Ура, в двадцать первом веке до н.э. собрал на своей ферме целый зверинец, и медведей из него поставляли на дворцовую кухню. Впрочем, попытка превратить медведя в мясной скот в итоге тоже не удалась.

Так или иначе, к началу второго тысячелетия до н.э. шумерам были известны уже очень многие продукты помимо овечьего мяса и ячменных лепешек. Другое дело, что продукты эти были, видимо, дефицитом, подавляющее их количество, минуя рынок, распределялось прежде всего среди высших жрецов и чиновников (собственно, и львиная доля даже самой простой еды тоже распределялась государством). И все же определенное разнообразие стола, хотя бы праздничного, было доступно по крайней мере обеспеченным людям. Тот факт, что они этой возможностью далеко не всегда пользовались, вызывает удивление. Сегодня кажется странным, что в доме высокопоставленного жреца, имеющего доступ к общественным фондам, молодежников и их гостей в течение четырех месяцев кормили одними лепешками и пивом — точно так же, как пленниц в трудо-

вом лагере. Единственная разница заключалась в том, что гостям Ку-Нингаля лепешки жарили на масле, а пленницы обходились без него. Кстати, эти женщины, наверное, трудились бы гораздо лучше и умирали значительно реже, если бы к их рациону прибавили хоть немного зелени — благо она была дешева. Но идеи здорового и разнообразного питания тогда еще не овладели умами.

Впрочем, крупнейший отечественный исследователь Древнего Востока И.М. Дьяконов, реконструируя возможную праздничную трапезу в богатом шумерском доме, называет лепешки типа лаваша, мучную или гороховую похлебку с чесноком, ячменную кашу, сыр, жаренную на открытом огне рыбу, баранину с чесноком и душистыми травами, финики, сласти из муки и финиковой патоки. Правда, в таком случае авторам настоящей книги не вполне понятно, почему эти достаточно скромные блюда, например гороховая похлебка и сласти из дешевых фиников, не были поданы на свадьбе дочери Ку-Нингаля. Возможно, их прибегали для небольших семейных торжеств с узким кругом гостей; что же касается массовых и долгих свадебных гуляний, подавать на них такие разносолы оказывалось не по карману даже состоятельному жрецу.

Интересно, что, несмотря на безусловно скромный набор продуктов, которые были в ходу даже у состоятельных шумеров, профессия повара у них считалась очень значимой. Повара и пивовары не встречаются в списках людей, призванных на военную службу, — вероятно, они были от нее освобождены. В этом есть определенный резон: для того, чтобы приготовить достойный свадебный пир из одного лишь мяса, масла и ячменя, надо быть настоящим знатоком своего дела, и такого специалиста следовало беречь.

Хранили и сервировали свою скромную еду шумеры не так, как мы это делаем сегодня. Они не знали ни шкафов, ни буфетов, вместо них в домах стояли плетеные корзины и керамические сосуды. Столов в нашем понимании не было — чаще всего посуда вместе с пищей вручалась каждому обедающему прямо в руки. Иногда использовались маленькие складные столики (один на двух-трех человек),

небольшие подставки для сосудов или подносы без ножек. Но зато у каждого обедающего был свой стул или хотя бы какое-то сиденье. Восточная традиция есть, сидя прямо на полу, появилась значительно позже, моды возлежать за едой шумеры тоже еще не знали. Сидели обедающие или на стульях с низенькими спинками, или на табуретках с плетеными сиденьями, покрытыми войлоком, тканью и кожей, а кто победнее — на связках тростника. Впрочем, в третьем тысячелетии такие связки можно было встретить и в богатых домах. Хозяин и хозяйка дома часто сидели в креслах с подлокотниками и подставкой для ног.

Посуда была достаточно простой. Хозяину и почетным гостям могли подать серебряные или бронзовые тарелки, миски и кубки. Но большая часть посуды даже в богатом доме была глиняной, неглазурованной, а порою и нелощеной, без всяких украшений. В лучшем случае она была сделана на гончарном круге, в худшем — слеплена вручную. Пиво пили из общих сосудов через длинные трубочки — в гробнице царицы Шубад найдена такая «соломинка» из золота, украшенная лазуритом. Простые смертные, видимо, довольствовались тростниковыми. Из непривычных для нас предметов можно отметить остродонные фляжки, которые втыкали прямо в землю, а в богатых домах с твердым полом — в специальные подставки.

Художники Междуречья начиная еще с конца четвертого тысячелетия любили изображать сцены пиров на печатях, геммах, мозаиках, настенных рельефах, поэтому мы можем примерно представить, как пировали древние шумеры, аккадцы, ассирийцы, вавилоняне. Рядом с пирующими часто изображаются музыканты, иногда — плясуны и акробаты. Встречаются сцены пира в ладье. Случается, что царь протягивает чашу с вином стоящему перед ним вельможе. Царь Ашшурбанипал, живший в седьмом веке до н.э., впервые изображен возлежащим во время трапезы. Вместе с ним пирует его жена, но она сидит за столом в высоком кресле.

Вообще говоря, вопрос о том, насколько женщины Междуречья могли участвовать в пирах и даже в обычных

семейных обедах вместе с мужчинами, остается открытым. И. М. Дьяконов считает, что Ашшурбанипал проявил редкий для своего времени демократизм, посадив жену рядом с собой, и что на протяжении всей древней истории Месопотамии женщины за один стол ни с мужем, ни тем более с гостями не садились. Действительно, на рельефах со сценами пиров женщины если и появляются, то лишь как прислужницы, — например, они обмахивают мужчин плетеными веерами-флажками. В то же время Дьяконов допускает, что в отсутствие гостей жена могла позволить себе сесть за стол с мужем. И уж во всяком случае, в любых застольях могли участвовать женщины-жрицы, которые пользовались равными правами с мужчинами и даже заседали в суде и в совете. Но жрицы эти были незамужними, поэтому вопрос о том, могла ли женщина сидеть за одним столом со своим мужем, их не касался.

Во всяком случае, во времена ассирийского владычества участие женщин не только в обедах, но и в пирах уже не было чем-то исключительным, и царь Ашшурбанипал оказался не первым поборником феминизма. За два века до него Ашшурнацирпал II устроил гигантское пиршество в честь окончания масштабных строительных работ. На каменной стеле в городе Калах царь приказал высечь описание не только самих работ, но и пира, которым они увенчались. Он сообщил:

«Когда я освятил дворец Калаха, 47 074 мужчин и женщин были приглашены со всех концов моей страны, 5000 вельмож и послов от народов стран Суху, Хиндану, Патину, Хатти, Тира, Сидона, Гургуму, Малиду, Хубушкии, Гальзану, Куму и Муцацира, 16 000 человек из Калаха и 1500 служек из моих дворцов, всего их вместе 69 574 человека, считая тех, кто от всех стран, и людей Калаха, — десять дней я кормил их, я поил их, я давал им омовения и умашения. Так я почтил их и отослал в их земли с миром и радостью».

Царь не оговаривает, какие именно женщины были среди приглашенных, во всяком случае, из текста никак не следует, что это были одни лишь жрицы. Зато он подробно описывает всю ту снедь, которая была приготовлена для этого поистине царского пира.

За десять дней гости царя съели 1000 «тучных быков», 200 быков «из стад богини Иштар», 1000 откормленных тельцов, 14000 баранов «из стад богини Иштар», по 1000 штук других баранов, ягнят, оленей, уток, диких гусей и еще каких-то неведомых птиц, по 500 гусей и кур, 20000 голубей, по 10000 «малых птиц», рыб, тушканчиков, яиц, караваев хлеба, кувшинов пива, мехов вина и горшков какого-то острого блюда, 10000 хумов (больших горшков) гороха и сезама, 1000 ящиков зелени, 300 сосудов масла, 300 мер разных ароматических растений, по 100 ящиков гранатов, винограда и разных фруктов, по 100 мер лука и чеснока, 100 связок репы, по 100 мер меда, топленого масла, поджаренного горошка, сыра и горчицы, 100 сосудов молока, 100 фаршированных быков, по 850 литров орехов в скорлупе, фисташек, фиников, тмина, аниса, укропа, шафрана, тимьяна, тыквы и маслин — и еще множество различных не вполне понятных современному человеку продуктов.

Ассириолог И. С. Клочков, выполнивший перевод стелы Ашшурнацирпала II на русский язык, вычислил, что в среднем на каждого участника пиршества пришлось около килограмма мяса в день. По подсчетам французского исследователя Андре Фине, который не учитывал птиц, вышло, что всего царь истратил по 6,5 кг мяса и по 7 литров пива (не считая вина) на каждого гостя. Во всяком случае, меню этого пира разительно отличается от скромных трапез шумерских и аккадских времен.

Кроме того, весьма обильные и разнообразные трапезы происходили не только в царских дворцах, но и в храмах. Дело в том, что боги, которым поклонялись шумеры и аккадцы, а позднее — ассирийцы и вавилоняне, любили вкусно поесть. Вообще говоря, этим отличались многие языческие божества, но далеко не всех их надо было кормить дважды в день. Например, боги древних греков жили вдали от людей, на Олимпе или на небе, и сами обеспечивали себя не вполне понятными, но в изобилии имевшимися там нектаром и амброзией, а продовольственные жертвы им приносились лишь время от времени, в виде приятного, но необязательного дополнения. Причем эти яства возлагались не на стол, а на жертвенник, где их сжигали, дабы

боги насладились дымом и ароматом горячей еды (считалось, что им это нравится).

Что же касается богов Месопотамии, то они, по крайней мере важнейшие из них, обитали в своих храмах в виде статуй, которые надлежало обеспечивать всем необходимым, в том числе и едой. Статуи эти путешествовали и даже ездили на охоту, для них стлали лежа, им подавали воду для омовения... И естественно, что для них дважды в день накрывали богатый стол. При храмах имелись свои хранилища, скотобойни и кухни, работал штат поваров. Основная трапеза приходилась на утро — перед статуей ставили стол, на него подавали сосуды с напитками и блюда с пищей, потом задергивали полотняный занавес, и божество приступало к обеду, надежно скрытое от людских глаз. В это время для него играли музыканты. Когда время трапезы истекало, статуе подавали воду для омовения рук и занавес вновь задергивали. Все, что оставалось несъеденным, потом отсылали к царскому столу.

Трапезы реальные и нарисованные



Если знакомство с документами древней Месопотамии вызывает в целом сочувствие к ее вечно голодным жителям, многим из которых приходилось повседневно довольствоваться ячменными лепешками и пивом, то современные им памятники Египта рисуют совершенно другую картину. Здесь глазам исследователя предстает пышное изобилие, и кажется невероятным, что эти две цивилизации существовали практически в одно и то же время, в достаточно близких климатических зонах и имели схожую систему земледелия. Поначалу эта разница представлялась авторам настоящей книги неразрешимой загадкой. В самом деле, почему кухня Междуречья ассоциируется в основном с ячменем и в лучшем случае — с финиками и бараниной, а при мысли о Египте перед глазами встают тучные стада быков, птичники, полные журавлей и уток, столы, заваленные жареными гусями, корзины с разнообразными фруктами, мед, рыба... Неужели египтяне настолько лучше работали?

Разгадка (если, конечно, правы авторы настоящей книги) достаточно проста. Лучше работали не все египтяне, а только египетские художники, чьими стараниями и появилось на стенах гробниц все это невероятное изобилие. Дело

в том, что с хозяйством и кухней Месопотамии мы знакомы в основном по документам, которые описывают реальное положение дел. И если мы знаем, что в таком-то месяце такого-то года храмовым рабочим было выдано столько-то зерна, масла и пива, у нас нет особых оснований сомневаться, что они получили именно то, что записано в глиняной табличке (разве что ведавший раздачей продуктов чиновник что-нибудь прикарманил). В могилах древних шумеров и аккадцев археологи находят остатки жертвенной пищи, которую покойные должны были взять с собой в иной мир, и это были вполне реальные финики и маслины, зерно и сосуды с вином. И как бы ни заботились близкие о своих усопших сородичах, они могли дать им в последний путь не больше, чем имели.

Иное дело в Египте. Конечно, египтяне тоже оставили кое-какие хозяйственные записи (хотя папирусы обычно сохраняются гораздо хуже, чем глиняные таблички), но главный источник информации о жизни в долине Нила — гробницы, а в гробницах — прежде всего рисунки и надписи на стенах. Египтяне укладывали в могилы еду и питье, но эти скромные продукты должны были, вероятно, выручить покойного в первые дни, когда он еще не успел толком обустроиться в загробном мире. Предполагалось, что позднее усопший заведет там свое хозяйство, в основу которого лягут многочисленные стада, обильные поля и виноградники, которые нарисованы на стенах гробницы. Вообще говоря, представления египтян о загробном мире за три с лишним тысячи лет существования Древнего Египта претерпевали немалые изменения, но какие бы революции ни потрясали долину подземного Нила, доставка туда продовольствия осуществлялась очень просто: путем настенных изображений. Так передавали саму еду (хлеб, фрукты, жареных гусей...), таким же образом создавали инфраструктуру, необходимую для производства этой еды (сады, виноградники, стада, птичники, пасеки, рабов). Что не помещалось на картинках, то дописывали словами.

Например, вельможа Птаххотеп, живший примерно в середине третьего тысячелетия, изображен в рельефе на стене собственной гробницы в Саккаре. Он восседает за

столом, а перед ним лежат птицы, ритуальные хлебцы различной формы и длинные ломти хлеба. Но поскольку на одном столе много не поместишь, то под столом записана сакральная формула: «1000 хлебов, 1000 сосудов пива, 1000 алебастровых сосудов с умашениями, 1000 одежд».

Благодаря гробничным рисункам и надписям Египет производит впечатление страны изобилия. Но изобильным был все-таки не столько сам Египет, сколько долина «подземного Нила», куда уходили покойные жители долины Нила земного. Там они вели сытое и благополучное существование в своих гробницах-усадебках, имевших все необходимое для автономного хозяйства. Правда, такие гробницы поначалу полагались только высшим сановникам, но тем большим изобилием они могли похвастать.

Позднее загробное существование перестало быть привилегией сановников и их обслуги, и гробницы стали заказывать все, у кого были для этого средства. В конце Древнего царства в долине подземного Нила возникает суд Осириса, который стал решать, достоин покойный египтянин вечной жизни или нет. Если выяснялось, что достоин, то он объявлялся «правогласным» — «маа херу». Присвоение этого титула не только позволяло ему в полном здравии пребывать в царстве мертвых, но и возлагало на богинь, ответственных за пропитание умерших, обязанность снабжать его «небесной пищей». Тем не менее египтяне, видимо, исповедовали принцип «на богинь надейся, а сам не плошай» и по-прежнему продолжали расписывать стены гробниц разнообразной снедью, которая должна была пригодиться им в царстве мертвых.

В гробнице Аменемхета, начальника нома («области») Белой Антилопы, жившего в конце Среднего царства, изображен и сам номарх за столом, и загробные работники, которые обеспечивают трапезы своего господина и его слуг: собирают виноград, делают вино, рыбалют и ловят птиц в западню. Но видимо, полного доверия к этим нарисованным труженикам у номарха не было, потому что здесь же была начертана формула, которую предлагалось произносить посетителям гробницы. Они должны были перечислять разнообразные продуктовые подношения, в том числе

«1000 жертвенных подношений в хлебе и пиве, 1000 быками и птицами», — предполагалось, что после того, как формулы эти будут озвучены, названные продукты материализуются в загробном хозяйстве покойного номарха.

Тот, кто не мог позволить себе гробницу с настенной росписью, заказывал простой гроб, на крышке которого писал обращение к Осирису: «...Дай этому человеку в твоём Царстве тысячу хлебов, тысячу быков, тысячу сосудов пива». Таким образом, во множестве египетских документов, имевших отношение к загробной жизни, счет хлебам и быкам велся на тысячи. Не забывали египтяне и о других продуктах — благо нарисованные или названные в текстах быки и гуси, арбузы и корзины с виноградом, рыбы и пирожки обходились значительно дешевле настоящих.

А как обстояло дело в жизни земной? Конечно, земное существование для египтян было всего лишь кратким и не слишком значимым преддверием сытой и благополучной вечности, но и в нем надо было чем-то питаться.

В реальной жизни египтяне, судя по всему, питались хуже, чем в загробной, но, вероятно, все-таки лучше, чем жители Междуречья. Мы уже писали, что шумеры, занятые на разного рода неквалифицированных общественных работах (а к ним привлекалось до половины населения страны), не получали ни мяса, ни молока, ни сыра. В Египте картина была иной. Сохранилась надпись царевича-военачальника Джати, который руководил отрядом рабочих в каменоломнях Вадии Хаммамат в конце Древнего царства. Здесь перечислены «1000 людей дворца, 100 каменотесов, 1200 горнорабочих» и 50 людей какой-то непонятной специальности, составлявших «ополчение это многочисленное». Для пропитания этих 2350 человек царь ежедневно присылал 50 быков и 200 голов мелкого скота. Таким образом, на каждые сорок семь египтян ежедневно приходился один бык (не считая того, что каждая дюжина работников получала еще и овцу или козу).

Признаться, авторам настоящей книги никогда не приходилось участвовать в поедании целого быка, и им трудно было сказать, много это или мало на полсотни голод-

ных мужчин. Не известно, сколько весил средний бык в те далекие времена, когда селекция находилась в зачаточном состоянии. Да и живой вес быка сам по себе ни о чем и не говорит, потому что надо знать, сколько уйдет в отходы (кости, копыта, шкура...) Но тут на помощь авторам неожиданно пришел Гомер. Описывая, как в Пилосе греки пировали под предводительством царя Нестора, Гомер сообщает:

Девять было разделов, пятьсот сидений на каждом,
Было по девять быков пред сидевшими в каждом разделе.
Потрох вкушали они, для бога же бедра сжигали.

Пир этот проходил в рамках жертвоприношения Посейдону, которому выделили часть мяса. Но и пилосцы потрохами не ограничились — отведав их, они продолжали трапезу, а именно: «жарили к пиршеству мясо, проткнувши его вертелами». Таким образом, на каждых пятьдесят пять или пятьдесят шесть греков приходился один бык (точнее, немного меньше, с учетом божественной доли). Никакую другую еду Гомер, очень подробно описавший всю процедуру жертвоприношения и пира, не упоминает. Подданные Нестора, равно как и его гости, были этой трапезой полностью насыщены — они «питьем и едой утолили желанье». Завершив пир, проходивший на морском берегу, Нестор долго беседует со своими гостями, потом ведет их во дворец, где угощает вином, но еда на стол уже не подается — съеденного дня мяса оказалось достаточно, чтобы без ужина «все поднялись и для сна по жилищам своим разошлись».

Надо полагать, египетские быки были не мельче греческих. Французский египтолог Пьер Монтэ пишет (правда, уже о Новом царстве): «Египтяне в основном разводили африканского быка “иуа” — крупное животное с большими рогами, могучее и быстрое. Благодаря специальному откорму эти быки достигали огромных размеров и веса, и, лишь когда такой бык уже почти не мог ходить, египтяне решали, что он готов на убой, как это можно видеть на рельефах в Абидосе и Мединет-Абу». Это значит, что ежедневная порция говядины, выдававшаяся рабочим в еги-

петских каменоломнях, была, во всяком случае, не меньше, чем порция мяса, насыщавшая гостей и хозяев на пиру у богоравного Нестора, — и там, и там один бык приходился примерно на полсотни едоков. А ведь рабочие получали еще и козлятину или баранину.

Кроме того, их, вероятно, снабжали и другими продуктами. Геродот, посетивший в пятом веке до н.э. пирамиду Хеопса, пишет: «На пирамиде египетскими письменами было обозначено, сколько редьки, лука, чеснока съели рабочие. И, как я очень хорошо помню, переводчик, который читал мне надпись, объяснил, что на все это было израсходовано 1600 талантов серебра». До сегодняшнего дня эта надпись не дошла, и некоторые ученые сомневались в достоверности сведений, сообщенных Геродотом (сомнение вызывал не съеденный чеснок, а существование увечечившего его текста). Но потом у подножия восточной стены действительно был найден подобный текст, повествующий о сооружении пирамиды. Сохранился он не полностью, о чесноке и луке там нет ни слова, но сам факт этой находки подтверждает слова Геродота.

Не всегда большие строительные работы сопровождались выдачей мяса. Некий судья и жрец, заказавший себе гробницу во второй половине Древнего царства, сообщает, что ее построили ему «за хлеб, за пиво, за одежду, за умашение, за ячмень и полбу большие весьма». Обитатель другой гробницы пишет: «Сотворил я гробницу эту за хлеб и пиво, данные мною мастерам всем, сотворившим гробницу эту, причем также дал я им возмещения в большом количестве весьма добром всяким, потребованным ими, так что славили они ради меня бога за то». Но так или иначе, «хлеб и пиво» были не единственным заработком строителей, и они могли обменивать выданное им «добро всякое» на другие продукты. Меновый обмен в те времена заменял куплю-продажу, и египтянин, по крайней мере во времена Древнего царства, шел на рынок не с кошельком, а с товаром, который обращал в нужные ему продукты. На стенах гробниц сохранились сценки, где люди меняют хлеб на лук и рыбу, обувь на пирожки и зерно, бусы и веера на овощи и зерно, палки на зерно, а ларец на рыбу.

Однако вернемся к мясу. Входило ли оно в повседневный рацион бедного египтянина — вопрос спорный (и египтологи действительно спорят на эту тему). Но история Древнего Египта насчитывает три с лишним тысячи лет, и надо думать, что с мясом там бывали перебои, а бывали и годы изобилия. Недаром библейский Иосиф предсказывал фараону, увидевшему во сне семь тучных и семь тощих коров, чередование семи урожайных и семи неурожайных лет.

Во всяком случае, в некоторые периоды мясо было вполне доступным даже для бедняков. Об этом говорят, например, сохранившиеся документы на аренду рабов. Так, некто Месуа, «глава пастухов рогатого скота», старший современник знаменитого царя-реформатора Эхнатона, несколько раз брал напрокат рабынь и расплачивался за это натурой — о чем, к радости египтологов (и авторов этой книги), сохранились документы. Найм рабыни Хенут на четыре дня обошелся ему, помимо зерна и серебра, еще и в шесть козлят. За рабыню Харит, проработавшую у него шесть дней, он отдал, в числе прочего, восьмерых козлят. Трудно представить, что пастух, пусть даже и «глава», нанимал особо квалифицированных рабынь — танцовщиц, массажисток или золотошвеек; скорее всего, это были обычные поденщицы. Следовательно, простая женщина могла заработать в день полтора козленка (не считая упомянутых в договорах зерна, одежды и небольшого количества серебра). Конечно, в данном случае козлят получала не рабыня, а ее хозяйка, но при необходимости и свободная женщина могла работать по найму. Учитывая, что козленок, даже и новорожденный, весит во всяком случае не меньше двух килограммов, надо признать, что мясом простая египтянка могла обеспечить и себя, и всю свою семью.

Когда же у Месуа возникла особая потребность в рабынях и он нанял ту же Харит на целых семнадцать дней, а Хенут — на четыре, то он расплатился не только одеждой и восьмью козлятами, но и быком. Сегодня в России даже самый завалыщий взрослый бык стоит не меньше пятидесяти тысяч рублей, и авторы настоящей книги могут только позавидовать скромным египетским рабыням — сами авторы ни таких денег, ни такого количества мяса (тем более

с учетом одежды и козлят) за двадцать один человеко-день заработать не способны.

Мясо египтяне употребляли самое разнообразное. Во времена Древнего царства была популярна охота, причем дичь не только убивали, но и ловили для откорма в клетках. Естественно, что на кухню попадали козероги, антилопы, газели... Несколько неожиданным блюдом были гиены. Их ели отнюдь не от голода — этих малосимпатичных хищников подавали к столам вельмож. Более того, гиены перечисляются на стенах гробниц среди дичи, которой вельможи собирались угощаться и на берегах подземного Нила, причем гиен египтяне, не мелочась, заказывали сразу по тысяче, как, впрочем, и других животных, необходимых в загробном хозяйстве. Но постепенно в Египте возобладали более цивилизованные методы животноводства, и здесь стали, как позднее и по всей Ойкумене, разводить быков и коров, овец, коз и свиней.

В нильских зарослях гнездились множество птиц, в том числе перелетных; некоторые из них заканчивали свою судьбу в птичниках — их откармливали зерном и лапшой. На стене гробницы Мерерука (конец Древнего царства) этот процесс показан очень подробно: двое мужчин делают лапшу и заваривают ее в кипятке, пятеро насильно засовывают эту лапшу в горло журавлям, а еще тринадцать человек проделывают ту же процедуру с гусями. В те времена гусей обычно жарили, и лежащий на столе жареный гусь был излюбленной темой гробничных художников. Потом кулинарные традиции поменялись, и гусей стали солить в больших глиняных кувшинах. Геродот писал о египтянах, что они «из птиц употребляют в пищу также в соленом виде перепелок, уток и мелких птичек», а птиц других пород едят жареными или вареными. Кстати, поваренная соль в Египте имелась в изобилии и употреблялась как для засола мяса и рыбы, так и просто на кухне; добывается она там и по сей день.

Несмотря на пристрастие к птицеводству, кур на берегах Нила начали разводить только во втором тысячелетии до н.э. (впрочем, и в Ойкумене они появились достаточно поздно). Зато египтяне были одними из первых народов (а может

быть, и первым), который изобрел нечто вроде инкубатора. Знаменитый историк первого века до н.э. Диодор Сицилийский пишет, что они благодаря своему особому искусству разводят несметное множество птиц: дело в том, что они выводят яйца не с помощью птиц, но удивительным образом делают это сами — с помощью своих знаний и умений — и ничуть не уступают природе. Позднее, уже в двенадцатом веке н.э., арабский ученый-энциклопедист Абд ал-Латиф ал-Багдади подробно обрисовал конструкцию «мастерской цыплят», где яйца подогревались тлеющим навозом, и даже выразил сомнение в том, что египтяне знают о возможности высиживания цыплят курами.

Рыбу египтяне успешно ловили и ели, но относились к ней двойственно. Вельможи Древнего царства, считавшие гиен желанным загробным лакомством, рыбу в таком качестве не признавали. Само по себе рыболовство было развито в Египте во все времена — благо рыба и в Ниле, и в Фаюмском озере водилась. На стенах гробниц изображается, как ее ловят сетями, переносят на шестах и в корзинах, раздают работникам, продают и покупают на рынках... Но сами вельможи есть рыбу, по крайней мере в долине подземного Нила, категорически не желали вплоть до Нового царства, и она упоминалась в качестве загробной пищи только для простонародья. Впрочем, это могло быть связано не с кулинарными пристрастиями, а с тем, что египтяне считали рыбу не вполне чистой, — Геродот сообщает, что ее было запрещено есть жрецам. Но простой народ, согласно тому же Геродоту, в некоторых районах Египта питался «исключительно рыбой» — иногда ее ели сырой, иногда вялили на солнце или засаливали.

Несмотря на то что рыба для загробных пиров древности не вполне подходила, по крайней мере одно посмертное меню с ее участием нам известно. Эта трапеза предназначалась для дамы из мелкой знати, которая жила и умерла в начале третьего тысячелетия и была похоронена в Саккаре. В ее гробнице сохранился нетронутый и лишь пострадавший от времени «комплексный обед», в котором было все: от рыбы и мяса до десерта и напитков. Археологи смогли опреде-

лить, какие из блюд полагалось есть холодными (они были сервированы в изысканных тарелках из алебастра и диорита), а какие горячими (их подали в керамической посуде, грубоватой, зато выдерживающей нагрев). Неясным осталось лишь одно — в каком порядке следовало есть этот обед пятитысячелетней давности.

Для загробной трапезы даме были поданы: каша из ячменной крупы, жареная перепелка под соусом, тушеные почки, тушеный голубь, жареная рыба под соусом, говяжьи ребра, маленькие треугольные хлебцы из полбы, маленькие круглые пончики, компот (вероятно, из инжира), сыр и свежие ягоды дерева ююба. В стоящих здесь же кувшинах когда-то было вино и, возможно, пиво.

Судя по этому меню, питались египтяне достаточно неплохо и разнообразно. Дама, для которой был приготовлен ритуальный стол, жила в эпоху архаики — эпоху даже не Древнего, а Раннего царства. Это было время самых первых фараонов, время, когда лишь недавно появилась письменность, еще не была построена ни одна пирамида, а до правления Эхнатона оставалось полтора тысячелетия. Цивилизация делала свои первые шаги в долине Нила, однако поесть вкусно, разнообразно и с пользой представители этой цивилизации уже умели. Тем не менее с растениеводством в Египте времен Раннего царства дела обстояли еще неважно, особенно с фруктами — они появлялись здесь постепенно.

По поводу того, какие культурные растения были «одомашнены» египтянами на месте, а какие — завезены из Азии, египтологи и ботаники ведут долгие споры. Во всяком случае, из Азии пришли очень многие культуры, в том числе инжир, который был, возможно, одним из первых фруктовых деревьев Египта, а кроме того, вообще одним из первых деревьев, которые человек сумел «приручить». Не так давно израильские археологи обнаружили в раннеолитическом поселении Гилал в долине реки Иордан остатки многочисленных плодов инжира, возраст которых превышает двенадцать тысяч лет. Самое интересное в этой находке то, что плоды не имеют семян: они принадлежат к редкой раз-

новидности фигового дерева, которая размножается только черенками. В природе таких деревьев ничтожно мало, и, если на одной территории скопилось множество плодов без косточек, значит, археологи нашли один из первых в мире рукотворных фруктовых садов.

В Египте инжир тоже стали выращивать издавна (хотя авторам настоящей книги не удалось выяснить, какой именно сорт, с косточками или без оных). Известно, например, что в саду вельможи Мечена, жившего в начале третьего тысячелетия и бывшего современником дамы, чье меню мы описали выше, росли смоквы и виноград. В документах конца Древнего царства уже упоминаются сады, состоящие из одних смоковниц. Но большого распространения инжир не получил и особой роли в экономике Египта не сыграл. Кроме того, здесь сажали сикомор — это близкий родственник смоковницы. Выращивали его достаточно массово и, видимо, не без пользы. Тем не менее Страбон позднее писал, что сикомор хотя и похож на смокву, «однако для еды он не представляет ценности». Непонятно, чем не угодили эти плоды привередливому римлянину, — сами египтяне (правда, задолго до Страбона) считали сады сикомор настолько доходными, что облагали их специальным налогом.

Очень популярна была в Египте финиковая пальма — она не стала для египтян незаменимым деревом, каким была в Месопотамии, но зато она была одним из первых фруктовых деревьев Египта. Некоторое время среди ученых бытовала версия, что египтяне позаимствовали финиковую пальму у жителей Междуречья, но потом археологи нашли финики на стоянках и поселениях древних людей, населявших территорию Египта еще во времена палеолита и неолита, и стало ясно, что местные жители самостоятельно научились если не выращивать, то, во всяком случае, использовать это дикорастущее дерево. Впрочем, не исключено, что умение обращаться с финиковыми пальмами действительно пришло в Африку из Месопотамии, где шумеры додумались искусственно их опылять. Но ко времени Среднего царства, когда египтяне переняли этот полезный опыт и стали заводить у себя финиковые сады, они уже насадили

в долине Нила довольно много других плодовых деревьев, поэтому финики абсолютными лидерами не стали. Выращивать их достаточно сложно, и растут они не всюду, недаром арабская поговорка гласит, что финиковая пальма должна иметь «ноги в воде, а голову в огне».

Впрочем, в саду архитектора Инени, жившего в Фивах в шестнадцатом веке до н.э., имелось 170 финиковых пальм, 120 пальм дум, 90 сикомор и только по пять собственно смоковниц и гранатовых деревьев. Но архитектор знал, что делал, — именно в Фиваиде росли самые лучшие финики во всем Египте. Чем дальше на север, тем хуже они становились, и финики, растущие в дельте Нила, годились в пищу только для бедняков и рабов. Сохранилось описание сада фараона Рамсеса II, жившего на два с лишним столетия позже Инени и основавшего новую столицу, Пер-Рамсес («дом Рамсеса»), на самом севере Египта. В этом саду росли гранаты, яблоки, оливы, смоквы, виноград, но ни одно финиковое дерево не упоминается.

Финики и виноград в Египте конкурировали между собой. Там, где финики росли хорошо, виноградарству уделялось меньше внимания, Дельта же, напротив, славилась своим виноградом. Дело в том, что финики не только ели свежими и сушеными — из них делали пиво и вино, причем как «пальмовое» вино (из древесного сока), так и «финиковое» вино (из отвара плодов). И то и другое было достаточно вкусно и дешево, поэтому на юге Египта виноград после распространения фиников стал непопулярен. А в далекой древности, на рассвете египетской государственности, напротив, самым виноградным местом считался именно юг. Виноград был одной из древнейших культур Египта, причем сорта его совпадали с теми, которые растут на берегах Нила и сегодня.

Кроме финиковых пальм, в Древнем Египте росли (и по сей день растут) пальмы аргун с мелкими коричневато-фиолетовыми плодами — эти плоды часто находят в гробницах. Очень популярны были и «пальмы дум», они же «имбирные пальмы». Плоды их по вкусу напоминают имбирные пряники, только волокнистые и сухие. Некоторые египтологи считают, что эти плоды употреблялись главным образом как лекарственное средство. Авторам настоящей

книги, конечно, неудобно спорить со специалистами, но у них такая точка зрения вызывает крайнее удивление. Дело в том, что современные египтяне едят эти плоды сырыми и используют в кулинарии. Деликатесом они, конечно, не считаются, но стол разнообразят. Трудно представить, чтобы египетские крестьяне тысячи лет назад были более разборчивы, чем жители двадцать первого века. Кроме того, как мы уже упоминали, в саду архитектора Инени росло 120 пальм дум (чуть меньше, чем финиковых) — количество явно избыточное для лечения, как бы часто ни болели архитектор и его домочадцы. Плоды этой пальмы взял с собой в загробный мир и знаменитый Тутанхамон. Через много десятилетий после сенсационных находок Картера археологи обнаружили еще одну, ранее неизвестную, камеру его гробницы — здесь в числе прочего стояли восемь корзин с плодами пресловутой пальмы. И даже если предположить, что Тутанхамон собирался заниматься самолечением по ту сторону гроба, количество плодов наводит на мысли о том, что они составляли заметную часть его рациона (или по крайней мере рациона его слуг).

Еще одна пальма, стоившая авторам настоящей книги немалых сомнений, — пальма кокосовая. Весьма солидные книги и статьи по ботанике уверяют, что кокосы были занесены в Африку арабами в годы раннего Средневековья. Действительно, многочисленные описания садов, оставленные нам древними египтянами, не упоминают кокосов (по крайней мере те описания, которые были доступны авторам). Специальные труды, посвященные подробному анализу египетского сельского хозяйства, тоже о них умалчивают. А ведь кокосы могут расти на этих землях (что они сегодня и делают), и было бы странно, если бы древние египтяне не стали сажать их в своих садах наравне с другими пальмами. Значит, кокосов в долине Нила не знали? Тем не менее некоторые египтологи, хотя и вскользь, упоминают кокос как один из плодов, известных в древнем Египте. Монтэ пишет о Новом царстве: «Кокосовые пальмы были редкостью, а их орехи — изысканным лакомством немногих привилегированных».

Один из видов пальмы дум имеет твердую коричневую оболочку, а под ней — слой съедобной мякоти и твердое ядро, и даже молоко из ее молодых плодов напоминает молоко кокосовых орехов. Этот вид пальмы дум, в отличие от «имбирного», в Египте не растет, — он не поднимается севернее тропиков. Но может быть, именно эти орехи, а отнюдь не кокосы и были в Египте «лакомством привилегированных»?

В Эль-Амарне, в развалинах столицы Эхнатона, археологи обнаружили маленький керамический сосуд с остатками растительного масла, которое по запаху напоминало разложившееся кокосовое. Сначала его таковым и сочли, но египтолог и химик, реставратор Каирского музея А. Лукас опроверг это мнение, поскольку запах этот присущ многим разложившимся маслам, в том числе и не имеющим никакого отношения к кокосам. Тот же Лукас в своем труде «Материалы и ремесленные производства Древнего Египта» рассматривает множество масел и жиров, упомянутых в древних текстах или найденных в египетских гробницах, но кокосового масла среди них нет...

У Страбона (в переводе Г. А. Стратановского) авторы настоящей книги прочли: «Пальмовое дерево в Фиваиде, как и в Иудее, двух пород — кокосовая пальма и другая...» — и это их почти убедило. Но убедило не до конца, и когда дотошные авторы открыли римского географа в оригинале (он писал по-гречески), то обнаружили, что римлянин сообщал отнюдь не о кокосах, а о некой «кариотовой» (то есть ореховой) пальме, каковая стала «кокосовой» по произволу переводчика. Английский перевод Страбона именует ее финиковой или ююба (по-английски это пишется одинаково). Судя по всему, переводчики Страбона, не будучи ботаниками, сами не знали, о каком растении писал великий географ, тем более что он работал две тысячи лет тому назад, когда научная терминология еще не успела сложиться. Поэтому под «ореховой» пальмой, вероятно, могло иметься в виду все, что угодно... Вообще, надо отметить, что ученые далеко не всегда могут с уверенностью соотнести названия растений, упомянутые в древних текстах, с сегодняшними — их существовало и существует множе-

ство видов и подвидов, и наши предки, не знакомые с основами классификации, вносили в свои описания изрядную путаницу... Во всяком случае, очевидно одно: даже если кокосы и появлялись когда-то на столе особо удачливых египтян (что маловероятно), значимой роли в их меню они не играли...

На этом авторы настоящей книги оставляют историю египетских кокосов в надежде, что грядущие поколения египтологов когда-нибудь разрешат их загадку, и переходят к другим плодовым деревьям, росшим в долине древнего Нила. Деревьев этих было не так уж много. Яблони попали в Египет в годы нашествия гиксосов, в восемнадцатом веке до н.э., но росли они здесь плохо и только в дельте. Гранаты появились немного раньше и быстро распространились по всему Египту, но в эпоху Древнего царства их еще не знали. Зато тогда уже знали и ели сладкие плоды стручкового дерева, содержащие до 50% сахара. Эти плоды были одной из основных сладостей Египта, и даже иероглиф «неджем», с которым писали слово «сладкий», имел вид стручка этого дерева. Также с далекой древности египтянами были любимы кисло-сладкие плоды зизифиуса — в России он встречается редко, но некоторые все-таки знают его под именами ююба, унаби, китайский финик, «французская грудная ягода», жужуба.

Очень популярна в Египте была персея — родственник известного нам авокадо. Страбон сообщает, что «это — большое дерево со сладкими и крупными плодами». Феофраст пишет о плодах: «Величиной они с грушу, продолговатой, миндалевидной формы, цвета травянисто-зеленого. Внутри плода находится косточка, похожая на сливу, только гораздо меньше и мягче; мякоть очень сладкая, приятная и удобоваримая; эти плоды ничуть не повредят, даже если их много съесть». Впрочем, по поводу величины замечательных плодов обольщаться не стоит: сегодня персеи, растущие на Ближнем Востоке, имеют плоды, как правило, длиной не более четырех сантиметров. Но с точки зрения Страбона, который никогда не видел авокадо и не знал, с чем сравнивать, и это, вероятно, было немало. А груши,

с которыми сравнивает персею Феофраст, в его времена были мельче, чем сегодня.

Вообще говоря, персея в Египте растет настолько плохо, что в наше время ее там встретить невозможно. Но древние египтяне персею любили куда больше своих современных наследников, почитали священным деревом и заботились о нем; например, в саду Инени росло 31 такое дерево. Сохранился рельеф, на котором Эхнатон протягивает своей супруге фрукты персеи. Плоды персеи (и настоящие, и их стеклянные модели) взял с собой в загробный мир Тутанхамон. Но и эти фрукты появились в Египте не раньше Среднего царства, а распространились еще позднее.

Миндаль был в Египте большой редкостью, разводить его стали в греко-римскую эпоху, и он по сей день растет только в дельте. Тем не менее археологи находили миндалины в гробницах, — например, Тутанхамон взял в последний путь маленький керамический кувшинчик с тридцатью миндалинами. Все найденные в Египте фараонов миндалины известны буквально наперечет и хранятся в музеях; скорее всего, это было привозное лакомство. Груши, персики и вишни тоже появились только с приходом греков и римлян.

Оливы в Египте росли, но они, как и многие другие растения, предлагают свою загадку археологам и историкам. Еще со времен Древнего царства здесь выращивали некое дерево, из плодов которого получали масло, но какое это дерево — никто сегодня не знает. Египтяне, естественно, называли его по-своему; некоторые историки считают, что имелась в виду разновидность оливы, другие — что это «моринга аптера», не имеющая к оливам ни малейшего отношения. Деревья, которые можно безусловно назвать оливами, появились здесь во времена Среднего царства, распространились в эпоху Нового царства, но даже на рубеже эр росли далеко не везде. Страбон пишет об Арсиноитском номе:

«Этот ном — самый замечательный из всех как по виду и плодородию, так и по качеству обработки земли, ибо он один только обсажен большими, зрелыми оливковыми деревьями, приносящими отличные плоды; эти пло-

ды доставляют хорошее масло, если только тщательно собрать маслины. Но так как жители пренебрегают этим (они производят, правда, много масла), то масло дурно пахнет (в остальном Египте нет оливковых деревьев, кроме как в садах в окрестностях Александрии, которые являются достаточно большими для того, чтобы приносить маслины, но не дают масла)».

Поскольку с оливковым маслом дела на берегах Нила обстояли достаточно неважно, египтянам приходилось использовать другие масличные растения. Как и в Междуречье, популярен был кунжут, или сезам. Из него не только выжимали высококачественное масло — семена кунжута добавляли в тесто как приправу. Бедняки довольствовались маслом из семян сафлора, или ложного шафрана (в России его часто называют «бархатцы») — по вкусу оно напоминает подсолнечное; кроме того, цветы сафлора использовали как краситель. Очень популярным было масло из семян салата-латука, да и сам салат египтяне охотно ели. Он был разных сортов, причем листья могли достигать полутора метров в длину. Употребляли его тем более охотно, что латук, по мнению египтян, умножал плодovitость женщин и половую силу мужчин.

Делали масло и из семян редиски, но оно имеет неприятный запах, и его чаще использовали в медицине. Интересно, что Египет и сегодня производит и экспортирует редисовое масло в маленьких пузырьках — им рекомендуется лечить ревматизм, решать проблемы с кишечником и повышать потенцию. Кунжутное и латуковое масла тоже по сей день производятся на берегах Нила и рекомендуются египетской медициной.

Лен в Египте выращивали с древнейших времен, из него изготавливали ткани. Надо думать, что и льняное масло было уже тогда известно египтянам, хотя упоминания о нем встречаются только в греко-римскую эпоху: его использовали в кулинарии, им заправляли светильники. Интересно, что уникальное свойство льняного масла быстро высыхать, которое делает его незаменимым при производстве красок, в древности — ни в Египте, ни в других странах — применения не находило.

Чтобы завершить разговор о маслах, упомянем вкратце и животные жиры. Египтяне сбивали сливочное масло и обычно перетапливали его — иначе хранить его при африканской жаре было невозможно. Они использовали говяжье сало и гусиный жир. Более экзотические жиры — сало газели, бегемота, льва и кошки, змеиный и крокодилий жир — применялись в медицине и косметике.

Из огородных культур, помимо салата, египтяне очень любили лук, чеснок и огурцы. Огурцы у них были самых разных сортов (но только не современных). Любовь к огурцам простиралась не только на их плоды, но и на листья и цветы, — вероятно, они считались красивыми. По крайней мере, в гробницах Среднего царства найдены не только изображения огурцов (это было делом обычным), не только семена, предназначенные для посадки на берегах подземного Нила, но и листья и цветы, которые должны были украшать быт покойного египтянина. Популярны были арбузы, бутылочные тыквы (их не только ели, но и делали из них фляги). Из пряностей выращивались мята, кориандр (кинза), тмин, душица, розмарин, сельдерей, укроп, петрушка. Плоды кориандра добавляли в вино, а тмином, как и сегодня, посыпали хлеб.

Чечевица и фасоль появились в Египте во времена Среднего царства и сразу завоевали огромную популярность — ведь они богаты белком, а кроме того, обогащают почву. Античные авторы почему-то утверждали, что религия запрещает египтянам есть бобовые, по крайней мере некоторые. Например, Геродот писал: «Бобов же в своей стране египтяне вовсе не сеют и даже не едят и дикорастущих ни в сыром, ни в вареном виде. Жрецы не терпят даже вида бобов, считая их нечистыми плодами». Но сами египтяне, нимало не смущаясь такими заявлениями великого грека, прекрасно употребляли самые разнообразные бобовые. В гробницах археологи находят и бобы, и горох, и нут (турецкий горох). Сохранились документы о том, что в городах Мемфис и Он жрецы получали бобы от фараона Рамсеса III.

До сих пор мы говорили в основном о тех съедобных растениях, которые более или менее известны и в современной

российской кухне. Но были у египтян и свои, местные пристрастия — так, они охотно лакомились лотосом. В Греции, где лотоса не знали, ходили по этому поводу самые удивительные слухи. Гомер описывает, как корабль Одиссея приплыл «в край лотофагов, живущих одной лишь цветочной пищей». Царь Итаки послал троих своих спутников на разведку, и местные жители угостили их замечательным плодом.

Гибели те лотофаги товарищам нашим нисколько
Не замышляли, но дали им лотоса только отведать.
Кто от плода его, меду по сладости равного, вкусит,
Тот уж не хочет ни вести подать о себе, ни вернуться,
Но, средь мужей лотофагов оставшись навеки, желает
Лотос вкушать, перестав о своем возвращеньи и думать.

Злополучных итакийцев пришлось силой возвратить на корабль и, связав, уложить под скамьями, после чего Одиссей приказал немедленно пуститься в путь, «чтоб, вкусивши лотоса, кто и другой не забыл о возврате в отчизну».

На самом деле лотос не представлял ни особой опасности, ни особой ценности для гурманов. Египтяне его действительно ели, но делали это, как сообщает Геродот, «для удешевления пищи». «Когда на реке начинается половодье и поля затоплены, в воде вырастает много лилий, которые египтяне называют лотосом; египтяне срезают эти лилии, высушивают на солнце, затем толкут семенные зернышки, похожие на мак, из цветочного мешочка лотоса, и пекут из них хлеб на огне. Корень этого растения также съедобен, довольно приятен на вкус, круглый, величиной с яблоко». Феофраст сообщает, что корень лотоса «круглый, величиной с айву, покрыт черной корой, напоминающей шелуху каштана, но внутри белый; если его сварить или испечь, он приобретает цвет яичного желтка и делается сладким на вкус. Едят его и сырым, но лучше всего он варенный в воде и печеный». Лотос схож с нашей российской кувшинкой, которую, кстати, тоже употребляют в пищу. Но кувшинка, в отличие от египетского лотоса, ядовита, и ее корни надо вымачивать в трех водах в течение нескольких часов.

Описывает Геродот и другой вид съедобных водных растений (их он тоже называет лилиями, а современные ботаники — орехоносными лотосами), которые сегодня в Египте уже не встречаются: «Есть там и другие, похожие на розы, лилии, также растущие в реке. Их плод не находится в цветочной чашечке, но вырастает из корня в особой побочной чашечке, по виду весьма схожей с осиными сотами. В этой чашечке — множество съедобных зерен величиной с маслинную косточку. Их употребляют в пищу сырыми и сушеными». Феофраст, правда, высказывает сомнение по поводу съедобности этих зерен — он считает их горькими, — но зато корни орехоносного лотоса, по словам отца ботаники, заменяли хлеб жителям болотистой дельты. Эти толстые корни египтяне ели сырыми, вареными и печеными. Не удовлетворяясь сбором дикорастущего орехоносного лотоса, они сажали его на грядках.

Знаменитым растением, своего рода символом Египта, был папирус. Был, потому что сегодня и он там почти не встречается. А когда-то он играл важную роль в экономике страны: из него делали не только свитки для письма, но и лодки, корзины, веревки, обувь, рогожу и более тонкую ткань... Геродот писал: «Однолетние побеги папируса извлекают из болота. Верхнюю часть срезают и употребляют на другие цели, а нижний остаток длиной с локоть идет в пищу или на продажу. Иные, чтобы придать папирусу особый вкус, тушат его в раскаленной духовой печи и в таком виде едят...» Рассказывает о нем и Феофраст: «Папирус является важнейшим подспорьем в деле питания: все местные жители жуют его в сыром, вареном и печеном виде; сок они проглатывают, а жеваную массу выплевывают». Необходимость отплеиваться во время еды не смущала египтян, и они еще со времен Древнего царства охотно брали папирус с собой в загробный мир — его изображения встречаются на столах, нарисованных на стенах гробниц.

Но конечно, основой египетской кухни, как и в большинстве стран мира, были злаки, и прежде всего ячмень двух видов, три вида полбы, полуполба (она же эммер, или олира) и, наконец, пшеница. Собственно, полба и эммер — это

тоже разновидности пшеницы, поэтому под словом «пшеница» порой может иметься в виду любая из этих культур, а некоторые авторы их различают. Зерна эммера и ячменя археологи находили еще в поселениях, существовавших более шести тысяч лет назад.

Эммер был самой популярной культурой во все времена, вплоть до прихода римлян. От обычной пшеницы он отличается тем, что зерна его невозможно молотить — шелуха не отстает, поэтому его сначала надо растолочь. Этой работой занимались мужчины — на стенах гробниц Древнего царства сохранились изображения, как они насыпают зерно в большие каменные ступы и обрабатывают его длинными, в два локтя, пестами. Потом женщины просеивали зерно, отделяя мякину, и передавали его мельникам (ими тоже часто были женщины). Мололи зерно на ручных зернотерках, это была тяжелая работа, поэтому мука считалась предметом роскоши, и бедняки предпочитали варить кашу из крупы. Тем не менее египтяне Древнего царства выпекали около двадцати сортов хлеба и булочек, а Нового — около тридцати. Они отличались и сортом муки, и степенью пропеченности, и добавками молока, яиц, жира, масла, фруктов...

Считается, что египтяне были первым в мире народом, который начал печь кислый хлеб. Сначала в качестве закваски использовали старое тесто, а ко времени Нового царства научились делать дрожжи. Хлеб выпекали в специальных формах, кроме того, на углях, в золе костра и даже просто на раскаленном песке пекли тонкие лепешки. В гробнице фараона Рамсеса III, жившего в конце двенадцатого века до н.э., подробно изображена работа царской пекарни. В широком корыте двое рабочих ногами месят тесто (о том, что египтяне месят тесто ногами, писал и Геродот семь веков спустя). Другие рабочие подносят готовое тесто к разделочному столу. Здесь стоит главный пекарь и формирует витые булочки и конусы, а два пирога он изготовил в виде лежащих коров. Другой пекарь собирается выкладывать булочки на сковородку, стоящую под крышкой на огне.

Геродот писал, что египтяне считают «величайшим позором» употреблять в пищу пшеницу и ячмень и что хлеб они

выпекают исключительно из полбы. Но великий историк был не прав — египтяне пекли хлеб, варили кашу и делали пиво из всех известных им злаков, в том числе и из ячменя, который был очень популярен. В повести «Обличения поселанина», записанной в двадцать первом веке до н.э., рассказывается, как некий поселанин отправился в путь, чтобы заняться меновой торговлей. Перед этим он выдал своей жене восемь мер ячменя и сказал: «Вот тебе две меры ячменя на пропитание для тебя и твоих детей, а из шести мер ячменя ты приготовишь мне хлеб и пиво на каждый день: я буду этим жить».

Пиво в Египте, как и в Месопотамии, было напитком первой необходимости. В этой же повести злополучный поселанин, ограбленный чиновниками, приходит искать правды у «главного управителя угодий» и взывает к его совести: «Ведь необходимое для тебя пропитание имеется в твоём доме — кувшин пива и три караваев хлеба». Дальше пива и хлеба фантазия бедняка не идет (надо полагать, что рацион управителя этим не ограничивался), но интересно, что весьма добродетельный и не склонный к пьянству поселанин пиво ставит на первое место среди необходимых продуктов.

Пиво делали не только из ячменя, но и из пшеницы, и из эммера. Иногда в сусло добавляли финиковый сок и пряности. В отличие от еды, некоторые виды которой сравнительно неплохо сохранились в гробницах, от древнего пива до сегодняшнего дня мало что дошло. Но анализ осадков на дне кувшинов помог определить, из каких злаков пиво было изготовлено. Выяснилось и то, что египтяне пользовались очень высококачественными пивными дрожжами. Пивоварни сосуществовали рядом с пекарнями, потому что для приготовления пива сначала надо было испечь хлеб. В далекой древности, когда процесс соложения еще не изобрели, это был просто непропеченный хлеб. Потом египтяне догадались, что напиток получится значительно удачнее, если его делать из проросшего ячменя. Зерна смачивали водой и давали им прорасти. Потом их сушили, размалывали и готовили тесто, из которого выпекали хлебы. Хле-

бы эти должны были сверху покрыться золотистой корочкой, но внутри оставались непропеченными. Их крошили, заливали водой или финиковым соком и оставляли бродить, а потом протирали и процеживали. Уже в Древнем царстве было известно четыре сорта пива.

Один из основателей алхимии, Зосима Панополит, живший в Египте на рубеже третьего и четвертого веков н.э., оставил подробный рецепт местного пива. Авторы настоящей книги не смогли выяснить, был ли этот рецепт частью алхимических штудий знаменитого ученого или же был записан в рамках его отдохновения от трудов. Так или иначе, приводим его целиком:

«Возьми тщательно отобранный мелкий ячмень, в течение суток вымочи его в воде, а потом рассыпь его на день в хорошо проветриваемом месте. Потом намочи его весь еще на пять часов, затем переложи в сосуд с ручками, дно которого продырявлено наподобие решета (видимо, чтобы отделить зерно от шелухи. — *О. И.*). Остаток зерна нужно измолоть и приготовить из него тесто, добавив дрожжи, как это делается в хлебопечении; затем всё ставят в теплое место, и, как только масса достаточно перебродит, ее прожимают через грубую шерстяную ткань или частое сито, причем сладкая жидкость собирается в сосуд. Другие, однако, кладут слабо пропеченный хлеб в наполненный водою сосуд и подогревают его, но не доводят до кипения. После этого сосуд снимают с огня, пропускают содержимое через сито, еще раз подогревают жидкость и после этого убирают».

Сохранились и другие рецепты, и по этому поводу авторы настоящей книги хотя бы предостережь современных любителей пива от бездумного их воспроизведения. Так, в некоторых переводах на современные языки утверждалось, что египтяне добавляли в пиво ягоды мандрагоры. Не известно, скольким поклонникам старинных рецептов стоила если не жизни, то здоровья эта ошибка переводчиков, пока не было установлено, что слово, которое ранее переводилось как «мандрагора», на самом деле означает «красная охра». Впрочем, добавлять в пиво охру без консультации со специалистами (не египтологами, а диетологами) авторы настоящей книги тоже не рекомендуют.

Вино египтяне пили с древнейших времен, хотя и не так повседневно, как пиво. Иероглиф, обозначающий давящий пресс, был в употреблении еще во времена Первой династии, на самой заре египетской государственности. От той же эпохи сохранились и первые кувшины для вина. А на стенах гробниц часто встречаются сцены сбора винограда и изготовления вина. Египтолог и химик А. Лукас пишет: «Я не знаю ни одного зарегистрированного случая находки в какой-либо египетской гробнице остатков вина, хотя винные кувшины и глиняные печати от кувшинов встречаются очень часто. Однако в некоторых кувшинах после испарения жидкости сохранился осадок. Я произвел анализы трех образцов таких осадков: два из гробницы Тутанхамона и один из монастыря Св. Симеона близ Ассуана. Обнаруженные при анализе карбонат и тартрат калия свидетельствуют о том, что это были осадки от вина».

Античные авторы много писали о виноделии Египта, причем точки зрения у них были на этот счет самые противоречивые. Геродот утверждал, что в Египте совсем не знали винограда и что все вино там было привозным. Плиний пишет о вине под названием «себеннис», которое изготавливали в Египте из трех сортов винограда «самого высшего качества». Ученый считает его «замечательным по сладости и по его послабляющим свойствам». Что касается Афиней, то он и вовсе пишет, что виноград и виноделие были впервые открыты именно египтянами, которых он считал склонными к пьянству. «Винограда, — говорит он, — в долине Нила так же много, как воды в Ниле. У разных сортов — свои свойства, свой цвет, и сортов этих много». Кроме того, в Египте делали пальмовое и финиковое вино, а в одном папирусе упомянуто вино из гранатов. Иногда в вино добавляли морскую воду; Афиней писал: «Вина, к которым примешивают немного морской воды, не вызывают головной боли. Они расслабляют кишки, вздувают живот и помогают пищеварению». Но видимо, морская вода помогала не всегда, — по словам Плиния, египтяне, спасаясь от похмелья, ели вареную капусту и капустные семена. Афиней тоже упоминает эту традицию, он пишет: «О том, что египтяне

действительно большие любители выпить, свидетельствует и сохранившийся до наших дней обычай, существующий только у них, — а именно: первым из всех кушаний за обедом они едят вареную капусту...»

Пили египтяне и медовую брагу. На стене одного из храмов Древнего царства сохранился рельеф, где показан весь процесс ее изготовления. Ульи в Египте делали из тростника или использовали глиняные кувшины, положенные один на другой (иногда их ставили на плот и сплавляли по Нилу в поисках медоносных цветов). Рельеф показывает и сами ульи, и пасечника, который держит в руках наполненный медом кувшин и дует на пчел, чтобы они на него не садились. Другие пасечники отжимают соты, выдавливая из них остатки меда, смешивают мед с водой и закупоривают будущую брагу в широких круглых каменных сосудах. Сегодняшний пасечник положил бы в медовую воду дрожжи, — вероятно, египтяне тоже добавляли что-то для брожения.

Ели мед и просто так — и в этой жизни, и в загробной. На стенах гробниц встречаются изображения пчел, в гробнице Рехмира в Фивах изображены кувшины с надписью «мед», а в гробнице Тутанхамона стояли настоящие глиняные кувшины с надписью «мед хорошего качества». Правда, настоящими оказались только кувшины и надписи, что же касается меда, то его в них не оказалось. Вообще говоря, вопреки Винни-Пуху, уверявшему, что «мед если есть... то его сразу нет!», мед не может исчезнуть бесследно даже и за три с лишним тысячелетия — хоть что-то, но должно остаться. Однако в горшках Тутанхамона сохранились лишь ничтожные следы какого-то сухого вещества, причем анализ показал, что меда там нет и не было. А вот в другом, алебастровом, кувшине из той же гробницы археологи действительно обнаружили довольно много темного вещества, пронизанного сладкими светло-коричневыми кристалликами внутри и покрытого останками множества насекомых снаружи, — это мог быть мед или фруктовый сироп. Известно, что египтяне (как позднее и греки, и римляне) делали сиропы, прежде всего из виноградного сока, который они выпаривали до густого состояния.

Несмотря на то что в целом кухня египтян была обильна и разнообразна, у них существовало несколько жестких религиозных запретов на некоторые виды пищи. В основном мы знаем об этом от Геродота, который путешествовал по Египту в пятом веке до н.э. «Отец истории», несмотря на все наше к нему уважение, довольно часто пользовался непроверенными сведениями, кроме того, его описание египетских нравов относится к периоду персидского владычества — времени заката древнеегипетской цивилизации. Но в целом египтяне были людьми достаточно консервативными, и можно ожидать, что запреты, о которых рассказывает Геродот, возникли задолго до того, как он совершал свое путешествие по Нилу.

Одним из самых строгих требований, распространявшихся на всех жителей Египта без исключения, был запрет на коровье мясо (есть быков и телят дозволялось). Геродот объясняет это тем, что египтяне почитали богиню Исиду, которую часто изображали в виде женщины с коровьими рогами. Особой логики в этом нет, поскольку все египетские боги могли иметь головы разнообразных животных, и если следовать Геродоту, то на берегах Нила нельзя было бы есть ни баранов (баранью голову имел бог Амон), ни гусей (бог неба Геб)... Что же касается быков, то бог Апис и вовсе был быком с головы до ног, причем это было его главным и единственным воплощением. Но как бы то ни было, если прав великий историк, то египтяне коров не ели. Более того, когда жители городов Марей и Аписа, обитавшие на границе с Ливией и считавшие себя ливийцами, отправили вестников к оракулу Аммона и попросили позволения избавить их от этого запрета, бог отклонил просьбу, объявив, «что вся страна, наводняемая и орошаемая Нилом, принадлежит Египту и все люди, живущие ниже Элефантины и пьющие нильскую воду, — египтяне», а значит, должны придерживаться египетских традиций. Запрет этот был настолько строгим, что, по уверению Геродота, «ни один египтянин или египтянка не станет целовать эллина в уста и не будет употреблять эллинского ножа, вертела или котла» из опасения прикоснуться к «нечистой» пище.

Быков, как пишет Геродот, египтяне ели, но преимущественно (или даже исключительно) в рамках жертвоприношений. При этом голову животного отсекали и призывали на нее следующее проклятие: «Если тем, кто приносит жертву, или всему Египту грозит беда, то да падет она на эту голову». Не вполне понятно, какие беды могли обрушиться на мертвую голову уже убиенного быка, но египтяне свято верили, что есть ее после этого нельзя, поэтому ее относили на рынок и продавали эллинам, которые в это не верили. Если скептических эллинов поблизости не находилось, голову бросали в Нил. Геродот пишет, что «в силу этого обычая ни один египтянин не может употреблять в пищу головы какого-либо животного». Правда, из этого текста не понятно, можно ли было есть головы животных, убитых помимо жертвоприношения, или же любое мясо в Египте было жертвенным.

Сложные отношения были у египтян и со свиньями. Если верить Геродоту, то свинину они могли есть только в дни полнолуния, принося жертвы Селене (Селена, конечно, богиня греческая — но у греков было в обычае называть чужеземных богов своими именами). «О том, почему в другие праздники они пренебрегают свиньями, а в этот приносят их в жертву, у египтян существует сказание», — сообщает историк. Но он тут же разочаровывает своих читателей: «Я знаю это сказание, но не считаю благопристойным его рассказывать». Таким образом, история запрета свинины осталась, во имя благопристойности, скрыта во мраке веков; известно было только, что «в другой день уже больше никто не станет есть свинины». В полнолуние же поросят приносили в жертву Дионису, но их не ели, а отдавали обратно свинопасам, которые этих поросят продали.

Таким образом, потребление свинины было весьма ограниченным. Зато Геродот приводит пример достаточно нетрадиционного применения свиней в качестве рабочего скота: «После каждого естественного разлива, когда река, оросив поля, снова входит в берега, каждый египтянин засеивает свою пашню, а потом выгоняет на нее свиней. Затем, когда семена втоптаны в почву свиньями, ожидают время жатвы, а потом при помощи этих же свиней обмо-

лачивают зерно и, наконец, свозят его в амбары». Откуда простой египетский крестьянин брал свиней, не вполне понятно, если разведением их занимались только свинопасы, составлявшие, по словам Геродота, отдельную «касту». Он пишет: «Свинью египтяне считают нечистым животным. И если кто-нибудь, проходя мимо, коснется свиньи, то сразу же идет к реке и в одежде, которая на нем, погружается в воду. Так же и свинопасам, единственным из всех египтян, несмотря на их египетское происхождение, не дозволено вступать ни в один египетский храм. Никто не хочет выдавать за них замуж своих дочерей или брать в жены их девиц, так что они женятся и выходят замуж только между собой».

Существовали и региональные запреты на пищу. Так, все египтяне, жившие в Фиваиде, не могли приносить в жертву баранов, считавшихся здесь священными, и есть баранину. А жители округа Мендеса не употребляли козьего мяса. Крокодилов тоже где-то ели, а где-то почитали. Геродот пишет по этому поводу:

«Так вот, в иных областях Египта крокодилы считаются священными, а в других — нет, и с ними даже обходятся, как с врагами. Жители Фив и области Меридова озера почитают крокодилов священными. Там содержат по одному ручному крокодилу. В уши этому крокодилу вдевают серьги из стекла с золотом, а на передние лапы надевают кольца. Ему подают особо назначенную священную пищу и, пока он живет, весьма заботливо ухаживают за ним, а после смерти бальзамируют и погребают в священных покоех. Жители города Элефантины, напротив, не почитают крокодилов священными и даже употребляют их в пищу...»

Возможное объяснение таких различий предлагает Диодор Сицилийский: «...Поскольку при древних царях народ часто единодушно восставал против правителей, один из царей, отличавшийся особым умом, разделил страну на множество частей и в каждой из них повелел местным жителям почитать какое-либо животное или не употреблять какой-либо вид пищи, дабы, почитая каждый только свою святыню и презирая святыни других, египетский народ не мог никогда прийти в согласие друг с другом». Впрочем, тот же Диодор дает и другую версию происхожде-

ния египетских диет: «...Некоторые из египтян не едят многие из имеющихся у них видов пищи. Одни вовсе не вкушают чечевицы, другие — бобов, третьи — сыра или лука или какой-либо иной пищи, каковой в Египте существует немало, показывая тем самым, что следует научиться воздерживаться от полезного и что, если все будут есть всё, никаких запасов может не остаться».

Застольные традиции египтян порой удивляли греков. Геродот писал по этому поводу: «Подобно тому как небо в Египте иное, чем где-либо в другом месте, и как река у них отличается иными природными свойствами, чем остальные реки, так и нравы и обычаи египтян почти во всех отношениях противоположны нравам и обычаям остальных народов... Естественные отправления они совершают в своих домах, а едят на улице на том основании, что раз эти отправления непристойны, то их следует удовлетворять втайне, поскольку же они пристойны, то открыто...» Историк утверждает также, что египтяне пьют «из бронзовых кубков и моют их ежедневно, при этом именно все, а не только некоторые».

Пожалуй нас сегодня трудно удивить любым из этих сообщений. Но что касается еды на улице, великий историк явно погорячился. Может быть, обитатели нильской долины и считали вполне приличным перекусить на ходу, но обедать они все-таки предпочитали дома. Археологи находят изображения египетских обедов и пиров и подлинную мебель, которой были обставлены комнаты, где обедали египтяне. Со времен Древнего царства здесь была принята низенькая мебель — высота стульев, как правило, не превышала тридцати сантиметров (хотя иногда встречались и высокие, удобные с точки зрения нашего времени стулья и кресла). Дети и молодежь могли сидеть на подушках или циновках. В бедных домах циновки заменяли стулья.

Столы были каменными, обычно из алебаstra или сланца; они изготовлялись двух видов: круглая столешница на одной ножке или столешница в виде обрезанного с одной стороны овала на четырех ножках. Столы на одной ножке иногда бывали довольно высокими, но чаще столы любой конструкции делались ниже, чем стулья (до двадцати трех

сантиметров), и египтяне не сидели за столами, а использовали их как подставки, к которым приходилось наклоняться, чтобы взять еду. За редчайшими исключениями столы были очень маленькими, рассчитанными на одного человека. И если семья обедала одновременно, то для каждого едока ставился свой собственный стол.

Обычая собираться за утренним завтраком, судя по всему, не существовало. Главе семьи подавали еду сразу после умывания, а жена его завтракала во время утреннего туалета, пока ее причесывали служанки (если у нее таковые имелись), или сразу после.

Древнеегипетской посуды, причем самой разнообразной, до наших дней дошло множество — это и блюда, и тарелки, и чаши, и бокалы, и разнообразные кувшинчики, и ложки... Сделана она была из дерева, из глины, но чаще всего — из камня. Впрочем, не исключено, что каменную посуду, как самую качественную и долговечную, чаще всего укладывали в гробницы. Изготовление посуды из камня — процесс достаточно трудоемкий, но на этот счет существует особая теория. Современный французский химик и технолог, изобретатель геополимерного бетона, Иосиф Давидович высказал интересную мысль, согласно которой египтяне не высекали свою посуду из твердого камня, а формовали ее из своего рода «бетона», сделанного из каменного порошка. Заметим попутно, что Давидович таким же образом объясняет и изготовление каменных блоков, из которых построены пирамиды. Как египтологи, так и химики к этой теории относятся настороженно, но на конгрессы египтологов Давидовича приглашают: видимо, они считают интересной саму возможность того, что замечательные египетские чаши, вазы и кувшины были изготовлены по технологии, восстановить которую смогли только люди конца двадцатого века.

Еще одна загадка (правда, не столь глобальная), касающаяся египетской посуды, — это вопрос о вилке. Собственно, история вилки вообще очень противоречива и до сих пор окончательно не изучена. Известно, что в Европе столовые вилки появились только в Средние века, а в странах Ближнего Востока традиция есть вторые блюда руками

сохранилась едва ли не по сей день. Тем не менее первые вилки найдены археологами еще в поселениях эпохи неолита. Известен, например, изящный костяной набор из трех предметов — ложка, нож и двузубая вилка — из поселения Чатал-Хююк в Анатолии, существовавшего с седьмого по середину пятого тысячелетия до н.э. В Египте археологи тоже нашли немало вилок, но вопрос о том, использовались они при еде или только на кухне, остается открытым. Во всяком случае, даже если египтяне иногда и ели вилками, в основном они брали еду пальцами. Известен рельеф, на котором изображен обедающий Эхнатон с семейством — и сам фараон-реформатор, и прекрасная Нефертити, и их дочери едят руками. Возможно, именно поэтому на столах рядом с пирующими египтянами часто стоят кувшины и тазики для мытья рук.

Египтянки участвовали не только в семейных обедах, но и в пирах вместе со своими мужьями и отцами. Женщины Египта вообще пользовались редкой для Древнего мира и для Востока свободой, и в сценах пиров часто можно видеть дам, которые сидят либо напротив мужчин, по другую сторону зала, либо даже вперемешку, рядом с мужьями. На головах у них, как и у пирующих мужчин, как и у слуг, снующих по залу, видны белые колпачки, смоченные благовониями, — они были непременной принадлежностью парадных обедов. На девушках, которые прислуживали за столом, эти колпачки были порою единственной одеждой (не считая ожерелья и пояска). А если служанки и надевали платья, то они могли быть полупрозрачными.

Еще одним непременным атрибутом пира были цветы лотоса, которые раздавались гостям. В зале, как правило, звучала музыка — флейта, арфа и гобой появились уже в эпоху Древнего царства. А во времена Позднего царства (первая половина первого тысячелетия до н.э.) и вплоть до греко-римских времен пиршественные залы украшались несколько непривычным, с точки зрения современного человека, предметом: небольшим декоративным гробом, в котором лежала игрушечная мумия. Целью этой композиции было повысить настроение и аппетит пирующих. Указывая на мумию, хозяин дома возглашал: «Взгляни на него,

а потом пей и наслаждайся, ибо после смерти ты станешь таким же, как он!» Нередко гости очень буквально принимали эти слова и сильно напивались, несмотря на то что крепленых вин, не говоря уж и водке или самогоне, египтяне не знали. Сохранилось немало изображений, на которых гости извергают излишек выпитого, — видимо, такое поведение было в порядке вещей и не смущало ни пирующих, ни художников.

Тем не менее пьянство осуждалось по крайней мере некоторыми египтянами. Текст второй половины второго тысячелетия до н.э., озаглавленный «Упреки неисправному писцу», гласит:

«Говорят мне, что ты бросил писание и закружился в удовольствиях. Ты ходишь с улицы на улицу, и исходит запах пива от тебя, куда бы ты ни пошел. От пива ты перестаешь быть человеком. Оно заставляет тебя блуждать, ты подобен кривому рулевому веслу судна, которое не слушается его ни в одну сторону, ты подобен святилищу без бога его, ты подобен дому без хлеба. Ты обнаружен переползающим через стену, после того как ты разбил колодки, надетые на тебя, и люди бегут от тебя, после того как ты нанес им ранения. О, если бы знал ты, как вино отвратно, ты отрекся бы от напитка (далее идет неперебиваемое название хмельного напитка. — *О. И.*), ты не помешал бы кружку пива в сердце свое, ты забыл бы (и снова неперебиваемое название напитка. — *О. И.*). Обучен ты играть на свирели, играть на флейте, сопровождать лиру и петь... Но вот ты сидишь в доме, и окружают тебя прелестницы. Вот ты встал покачиваясь... Вот ты сидишь перед девкой, облитый маслом для умащения, с венком из цветов на шее твоей и барабанишь по животу своему. Но вот спотыкаешься ты и падаешь на живот свой и вымазан весь в грязи».

Но хотя среди египтян встречались и пьяницы, и обжоры, в целом для них была характерна умеренность. Геродот сообщал, что, по мнению египтян, «все людские недуги происходят от пищи» и они не только ограничивают себя в еде, но и очищают желудок «каждый месяц три дня подряд, принимая слабительные средства, и сохраняют здоровье рвотными и клистирами».

Диодор Сицилийский писал: «Также у них (египтян. — *О. И.*) был обычай питаться негрубою пищей, телятиной и гусятиной, вино же пили в ограниченном количестве, дабы не вызвать ненужного пресыщения или опьянения. Да и вообще, в том, что касается питания, казалось, будто бы не законодатель установил эти законы, но лучший из врачей, заботящийся о здоровье». Диодор отмечает, что к умеренности детей приучали с детства. «Кормят же детей они невероятно скудно и невзыскательно: они дают им дешевую похлебку, приготовленную на скорую руку, стебли папируса, которые можно поджаривать на огне, а также корневища и стебли болотных растений, одни — сырые, другие — вареные, третьи — обжаренные. Поскольку большинство детей растет голыми и босыми в силу мягкости климата, то родители, покуда ребенок не вырастет, тратят на него не более двадцати драхм. Вот именно по этим-то причинам и получилось так, что Египет отличается большим населением...»

Степь глазами археологов



Когда мы изучаем обеденные меню великих цивилизаций Месопотамии и Египта, у нас возникает немало вопросов, но общая картина более или менее ясна, и для этого есть все основания. Во-первых, у этих народов уже на рубеже четвертого и третьего тысячелетий до н.э. существовала письменность, которую в основном и создавали для того, чтобы вести хозяйственные заметки. Во-вторых, их художники и скульпторы охотно отражали повседневную жизнь своих сограждан на стенах гробниц и дворцов. А Египет имел еще и то преимущество, что в его сухом климате органические остатки неплохо сохраняются, и пища, особенно законсервированная в наглухо запечатанных гробницах, порой долежала до сегодняшнего дня — конечно, не в таком виде, чтобы ею можно было пообедать, но в таком, который позволяет определить, чем это было пять тысяч лет назад.

У греков письменность возникла позже, но глиняные таблички с хозяйственными записками и песни аэдов донесли для нас информацию, идущую по крайней мере из четырнадцатого—тринадцатого веков до н.э. А подвалы древних дворцов (например, Кносского) сохранили огромное коли-

чество посуды, в том числе тарной, которая тоже дает определенное представление о рационе своих хозяев.

Совсем другую картину мы видим в степях юга России и Украины. Кочевые и полукочевые племена, которые жили здесь в древности, не знали письменности, не строили городов, не возводили дворцов и храмов и не расписывали стены своих гробниц — их художники ограничивались прикладным искусством и мелкой пластикой. Сегодня даже не известно, как называли себя народы, жившие в степях Южной Европы в эпоху бронзы, с третьего по начало первого тысячелетия до н.э. От них не осталось практически ничего, кроме курганов, и их так и называют по конструкции могильных ям: ямники, катакомбники, срубники... Их место заняли скифы, пришедшие сюда примерно в восьмом веке до н.э., потом савроматы и сарматы... Но и они почти не знали ни архитектуры, ни живописи, а письменность появилась здесь не раньше Средневековья. Конечно, в этих местах тоже имелись небольшие поселения; часть скифов осела на землю, известны даже скифские городища; оседлыми были и меоты — но все они жили в скромных хижинах, и никаких архитектурных сооружений, на стенах которых стоило бы увековечить свои хозяйственные подвиги, у них не было.

Начиная с седьмого века до н.э. в этих местах стали появляться греческие путешественники и купцы, а позднее — возникли торговые поселения и колонии, основанные выходцами из Средиземноморья. Но изумленные греки, которые поначалу попросту не понимали, как люди могут жить в таких холодных местах, как Крым, Черноморское побережье Кавказа и тем более приазовские степи, оседали по морским берегам и не слишком стремились двигаться дальше на север. Редкие путешественники рассказывали об удивительных землях, где по воздуху летают белые перья, а по рекам можно ездить в повозках. В этих рассказах фигурировало племя одноглазых аримаспов, сражающихся с грифами за золото, козлоногие люди и люди с лошадиными ногами. О том, чем питались эти и другие, менее экзотические, народы, тоже ходили легенды, многим приписывалось людоедство.

Собственно, первым ученым, который побывал в Северном Причерноморье и оставил более или менее достоверные записки об его жителях, был Геродот. Но и он не устоял и сообщил своим читателям об аримаспах, о козлоногих обитателях гор, окаймляющих скифские степи, и даже о людях, спящих шесть месяцев в году (впрочем, по поводу существования последних Геродот высказал решительные сомнения). В связи со всем этим возникает резонный вопрос: откуда могут историки знать, как жили и тем более чем питались древние обитатели степей? Поэтому, начиная разговор о том, как же они действительно питались, авторы настоящей книги решили сказать несколько слов о том, как работают археологи, антропологи, остеологи, палеоботаники и прочие ученые, которые этот вопрос исследуют.

Самим авторам в течение нескольких лет довелось участвовать в раскопках курганов в Ростовской области, в том числе курганов бронзового века и скифского времени. Доводилось и слышать, как кто-то из антропологов, глядя на очередной скелет, перечислял болезни, которыми страдал в свое время обитатель кургана. Конечно, далеко не все можно определить по костям, тем более зрительно. Но нарушения обмена веществ, то есть болезни, связанные прежде всего с питанием, — можно.

Люди двадцать первого века привыкли считать, что они плохо и нездорово питаются, что они едят слишком много «химии», что они забыли о натуральной пище и отсюда проистекают все их проблемы со здоровьем. Бытует уверенность, что наши предки питались значительно здоровее, а значит, и сами были здоровы (пока не умирали от очередной эпидемии). Достаточно посмотреть на несколько древних скелетов, чтобы понять, что это не так. Конечно, лучше, чтобы на скелеты смотрел специалист, поэтому авторы настоящей книги, лично любовавшись на изуродованные суставы и позвонки, но мало что поняв, предпочли обратиться к статьям, посвященным физической антропологии, например, скифов.

Каких только болезней не обнаружили ученые, исследовавшие их костные останки. Меньше всего эти несчастные степняки были похожи на могучих блоковских скифов,

которые привыкли «ломать коням тяжелые крестцы и усмирять рабынь строптивых...». И дело совсем не в том, что они, вопреки поэту, вовсе не были «раскосыми» азиатами, а имели самую что ни на есть европейскую внешность. Дело в том, что они массово страдали от остеохондроза и спондилеза, деформирующего полиартрита и различных костных разрастаний. Правда, эти болезни имеют наследственный характер, кроме того, их развитию способствует холодный и влажный климат. Но пожалуй, климат причерноморских степей можно назвать таковым лишь с очень большой натяжкой (хотя греки и считали, что здесь царят немыслимые морозы), и в том, что наследственная предрасположенность становится болезнью, виновато прежде всего питание. А питались скифы, судя по состоянию их костей, очень однообразно, нездорово и в основном молочными продуктами. Что, кстати, не спасало их от остеопороза. Считается, что люди, которые употребляют много молока (а значит, и кальция), остеопорозом болеть не должны. Но питание скифов было настолько неправильным, что никакое молоко не помогало. Специалисты пишут про изученную ими группу скифов из могильника в Воронежской области, что у них «в возрасте после сорока лет... процессы старения развивались интенсивно и сопровождались резкой перестройкой минерального обмена». Одной из причин остеопороза считают избыток холестерина, а это значит, что по крайней мере люди из этой выборки, возможно, злоупотребляли и мясной пищей.

А вот с зубной эмалью у большинства скифов все было более или менее в порядке; в выборках седьмого века до н.э. кариес у них вообще не встречался, и даже у рожавших женщин зубы были хорошими. Это означает, что растительной пищи, и прежде всего углеводов, скифы почти не ели — ведь именно их остатки во рту создают благоприятную среду для бактерий, вызывающих кариес. Здоровая эмаль свидетельствует и о том, что они питались в основном молочной пищей, содержащей много кальция. Но позднее, в четвертом веке до н.э., скифы, погребенные в курганах Чертомлыцкого могильника на юге Украины, уже знали, что такое кариес, — он был отмечен у 32 процентов взрослых. А у скифов Подонья зубная эмаль по-прежнему была в порядке,

и это наводит ученых на мысль, что жители Подонья сохранили свою традиционную схему питания, в то время как их южноукраинские сородичи попали под влияние греков, которые увлекались и сладкими лепешками, и медовыми кашами, и фруктами.

У многих скифов, где бы они ни обитали, были проблемы с деснами — у них еще при жизни выпадали зубы. Это может быть признаком недостаточного питания, — видимо, еды хватало не всегда и голодать им время от времени приходилось. Но не исключено, что это было результатом мясо-молочной диеты, в которой отсутствовал витамин С, и степняки попросту страдали цингой.

Кстати, греки считали скифов людьми очень тучными и пытались объяснить это холодным климатом, детством, проводимым в кибитках, и верховой ездой. Объяснения эти не слишком убедительны, и можно было бы связать полноту скифов с обжорством и любовью к жирной пище, но антропологи нашли и иные причины. Анализ черепов показал, что среди них был распространен так называемый «лобный гиперостоз», тесно связанный с эндокринными нарушениями. Страдающие этим заболеванием люди склонны к избыточной полноте, и обжорство здесь ни при чем. В исследованных выборках черепов лобный гиперостоз был найден примерно у 20 процентов скифов.

О структуре питания можно судить и по химическому анализу костей. Так, повышенное содержание цинка говорит о том, что человек ел много мяса. Стронций свидетельствует о любви к зерну — хлебу, кашам, лепешкам. Повышение уровня стронция в костях скифов, живших на территории нынешней Воронежской области, говорит об их постепенном переходе к земледелию.

Мы практически ничего не знаем о том, каким представляли себе скифы загробный мир. Но известно, что они, как и большинство народов древности, брали в последнее путешествие кое-какую еду. Кости животных, сохранившиеся в могилах, позволяют примерно представить себе мясную часть загробного рациона. Как правило, это были бараньи туши или их куски. Лошадиные кости тоже присутствуют, но конь был для скифов прежде всего средством передвижения —

на погребенных со своими хозяевами конях (или их чучелах) часто можно видеть уздечки. Впрочем, конина в рационе скифов, как и других кочевников, имелась, об этом свидетельствуют кухонные ямы их немногочисленных поселений. Но в загробном мире они чаще предпочитали баранину.

Помимо мяса, любой, даже самый захудалый, кочевник брал с собой в могилу горшок, а иногда и не один, с какой-то иной пищей, но что именно было в этих горшках, до последнего времени оставалось загадкой. Курган — это не каменная гробница египтянина, куда археологи входили через дверь с фонариком в руках; могильная яма степняка в лучшем случае была перекрыта бревнами или досками, которые очень быстро прогнивали и проседали, после чего склеп заваливало землей. Даже гигантские «царские» курганы, как правило, дошли до археологов как сплошной массив грунта, из которого надо было извлекать находки; естественно, что вся посуда в них была наполнена землей (исключения из этого правила, например знаменитый курган Куль-Оба, чрезвычайно редки). Но совсем недавно специалисты, работающие на стыке почвоведения и археологии, научились проводить химический анализ этой земли и определять, пока что достаточно приблизительно, что же в этой посуде было.

По содержанию различных элементов, прежде всего фосфора, в придонной части горшков, можно сказать, что взял с собою их хозяин: воду, кашу, бульон, молочные продукты или наркотики. Выяснилось, что представители катакомбной культуры, которые обитали в наших степях в первой половине второго тысячелетия, и сменившие их представители срубной культуры охотно пили воду и бульон, ели кашу, а вот молочными продуктами не увлекались (по крайней мере, в загробной жизни). Не интересовались они и наркотиками. Проходили столетия, но и ранние сарматы, появившихся в европейских степях в четвертом веке до н.э., продолжали есть и пить примерно те же самые кушанья, и лишь вдвое чаще варили каши (что и естественно, ведь они все больше общались и торговали с оседлыми соседями). Но во втором веке н.э. структура питания неожиданно меняется. Поздние сарматы, не отказываясь от каш

и бульонов, решительно поменяли воду на творог и совершили психоделическую революцию. В 15% их погребений встречаются сосуды, количество фосфора в которых весьма недвусмысленно намекает на настой из мака или конопли.

Сегодня ученые разрабатывают еще один перспективный метод анализа могильных сосудов. Они считают, что в придонном грунте должны сохраняться микроорганизмы, которые были падки именно на то кушанье, которое когда-то содержалось в горшке. Сделав посев этих микроорганизмов на возможные варианты кушаний и посмотрев, где будет наблюдаться всплеск численности микробов, ученые смогут сказать, что же находилось в горшке тысячи лет назад.

О том, какое мясо ели кочевники, можно судить по заупокойной пище. Правда, полной уверенности, что меню умерших совпадало с меню их здравствующих сограждан, нет — здесь могли сказываться и какие-то чисто ритуальные причины. Значительно легче говорить о жителях поселений — здесь кости животных бывают разбросаны по всей территории, но главную информацию дают ямы с кухонными отбросами. Мусорная яма — это вообще лакомый кусок для археолога, в ней отражается вся жизнь поселения или отдельного дома. Сюда попадают и разбитая посуда, и поломанные инструменты, и объедки, и выметенный из дома мусор, в котором могут встретиться и бусины, и пряслица, и отколовшийся от ожерелья кусочек янтаря, свидетельствующий о торговых связях с Прибалтикой... Но поговорим о мясе.

В пятом веке до н.э. в дельте Дона (тогда его называли рекой Танаис) возникло торговое поселение, название которого не сохранилось и которое археологи зовут, по имени близлежащей станицы, Елизаветовским городищем. Это было место, где мир кочевников-скифов столкнулся с миром античной цивилизации. Скифы пригоняли сюда на продажу свои стада, привозили продукты животноводства, меоты поставляли зерно, жители небольших оседлых поселений, разбросанных по донским берегам, — рыбу, а греки — вино и оливковое масло, украшения, дорогую посуду... Население Елизаветовки было смешанным, но в четвертом веке здесь преимущественно жили скифы, а греческие купцы

лишь наведывались в холодные и негостеприимные земли со своими товарами. Но шло время, и греки поняли: для того чтобы контролировать рынок, надо переселяться поближе к нему. К третьему веку до н.э. греки научились носить штаны (за которые они раньше особо презирали варваров) и строить дома с учетом холодного климата. Теперь Елизаветовское стало в основном греческим поселением. А через два тысячелетия археологи неожиданно задались вопросом о том, какое мясо ели жители этого форпоста античной цивилизации.

Были проанализированы несколько сотен костей, найденных на городище, отдельно изучены скифский и греческий слои. Выяснилось, что и скифы, и эллины, жившие в Елизаветовке, охотой не увлекались и дичь не ели — среди множества костей домашних животных была встречена одинокая кость случайного зайца. Птиц они тоже не ели, ни диких, ни домашних. В основном и те, и другие питались говядиной и кониной. Правда, костей мелкого рогатого скота на городище было немало (кости овец и коз между собой практически не различаются), но ведь овца и весит гораздо меньше, чем бык. В среднем считается, что некрупная античная корова по количеству мяса примерно равнялась семи овцам или козам или четырем-пяти некрупным свиньям. Ученые восстановили примерные размеры местных овец, лошадей и быков, посчитали их вес. Получилось, что в скифское время на килограмм съеденной баранины (или козлятины) приходилось тридцать килограммов мяса крупного скота — быков и лошадей. Греки ценили баранину чуть больше — у них это соотношение было один к двадцати. Причем конину греки не жаловали и предпочитали говядину. Свинину не любил никто, ни скифы, ни эллины. Но в скифское время свиней на городище, видимо, не держали вообще, а с приходом греков единичные свиньи здесь появляются. А вот собак ели и те, и другие, но скифы отдавали им явное предпочтение.

Сами по себе кости собаки, найденные на территории поселения, конечно, не говорят о том, что люди питались этими друзьями человека. Но когда кости встречаются в хозяйственных ямах среди кухонных отбросов, это

заставляет задуматься. Тем более что в других поселениях того же времени археологи находили собачьи кости с явными следами разделки ножом или топором. Например, в Танаисе, большом торговом городе, который появился в дельте Дона (Танаиса) в третьем веке до н.э. и население которого составляли в основном греки и сарматы, из 413 найденных собачьих костей только 44 оказались целыми, остальные носили следы кухонной обработки. Собаки здесь были крупными, в среднем от 40 до 63 сантиметров в холке, и танаисцы воспринимали их отнюдь не как друзей.

Впрочем, собак ели не везде. В одном из поселений Тамани, «Волна I», где ученые провели такой же анализ костей, жители, в отличие от Елизаветовки и Танаиса, собак к столу не подавали. Зато свинина пользовалась здесь немалым спросом. Объемы мяса распределились на этом городище следующим образом: говядина — 65,9 процента, конина — 25,8 процента, свинина — 4,8 процента, баранина — 3,5 процента. Причем потребление свинины уменьшилось от четвертого века до н.э. к третьему до н.э. в полтора раза. Это может говорить о том, что здесь, в отличие от Елизаветовки, население пополнилось жителями, склонными к кочевой жизни, — ведь кочевники свиней не разводят.

Рыба в Причерноморье и Приазовье всегда была популярна. Конечно, кочевники ее не ловили, но это с успехом делали оседлые жители многочисленных поселений, разбросанных по берегам рек и морей. Рыба была одной из главных статей местного экспорта, в Танаисе археологи нашли немало глиняных бочек — пифосов, в которых ее солили и мариновали. Анализ рыбьих костей показал, что больше всего танаисцы ловили сома, стерлядь, судака и сазана. За ними шли лещ, щука и севрюга. Средние размеры всех этих рыб были больше, чем сегодня, зато самые крупные часто не дотягивали до современных. Впрочем, это может объясняться и тем, что пористые кости особо крупных экземпляров плохо сохраняются. Интересно, что в Танаисе почти не найдено костей белуги, мало осетров и севрюги. Но это не значит, что их не ловили, — просто самые ценные породы рыб шли на экспорт, в Грецию, откуда в Танаис присылали вина, оливковое масло и дорожную посуду.

Кроме того, в мусорных свалках Танаиса найдены двусторчатые раковины мидий. Это традиционная для Приазовья находка, но обычно раковины валяются в кухонных отходах, а в Танаисе большое скопление было найдено рядом со стекольной мастерской, — наверное, их использовали еще и в качестве известкового сырья при производстве стекла. Впрочем, самих моллюсков, конечно, здесь тоже ели. В Азовском море (древние греки называли его Меотидой, или Меотийскими болотами) мидии периодически появляются из Черного моря и столь же периодически исчезают. Но в Таганрогском заливе, неподалеку от которого стоял Танаис, мидии никогда не водились — здесь слишком пресная вода; значит, за ними плавали достаточно далеко, по крайней мере в те места, где залив соединяется с морем. И это наводит на мысль, что мидии представлялись жителям Танаиса достаточно ценным блюдом.

О растениях, которыми питались жители степей, говорить сложнее. Надо полагать, кочевники собирали и ели травы и корни, покупали у своих оседлых соседей зерно, но особой роли в их рационе все это не играло — об этом говорит анализ их костей. Что же касается людей оседлых, то мы можем достаточно точно определить, что именно росло на их полях. Для этого существует несколько методов. Во-первых, если повезет, археологам случается найти зерновые ямы, на дне и в стенках которых сохраняется немало зерен. Бывают и находки сосудов с зерном. Наконец, ценную информацию дают отпечатки злаков на лепной посуде. При изготовлении этой посуды в глину часто добавляли зерна, полосу и солому. Зерна или солому использовали и как подстилку, чтобы донышко свежеслепленного сосуда не приставало к подставке, — в Причерноморье и Приазовье чаще всего для этого брали просо. Во время обжига зерна, естественно, выгорали, но пустоты и следы на поверхности оставались, и по форме этих следов можно сказать, какие именно злаки были под рукой у гончара... Иногда археологи собирают на территории древнего городища образцы земли и промывают их — это позволяет выделить из грунта мелкие предметы, в том числе зерна и остатки

колосков... И наконец, с помощью специальной химической обработки из образцов земли выделяют споры и пыльцу растений. Споры и пыльца сохраняются в земле почти бесконечно долго, причем их форма у каждого вида растений — своя. Достаточно изучить их под микроскопом, чтобы понять, что именно росло на этой территории.

Сегодня можно с уверенностью сказать, что в степях юга России люди с древних времен выращивали прежде всего просо, ячмень и полбу. Просо — это один из самых засухоустойчивых злаков, что для степняков немаловажно. Оно быстро всходит и созревает (от посева до уборки проходит всего 60—65 дней), поэтому его можно использовать для пересевания полей, если всходы пшеницы и ячменя погублены весенними заморозками. Кроме того, просяная каша очень быстро варится — в степи, где с топливом бывают проблемы, это весьма ценное качество. Ячмень пленчатый (а именно его сеяли в степях) тоже засухоустойчив. Хлеб из него получается невкусный, но из ячменя можно делать кашу, кроме того, это хороший корм для скота. Полба была чуть менее популярна. Потом к ним прибавилась обычная пшеница. Злаки, и прежде всего пшеница, были одним из основных продуктов, которые Скифия экспортировала в Грецию. Существует по крайней мере одна находка, связанная с гречихой, — в сарматском сосуде первого—второго веков н.э. было обнаружено довольно много гречки, и это наводит на мысль, что ее могли здесь выращивать. Но находка эта так и осталась одиночной — в те времена гречиха еще только начинала распространяться по Ойкумене. Из бобовых можно назвать чечевицу и горох. Изредка встречаются семена льна — не исключено, что из них, как и в Египте, выжимали масло, ведь с масличными растениями дела в этих местах обстояли неважно и греческое оливковое масло было здесь одним из главных предметов импорта.

Об огородных растениях особой информации не сохранилось. В Северном Причерноморье по сей день растут дикий лук и чеснок — надо полагать, что их охотно ели и варвары, и греки. По крайней мере о некоторых скифах эти соображения подтверждаются античными авторами. Геродот писал о скифских племенах ализонов и каллипидов, что они «ведут

одинаковый образ жизни с остальными скифами, однако сеют и питаются хлебом, луком, чесноком, чечевицей и просом». И конечно же, греки, колонизовавшие Причерноморье, завезли сюда любимые ими свеклу, репу, капусту, шпинат и сельдерей — ведь они прекрасно могут расти в этих местах. В Ольвии — греческом городе неподалеку от нынешнего Николаева в Украине — была найдена ваза местного производства, на которой художник вполне реалистически (надо думать, с натуры) изобразил дыню. Семена огурцов, арбузов и дынь найдены при раскопках Херсонеса в Крыму.

Фруктами жители Северного Причерноморья избалованы не были, недаром Геродот писал: «Во всей земле скифов, кроме Гилеи (местность восточнее Днепра. — *О. И.*), не встретишь деревьев». Пожалуй, историк несколько сгустил краски, но фруктовые деревья, во всяком случае, росли в основном лишь в пределах Боспорского царства (примерно современные Керченский и Таманский полуострова). Феофраст сообщает, что боспоряне выращивали в районе Пантикапея (нынешняя Керчь) смоковницы и гранаты, «а больше всего груш и яблонь, самых разнообразных и превосходных сортов». Неподалеку от Николаева при раскопках эллинистического поселения археологи действительно нашли кору груши. В Мирмекии — греческом городе на берегу Боспора Киммерийского (ныне Керченский пролив) — найдены косточки алычи. Вблизи Ольвии (в устье Буга) археологи обнаружили многочисленные ямы, подготовленные для посадки фруктовых деревьев. Что именно собирались сажать ольвиополиты, осталось загадкой; скорей всего, это были яблони, груши и сливы, которые по сей день растут в этой местности. И даже в скифском погребении в Северо-Западном Крыму была найдена миндальная косточка — это наводит археологов на мысли, что скифы, которым садоводство было, мягко говоря, чуждо, и те прониклись его идеями под влиянием греческих соседей. Но за пределы Боспорского царства эти идеи не проникали — не способствовал климат.

Винá в причерноморских степях до прихода греков не знали. Скифы, как могли, пытались восполнить этот недоста-

ток коноплей. Геродот писал: «Взяв это конопляное семя, скифы подлезают под войлочную юрту и затем бросают его на раскаленные камни. От этого поднимается такой сильный дым и пар, что никакая эллинская паровая баня не сравнится с такой баней. Наслаждаясь ею, скифы громко вопят от удовольствия». «Отец истории» был не вполне прав, поскольку семена конопли не содержат канабинола и не являются наркотиком, — надо думать, скифы использовали другие части этого растения. Но так или иначе, им приходилось утешаться коноплей, поскольку винограда на их территории не встречалось. Правда, на территории Боспорского царства рос в диком виде так называемый «виноград лесной», но он был кислым и малоурожайным.

Когда греки в седьмом веке до н.э. стали осваивать северные берега Черного моря, они, не мысля жизни без вина, сразу же попытались развести на своей новой родине виноград. Балканские сорта в этих холодных местах росли плохо, но у греков был большой опыт виноградарства, и они стали выводить новые, с использованием местного дикорастущего винограда. Первые успехи были достигнуты очень скоро — в городе Патрей на Таманском полуострове археологи обнаружили виноградный нож, который относится к шестому веку до н.э. А уже в пятом веке до н.э. жители города Нимфей, расположенного неподалеку от современной Керчи, стали чеканить монеты с изображением виноградной лозы. Проходит еще столетие, и в Боспорском царстве уже работает множество специализированных винодельческих хозяйств... А потом боспорским виноделам попросту повезло: изменившийся в третьем веке до н.э. климат способствовал виноградарству. Теперь боспоряне не только делали вино для себя, но и экспортировали его.

Танаис был главным торговым центром, где варварская степь приобшлась к благам эллинской цивилизации, прежде всего оливковому маслу и вину. Кочевники привозили сюда продукты животноводства и пригоняли рабов. Оседлые племена — зерно и рыбу. А из Танаиса в степь поступало огромное количество амфор из Боспорского царства и из множества греческих городов. Осколки этих амфор археологи находят сегодня по всей причерноморской степи — и в бога-

тых «царских» курганах, и в погребениях простых кочевников. Торговля шла массовая, и вино было хотя и недешево, но доступно даже небогатым скифам, савроматам, сарматам...

Сегодня по виду амфоры и даже по небольшому черепку археологи без труда определяют, из какого города ее привезли в степь. Знают они, с точностью до двух-трех десятилетий, и когда это произошло. Каждый город и каждая эпоха имели свою моду на посуду, даже и на тарную. В музее-заповеднике «Танаис» можно видеть так называемый «зал амфорных эталонов» — здесь собрано и рассортировано по годам множество тарных амфор. Археологу достаточно посмотреть, к какой из них «подходит» найденный черепок, чтобы сразу понять, в каком городе и в какое время были изготовлены и сама амфора, и наполнявшее ее вино (обычая сдавать посуду обратно для повторного употребления у кочевников не было).

В греческом поселении Кремны, существовавшем на берегах Азовского моря в седьмом—шестом веках до н.э., было насчитано более десяти тысяч фрагментов посуды из Аттики, из городов Милет и Клазомены, с островов Самос, Хиос, Лесбос... При раскопках Александропольского скифского кургана четвертого века до н.э. в Днепропетровской области Украины археологи нашли осколки не менее 150 амфор из-под вина. Обычно транспортные амфоры имели объем от 20 до 40 литров, и это значит, что на тризне царя было выпито не менее 3000 литров. Вино это, судя по форме амфор, поступило в степь с островов Хиос и Фасос, из Гераклеи, Синопы, Менды, Перапета и других центров виноделия.

Но откуда бы ни поступало в степь вино, пить его цивилизованно варвары, особенно скифы, так и не научились. У них не прижилась греческая и римская традиция разбавлять вино, и они пили его цельным, причем неумеренно (если, конечно, средства позволяли). Платон писал: «...Скифы же и фракийцы употребляют вообще несмешанное вино — как сами, так и их жены; они льют его на свои одежды и считают этот обычай благим и счастливым». Что касается обливания скифами своих одежд вином, авторы настоящей книги не нашли подтверждения этому у других авторов, хотя надо думать, что пьяные скифы могли

делать еще и не то. Но приверженность их неразбавленному вину подтверждается множеством свидетельств. Например, литератор из Гераклеи Хамелеонт Понтийский, живший на рубеже четвертого и третьего веков до н.э., в книге «Об опьянении» писал: «Лаконцы (спартанцы. — *О. И.*) утверждают, что Клеомен Спартанский, общаясь со скифами, приучился к неразбавленному вину и впал в безумие. С тех пор, когда спартанцы хотят выпить цельного вина, они говорят: “Наливай по-скифски”». Римляне тоже называли привычку пить неразбавленное вино «скифским пороком».

Были у скифов и другие, весьма оригинальные, застольные традиции. Геродот описывает их обычай пить из черепов поверженных врагов:

«С головами же врагов (но не всех, а только самых лютых) они поступают так. Сначала отпиливают черепа до бровей и вычищают. Бедняк обтягивает череп только снаружи сыромятной воловьей кожей и в таком виде пользуется им. Богатые же люди сперва обтягивают череп снаружи сыромятной кожей, а затем еще покрывают внутри позолотой и употребляют вместо чаши. Так скифы поступают даже с черепами своих родственников (если поссорятся с ними и когда перед судом царя один одержит верх над другим). При посещении уважаемых гостей хозяин выставляет такие черепа и напоминает гостям, что эти родственники были его врагами и что он их одолел. Такой поступок у скифов считается доблестным деянием... Раз в год каждый правитель в своем округе prepares сосуд для смешения вина. Из этого сосуда пьют только те, кто убил врага. Те же, кому не довелось еще убить врага, не могут пить вина из этого сосуда, а должны сидеть в стороне, как опозоренные. Для скифов это постыднее всего. Напротив, всем тем, кто умертвил много врагов, подносят по два кубка, и те выпивают их разом».

Сообщает Геродот и еще об одном, неожиданном, с точки зрения грека, напитке, который употребляли скифы: «Когда скиф убивает первого врага, он пьет его кровь». Пятью веками позднее греческий писатель Исигон Никейский сообщил, что среди скифов встречаются «так называемые андрофаги» (в переводе с греческого «людоеды») — так он назвал

тех, кто пьет из человеческих черепов. Кроме того, он сообщил еще одну, ранее неизвестную просвещенным эллинам подробность скифского быта: «Некоторые скифы разрезают умершего на части, солят и сушат на солнце, а затем, нанизав мясо на шнурок, вешают себе на шею и при встрече с кем-либо из друзей берут нож, отрезают мясо и дают ему, делая это до тех пор, пока не издержат всего мяса».

Признаться, авторам настоящей книги эти кулинарные изыски представляются весьма сомнительными. И дело не только в том, что Исигон Никейский сам озаглавил свою книгу «Невероятные сказания», но и в том, что во времена Исигона Скифия была достаточно хорошо знакома античным путешественникам и торговцам и никто из них столь душещипательных подробностей не сообщает. Правда, Геродот тоже писал об андрофагах, обитающих по соседству со скифами, но это было пятью веками раньше, и он подчеркивал, что речь идет о другом племени: они «одежду носят подобную скифской, но язык у них особый». Геродот считал, что андрофаги — «это единственное племя людоедов в той стране».

Кроме того, Геродот сообщает еще о двух племенах (не скифах), которые практиковали людоедство, но не в рамках кулинарии, а в рамках похоронного обряда (поэтому людоедами он их не считает). Это, во-первых, массагеты, которые «носят одежду, подобную скифской, и ведут похожий образ жизни». Кто такие массагеты, точно не известно, возможно, имелись в виду какие-то ираноязычные среднеазиатские племена. Геродот пишет о них: «...Предела для жизни человека они не устанавливают. Но если кто у них доживет до глубокой старости, то все родственники собираются и закалывают старика в жертву, а мясо варят вместе с мясом других жертвенных животных и поедают. Так умереть — для них величайшее блаженство». Еще одним племенем, практикующим ритуальное людоедство, Геродот считал исседонов (кто это такие — тоже не вполне понятно). По словам Геродота, они жили за пределами Скифии, к востоку от области «лысых от рождения людей». Историк сообщает: «Об обычаях исседонов рассказывают следующее. Когда умирает чей-нибудь отец, все родственники пригоняют скот, закалывают его и мясо разрубает на куски. Затем разрезают на

части также и тело покойного отца того, к кому они пришли. Потом все мясо смешивают и устраивают пиршество».

Если же отрешиться от экзотических сообщений о людоедстве, то в целом рацион жителей Северного Причерноморья, по словам античных авторов, был достаточно унылым и совпадал с тем, о котором сообщают археологи и антропологи. Скифы, судя по всему, действительно питались почти исключительно молочными продуктами. Геродот писал:

«Всех своих рабов скифы ослепляют. Поступают они так из-за молока кобылиц, которое они пьют. Добывают же молоко скифы так: берут костяные трубки вроде свирелей и вставляют их во влагалища кобылиц, а затем вдвуют ртом туда воздух. При этом один дует, а другой выдаивает кобылиц. Скифы поступают так, по их словам, вот почему: при наполнении жил воздухом вымя у кобылиц опускается. После доения молоко выливают в полые деревянные чаны. Затем, расставив вокруг чанов слепых рабов, скифы велят им взбалтывать молоко. Верхний слой отстоявшегося молока, который они снимают, ценится более высоко, а снятым молоком они менее дорожат. Вот почему ослепляют всех захваченных ими пленников. Скифы ведь не землепашцы, а кочевники».

Похожая процедура, только без участия слепых рабов, описана и в анонимном трактате «О воздухе, водах и местностях», который некогда приписывался Гиппократу, но на самом деле, видимо, все же принадлежит кому-то из его учеников. Здесь сообщается, что скифы «питаются вареным мясом, пьют кобылье молоко и едят гиппаку (это есть конский сыр)». Дается и подробный рецепт «гиппаки»: кобылье молоко «взбалтывают; взбалтываясь, оно пенится и разделяется; жирная часть, называемая ими маслом, вследствие легкости, располагается на поверхности; тяжелая и густая часть оседает на дно; ее они отделяют и сушат; и когда она сгустится и будет высушена, ее называют гиппакой».

Историк Николай Дамасский на рубеже эр выделял среди скифов отдельное племя галактофагов, то есть «млекоедов»: «Галактофаги, скифское племя, не имеют жилищ, как и большинство скифов; пища у них состоит из одного кобыльего молока, и, поскольку из него делают сыр, оно

служит едой и питьем. И с ними чрезвычайно трудно сражаться, потому что они всегда имеют с собой пищу».

Впрочем, мясо скифы тоже ели, и Геродот даже подробно описывает, как они его готовили: «Так как в Скифии чрезвычайно мало леса, то для варки мяса скифы придумали вот что. Ободрав шкуру жертвенного животного, они очищают кости от мяса и затем бросают в котлы местного изделия (если они под рукой). Котлы эти очень похожи на лесбосские сосуды для смешения вина, но только гораздо больше. Заложив мясо в котлы, поджигают кости жертв и на них производят варку. Если же у них нет такого котла, тогда все мясо кладут в желудки животных, подливают воды и снизу поджигают кости. Кости отлично горят, а в желудках свободно вмещается очищенное от костей мясо. Таким образом, бык сам себя варит, как и другие жертвенные животные. Когда мясо сварится, то приносящий жертву посвящает божеству часть мяса и внутренностей и бросает их перед собой на землю. В жертву приносят также и других домашних животных, в особенности же коней».

Со сладостями у скифов дела обстояли плохо. Сладкие фрукты водились только на черноморском побережье, и жителям степей приходилось довольствоваться медом (об этом сообщает на рубеже эр римский историк Помпей Трог) и «скифским корнем» — так называли лакрицу, или солодку. Феофраст пишет, что этот корень, растущий около Меотиды, использовали как лекарство. Лакрицу действительно и по сей день применяют в фармакологии и в кулинарии. Кроме того, знаменитый ботаник упоминает еще одно, достаточно, впрочем, мифическое, свойство корня солодки. В «Исследовании о растениях» говорится: «Он обладает свойством утолять жажду, если его держать во рту. Скифы, говорят, живут по одиннадцать — двенадцать дней только на сыре из кобыльего молока и на этом корне». О том, что сок лакрицы помогает утолять жажду, писал в первом веке военный врач Диоскорид. Но при всем уважении к древним естествоиспытателям авторам настоящей книги представляется не вполне возможным прожить двенадцать дней без воды, даже и имея во рту замечательный корень солодки. Впрочем, они не пробовали.

Что касается других обитателей Северного Причерноморья, об их кулинарных традициях античные авторы вспоминают гораздо реже. Геродот упоминает будинов и гелонов — северных соседей скифов, — обитавших в лесостепной зоне. О первых он сообщает, что они питаются сосновыми шишками. Допустить реальность такого рациона очень трудно, и современные исследователи считают, что в названии племени будинов содержалось слово «белка», которая на их языке называлась «поедатель сосновых шишек». Геродот не стал вдаваться в филологические тонкости и объявил поедателями шишек самих будинов. О гелонах он сообщает, что они, «напротив, занимаются земледелием, садоводством и едят хлеб», и это (по крайней мере земледелие) вполне соответствует археологическим данным... Плиний в своей «Естественной истории» рассказывает о сарматских племенах, что они питаются преимущественно просяной кашей, «а также сырой мукой, с подбавкой кобыльего молока или крови, выпущенной из жил на бедре у лошади».

Моссинойки, жившие в Юго-Восточном Причерноморье, по словам знаменитого греческого писателя Ксенофонта, питались каштанами (что, в отличие от еловых шишек, вызывает доверие). Кроме того, они ели дельфинов, что, с точки зрения современного человека, не слишком этично, но для прибрежных жителей того времени вполне естественно. Ксенофонт, побывавший в землях моссинойков в составе отряда греческих наемников, писал: «Эллины при грабеже укрепленных мест нашли в домах запасы хлеба, по словам моссинойков, заготовленные с прошлого года по заветам отцов, а новый хлеб — по большей части полба — лежал у них в стебле. В амфорах была обнаружена солонина из мяса дельфинов и в различных сосудах дельфинья ворвань, которую моссинойки употребляют так же, как эллины оливковое масло. На крышах лежало много плоских каштанов без поперечных стенок. Моссинойки употребляли их в большом количестве в пищу, отваривая их и выпекая из них хлеба. Встретилось и вино, которое в несмешанном виде показалось кислым и горьким, но разбавленное водой имело приятный запах и вкус».

Обеды между катастрофами



Приимерно на рубеже тринадцатого и двенадцатого веков до н.э. в Малой Азии, на берегах Геллеспонта (сегодняшний пролив Дарданеллы), страшный пожар и разграбление Трои положили конец десятилетней войне греков (точнее, ахейцев) с местным населением. Падение Трои знаменовало собой конец не только войны, но и всей блистательной крито-микенской (или «эгейской») эпохи, которая продолжалась примерно с начала третьего тысячелетия и до вторжения дорийцев на территорию Эллады в начале двенадцатого века до н.э. Победа на берегах Геллеспонта была последней крупной победой ахейского оружия. Это было еще бронзовое оружие, но на севере дорийцы уже осваивали добычу железа, готовя разорение и гибель вчерашним победителям Илиона. Бронзовый век доживал свои последние годы, и после Трои многие города, теперь уже греческие, обращаются в руины под натиском дорийцев.

Все это было, конечно, весьма печально, но не для всех — у археологов другие критерии. Когда город гибнет в одночасье, будь то в результате военного набега, пожара, землетрясения или извержения вулкана, жители не успевают унести с собой свое имущество. Очень многое остается

в домах и подвалах, заваленное рухнувшими балками и стенами или засыпанное лавой и пеплом, и через тысячи лет ученые находят в руинах картину древнего быта, почти не искаженную более поздними напластованиями. Если бы город продолжал жить своей жизнью, люди давно бы съели и выпили содержимое амфор и пифосов, а сами треснувшие пифосы по кускам отнесли бы на помойку; они сожгли бы в очагах старую мебель и выкинули никому не нужные глиняные таблички с описью давно съеденных припасов. Но катастрофа консервирует все, нужное и ненужное, на радость грядущим археологам. И серия катастроф, сопровождавшая жизнь и гибель крито-микенской цивилизации, позволяет нам сегодня достаточно точно сказать, что готовилось на кухнях Акротири, Кносса, Трои, Пилоса, Микен три с лишним тысячи лет тому назад.

В начале пятнадцатого века до н.э. на юге Эгейского моря, в ста двадцати километрах от Крита, существовал процветающий остров, который греки позднее назвали Тира, или Фира, или Фера (сегодня он известен также как Санторин). Площадь его составляла не более двухсот квадратных километров, и был этот остров по сути своей вулканом, причем вулканом действующим. Что не мешало людям жить, строить города, возделывать поля и виноградники и очень неплохо есть и пить прямо на нем. Время от времени их, вероятно, трясло, но не слишком сильно, и аппетита это никому не портило. Но однажды (предположительно это произошло примерно в 1450 году до н.э.) трясина начало так сильно, что жителям стало не до еды, и они покинули остров, причем покинули достаточно спокойно, забрав с собой скот и самое ценное имущество. К счастью для археологов, забрать все они не смогли, поскольку небольшие, не имевшие палубы и трюмов, корабли той эпохи скорее походили на лодки и для массовой эвакуации не слишком годились. Поэтому кое-какая посуда, и прежде всего большие пифосы с разного рода припасами, осталась на своих местах. Так или иначе, когда вскоре действительно началось сильное землетрясение, ни люди, ни домашние животные не пострадали, — по крайней мере, археологи ни одной жерт-

вы стихий не нашли. Но города, стоявшие на острове, были частично разрушены...

Когда землетрясение прекратилось, некоторые жители Тире вернулись, чтобы снести поврежденные здания и отремонтировать старые. Они преуспели в этой работе, но воспользоваться ее плодами не смогли: началось извержение вулкана. Впрочем, вулкан вновь повел себя гуманно и предупредил о своих намерениях выбросом газов. Жители покинули Тиру, на этот раз навсегда, и это было очень правильное решение.

Извержение вулкана на Тире стало самой страшной геологической катастрофой, известной людям Эгейского бассейна. Оно покрыло весь остров слоем раскаленного пепла и пемзы, достигающим сорока метров. Купол вулкана провалился, и в гигантскую наполненную лавой воронку хлынула морская вода, после чего остров буквально разорвало, как паровой котел, — от него остались лишь узкая «подкова» шириной не более шести километров и несколько совсем крохотных островков. Образовавшаяся волна цунами прокатилась по всему побережью Эгейского моря, разрушая и смывая города и деревни.

С той поры прошли три с половиной тысячелетия; остров Тира — единственный достаточно крупный обломок бывшего вулкана — давно заселен людьми. Вулкан по-прежнему время от времени просыпается, и здесь не раз случались новые катастрофы, в том числе с человеческими жертвами, но сегодня на легкие землетрясения никто на Тире не обращает внимания (кроме специального института, который для этого создан). На острове не растет ни одно дерево (не считая тех, что высажены в кадках возле домов) — вся Тира покрыта панцирем из пемзы, а слой почвы, образовавшийся за эти годы, все еще недостаточен ни для чего, кроме травянистых растений, опунций и низких, по колено, кустов винограда. Сейчас здесь выращивают только ячмень, виноград, помидоры, огурцы и горох. Впрочем, большая часть сегодняшних жителей острова живет на доходы от туристов, а туристы сюда прибывают толпами.

Дело в том, что в шестидесятые годы двадцатого века археологи обнаружили под толстым слоем застывших пеп-

ла и лавы великолепно сохранившийся город, который они называли Акротири (по близлежащей современной деревне). Это своего рода греческие Помпеи, только на полторы тысячи лет старше. Но, в отличие от Помпей, Акротири — это город без жертв. Здесь не увидишь слепки мертвых тел, которые так любили создавать помпейские археологи, заливая гипс в пустоты, образовавшиеся вокруг разложившихся трупов. Здесь ничто не говорит о смерти, но очень многое говорит о жизни — жизни радостной, веселой и сытой. И фрески, и посуда, и остатки еды — все свидетельствует о том, что люди в Акротири любили хорошо пожить и вкусно поесть.

Туристы, приезжающие в Акротири, вступают в прекрасно сохранившийся город, укрытый от непогоды гигантской крышей из прозрачного шифера. Древние крыши домов под толстым слоем раскаленного пепла прогорели и рухнули, но в остальном Акротири выглядит почти так, как три с половиной тысячи лет назад. Широкие для того времени улицы, мощенные булыжником, каменные лестницы, ухоженные и оштукатуренные двух- и трехэтажные дома с большими окнами. В одном из них — пол, вымощенный шлифованными плитками. Под мостовой пролегает канализация, имеющая ответвления в дома, и это значит, что хозяйка, закончив грязную работу на кухне, например почистив рыбу, могла вымыть руки и посуду, не выходя из дома.

Во множестве домов внутренние стены были покрыты нарядными росписями, — правда, эти фрески теперь вырезаны и хранятся в музеях. На них, в отличие от фресок множества других древних городов, почти нет ни религиозных, ни батальных сцен — здесь показана повседневная жизнь города. Юноша-рыбак стоит, держа в руках две огромные связки рыб. Рыбы сравнительно некрупные, чуть больше локтя в длину, но зато в каждой связке их около десятка. Надо полагать, местные жители любили рыбу и увлекались рыболовством, раз эта сценка запечатлена на фреске. Кстати, не стоит думать, что жизнь на морском берегу сама по себе свидетельствует о любви к рыбным блюдам. Например, греки гомеровской эпохи, хотя многие из них обитали на побережье, рыбой не увлекались и ели ее, по некоторым свидетельствам, только если ничего лучшего не имели. Но

жители Акротирис, судя по всему, имели другие кулинарные пристрастия — об этом говорят и рыбные кости, найденные на дне сосудов. Скорее всего, рыбу в них засаливали.

В другом доме сохранился живописный фриз с изображением морской военной экспедиции, отправляющейся из одного города в другой. На берегу пасутся олени — надо полагать, охотой и оленьим мясом островитяне не брезговали. Но больший интерес для них представляли стада их соседей. Художник изобразил разнообразных домашних животных, пасущихся за городом (скоро их угонят воины). Авторы настоящей книги не сильны ни в зоологии, ни в скотоводстве, а когда они обратились к тем, кто силен, выяснилось, что определить точную породу этих животных никто не рискнул. Во всяком случае, художник изобразил нечто похожее на какие-то виды быков, козлов и баранов... Так или иначе, крупный и мелкий рогатый скот представлял для островитян несомненный интерес, а вот явных свиней на фресках не видно... Действительность несколько отличалась от приоритетов древнего художника. Судя по кухонным остаткам, костей крупного рогатого скота на острове было немного (9%), свиньи же составляли 19%. Но главное место в меню островитян занимали баранина и козлятина. Из мяса делали в том числе шашлык — в раскопках был найден древний мангал. Он представлял собою две глиняные плашки, декорированные головами животных, с прорезями для шампуров, — вероятно, их ставили параллельно друг другу, соединяя шампурами.

На одной из фресок детально изображены работающие на плантации сборщицы шафрана — шафран использовался не только как краситель, но и как пряность, его могли добавлять, например, в тесто. Хлеб на острове пекли в основном из ячменной муки — запасы этой муки и зерен ячменя найдены во многих домах — в больших сосудах, стоявших в нижних этажах зданий (нижние этажи в Акротирисе использовались как кладовые, а жизнь семей проходила в верхних этажах — именно там стены были расписаны фресками). Многие сосуды украшены орнаментами из колосьев ячменя. Сохранился пифос, на котором изображены виноградные гроздья. Археологи нашли под слоем

лавы и другие, более материальные, следы винограда и прочих культурных и диких растений. Некоторые были опознаны по косточкам, деревья очень часто — по углям от сгоревшей древесины. Одними из самых распространенных деревьев на острове были фисташковые деревья и смоковницы, за ними шли оливы и миндаль. Кроме того, крестьяне выращивали кунжут, чечевицу и другие бобовые. Анализ растительных остатков показал, что климат острова три с лишним тысячи лет назад не слишком отличался от современного. Но сегодня почти ничего из того, что росло на Тире в древности, расти здесь уже не может за почти полным отсутствием почвы.

Найден в Акротири и керамический улей, а значит, жители его ели и мед. Впрочем, не всякую находку стоит трактовать прямолинейно. Так, на острове найден ритон, сделанный из страусинового яйца. Это говорит о застольных традициях островитян, любивших необычную посуду, но маловероятно, чтобы они питались яйцами страусов, — скорее всего, ритон привезли из Египта.

Вообще, посуда, и не только из Акротири, но и вся столовая посуда крито-микенской эпохи, заслуживает отдельного разговора. Она отличается совершенно невероятным разнообразием, а буйная фантазия мастеров превосходит все мыслимые границы. Здесь не только чашки, кубки, миски, тарелки, кувшины, горшки, соусники, но и странные емкости самых экзотических форм и неведомого назначения, которым нет названия в современном языке. Что-то вроде кувшинов с несколькими туловами или с несколькими ножками, ручками, носиками... Или со всеми ими сразу... Сдвоенные сообщающиеся сосуды. Сосуды в форме бычьих голов. Сосуды с человеческими лицами. Фигурки животных — реальных и мифических — с подносами в лапах или с емкостями внутри... Это была заря гончарного искусства, когда технология уже достигла высочайшего уровня, но время еще не успело отобрать самые лаконичные, самые экономичные в изготовлении и удобные в использовании формы. Позднее эти изделия потеряют лишние детали, приобретут плавность линий и превратятся в элегантные и по-своему

разнообразные, но в чем-то все-таки стандартные столовые амфоры, кувшины, чаши... Буйство орнаментов, где в самых немислимых вариантах использован мотив волны, превратится в строгий меандр... А пока что каждый мастер делал то, что подсказывала ему его собственная фантазия, не стесняя себя никакими рамками. При этом посуда иногда получалась грубоватой, но всегда оригинальной, и едва ли не любая кухонная миска может претендовать на место в музее отнюдь не только потому, что ей идет четвертая тысяча лет.

Одному из авторов настоящей книги довелось видеть в Афинском археологическом музее глиняные чашки и миски крито-микенской эпохи, толщина которых немногим превосходила лист ватмана. Экскурсовод сказала, что секрет их изготовления утерян. Впрочем, едва ли сегодня стали бы делать посуду, которую страшно даже взять в руки. А ведь когда-то это были обычные чашки, даже не слишком изысканно расписанные, и выпускались они, надо думать, для повседневных нужд — ведь столы царей и жрецов украшала посуда из золота, серебра и камня. Но простые жители страны, которой еще только предстояло стать Элладой (кстати, сами жители тоже еще не были в полном смысле греками — они станут ими, только смешавшись с очередными волнами пришельцев), — уже тогда любили видеть у себя на столе не только вкусную еду, но и красивую оригинальную посуду.

Катастрофа, уничтожившая жизнь на острове Тира, изрядно потрянула и расположенный поблизости, но гораздо более крупный и могущественный Крит. Его многочисленные дворцы были разрушены землетрясением и сопровождавшими его пожарами. Пострадал и гигантский Кносский дворец, в строительстве которого, по преданию, принимал участие знаменитый зодчий Дедал и в подвалах которого обитал не менее знаменитый Минотавр. Впрочем, не вполне понятно, как они оба умудрились это сделать, потому что и Дедал, и Минотавр были старшими современниками Тесея, жившего за поколение до Троянской войны, а Кносский дворец окончательно превратился в развалины по крайней мере за сто с лишним лет до начала этой войны. Но так или иначе, катастрофу 1450 года, связанную

с извержением Тиря, дворец пережил — он уже не раз разрушался землетрясениями, и его жителям это было не впервой. Критяне отремонтировали дворец, но воспользоваться плодами своих трудов в полной мере не смогли — пока они приводили в порядок свой изрядно пострадавший от землетрясения и цунами остров, он был захвачен армией ахейцев с материка. Впрочем, существует и версия о том, что захват этот оказался сравнительно мирным и дело ограничилось дворцовым переворотом, в котором принимал участие ахеец — военачальник критского флота, или же брачным союзом, после которого новоявленные ахейские родственники прибрали остров к рукам. Но так или иначе, ахейцы поселились на Крите и стали активно вмешиваться в его дела, в том числе и в хозяйственные.

На Крите к тому времени уже по крайней мере полтысячелетия существовала своя письменность (причем использовались три системы — так называемая критская иероглифика, линейное письмо А и письменность Фестского диска). Но поскольку язык древних критян современным ученым не известен, то и расшифровка всех этих видов письменности представляет сложную задачу, которую до настоящего времени никто так и не смог полностью разрешить. Но с приходом ахейцев ситуация упростилась (по крайней мере, с точки зрения современных историков). Пришельцы, говорившие на языке, который был уже очень близок к древнегреческому, приспособили старую критскую письменность под свои нужды. Так возникло «линейное письмо Б», которое ученые двадцатого века хотя и с большими трудностями, но смогли расшифровать. Но самое главное, дотошные ахейцы оставили огромное количество глиняных табличек, на которых подробно описали хозяйственную жизнь подведомственного им острова вообще и Кносского дворца в частности. За предшествующие несколько столетий жители Кносса составили всего лишь несколько десятков табличек (по крайней мере, до нас больше не дошло). Ахейцы хозяйничали в Кноссе не больше семидесяти лет, но в оставшемся от них архиве нашлось больше трех тысяч глиняных документов...

В начале четырнадцатого века до н.э. Кносский дворец снова постигла катастрофа — примерно в 1380 году он был

разрушен пожаром. Причины пожара не ясны, существует версия, что дворец подожгли критяне, взбунтовавшиеся против своих порабитителей-бюрократов. Так или иначе, дворец так и не был восстановлен полностью. На его территории поселились какие-то достаточно случайные люди, которые устроили в Южных пропилеях склад, а в мегароне царицы — гончарную мастерскую. Но пожар, уничтожив дворец, сослужил тем не менее хорошую службу науке. Дело в том, что писцы Крита, в отличие от своих ближневосточных коллег, не имели обыкновения обжигать свои таблички, и, не случись пожара, ни одна из них не сохранилась бы до сегодняшнего дня. Огонь превратил хрупкую глину в керамику, а заодно законсервировал архивы в развалинах теперь уже почти никому не нужного дворца до прихода археологов.

Тем временем на материковой Греции — в «златообильных» Микенах и чуть менее богатом, но тоже далеко не последнем Пилосе, да и в некоторых других городах — активно перенимали критский опыт и учились грамоте. Здесь, используя все то же линейное письмо Б, стали пачками создавать хозяйственные описи на глиняных табличках, и хотя Кносс уже лежал в руинах, но дело его бюрократов не пропало. Впрочем, Микены и Пилос не надолго пережили Кносс — они пали под ударами дорийцев примерно на рубеже тринадцатого и двенадцатого веков до н.э. Страшный пожар уничтожил Пилосский дворец — резиденцию воспетого Гомером царя Нестора, участника Троянской войны; случилось это, возможно, еще при жизни самого Нестора (если, конечно, верить Гомеру, что таковой существовал на самом деле). Во всяком случае, дворец сгорел достаточно скоро после окончания войны, сохранив рекордное для материковой Греции количество табличек — более тысячи штук. После чего почти на всей территории Греции на три — четыре столетия наступили так называемые «темные века», и старая письменность была забыта, равно как и бывшее великолепие и пышные пиры царей крито-микенской эпохи. Но глиняные таблички с дотошным учетом былой роскоши, прежде всего еды и питья, лежали в развалинах дворцов в ожидании археологов. А в погребенных под рухнувшими стенами подвалах этих же дворцов

стояли сотни пифосов и амфор с остатками зерна и масла, вина и пряностей, рыбы и фруктов...

На табличках той эпохи перечислено огромное количество самой разнообразной еды, а также того, из чего ее делают. Здесь фигурируют быки, коровы, овцы, козы, лошади, свиньи... Отдельно учитывались «откормленные боровы» и «оленьи туши». Упомянуты сыр, пшеница, ячмень, маслины, растительное масло, лен (из семян которого, возможно, тоже делали масло), смоквы, вино, мед, разнообразные корни... В ассортимент ароматных трав и пряностей входили укроп, сельдерей, мята, болотная мята, сафлор, тмин, шафран, кориандр, кардамон, сезам... Использовался и даже экспортировался с Крита корень кипера (это растение мы знаем под именем «иван-чай»). Авторам настоящей книги не известно, что именно делали с кипером люди бронзового века, но в дореволюционной России из листьев иван-чая действительно готовили нечто вроде чая, а из корней — нечто вроде пива. Не исключено, что критяне поступали так же... В табличках упоминаются и другие растения, явно съедобные, но ученые пока что не смогли перевести их названия. Среди них наверняка есть бобовые культуры, потому что археологи находят их в развалинах ахейских дворцов. Но что говорится о них в глиняных архивах, не известно.

Интересно, что в описях не перечисляются такие, казалось бы, необходимые в хозяйстве и в кулинарии вещи, как рыба и дары моря. Впрочем, греки времен Троянской войны действительно рыбу не любили и ели только от бедности. Вероятно, простым критянам и ахейцам приходилось есть ее достаточно часто — рыбные кости и раковины моллюсков встречаются среди кухонных отходов и в Микенах, и в других греческих городах бронзового века. Но в архивах царских дворцов она не упомянута даже при описании рациона рабов. Впрочем, на разного рода посуде нарисованные рыбы и прочая морская живность встречаются в изобилии; особенно художники любили изображать осьминога, обвивающего пифос или амфору своими щупальцами. Но насколько эти осьминоги представляли для них кулинарный соблазн, а насколько — эстетический, судить трудно.

Точно так же не упомянуты в табличках домашние и дикие птицы. Это тем более удивительно, что в Египте, который был ближайшим соседом Крита (да и от материковой Греции отстоял не так уж далеко), кур во втором тысячелетии до н.э. уже разводили, а диких птиц египтяне ловили и откармливали чуть не с самого начала своей истории. Но их северные соседи этот опыт не переняли. Конечно, трудно поверить, что критяне и ахейцы не охотились на птиц, но, вероятно, это было столь незначительной прибавкой к их столу, что она не удостоилась фиксации в табличках. Хотя охота как таковая была прекрасно известна — таблички сохранили термин «охотник», который буквально переводится как «проводник собаки». А сюжет на лезвии микенского кинжала (кошка, нападающая на диких уток) позволил известному археологу Уильяму Тейлору предположить, что «микенцы специально тренировали кошек для охоты, аналогично соколам и ястребам в Средние века». Впрочем, авторы настоящей книги, не будучи специалистами по дрессировке кошек, но и не уверенные, что таковым специалистом является сам У. Тейлор, позволяют себе отнестись к этому предположению с некоторым недоверием.

Из других профессий, которые имеют отношение к продовольствию, в табличках упомянуты земледельцы («владельцы земли»), жницы, овчары, волопасы, свинопасы, бортники, мукомолы (точнее, мукомольщицы), пекари и «смотрители смокв». Последние были зарегистрированы в Пилосе, где инжир действительно выращивался очень массово — он входил и в рацион рабов. Сохранились пилосские таблички о выдаче продуктов, в том числе смокв, прачкам — женщинам и детям. Сопоставив данные нескольких табличек, ученые подсчитали, что каждая взрослая прачка получала в месяц чуть меньше двадцати литров зерна и столько же смокв (вероятно, сушеных). Дети получали половину этой порции. Надзирательница, как это ни странно, питалась одинаково со своими подопечными и надбавки за вредность не получала. Зато надзирателю полагалась порция в два с половиной раза больше. Из других документов известно, что зерно, которое обычно получали в Пилосе рабыни, — это пшеница. В Пилосе, да и вообще в ахейской

Греции, в отличие от Месопотамии и Египта, пшеницы выращивалось больше, чем ячменя.

Интересно сопоставить этот рацион с уже упоминавшимся в главе «Клинописные меню» рационом женщин и детей, работавших в шумерском лагере военнопленных. Маленькие труженики Пилоса находились, по сравнению с шумерскими детьми, в выгодном положении: зерна они получали чуть больше (около десяти литров, у шумеров — восемь литров ячменя), кроме того, им причитались еще и смоквы. А вот женщины в Пилосе питались не намного лучше, чем в Месопотамии: смоквы смоквами, но зато зерна они получали меньше, чем шумерские рабыни (20 литров против 32). Поскольку авторам настоящей книги никогда не приходилось питаться ни зерном, ни смоквами в чистом виде, им трудно сказать, насколько двадцать дополнительных литров инжира могли компенсировать недостающие двенадцать литров зерна. Во всяком случае, авторы предпочли бы инжир, хотя бы из соображений разнообразия. Впрочем, напомним, что шумерским пленницам в конце концов стали выдавать еще и пиво (его авторы предпочли бы однозначно), а пилосские документы ни о чем подобном не сообщают. Но пиво в крито-микенском мире, хотя и было известно, популярностью не пользовалось, вместо него обычно пили вино. Позднее вино в Греции и Риме пили все, его давали даже самым распоследним рабам, сидевшим на голодном пайке. Что же касается бронзового века, то, судя по вышеупомянутым табличкам, спиртные напитки еще не считались здесь обязательными, по крайней мере для рабов.

Смоквы и зерно входили в рацион не только рабов, но и богов. В Кноссе сохранились записи о смоквах и ячмене, которые использовались в качестве жертвоприношения. Правда, в этих же записях названы еще и вино, и оливковое масло. Некий жертвователь сообщил, что принес в дар божеству «10 мер семян пряностей». В городе Амнис на севере Крита верующий пожертвовал большое количество меда сразу нескольким богам: амфору меда — богине Элевтии и еще одну амфору — «всем богам». Щедрый критянин пожертвовал и третью амфору, но кому именно — неизвестно, текст не сохранился.

Интересно, что в качестве жертвы богам в табличках упоминается ячмень. В то же время Гомер сообщает, что коней ахейцы кормили пшеницей. Так он пишет о конях Диомеда, которые стояли, «пшеницу жуя, по сладости равную меду». Конечно, Диомед был не последним из ахейцев и, надо думать, своих боевых коней кормил прилично. Но шумеры и египтяне в такой ситуации, скорее всего, сэкономили бы и накормили животных, даже и царских, ячменем. В Греции такой разницы между злаками не было, более того, пшеницы ахейцы выращивали даже больше, чем ячменя, и она не считалась элитной пищей. Поэтому в качестве фуража могли использовать и то, и другое. Когда Телемах, сопровождаемый сыном Нестора, Писистратом, прибыл в Спарту, слуги царя, заботясь конях гостей, «полбу засыпали в ясли и к ней ячменю подмешали». Судя по всему, пшеница, полба и ячмень не слишком различались по стоимости и доступности. Упоминает Гомер и рацион коней, принадлежащих троянцам: «Белый ячмень поедая и полбу, стояли их кони». Надо думать, у жителей Трои, да еще на десятом году войны, с разносолами дела обстояли неважно и коней они кормили тем, что подешевле. Впрочем, в условиях десятилетней войны, в течение которой ахейцы разграбили все окрестности Трояды, жителям Илиона было не до выбора фуража — удивительно, откуда они его вообще брали. Тем не менее ячмень и полба были для них в равной мере доступны.

Финиковые пальмы ни на Крите, ни тем более в материковой Греции и на прилежащих островах практически не выращивались — не подходил климат. Самыми распространенными плодовыми деревьями крито-микенского мира были смоква и олива. Известно, что пилосский царь Энхелиавон владел садами, где росла тысяча смоковниц. В одной из кносских табличек упомянуты 1770 смоковниц. В другой говорится об урожае смокв с некоего участка, который составил 7200 литров...

На Крите выращивали маслины двух сортов. Рекордный урожай маслин на юге Крита, в Давосе, составил 8460 литров. Их ели, но прежде всего из них делали масло. В Микенах в так называемом «Доме маслоторговца» археологи нашли тридцать запечатанных амфор, в которых когда-то

находилось оливковое масло, подготовленное к продаже; общий объем его только в этой лавке приближался к двумстам литрам... В пилосском дворце имелись такие запасы масла, что для их хранения было выделено четыре кладовки. В них стояли многочисленные, до семнадцати штук, пифосы, каждый высотой более метра. Одни кладовки предназначались для длительного хранения, в других масло разливали и держали под рукой для подачи на кухню и к столу. Масло разного качества разливалось в разные сосуды: для царя и его семьи — в красивые расписные амфоры и кувшины, для служащих дворца — в посуду попроще. Здесь же сохранились таблички, на которых велся учет отпущенного масла.

Ассортимент фруктов, которые подавались к столу ахейцев, был невелик. Одиссей, рассказывая о том, какие соблазны мучили в Аиде злосчастного Тантала, упоминает

Сочные груши, плоды блестящие яблонь, гранаты,
Сладкие фиги смоковниц и ягоды маслин роскошных.

Этим исчерпывался фруктово-пыточный арсенал ахейского мира. Можно, конечно, допустить, что для терзаемого вечным голодом Тантала и этого было вполне достаточно, поскольку

Только, однако, плоды рукою схватить он пытался,
Все их ветер мгновенно подбрасывал к тучам тенистым.

Но когда Одиссей рассказывает своим слушателям о замечательном саде царя Алкиноя, он повторяет все ту же формулу:

Множество в этом саду деревьев росло плодоносных —
Груш, гранатных деревьев, с плодами блестящими яблонь,
Сладкие фиги дающих смоковниц и маслин роскошных.

Дальше этого ассортимента фантазия греков в те времена не шла. Впрочем, Одиссей упомянул еще «виноградник богатый» и «огородные грядки со всякою овощью пышной». Из винограда, по свидетельству Одиссея, делали не только вино, но и изюм.

Несмотря на то что на Крите существовал культ быка и именно быка воспевают многочисленные фрески Кносса, большим поголовьем этих животных островитяне похвастаться не могли. И во всяком случае, животное это представляло для критян более культовый, чем гастрономический интерес. Кроме того, быков использовали в качестве тягловых животных. Сохранилась кносская табличка, в которой упомянуты восемьдесят рабочих быков. Еще в одной табличке упомянуты 12 быков и 144 теленка неизвестного назначения. А вот овцы на том же Крите исчислялись тысячами, о них повествует каждая четвертая табличка; сохранились документы, где упоминаются по 13 300 и 11 900 овец. Всего в кносских табличках учтено около ста тысяч овец. Для сравнения можно сказать, что в 1974 году их поголовье на острове составляло около четырехсот тысяч.

В «Одиссее» раб Евмей детально описывает состав стад, принадлежащих царю острова Итака:

На материк ты пойдешь — по двенадцать его там коровьих
 Можешь стад увидеть, свиных, овечьих и козьих.
 Их и чужие пасут и рабы самого господина.
 А на Итаке — в конце ее самом — пасется вразброску
 Козьих одиннадцать стад под надзором мужей превосходных.

Сам Евмей ведал на Итаке царскими свиньями. В его хозяйстве имелось «двенадцать закут», в каждой из которых «по пятьдесят запиралось привыкших по грязи валяться маток свиных». Кроме того, снаружи обитали еще триста шестьдесят кабанов. Видимо, на самой Итаке предпочтение отдавали свиньям и козам, а на близлежащей части материка неплохо паслись и быки, и овцы.

В табличках Пилоса овцы упоминаются реже: документы содержат сведения приблизительно о десяти тысячах овец и двух тысячах коз. А о количестве пилосских быков можно судить по документу, в котором говорится, что налог бычьими кожами с подведомственной городу территории однажды составил 234 кожи. Не известно, какой процент имущества отбирали сборщики налога, во всяком случае,

количество убитых за год быков должно было значительно превышать эту цифру.

Интересно, что и Гомер, описывая в «Одиссее» визит Телемаха в Пилос, рассказывает, как жители города приносили жертву Посейдону именно быками, не забывая при этом и сами отведать говядины. Всего, по сообщению великого аэда, в тот день на морском берегу возле Пилоса был съеден 81 черный бык. Такое совмещенное с пиром крупное жертвоприношение называлось «гекатомба» (от слова «гекатон» — сотня). Подразумевалось, что в жертву приносилось сто животных, но, вообще говоря, за точной численностью никто не гнался — просто быков или баранов должно было быть достаточно много.

В «Илиаде» Гомер подробно расписывает процедуру гекатомбы, которую ахейцы принесли Аполлону на острове Хриса после того, как вернули старому жрецу его злополучную дочь Хрисеиду, захваченную в плен во время набега:

Стали ахейцы молиться, осыпали зернами жертвы,
Шеи им подняли вверх, закололи и кожи содрали,
Вырезав бедра затем, обрезанным жиром в два слоя
Их обернули и мяса кусочки на них положили.
Сжег их старик на дровах, багряным вином окропляя.
Юноши, около стоя, в руках пятизубцы держали.
Бедра предавши огню и отведавши потрохов жертвы,
Прочее всё, на куски разделив, вертелами проткнули,
Сжарили их на огне осторожно и с вертелов сняли.
Кончив работу, они приступили к богатому пиру.
Все пировали, и не было в равном пиру обделенных.
После того, как питьем и едой утолили желанье,
Юноши, вливши в кратеры напиток до самого верху,
Всем по кубкам разлили, свершив перед тем возлиянье.
Пеньем весь день ублажали ахейские юноши бога.
В честь Аполлона пэан прекрасный они распевали,
Славя его, Дальновержца. И он веселился, внимая.

Вина в крито-микенском мире пили много. У Гомера в «Илиаде» и «Одиссее» вино упомянуто более ста раз (для сравнения: молоко — менее десяти). Причем пили его даже совсем маленькие дети. Феникс, воспитавший Ахиллеса, говорит своему бывшему питомцу:

Часто случалось и так, что хитон на груди ты мне пачкал,
С губ своих проливая вино по неловкости детской.

Андромаха после смерти Гектора переживает, что их сына Астианакта в домах его сверстников не будут угощать вином:

Дни сиротства лишают ребенка товарищей в играх.
Смотрят глаза его книзу, и залиты щеки слезами.
Если приходит в нужде он к отцовским товарищам в дом их, —
Тронет за плаш одного, у другого коснется хитона.
Кто-нибудь сжалится, кубок ему не надолго протянет;
Смочит лишь губы вино, а уж нѣба смочить не успеет!

Впрочем, детей тогда вообще кормили, с нашей точкой зрения, достаточно странно. Та же Андромаха сообщает, что до сих пор ее сын «на коленях родителя» ел «мозг лишь один от костей и жирное сало баранье». Надо отметить, что Астианакту было в это время не больше полутора-двух лет — на прогулке служанка несет его на руках, а когда отец наклоняется к ребенку, тот пугается конской гривы на отцовском шлеме. Судя по всему, идея специального детского питания тогда еще не овладела умами.

Но вернемся к вину. В Пилосском дворце имелся винный склад — комната длиной около двенадцати с половиной метров; вдоль ее стен в один ряд, а посередине в два ряда стояли большие пифосы с вином. Некоторые из них были опущены в углубления в глинобитном полу (пифосы очень часто хранили именно так), некоторые стояли на полу и были закреплены обкладкой из камней и глины. Здесь же лежали и глиняные черпаки для розлива, на одном из них сохранилась надпись: «С добавлением меда». Известно, что в Пилосе один только Энхелиавон имел в своих виноградниках 1100 лоз. А в Кноссе только на одной из табличек говорится о распределении более 14000 литров вина.

Вино ахейцы разбавляли водой в пропорции два к трем. Смешивали вино в широких сосудах, которые называли кратерами; делали это уже за столом или непосредственно перед тем, как подать его на стол. Гомер описывает, как

ахейцы «воду мешают в кратерах с почетным вином искрометным». Потом вино черпали каждый своим кубком: «... сели они за еду, и кубки в кратер опускали...» В вино могли добавлять тертый сыр и муку, иногда — мед. Когда Нестор и Махаон возвращаются из боя, рабыня Гекамед

...им растворила

Смесь на прамнийском вине; натерла медною теркой
Козьего сыра и ячной присыпала белой мукою.
Смесь приготовивши так, Гекамед их пить пригласила.

Подобным же напитком Цирцея угощала спутников Одиссея. Правда, злокозненная волшебница не ограничилась традиционными ингредиентами и добавила в рецепт кое-что от себя:

В дом их Цирцея ввела, посадила на стулья и кресла,
Сыра, зеленого меда и ячной муки замешала
Им на прамнийском вине и в напиток подсыпала зелья,
Чтобы о милой отчизне они совершенно забыли.

Как правило, специальные закуски к вину у Гомера не упоминаются. Пьют герои обычно во время обеда или пира; при этом они едят чаще всего мясо, иногда мясо и хлеб, но это не закуска, а основная трапеза. Но один раз у Гомера описано отступление от этой традиции — когда уже упомянутая Гекамед подавала вино Нестору и Махаону:

Прежде всего перед ними поставила стол Гекамед
С черными ножками, гладкий, прекрасный; на нем поместила
Медное блюдо с закуской к напитку, — из сладкого лука,
Желтого меда и ячной священной муки...

Из этого текста не ясно, была ли закуска сделана из смеси сырых ингредиентов, или же их варили или жарили. С точки зрения авторов настоящей книги, никакая кулинарная обработка не могла бы сделать эту смесь съедобной, но у ахейцев, видимо, была своя точка зрения на сей счет. Впрочем, может, они потому и закусывали так редко?

При описании любой трапезы Гомер в основном ограничивается мясом, хлебом и вином. Правда, в «Одиссее», стоило гостям сесть за чей-либо стол, перед ними немедленно появлялись служанки, повторяя одну и ту же, описанную одними и теми же словами процедуру:

Тотчас прекрасный кувшин золотой с рукомойной водою
В тазе серебряном был перед ними поставлен служанкой
Для умывания. После расставила стол она гладкий.
Хлеб положила пред ними почтенная ключница, много
Кушаний разных прибавив, охотно их дав из запасов.

Но что за кушанья хранили в своих запасах многочислен-ные, но загадочные ключницы дворцов Одиссея, Менелая, Алкиноя и Цирцеи, Гомер умалчивает.

Невзирая на имеющих в их распоряжении рабов и рабынь, ахейцы, даже цари, не считали для себя зазорным участвовать в приготовлении пищи и накрывать на стол. Когда в ставку Ахиллеса приходят ахейские вожди с посольством от Агамемнона, Ахиллес с Патроклом и Автомедонтом сами взяли на себя все хлопоты. Хозяин усадил гостей в кресла и попросил Патрокла:

Ну-ка, Менетиев сын, приготовь кратер нам побольше,
Смесь в нем покрепче заправь и поставь перед каждым по кубку.
Самые милые мужи жилище мое посетили!

Сам же Ахиллес, нимало не смущаясь тем, что он был сыном царя, предводителем войска и величайшим героем Греции, занялся разделкой мяса:

Доску большую Пелид пододвинул к горевшему свету,
Выложил на доску спины от жирной козы и барашка,
Также хребет и от туши боровьей, лоснящийся салом.
Автомедонт их держал, рассекал Ахиллес богоравный,
И разделял на куски, и на вертел нанизывал мясо.
Жаркий огонь между тем разжигал Менетид благородный.
После того как дрова догорели и пламя погасло,
Уголь разгреб он и вертел, его утвердив на подпорках,

С мясом над жаром поставил, божественной солью посыпав.
После того, как куски он обжарил и бросил на стол их,
Хлеба достал Менетид и в красивых корзинах расставил
По столу; мясо же сам Ахиллес разделил меж гостями.

При распределении мяса особо ценной считалась хребетная часть — ее предлагали самому почетному гостю.

Женихи Пенелопы, наиболее знатные и богатые юноши Итаки и близлежащих островов, не только сами готовили, но сами и резали животных, и разделявали туши. Когда Телемах после беседы с Афиной возвращается домой с морского берега, он застаёт женихов: «...в зале столовой коз обдирали одни, боровов во дворе обжигали другие». С точки зрения современного человека, обдиранье коз прямо в столовой зале не прибавляет аппетита пирующим. Кроме того, можно себе представить, какими запахами эта зала пропитывалась и во что превращался каменный или глиняный пол (как бы его потом ни мыли). Но юноши нимало не смущались ситуацией, равно как и Пенелопа, которую если что и волновало в этой истории, то отнюдь не эстетика пира. Во всяком случае, ее женихам нельзя было отказать в трудолюбии — ведь в доме имелось множество слуг, кроме того, у каждого жениха был с собою «вестник», прислуживший за столом.

Помимо обычного мяса, жаренного на вертелах, женихи готовили еще одно, более сложное блюдо: запеченные козьи желудки, наполненные жиром и кровью. Эти желудки, видимо, считались особым лакомством: когда женихи решают развлечь себя единоборством двух нищих стариков, они в качестве особой награды позволяют победителю выбрать себе любой желудок из тех, что приготовлены им на ужин.

Кстати, такого рода единоборства на пирах не были приняты, и лишь женихи Пенелопы развлекали себя жестокими зрелищами, дабы тем самым подчеркнуть собственную злокозненность в глазах читателя (точнее, слушателя, поскольку поэмы Гомера предназначались для публичного исполнения аэдами). Гораздо более традиционным развлечением было пение самих аэдов — исполнителей эпических

песен. Они были не слугами, развлекавшими хозяев, а полноправными гостями. Гомер так описывает появление аэда на пиру у царя Алкиноя:

Всем дорогого певца привел в это время глашатай.
Муза его возлюбила, но злом и добром одарила:
Зренья лишила его, но дала ему сладкие песни.
Кресло ему Понтоной среброгвоздное в зале поставил
Посереди пировавших, придвинув к высокой колонне,
Над головою его на гвозде он повесил формингу
Звонкую, давши слепцу до нее прикоснуться руками.
Возле поставил корзину прекрасную, стол пододвинув,
Рядом же — кубок, чтоб пил, как только он духом захочет.

Пение могло сопровождаться выступлением скоморохов. Так было, когда Телемах, в поисках отца, прибыл во дворец Менелая и неожиданно попал на свадьбу: царь привез невесту своему внебрачному сыну и одновременно отмечал отъезд дочери к ее жениху.

Так пиروвали они под высокою кровлею дома,
Сродники все и соседи покрытого славой Атрида,
И наслаждались. Певец же божественный пел под формингу,
Сидя меж ними. И только лишь песню он петь принимался,
Два скомороха тотчас начинали вертеться по кругу.

Интересно, что женщины, даже обе невесты, в пире, судя по всему, не участвуют, по крайней мере, ни одна из них не упоминается и голоса за столом не подает. Жена Менелая, Елена, под конец выходит к гостям и участвует в беседе, но не в застолье — она сидит за рукоделием. Не пирует со своими женихами и Пенелопа. Вообще женщины на пирах если и случаются, то Гомер о них умалчивает. И только Аре-та, жена царя Алкиноя, сидит за столом вместе с мужчинами. Но это можно отнести к разряду уходящих вольностей бронзового века. Пройдет еще несколько веков, и добродетельные гречанки будут вскакивать из-за обеденного стола и убегать в гинекей, если в дом зашел приятель мужа. Но о пиршественных и кулинарных традициях эллинов — наша следующая глава.

«Пусть храбро челюсти жуют!»



Дорийское завоевание в двенадцатом веке до н.э. изрядно испортило жизнь и аппетит жителям Греции и близлежащих островов, и на всей этой территории наступили так называемые «темные века». Но дорийцы смешались с местным населением, образовав народ, который мы сегодня называем «древними греками», и в конце концов жизнь вошла в свою колею. Греки (за исключением спартанцев, о которых отдельный разговор), блюдя традиции своих предков, стали жить сытно, хотя и без особых излишеств. Гесиод на рубеже восьмого и седьмого веков до н.э. так описывает идеальный с его точки зрения обед зажиточного эллина летней порой:

Теперь для себя отыщи ты
Место в тени под скалой и вином запасися библинским.
Сдобного хлеба к нему, молока от козы некормящей,
Мяса кусок от телушки, вскормленной лесною травой,
Иль первородных козлят. И винцо попивай беззаботно,
Сидя в прохладной тени и насытивши сердце едою...

Ели греки обычно три раза в день. Традиционный завтрак состоял из ломтика хлеба с вином. Позже, в середи-

не дня, ели что-то вроде полдника — это была уже более солидная трапеза, которую готовили на кухне. И наконец, вечером наступало время обеда — на него часто приглашали гостей, или же грек сам отправлялся к кому-нибудь в гости. Нередко пирушки устраивались вскладчину.

Греки любили обедать в компании, поэтому они часто создавали разного рода объединения, например религиозные союзы, союзы взаимопомощи и даже просто группы друзей, которые периодически устраивали совместные обеды. Собирались члены союза или в доме одного из участников, или в специально нанятом или даже специально построенном помещении. Союзы имели свой устав, причем участие в общем обеде могло быть записано в нем как обязательное, а прогульщик карался штрафом. Обеды эти, несмотря на ритуальный характер, далеко не всегда были роскошными пиршествами. В первом веке до н.э. поэт-эпикурец Филодем описал такую устроенную вскладчину трапезу, на которую Артемидор принес капусту, Аристарх — соленую рыбу, Афинагор — луковицы, Аполлофан — немного свинины, а сам поэт — печень. Несмотря на такую простоту угощения, друзья были в венках — неперменной принадлежности греческого, а потом и римского пира.

Грекам случалось обедать в гостиницах и трактирах. Правда, гостиницы были заведениями не слишком распространенными и тем более не слишком комфортабельными. Обычно у всякого более или менее приличного грека-путешественника (прежде всего купца, поскольку туризм был не слишком развит) во множестве городов имелись знакомые, у которых он и останавливался, — это было принято и не считалось обременительным для хозяина, который мог рассчитывать на ответное гостеприимство. Кроме того, в каждом греческом полисе существовали так называемые «проксены» других полисов — это были люди, которые оказывали приезжим из соответствующих городов гостеприимство и кровом, и столом, и разного рода юридической поддержкой. Естественно, что в гостиницах солидные греки останавливались редко, это были заведения для бедняков или случайных людей, которые не могли воспользоваться частным гостеприимством. Тем не менее здесь имелось что-то вроде

харчевен, правда, с очень скудным ассортиментом. Известно, что постояльцы иногда просили хозяина, чтобы он приготовил еду из их продуктов или купил что-то по их заказу.

Были в греческих городах и отдельные харчевни. Они тоже пользовались не слишком хорошей репутацией, и комедиографы часто высмеивали трактирщиков и трактиршиц за жадность и плутовство. Здесь собирались люди небогатые и незнатные. В четвертом веке до н.э. оратор Гиперид в своей речи упомянул, что ни один из членов Ареопага — влиятельного органа судебной и политической власти Афин — не ест и не пьет в трактирах и даже служители этого учреждения не позволяют себе такой вольности. Естественно, что в глазах греков посещение трактиров особенно не украшало женщин. Но представительницы прекрасного пола там бывали; в комедии Аристофана «Женщины на празднике Фесмофорий» героиня произносит:

И все кабатчики, кабатчицы, хоть раз
Нам недолившие, обмерившие нас, —
Да будут прокляты, погибнет подло пусть
Вся их семья!

Но надо думать, что гречанки, которые появлялись в трактирах, принадлежали к самым низам общества.

Гомеровские греки ели сидя, но уже в первой половине первого тысячелетия до н.э. в Греции появляются обеденные ложа. Ложа эти были высокими, на них поднимались с помощью скамеечек и лежали, опираясь на руку и подушки. На каждом ложе размещались один или два человека, и для них ставился отдельный столик. Столы были немножко ниже, чем ложа. Вилки не употреблялись, а ложки употреблялись не слишком часто, и греки ели в основном руками, кроме тех блюд, которые для этого уж совсем не приспособлены. Но даже и с ними (например, с подливкой) могли справиться без помощи ложки, заменив ее хлебным мякишем. Мякиш служил и вместо салфеток, которых тогда еще не изобрели. Но между переменами блюд рабы подавали обедающим воду для мытья рук.

Женщины, как правило, не участвовали в застольях, на которых были посторонние мужчины, — во всяком случае,

женщины, которые считались «приличными». Они могли присутствовать лишь на самых скромных семейных обедах. Даже свадебный пир мог происходить без участия невесты, которая со своими подругами и родственницами сидела за угощением в другой комнате. Впрочем, сохранились и описания свадеб, где женщины находились в одной зале с мужчинами, но для них было выделено особое место. На куртизанок это правило не распространялось, а разного рода рабыни — флейтистки, танцовщицы, фокусницы — были частой принадлежностью пиров.

Самой распространенной едой греков с древних времен были ячменная похлебка, полбяная каша, бобовые, сливки, сыр, лук-порей. Сливочного масла греки не ели, а варваров, которые это делали, презрительно называли «маслоедами». Чем не угодило элинам сливочное масло, авторы настоящей книги не знают, но они использовали его в основном в медицинских целях.

На более или менее парадных обедах прежде всего подавались блюда, возбуждающие аппетит, как горячие, так и холодные. Это могли быть сырая солонина, каперсы, лук-бульба в кислом соусе, репа в горчичном уксусе. Греческий поэт Никандр, живший во втором веке до н.э., оставил стихотворный рецепт маринованной репы и редьки:

Двойственный древний союз появляется летом на грядках
Репы и редьки племен, неизменно и длинных, и твердых.
После мытья просуши на северном ветре и спрячь их,
Милых студеной порой и всегда домоседов ленивых,
Снова они оживут, если теплой водой их намочишь.
Корни сперва отсеки у репы (наружную шкурку,
Что не засохла, очисти и выбрось), на тонкие ломти
После порежь, просуши на солнце их самую малость,
Иль в кипяток окуни, затем вымочи в крепком рассоле;
Или же размешай виноградное сусло в кувшине
С уксусом в равных долях, а затем опусти в него ломти,
Вывалить лишь не забудь их в соли. Но также ты можешь
В ступке изюм истолочь и кусачее семя горчицы.
В час, когда пена пойдет из рассола и станет он едким,
Самое время его сливать для заждавшихся пира.

Для возбуждения аппетита греки использовали в том числе и такие блюда, от которых у современного человека (по крайней мере, у авторов настоящей книги) аппетит пропадает: они ели цикад, кузнечиков и акрид. Но как именно их готовили, авторам выяснить не удалось. Насколько им известно, без специального приготовления акриды трудно назвать вкусными, и христианские подвижники ели их в целях умерщвления плоти. Впрочем, современная кухня многих народов мира знает и вяленых, и жареных акрид, и даже акрид и тараканов, залитых сахарным сиропом и превращенных в леденцы с начинкой. Сахара у греков, конечно, не было, но жарить, мариновать или солить их они вполне могли.

После закуски на столе появлялись мясо, рыба, зелень и соусы. Все это время обедающие, как правило, обходились без вина. Закончив первую часть трапезы, они выпивали по глотку неразбавленного вина в честь Доброго Геня — так называли бога Диониса. После этого рабы уносили опустевшие столы и вносили новые, с накрытым десертом — это могли быть, например, свежие и сухие фрукты, сыр, печенья и пирожные на меду с сыром, маком и кунжутом. Теперь можно было пить вино. Начиная с третьего века во вторую перемену, помимо десерта, стали добавлять дичь и домашнюю птицу.

Если пирующие собирались более или менее напиться, то это обычно происходило после перемены блюд, за десертом. Но вино, исключая первое возлияние в честь Диониса, они пили разбавленным. Кроме того, на столе могли стоять ячменный отвар, молоко или молозиво — но это были не слишком традиционные напитки.

Греческое меню нельзя назвать скудным: оно всегда было сытным и разнообразным, но поначалу особой изысканностью не отличалось. О нем можно судить по комедиям Аристофана, который любил кормить своих героев примерно так же, как питались его сограждане-афиняне. И даже если дело происходит во дворце кого-то из богов, подают там не нектар и амброзию, а обычную еду. В комедии «Лягушки» Дионис и его раб Ксанфий навешают дворец богини загробного мира Персефоны. Служанка принима-

ет Ксанфия за Геракла, которого ждали в гости, и приглашает к столу. Она сообщает:

Богиня чуть услышала, что прибыл ты,
Лепешки замесила, два иль три горшка
Сварила каши, полбыка зажарила,
Коврижек, колобочков напекла. Входи!

Выясняется, что к приходу высокого гостя также поджарены птичьи крылышки, подрумянено печенье и «вино разлито по ковшам сладчайшее». А тем временем торговки, которых обокрали на рынке, обвиняют Диониса (тоже принимая его за Геракла) в том, что он сожрал у них дюжину калачей, сташил «двадцать пять кусков говядины», грудинку, рубцы, сельди, «сыры зеленые» и «чесноку без счета».

В другой комедии Аристофана, «Мир», перечисляются жареное мясо, поросята, говядина, окорок, колбасы, вареные кишки, потроха, балык, суп, сыр, мука, толокно, пироги, коврижки, лук, оливки, смоквы, орехи, варенье, чернослив, виноградный сок, аттический мед, молодое вино... Герой комедии, некто Тригей, побывал на Олимпе, взлетев на небеса на спине специально откормленного гигантского жука-навозника. Цель у Тригея, несмотря на столь низменное средство передвижения, была самая благородная — он мечтал потребовать у Зевса ответ за бесконечные войны, разоряющие землю Греции, и привезти в Афины богиню Мира. Путешествие воздухоплователя заканчивается успешно, и он обращается к новообретенной богине, перечисляя, что именно теперь, в эпоху мира и изобилия, должно появиться в продаже:

Рынок весь нам доверху добром завали!
Ранним яблоком, луком мегарским, ботвой,
Огурцами, гранатами, злым чесноком,
(...)
Беотийцев увидеть позволь нам опять
С куропатками, с кряквами, с гусем, с овцой,
Пусть в корзинках притащат копейских угрей,
А кругом мы толпимся, кричим, гомоним,
Рвем из рук и торгуемся.

Хор же радуется тому, что отныне «лука нет, и сыра нет», — судя по всему, именно ими кормили воинов в походах. Взамен опостылевших лука и сыра афиняне собираются зимними вечерами

Греть у угольков орешки,
И поджаривать каштаны,
И служанку целовать,
Если дома нет жены.

Ну а если жена дома, то афиняне в лице предводителя хора планируют следующую кулинарную программу:

Выпить хочется мне, вот что! С неба шлет ненастье бог!
Эй, жена, бобов поджарь нам, да побольше, меры три!
И муки прибавь пшеничной и маслин не пожалей!
(...)
Пусть пошлют за перепелкой, двух тетерок принесут!
Молоко найдется в доме и от зайца три куса,
Если только прошлой ночью не сташила кошка их...

В конце комедии звучит жизнеутверждающее заявление:

Пусть храбро челюсти жуют! Затем дарован людям
Зубов блестящих белых ряд, чтоб мы жевали ими.

Но пока афиняне времен Аристофана удовлетворялись каштанами, орешками и зайчатинной, восточная роскошь понемногу проникала в греческие города. Особенно славились своими кулинарными изысками сибариты — исходно слово это означало жителя города Сибарис (греческая колония в Италии), и лишь потом, благодаря тамошним нравам, приобрело современное значение. Считалось, например, что сибариты первыми придумали утонченную приправу, которая делалась из молок макрели, варенных в рассоле и разведенных в сладком вине и масле.

Постепенно и другие греки начинают входить во вкус изысканной кухни. В конце пятого века до н.э. некто Митак из Сиракуз написал первую кулинарную книгу. Судя по

всему, она принесла ему популярность, потому что после этого на Грецию обрушился вал кулинарной литературы. Известны имена по крайней мере семнадцати авторов таких книг. Так, Хрисипп Тианский написал трактат о выпечке, в котором рассказал о множестве сортов хлеба; отрывки из этого трактата пересказывает Афиней:

«У эллинов есть и хлеб под названием мягкий; для него нужно только немного молока и оливкового масла и много соли. Форма для выпечки должна быть очень слабой. Зовут этот хлеб каппадокийским, потому что в Каппадокии почти все сорта хлеба “мягкие”. Сирийцы же называют такой хлеб “лахман”; они его очень любят, потому что его можно есть очень горячим... Существует и хлеб болектин, выпекаемый в форме гриба. Квашню смазывают маслом и посыпают маковыми зернами, и только потом выкладывается тесто, чтобы оно не прилипло ко дну. Потом его ставят в печь в глиняной посуде, предварительно посыпанной мукой грубого помола, в результате хлеб приобретает прекрасный цвет копченого сыра... Для кренделя нужно немного молока, перца, а также оливкового масла; если его нет, то добавляется сало. В так называемый артолаганон, пшеничные вафли, добавляют немного вина, а также перца, молока и оливкового масла или сала...»

Ремесло повара начинает считаться искусством; возникают «авторские» блюда. В Сибарисе была придумана целая система патентов для поваров, и создатель нового рецепта на целый год получал привилегию, дающую право только ему готовить это кушанье. В еде теперь ценится не только ее вкус, но и особая изощренность приготовления. Афиней пишет: «Между тем подали нам и поросенка, половина которого была тщательно зажарена, а другая половина такая мягкая, как будто варилась в воде. Все дивились искусству повара, а он сказал, гордясь своим умением: “И ведь никто из вас не сможет указать, где сделан разрез и как желудок был наполнен всякой всячиной. А ведь в нем есть и дрозды, и другие пичужки, и куски свиного подбрюшья и матки, и яичные желтки, и еще птички “желудки, матки, полные подливами”, и мелко нарубленное мясо под перцем...”»

Герой одной из комедий Евфрона на рубеже четвертого и третьего веков до н.э. приравнивает знаменитых поваров к великим мудрецам древности:

Агис Родосский жарил рыбу лучше всех;
Нерей Хиосский пек угрей под стать богам;
Спартанскую похлебку Ламприй выдумал;
Афинский Хариад блистал яичницей;
Евфиний — кашей; Афтенет — колбасами;
Аристион — морским ершом для складчины.
Они теперь для нас — вторые семеро
Таких же славных мудрецов, как в древности.

Позднее комедиограф Сосипатр устами своего героя сообщает о широчайшей эрудиции, которой должен был обладать настоящий повар, и это было шуткой лишь наполовину. Герой комедии хвастает:

...Лишь мы храним учение
Великого Сикона-первоповара.
Прочел он все, что о природе писано,
И завещал поварне эти знания:
Во-первых, он учил нас астрономии,
А во-вторых, учил искусству зодчества,
И в третьих, полководческому разуму.

Герой не голословен, он разъясняет, почему повар должен иметь такие широкие познания, например, в астрономии:

Во-первых, надо повару
Все понимать небесные движения,
Дослеживать восходы звезд, заходы звезд
И знать, надолго ль солнце выйдет на небо,
И под каким зодиакальным знаменьем.
Ведь кушанья, и главные, и прочие,
Вращаясь в этом мировом движении,
Иной дают нам вкус в иные месяцы.
Кто знает звезды и следит за временем,
Тот всякий харч употребит по-должному...

Возникает мода прославлять изысканные блюда в стихах и прозе. Поэт Архестрат из Гелы создал поэму, в которой рассказал, где лучше всего ловить различные виды рыб, и дал ряд советов по их приготовлению. Эти рецепты уже никак не похожи на скромные кушанья, которыми угощались герои Гомера, Гесиода и даже Аристофана. Эпэнет пишет в «Поваренной книге»: «Миму следует готовить из любого мяса или дичи, мелко нарезав мягкие части, смешав их с потрохами и с кровью и приправляя уксусом, жареным сыром, сильфием, тмином, зеленым и сушеным тимьяном, зеленым и сушеным кориандром, чабрецом, луком-пореем, очищенным и поджаренным репчатым луком или маком, изюмом, медом и зернами кислого граната. Такую же миму ты можешь сделать и из рыбы».

В былое время греки не слишком жаловали рыбу, но теперь они стремятся к максимальному разнообразию своего стола. В третьем веке до н.э. греческий комедиограф Алексид воспевает приготовление изысканного блюда из свиной печени, жаренной в рыбном ассорти:

Вначале я заметил у какого-то
 Неряя, старика морского, устрицы,
 Обернутые водорослями, и взял,
 Потом ежей морских: они прелюдия
 Перед прелестно выстроенным пиршеством.
 Уладив дело, я набрел на махоньких
 Рыбешек, трепетавших перед будущим,
 И успокоил их, сказав, что от меня
 Обиды им не будет; и громадного
 Взял горбыля да ската, понадеявшись,
 Что женские изнеженные пальчики
 Ущерба не потерпят от шипов его.
 Для жарки я набрал губанов, камбалу,
 Креветок, спара, пескаря и окуня,
 И скоро сковородка в рыбной мелочи
 Пестрее сделалась хвоста павлиньего.
 Взял мяса: ножки, рыло, ушки свинские
 И печень в оболочке — эта скромница
 Стесняется своей природной бледности.
 Такими повар блюдами побрезгует,
 Однако, Зевс свидетель, пожалеет он!

И без него могу я с этим справиться,
И так сготовлю сам изобретательно,
Что гости будут у меня тарелки грызть.

Греко-римский писатель первого — второго веков н.э. Плутарх пишет: «...Съедобные дары моря не только вкусны, но и полезны: они обладают качеством мяса, но не так обременяют желудок и легко перевариваются и усваиваются». Автор «Застольных бесед» при этом апеллирует к своим сотрапезникам, греческим врачам, которые «постоянно назначают своим больным рыбное питание как самое легкое».

Впрочем, рыбу рекомендовали при некоторых болезнях еще врачи школы Гиппократ в пятом — четвертом веках до н.э. В приписываемом Гиппократу трактате «О диете» говорится, что если у пациента «сила воды преодолевается огнем», то ему следует вместо хлеба употреблять так называемую «мазу» — кашу из муки, оливкового масла, соли, меда и воды, а вместо мяса — рыбу. Тем же, у кого «вода еще больше преодолена огнем» и кто в результате этого печального обстоятельства «по необходимости склонен к мечтанию», врач во избежание «мечтаний» советует есть мазу, «но не крутую», вареные овощи, «исключая те, которые расслабляют» и «маленьких рыб с соленой подливкой». Им же он рекомендует пить воду, «если могут». Если же пациент абсолютно не приемлет воду, ему можно пить «мягкое и белое вино».

Диет придерживались люди, не только «склонные к мечтаниям», но и склонные к спорту. Историк философии Диоген Лаэртский в начале третьего века н.э. пишет, что борцы в древности «укрепляли тело сухими смоквами, мягким сыром и пшеничным хлебом», но позднее Пифагор, по слухам, «первый стал держать борцов на мясной пище». Авторам настоящей книги не вполне понятно, почему Пифагор, более известный своими научными и философскими трудами, чем подвигами на палестре, стал вмешиваться в спортивную диету. Впрочем, Диоген Лаэртский тоже выражает сомнение, что имелся в виду философ Пифагор, и допуска-

ет мысль, что мясное питание для спортсменов было учреждено неким Пифагором-умастителем. Что же касается знаменитого философа, то Диоген пишет о нем: «...Философ запрещал даже убивать животных, а тем более ими кормиться, ибо животные имеют душу, как и мы (такой он называл предлог, на самом же деле, запрещая животную пищу, он приучал и приноравливал людей к простой жизни, чтобы они пользовались тем, что нетрудно добыть, ели невареную пищу и пили простую воду, так как только в этом — здоровье тела и ясность ума)».

Правда, о том, что позволял и что запрещал есть своим последователям Пифагор, имеются противоречивые сведения. Тот же Диоген пишет: «Более же всего заповедовал он не есть краснушки, не есть чернохвостки, воздерживаться от сердца и от бобов, а иногда (по словам Аристотеля) также и от матки и морской ласточки (вид рыбы. — *О. И.*). Сам же он, как повествуют некоторые, довольствовался только медом, или сотами, или хлебом, вина в дневное время не касался, на закуску обычно ел овощи вареные и сырые, а изредка — рыбу... В излишествах он никогда не был замечен — ни в еде, ни в любви, ни в питье... и живых тварей никогда не приносил в жертву, разве что (по некоторым известиям) только петухов, молочных козлят и поросят, но никак не агнцев. Впрочем, Аристоксен уверяет, что Пифагор воздерживался только от пахотных быков и от баранов, а остальных животных позволял в пищу».

Таким образом, вопрос о том, могли ли пифагорейцы есть мясо, остается открытым. Доподлинно известно лишь, что великий философ категорически запрещал своим последователям есть бобы, но возможные причины этого тоже называются самые разнообразные. Диоген сообщает: «От бобов воздерживаться Пифагор велел (по словам Аристотеля в книге “О пифагорейцах”) то ли потому, что они подобны срамным членам, то ли вратам Аида, то ли потому, что они одни — не коленчатые, то ли вредоносны, то ли подобны природе целокупности, то ли служат власти немногих (ибо ими бросают жребий)».

Кроме того, Диоген допускает, что Пифагор велел воздерживаться от бобов, «ибо от них в животе сильный дух,

а стало быть, они более всего причастны душе; и утроба наша без них действует порядочнее, а оттого и сновидения приходят легкие и бестревожные». Философ Порфирий, во второй половине третьего века н.э. написавший «Жизнь Пифагора», приводит и другие мотивы:

«Бобов он запрещал касаться, все равно как человеческого мяса. Причину этого, говорят, объяснял он так: когда нарушилось всеобщее начало и зарождение, то многое в земле вместе сливалось, сгущалось и перегнивало, а потом из этого вновь происходило зарождение и разделение — зарождались животные, прорастали растения, и тут-то из одного и того же перегноя возникли люди и проросли бобы. А несомненные доказательства этому он приводил такие: если боб разжевать и жвачку выставить ненадолго на солнечный зной, а потом подойти поближе, то можно почувствовать запах человеческой крови; если же в самое время цветения бобов взять цветок, уже потемневший, положить в глиняный сосуд, закрыть крышкой и закопать в землю на девяносто дней, а потом откопать и открыть, то вместо боба в нем окажется детская голова или женская матка. Кроме бобов запрещал он употреблять в пищу и разное другое — крапиву, рыбу-триглу, да и почти все, что ловится в море».

Есть бобы Пифагор не рекомендовал даже животным. Порфирий пишет: «В Таренте он увидел быка на разнотравье, жевавшего зеленые бобы, подошел к пастуху и посоветовал сказать быку, чтобы тот этого не делал. Пастух стал смеяться и сказал, что не умеет говорить по-бычьему; тогда Пифагор сам подошел к быку и прошептал ему что-то на ухо, после чего тот не только тут же пошел прочь от бобовника, но и более никогда не касался бобов, а жил с тех пор и умер в глубокой старости в Таренте при храме Геры, где слыл священным быком и кормился хлебом, который подавали ему прохожие».

Запрет, наложенный Пифагором на бобы, касался не только их употребления в пищу — к злополучному овощу нельзя было даже прикасаться. Это, согласно преданию, и послужило причиной гибели философа и многих его учеников. Диоген Лаэртский сообщает:

«Погиб Пифагор вот каким образом. Он заседал со своими ближними в доме Милона, когда случилось, что кто-то из не допущенных в их общество, позавидовав, поджег этот дом... Пифагора схватили, когда он выходил, — перед ним оказался огород, весь в бобах, и он остановился: “Лучше плен, чем потоптать их, — сказал он, — лучше смерть, чем прослыть пустословом”». Здесь его настигли и зарезали; здесь погибла и большая часть его учеников, человек до сорока; спаслись лишь немногие».

Пифагор, если не считать его сложных отношений с бобами, не мучил себя и своих последователей слишком строгими диетами. Тем не менее он пользовался специальными средствами от жажды и от голода, рецепты которых сохранил для нас Порфирий. Средство от голода, судя по входившим в него достаточно калорийным продуктам, действительно должно было действовать безотказно: оно состояло «из макового семени, сезама, оболочки морского лука, отмытого до того, что он сам очищал все вокруг, из цветов асфоделя, листьев мальвы, ячменя и гороха, нарубленных равными долями и разведенных в гиметтском меду». Средство от жажды, судя по составу, тоже должно было помогать скорее от голода: оно приготавливалось «из огуречного семени, сочного винограда с вынутыми косточками, из кориандрового цвета, семян мальвы и портулака, тертого сыра, мучного просева и молочных сливок, замешанных на меду с островов». Действительно ли оно помогало от жажды, авторам настоящей книги не известно, поскольку они так и не удосужились его приготовить: конечно, семена мальвы и цветы кориандра достать не так уж и трудно, но это требует некоторых усилий, что же касается «меда с островов» — он и вовсе малодоступен.

Вероятно, греки нередко видели еду во сне. По крайней мере, знаменитая «Онейрокритика», а если по-простому — сонник, написанный во втором веке н.э. греческим писателем Артемидором, уделяет немалое внимание еде, точнее, снам о ней. Надо полагать, что греки видели во сне примерно те самые продукты, которые им чаще всего приходилось видеть на своих столах наяву, поэтому по книге Арте-

мидора можно судить о меню среднего грека его времени (сам Артемидор жил в одном из греческих городов Малой Азии, кроме того, он охотно исследовал сны жителей Греции и Рима).

Свой разговор о продовольственных снах Артемидор начинает со снов овощных. Анализировать их достаточно трудно: например, редька относится к овощам, «которые, будучи съедены, сообщают свой запах», и, значит, увиденная во сне, она грозит сновидцу разоблачением его тайн и ненавистью окружающих (такими же свойствами обладают цикорий и рубленый порей). В то же время редьку очищают и едят сырой, что дает основания зачислить ее в категорию овощей, означающих «убыток из-за этой утраты лишнего» (Артемидор относит к таким продуктам еще и салат). Но поскольку редька — корнеплод, она вместе с морковью и другими подобными овощами должна означать «пользу для всех, кроме тех, у кого тяжба за землю — потому что вырывают их из земли вместе с корнем».

Авторы настоящей книги не сильны в онейрокритике, но, судя по тому, что пишет Артемидор, они бы поостереглись видеть во сне какие бы то ни было овощи, поскольку все они (по крайней мере те, что были известны в древности) в той или иной степени чреваты неприятностями. Артишок «означает горе, потому что он колючий и с шипами, а также безработицу, потому что он непитательный». Белую свеклу, шавель (в том числе конский), мальву и лебеду могут без ущерба для себя видеть только должники, «потому что они прослабляют желудок и выводят испражнения; а желудок и внутренности у нас подобны взаимоотношениям». Репа, брюква и тыква означают несбыточные надежды, и это несмотря на то, что репа и брюква, будучи корнеплодами, должны бы значить «пользу для всех». Что же касается капусты, то она «ни для кого не бывает к добру». Не к добру и все стручковые культуры за исключением гороха, который полезно видеть во сне кормчим и ораторам. Бобы означают ссору, а чечевица — горе. Сон о дынях полезен «для дружеского и любовного соединения», но тем не менее это сон неблагоприятный. Есть во сне лук и чеснок тоже «не к добру» («к добру» лишь иметь их, не употребляя в пищу). Из всех огородных культур

сравнительно безопасно видеть во сне только огурцы, особенно если сновидец болен, а огурцы нарезаны.

Видеть злаки тоже не рекомендуется. Просо, просянка и полба «означают нищету и лишения и к добру лишь для тех, кто кормится от народа». Про ячмень как таковой автор «Онейрокритики» ничего не сообщает, но видеть его отвар, с точки зрения Артемидора, не стоит, потому что ячмень трудно размалывается. По логике вещей сны про сам ячмень, равно как и другие производные от него, должны быть столь же неутешительны, но выясняется, что вопреки логике сны про ячменный хлеб и крупу благоприятны. Судя по всему, грекам случалось видеть во сне и есть наяву некие «хрящевик и козляк». Что это такое, авторы настоящей книги так и не смогли выяснить. Словари уверяют, что козляк — это гриб, но Артемидор уверенно помещает его между злаками и семенами масличных растений. С хрящевиком ситуация немногим понятнее. Но чем бы ни были эти загадочные культуры, они, вероятно, играли какую-то роль в питании греков: Артемидор считает, что они «поскольку съедобны, постольку полезны». Но полезны они только наяву, видеть же их во сне тем не менее не рекомендуется, так как они «означают непомерные труды, а для бедняков — болезни». Столь же непомерные труды, а заодно и разоблачение тайн грозят тому, кто имеет неосторожность увидеть во сне сесам, льняное семя и горчицу — на них можно безопасно смотреть только врачам.

Хлеб, по уверению Артемидора, следует есть во сне лишь такой, к какому человек привык наяву, — «бедному подобает хлеб непровеянный, богатому провеянный». Если же кто-то, нарушив субординацию, отведаст во сне хлеба, который ему не подобает, он может, причем уже наяву, столкнуться с нуждой и болезнями. Надо соблюдать осторожность и в выборе пирогов: «пирог без сыра — к добру, а пироги с сыром означают хитрости и козни, так же как и сыр сам по себе». Зато пироги с толченым сесамом (в отличие от самого сесама) и с медом «к добру для всех, особенно у кого дела в суде».

Увиденные во сне мясные и рыбные блюда Артемидор считает сравнительно безопасными. Особенно хоро-

ши гусятина, дичь и рыба, прежде всего жареная, «нехороша только мелкая рыба, потому что в ней больше костей, чем съедобной мякоти, и это означает не выгоду, а только ссоры с домашними и неоправдавшиеся надежды». Правда, в разделе, специально посвященном рыбе, сообщается, что не все так просто. Например, поимка большого количества крупной рыбы «к добру и прибыли для всех, кроме занимающихся сидячей работой и софистов»: для первых сновидение означает безработицу, а для последних — отсутствие аудитории. Плохи и пестрые рыбы. «Все красные», к которым Артемидор относит, например, барабульку, опасны для рабов, злодеев, больных и «тех, кто пытается скрыться». Из хрящевых рыб «все крупные означают напрасный труд и несбывшиеся надежды». Плоские, такие, как электрический скат и пятнистая акула, означают опасность. Все рыбы, «подобные чешуйчатым, но не имеющие чешуи», например тунец, означают несбывшиеся надежды. Увиденные во сне пескари приведут к тому, что «сновидец попадет в руки людей хитрых и неприятных». Кальмары и каракатицы (которых Артемидор относит к рыбам) хороши только для хитрецов. Что же касается озерных рыб, то они «к добру, но в меньшей степени, чем морские» (хотя, судя по всему, что было сказано выше, добро от увиденных во сне морских рыб представляется авторам настоящей книги весьма проблематичным). По поводу озерных рыб Артемидор уточняет свою позицию, сообщая, что «они и ценятся меньше, и менее питательны».

Позиция автора «Онейроkritики» по поводу мяса столь же противоречива. Он сообщает, что «мясо, когда его едят и готовят, по опыту считается к добру, за немногими лишь исключениями». Но потом выясняется, что к этим исключениям относится едва ли не любое мясное блюдо. Так, «баранина означает неприятности и слезы в доме», а говядина — «малые заработки». Козлятина хороша лишь для тех, кто попал в непогоду, «для остальных она без пользы, а костлявостью своей сулит мелкие заботы». Единственным животным, чье мясо безусловно стоит видеть во сне, Артемидор называет свинью. Он объясняет это следующим образом: «...Пока свинья жива, человеку от нее нет никакой

пользы, но когда ее зарежут, то нет мяса вкусней, — остальные же твари все лучше живые, чем зарезанные. И вообще хорошо — видеть, будто ешь свинину жареною, потому что здесь к благополучию прибавляется быстрота в виде огня; мясо просто вареное означает такое же благополучие, но не так скоро».

Перечисляет Артемидор и многочисленные фрукты, которыми греки его времени лакомились наяву и которые, вероятно, им случалось видеть во сне. Он сообщает, что яблоки «весенние, сладкие и зрелые» обещают любовные утехы, кислые — ссоры и раздоры, а зимние — горе. Миндаль и орехи предвещают смуту, чему Артемидор приводит доказательство: он лично знал «человека, пользовавшегося в Греции большим почетом», но после того, как несчастному приснился орех, «он оказался лишен гражданских прав». Увиденные во сне смоквы надо различать по цвету, ибо светлые означают хорошую погоду, а черные — ненастье. Виноград всегда бывает к добру. Что же касается граната и тутовых ягод, то они предвещают раны и пытки. Персики, абрикосы и черешни «означают в урочную пору удовольствие и обман, а в неурочную пору — напрасные труды». От них выгодно отличаются садовые груши, «потому что при хранении они не портятся и тотчас после сбора годятся не только в пищу, но и на сок». Интересно, что из всех остальных фруктов Артемидор, видимо, не считает возможным делать сок, хотя, казалось бы, абрикосы и гранаты годятся для этого ничуть не хуже, чем груши. Были грекам знакомы и другие фрукты, поскольку автор «Онейрокритики» сообщает: «...о каких плодах здесь не сказано, о тех следует судить по образу сказанного...»

«Что же касается каперсов, оливок, всяких заготовленных впрок овощей, каши с пряностями и тому подобно-го, — пишет Артемидор, — то об этом я намеренно умалчиваю, ибо ясно, что к добру это быть не может».

Поклонники черной похлебки



Эллины любили вкусно и сытно поесть. Но существовало на территории Греции государство, жители которого на протяжении нескольких веков добровольно отказывали себе в гастрономических удовольствиях. Это был Лакедемон, больше известный по названию его главного города — Спарта.

Аскетизм не был в крови у спартанцев, и в далекой древности они жили, как все нормальные люди Ойкумены, охотно предаваясь возможным радостям. Описывая посещение Спарты Телемахом и Писистратом на рубеже тринадцатого и двенадцатого веков до н.э., Гомер сообщает о царском доме, который «был сиянием ярким подобен луне или солнцу». Невольницы вымыли гостей в «прекрасно отесанных» ваннах и «маслом блестящим им тело натерли». В пиршественной зале в это время звучали музыка и пение аэда, и скоморохи развлекали гостей. Когда Телемах и Писистрат присоединились к пирующим, служанка поставила перед ними серебряный таз для умывания и «кувшин золотой с рукомойной водою». После чего

Хлеб положила пред ними почтенная ключница, много
Кушаний разных поставив, охотно их дав из запасов,
Кравчий, блюда высоко поднявши, на них преподнес им
Разного мяса и кубки поставил близ них золотые.

Так спартанцы и жили: ели, пили, пировали, принимали гостей и развлекались каждый в меру своих возможностей. Но прошло несколько столетий, и ситуация радикальным образом изменилась. Предположительно между десятым и восьмым веком до н.э. к власти в Спарте пришел знаменитый законодатель Ликург, который решил изменить государственное устройство, нравы и кухню ни в чем не повинных спартанцев. Введенные им законы в одночасье превратили процветающую страну в нечто среднее между тюрьмой и военным лагерем, и теперь за такой прием, какой некогда был оказан Менелаем Телемаху и Писистрату, можно было поплатиться жизнью.

Стараниями ретивого законодателя на территории Спарты были запрещены заграничные гости, и Телемаха с его спутником попросту не пропустили бы сквозь «железный занавес». Плутарх пишет: «Ликург ввел ксенолазию — изгнание из страны иноземцев, чтобы, приезжая в страну, они не научили местных граждан чему-либо дурному». Под «чем-либо дурным» подразумевалось, например, купание в тех самых «прекрасно отесанных» ваннах, в которых мылись в свое время Менелай и его гости, а также, вероятно, и предки знаменитого законодателя и его современников. Теперь в этих ваннах, равно как, впрочем, и в плохо отесанных, мыться возбранялось, а натираться маслом — тем более. По словам Плутарха, «спартанцы не носили хитонов, целый год пользуясь одним-единственным гиматием (плащом. — *О. И.*). Они ходили немые, воздерживаясь по большей части как от бань, так и от того, чтобы умащать тело».

Для того чтобы окончательно убереечь своих сограждан от дурного влияния чистоплотных иноземцев, попытка выезда за границу каралась, вплоть до смертной казни. Спартам теперь «не разрешалось покидать пределы родины, чтобы

они не могли приобщаться к чужеземным нравам и образу жизни людей, не получивших спартанского воспитания».

За использование золотой и серебряной посуды тоже можно было серьезно пострадать: «...если кто-либо из спартанцев скапливал у себя богатство, накопителя приговаривали к смерти». К смерти приговорили даже бедолагу, который осмелился украсить свою одежду «цветной полосой». Правда, Ксенофонт (историк, родом афинянин и большой поклонник спартанского государственного устройства), в отличие от Плутарха, писал, что спартанские владельцы золота и серебра отделялись штрафами, но и он признавал, что, «если у кого было золото, они боялись показать это». Зато очень популярен здесь был так называемый лаконский котон — глиняный сосуд с одной ручкой и с узким горлышком, очень выпуклый внизу, с помощью которого можно было пить из любой лужи. Плутарх сообщает: «...Если приходилось пить воду, неприглядную на вид, он скрывал своим цветом цвет жидкости, а так как муть задерживалась внутри, отстаиваясь на внутренней стороне выпуклых стенок, вода достигала губ уже несколько очищенной».

Зрелища, кроме носивших идеологический и патриотический характер, спартанцам возбранялись, «чтобы не услышать чего-либо сказанного в шутку или всерьез, идущего вразрез с их законами», поэтому аэдам и скоморохам не нашлось бы места в пиршественной зале. Возбранялась и неумеренность в вине: Ксенофонт сообщает, что Ликург «разрешил спартанцам пить лишь для утоления жажды, считая, что напиток тогда безвреднее и всего приятнее».

Но этими требованиями законодатель не ограничился. Если бы Менелай жил во времена Ликурга, то даже если бы его гости не были иностранцами, если бы они сели за стол невымытыми и пили грязную воду из глиняных котон, а вместо скоморохов в зале выступал бы хор воинов, исполнявших патриотические песни, — даже и в этом случае царский пир оказался бы под большим вопросом. Дело в том, что Ликург вообще отменил домашние трапезы (как с гостями, так и без оных), приказав всем мужчинам-спартанцам питаться коллективно в специально отведенных для этого

местах. Ксенофонт сообщает: «Застав у спартанцев порядок, при котором они, подобно всем другим грекам, обедали каждый в своем доме, Ликург усмотрел в этом обстоятельстве причину весьма многих легкомысленных поступков». Дабы оградить своих соотечественников от легкомыслия, законодатель постановил, что питаться они теперь будут только коллективно, на так называемых сисситиях.

По словам Плутарха, «граждане собирались вместе и все ели одни и те же кушанья, нарочито установленные для этих трапез; они больше не проводили время у себя по домам, валяясь на мягких покрывалах у богато убранных столов, жирея благодаря заботам поваров и мастеровых, точно прожорливые скоты, которых откармливают в темноте...».

Против тех вольнодумцев, которые не понимали всей прелести общепита, принимались определенные меры: «Нельзя было... явиться на общий обед, предварительно насытившись дома: все зорко следили друг за другом и, если обнаруживали человека, который не ест и не пьет с остальными, порицали его, называя разнузданным и изнеженным». Исключения делались лишь для людей, которые опаздывали на общую трапезу, задержавшись на охоте или на жертвоприношении, — им дозволялось пообедать дома. Никакие другие причины уважительными не считались, да и с домашними запасами у спартанцев дела обстояли негусто. Плутарх сообщает, что, когда спартанский царь Агид, вернувшись из успешного военного похода против афинян, захотел пообедать дома с собственной женой, ему пришлось послать «за своей частью», но старейшины, следившие за соблюдением закона, «отказались ее выдать». Авторам настоящей книги не известно, чем кончилось дело: остался ли победитель афинян голодным или же, бросив дома полуголодную жену, отправился на сисситию за своей порцией черной похлебки из крови и бобов или чечевицы — традиционного спартанского кушанья. Во всяком случае, он, судя по всему, не наелся, так как назавтра «в гневе не принес установленной жертвы». Впрочем, такие вольности в Спарте тоже никому, даже царям, не дозволялись, и старейшины «наложили на него штраф». Согласно другой версии, царя наказали за самую попытку пообедать дома.

Ксенофонт называет единственную поблажку, которая предоставлялась царям в Ликурговой системе общепита: «Он разрешил им получать двойную порцию не для того, чтобы цари ели больше других, а для того, чтобы они могли почтить пищей того, кого пожелают». Кроме того, двойную долю получал новоиспеченный член Совета старейшин в торжественный день своего избрания. Но и ему дополнительная порция выдавалась не для того, чтобы он предался чревоугодию. Плутарх пишет: «...Он отправлялся к общей трапезе; заведенный порядок ничем не нарушался, не считая того, что старейшина получал вторую долю, но не съедал ее, а откладывал. У дверей стояли его родственницы, после обеда он подзывал ту из них, которую уважал более других, и, вручая ей эту долю, говорил, что отдает награду, которой удостоился сам, после чего остальные женщины, прославляя эту избранницу, провожали ее домой». Надо полагать, спартанцы были людьми изрядно голодными, если еда, причем самая обычная, считалась у них лучшей и желанной наградой.

Впрочем, некоторые греки пытались находить свои плюсы в спартанском обычае столоваться вне дома. Ксенофонт утверждал: «Питание вне дома приносит еще и такую пользу: люди, возвращающиеся домой, вынуждены совершать прогулку; они должны думать о том, чтобы не напиться пьяными, зная, что не могут остаться там, где обедали. Им известно, что придется идти в темноте». У спартанцев действительно существовал закон, запрещающий пользоваться факелами в пути. Возможно, он был принят для того, чтобы ярко освещенные путники не стали жертвами нападения рабов-илотов. Но так или иначе, общественной трезвости это установление способствовало. Если же кто-то, не убоившись темноты, все-таки напивался допьяна, то любой встречный прохожий мог наложить на него строгое наказание. Кроме того, в целях борьбы с пьянством спартанцы время от времени допьяна напивали илотов и демонстрировали эту назидательную картину юношам.

Плутарх пишет о спартанском царе Архидаме: «Человеку, обещавшему ему сделать вино более сладким, он ответил: “Зачем? Расходовать его станут больше, а общественные трапезы станут менее благопристойными”». А для своего

кислого вина спартанцы придумали несколько неожиданное употребление: «...женщины обмывали новорожденных не водой, а вином, испытывая их качества: говорят, что больные падучей и вообще хворые от несмешанного вина погибают, а здоровые закаляются и становятся еще крепче».

Для проведения сисситий мужчины объединялись в группы примерно по пятнадцать человек; прием каждого нового члена сопровождался тайным голосованием. Плутарх описывает эту процедуру: «Каждый из сотрапезников брал в руку кусок хлебного мякиша и, словно камешек для голосования, молча бросал в сосуд, который подносил, держа на голове, слуга. В знак одобрения комок просто опускали, а кто хотел выразить свое несогласие, тот предварительно сильно стискивал мякиш в кулаке. И если обнаруживали хотя бы один такой комок, соответствующий просверленному камешку, искателю в приеме отказывали, желая, чтобы все, сидящие за столом, находили удовольствие в обществе друг друга».

Каждый участник сисситии ежемесячно вносил в общий котел медимн (52,5 литра) ячменной муки, восемь хоев вина (1 хой равен 3,28 литра), пять мин сыра, две с половиной мины смокв (вес мины в разное время менялся и составлял от 436 до 600 грамм) и незначительную сумму денег для покупки мяса и рыбы. Впрочем, значительных сумм у спартанцев быть не могло хотя бы потому, что с денежным обращением в Спарте имела особая проблема, специально созданная все тем же Ликургом в целях очищения нравов. Законодатель отменил золотые и серебряные деньги, введя вместо них железные, причем металл специально портили, закаляя его в уксусе. После этого железо становилось хрупким, теряло свою реальную стоимость, и изготовленные из него «деньги» имели фантастически низкий курс. Это были большие куски металла, и, отправляясь за мало-мальски значимой покупкой, спартанец должен был вместо кошелька использовать телегу. Поэтому на деньги, которые вносили участники сисситий, особенно разгуляться было трудно.

Традиционным блюдом спартанцев считалась так называемая «черная похлебка», основными ингредиентами которой были кровь, свинина, бобы или чечевица и уксус. Блюдо это

было на любителя, причем за пределами Спарты таковые любители больше нигде не водились. Плутарх писал: «Больше всего спартанцы ценят так называемую черную похлебку, так что старые люди даже не берут свой кусок мяса, но уступают его юношам. Говорят, что сицилийский тиран Дионисий купил спартанского повара и приказал ему, не считаясь ни с какими расходами, приготовить такую похлебку. Однако, попробовав, он с отвращением ее выплюнул. Тогда повар сказал: “О царь, чтобы находить вкус в этой похлебке, надо, искупавшись в Евроте, подобно лаконцу, проводить всю жизнь в физических упражнениях”».

Судя по всему, жителям Спарты нельзя было есть соленую и жареную рыбу. На этот счет у Плутарха есть не вполне понятное (по крайней мере авторам настоящей книги) сообщение о том, как некий спартанец, «придя в Афины, поразился, что афиняне продают соленую и жареную рыбу, берут на откуп и собирают налоги, предлагают публичных женщин, а также занимаются другими недостойными делами, не считая это зазорным». Что зазорного увидел суровый спартанец в соленой и жареной рыбе и почему она оказалась в одном списке с публичными женщинами, не ясно, — возможно, эти способы ее приготовления ассоциировались у лакедемонян с избыточной роскошью. Известно, что спартанцы рыбу ели, — вероятно, они готовили ее как-то иначе, дабы свести к минимуму удовольствие от еды.

Но даже и этот унылый паек был, по сообщению Ксенофонта, очень скудным, и получали его лакедемоняне, стараниями того же Ликурга, не вдоволь: «Пищу он позволил потреблять гражданам в таком количестве, чтоб они чрезмерно не пресыщались, но и не терпели недостатка...»

Дело Ликурга продолжили его последователи. Плутарх пишет, что, когда спартанский царь Агесилай проходил мимо острова Фасоса, «островитяне послали ему муку, гусей, медовые лепешки и другие виды изысканной пищи и напитков». С точки зрения авторов настоящей книги, гусей и медовые лепешки трудно назвать такой уж изысканной пищей. Тем не менее царь строго стоял на страже аскетизма. Он «принял только муку и приказал доставившим пищу возчикам везти все остальное назад, так как

спартанцам эти лакомства не нужны». Когда же островитяне продолжали настаивать, царь приказал раздать запретную еду илотам, заявив: «Не годится, чтобы мужественные люди питались лакомствами, ибо то, что прельщает рабов, должно быть чуждо свободным»...

Афинея сообщает, что некий житель Сибариса, сидя со спартанцами за их общей трапезой, сказал: «Понятно, что спартанцы — самый храбрый из всех народов: кто в здравом уме, тот лучше тысячу раз умрет, чем согласится жить так убого».

Регламентируя свои застолья, лакедемоняне не ограничивались материальной стороной дела и уделяли немало внимания духовной составляющей. За столом приветствовались беседы на патриотические темы, особенно это касалось юношества. Плутарх пишет, что, когда мальчики заканчивали свой скудный обед, старший из них, должность которого называлась «ирен», «кому приказывал петь, кому предлагал вопросы, требующие размышления и сообразительности, вроде таких, как: “Кто лучший среди мужей?” или “Каков поступок такого-то человека?”».

Спартанцы старались собирать за одним столом людей разных возрастов, дабы молодежь перенимала традиции старших. Плутарх сообщает: «За трапезами бывали и дети. Их приводили туда точно в школу здравого смысла, где они слушали разговоры о государственных делах, были свидетелями забав, достойных свободного человека, приучались шутить и смеяться без пошлого кривляния и встречать шутки без обиды. Спокойно переносить насмешки считалось одним из главных достоинств спартанца. Кому становилось невтерпеж, тот мог просить пощады, и насмешник тотчас умолкал. Каждому из входивших старший за столом говорил, указывая на дверь: “Речи за порог не выходят”». Впрочем, дети спартанцев питались отдельно, и на сисситии их приглашали не для того, чтобы покормить, а для того, чтобы воспитать. Кормлением же детей спартанцы не злоупотребляли.

В семьях дети жили и питались до семилетнего возраста. Впрочем, далеко не у всех детей была семья в нашем понимании этого слова. Дело в том, что в первое время после

свадьбы мужа и жены в Спарте жили раздельно. Собственно, свадьбы и свадебного пира у них тоже не было. Плутарх писал:

«Невест брали уводом, но не слишком юных, не достигших брачного возраста, а цветущих и созревших. Похищенную принимала так называемая подружка, коротко стригла ей волосы и, нарядив в мужской плащ, обув на ноги сандалии, укладывала одну в темной комнате на подстилке из листьев. Жених, не пьяный, не размякший, но трезвый и, как всегда, пообедавший за общим столом, входил, распуская ей пояс и, взявши на руки, переносил на ложе. Пробыв с нею недолгое время, он скромно удалялся, чтобы, по обыкновению, лечь спать вместе с прочими юношами. И впредь он поступал не иначе, проводя день и отдыхая среди сверстников, а к молодой жене навещаясь тайно, с опаскою, как бы кто-нибудь в доме его не увидел. Со своей стороны и женщина прилагала усилия к тому, чтобы они могли сходиться, уловив минуту, никем не замеченные. Так тянулось довольно долго: у иных уже дети рождались, а муж все еще не видел жены при дневном свете».

Но даже с той поры, когда супруги начинали вести общее хозяйство, и хозяйство это, и дети в значительной мере находились на попечении женщины, так как глава семьи большую часть жизни проводил в военных лагерях и походах. В родительском доме дети питались, надо думать, более или менее сносно, но без излишеств. В свое время Ликург провел земельную реформу и выдал гражданам наделы в соответствии с принципом «каждому по потребностям», а именно: «...каждый надел был такой величины, чтобы приносить по семидесяти медимнов ячменя на одного мужчину и по двенадцати на женщину и соразмерное количество жидких продуктов. Ликург полагал, что этого окажется достаточным для такого образа жизни, который сохранит его согражданам силы и здоровье, меж тем как иных потребностей у них быть не должно».

После того как мальчикам исполнялось семь лет, их отбирали у родителей — теперь они жили и питались в специальных лагерях. Ложем им служили подстилки из тростника, баню они посещали несколько раз в год, а одежду им поч-

ти не выдавали. По словам Плутарха, «в двенадцать лет они уже расхаживали без хитона, получая раз в год по гиматию, грязные, запущенные...». Плутарх пишет: «Ирен... командует своими подчиненными в драках и распоряжается ими, когда приходит пора позаботиться об обеде. Большим он дает наказ принести дров, малышам — овощей. Все добывается кражей: одни идут на огороды, другие с величайшей осторожностью, пуская в ход всю свою хитрость, пробираются на общие трапезы мужей. Если мальчишка попался, его жестоко избивали плетью за нерадивое и неловкое воровство. Крали они и всякую иную провизию, какая только попадалась под руку, учась ловко нападать на спящих или зазевавшихся караульных. Наказанием попавшимся были не только побои, но и голод: детей кормили весьма скудно, чтобы, перенося лишения, они сами, волей-неволей, понаторели в дерзости и хитрости».

Впрочем, Плутарх, подобно многим другим грекам и римлянам, считал, что скудность питания способствовала не только духовному, но и физическому совершенству.

«...Как говорят, действовала она и еще в одном направлении — увеличивала рост мальчиков. Тело вытягивается в высоту, когда дыхание не стеснено слишком утомительными трудами и, с другой стороны, когда тяжкий груз пищи не гонит его вниз и вширь, напротив, когда, в силу своей легкости, дух устремляется вверх; тогда-то человек и прибавляет в росте легко и быстро. Так же, по-видимому, создается и красота форм: худоба, сухошавость легче соотносится с правильным развитием членов тела, грузная полнота противится ему».

Подобную точку зрения высказывал в свое время еще Ксенофонт:

«Ликург считал, что воспитанные таким образом юноши, если возникнет необходимость, легче смогут переносить трудности. Более того, если будет приказано, они смогут растянуть запас хлеба на больший промежуток времени и меньше будут нуждаться в приправах; они приспособятся ко всякой пище, и образ жизни их будет более здоровым. Ликург предпочитал, чтобы пища способствовала росту юношей и делала их тела более гибкими, полагая, что это

будет лучше, чем если они будут толстеть от питания. Он не хотел заставлять юношей чрезмерно страдать от голода, но и не давал им возможности получать без труда то, в чем они нуждались; поэтому он разрешил им воровать, чтобы они не страдали от голода. Я думаю, никто не сомневается в том, что Ликург разрешил воровать пищу не по причине недостатка продовольствия; ведь ясно, что готовящемуся к краже приходится ночью бодрствовать, а днем обманывать и подстерегать. Тот, кто намеревается что-либо украсть, должен также позаботиться о том, чтобы поставить дозорных. Отсюда ясно, что, воспитывая мальчиков таким образом, Ликург стремился сделать их более ловкими и более воинственными. Могут спросить, почему, если Ликург одобрял воровство, он назначил попадавшемуся жестокую порку. Я считаю, что это он сделал потому, что при любом обучении люди наказывают того, кто плохо выполняет задание. Так и спартанцы наказывают попавшихся за то, что они плохо воруют. Установив, что почетно украсть как можно больше сыра с алтаря Ортии, Ликург предписал их товарищам бить ворующих».

Интересно, что даже удачно украденную пищу мальчики должны были есть с оглядкой. Римский писатель Элиан сообщает, что у спартанцев был закон, гласивший: «Никто не должен... быть полнее, чем это согласуется с потребностями гимназия». Согласно этому закону мальчики и юноши должны были каждые десять дней голыми показываться перед должностными лицами — если эксперты находили, что кто-то из молодых людей растолстел, его подвергали телесному наказанию.

Плутарх рассказывает, что, когда Ликург только собирался вводить свои законы, он решил экспериментально доказать пользу голода и для этого использовал двух щенков из одного помета. «Одного из них он приучил к лакомой пище и разрешал ему проводить время в доме, а другого сразу стал приучать к псовой охоте. Потом он привел этих щенков в Народное собрание и, положив перед ними кости и другие лакомства, выпустил на волю зайца. Каждая из собак устремила к тому, к чему она была приучена. Когда собака догнала зайца, Ликург сказал: “Видите, сограждане,

эти собаки одной породы, но благодаря различным условиям, в которых они жили, значительно отличаются друг от друга. Не следует ли из этого, что воспитание для выработки добрых качеств значит больше, чем природа?» По другой версии, добросовестный естествоиспытатель взял щенков разных пород, причем сторожевого пса приучал к охоте, а охотничьего «кормил одной лакомой пищей». В результате голодный сторожевой пес проявил большее рвение, чем сытый охотничий, и спартанские мужи наглядно убедились в пользе аскетизма.

Надо отдать должное Ликургу — посадив своих сограждан на голодную диету, он и сам не остался в стороне от собственных нововведений и даже превзошел остальных спартанцев. После того как его реформы были завершены, он спросил оракул, «хороши ли его законы и достаточны ли для того, чтобы привести город к благоденствию и нравственному совершенству». Бог отвечал, что «и законы хороши, и город пребудет на вершине славы, если не изменит Ликургову устройству». Город действительно прославился среди изумленных таким радикализмом эллинов, и слава его голодных граждан не померкла и по сей день. Что же касается самого Ликурга, то он в конце жизни добровольно уморил себя голодом. Сделал он это, по словам Плутарха, «твердо веря, что даже смерть государственного мужа не должна быть бесполезна для государства, что самой кончине его надлежит быть не безвольным подчинением, но нравственным деянием».

К счастью для спартанцев, такой радикализм Ликург избрал только для себя, но в законодательном порядке не ввел. Что же касается остальных его установлений, прославивших Спарту и действительно на долгие века сделавших ее непобедимой, по этому поводу хорошо высказался Ксенофонт: «...Самое удивительное, что, хотя все хвалят подобные учреждения, подражать им не желает ни одно государство».

На этом авторы настоящей книги заканчивают обзор древнегреческой пищи и переходят к описанию пищи древнеримской. Напиткам же, которыми увлекались греки и римляне (преимущественно это вино), будет посвящена отдельная глава.

Рабы, легионеры, императоры



Древние римляне любили вздыхать о суровых и аскетических нравах своих еще более древних предков. Простая и непривередливая пища этих предков тоже вызывала у римлян ностальгические чувства, и граждане времен Империи, поглощая устриц и мозги фламинго, любили приправить застольную беседу завистливыми рассуждениями о полбяной каше, которой питались их прадеды. Римский писатель Валерий Максим в первом веке н.э. восхищенно пишет о «наблюдаемой от древних простоте в кушанье». Он вздыхает о временах, когда «знатные люди обедать и ужинать открыто не стыдились; и, конечно, они таких яств не имели, которые бы стыдно было показать народу», и сообщает, что предки «крайне были умеренны, так, что чаще употребляли простую кашу, нежели хлеб». Не только их яства, но и застольные привычки вызывают восхищение Максима. Он сообщает, что женщины раньше не возлежали, а сидели за столом — «это своего рода строгость, которой наше поколение придерживается разве что на Капитолии, но не в своих семьях...». Что же касается юношей, то, «когда их приглашали на обед, они должны были осторожно выяснять, кто собирается за столом, чтобы не возлечь до

прихода старших, а по окончании обеда должны были первыми встать и уйти... За обедом старшие имели обыкновение исполнять под звуки флейты стихи, посвященные предкам, и часто призывали молодежь активнее им подпевать. Что может быть более прекрасно, более полезно?».

Признаться, по поводу хорового исполнения римлянами на пирах стихов, посвященных предкам, авторы настоящей книги не нашли других свидетельств, кроме Максима (им кажется, что эта традиция все же более приличествовала спартанцам, чем квиритам). Но в том, что касается простой пищи, которой питались римляне по крайней мере до третьего века до н.э., Максим безусловно прав (хотя по поводу того, что они ограничивали себя кашей в ущерб хлебу и делали это во имя воздержанности, он, возможно, и погорячился).

Подробное описание обеда, которым угощала гостей небогатая семейная пара, жившая в далекой древности, приводит Овидий в «Метаморфозах». Правда, почтенных Филемона и Бавкиду в тот день посетили не кто иные, как сам бог Юпитер, сопровождаемый Меркурием. Но хозяева не знали о высоком положении своих гостей, а кроме того, визит этот был неожиданным, поэтому на стол без особых ухищрений подали то, что имелось под рукой. А имелось, надо сказать, не так уж и мало. Поэт описывает, как Бавкида «с овощей, стариком в огороде собранных влажном, листья счищает ножом», а в это время ее супруг «двузубою вилой спинку свиньи достает, что коптилась, подвешена к балке». Правда, про свинину сообщается, что «долго ее берегли», и даже теперь, в честь гостей, Филемон отрезает от нее лишь тонкий кусочек, который «в закипевшей воде размягчает». Столешницу натирают «свежею мятой» и ставят на нее «плоды, двух разных цветов», а кроме того,

Осенью сорванный тёрн, заготовленный в винном отстое,
Редьку, индивий-салат, молоко, загустевшее в творог,
Яйца, легко на нежарком огне испеченные, ставят.
В утвари глиняной все. После этого ставят узорный,
Тоже из глины, кратер и простые из бука резного
Чаши, которых нутро желтоватым промазано воском.
Тотчас за этим очаг предлагает горячие блюда.
Вскоре приносят еще, хоть не больно-то старые, вина;

Их отодвинув, дают местечко второй перемене.
Тут и орехи, и пальм сушеные ягоды, смоквы,
Сливы, — немало плодов благовонных в разлтых корзинах,
И золотой виноград, на багряных оборванный лозах.
Свежий сотовый мед посередке; над всем же — радушье
Лиц, и к приему гостей не худая, не бедная воля.

Застолье это было, конечно, не роскошным, но все же далеким от чаемого Максимом аскетизма, во имя которого следовало экономить на хлебе, предпочитая ему кашу. Правда, Овидий, описавший трапезу благочестивых старцев с богами, жил на рубеже эр, то есть значительно позже описанных им событий. Но ностальгирующий Максим жил еще позднее, поэтому трудно сказать, кто из них прав.

Сохранилась еще одна небольшая поэма, описывающая скромный крестьянский завтрак, — она так и называется «Завтрак», авторство ее приписывают Вергилию, старшему современнику Овидия. Эта трапеза значительно скромнее той, которой угощали гостей Филемон и Бавкида, но и она, пожалуй, не так уж плоха. Вергилий не сообщает, когда жил его герой Симил, «пахатель малого поля», чей завтрак, точнее, его приготовление и составляет единственный сюжет поэмы. Скорее всего, такими завтраками небогатые римские земледельцы питались и в далекой древности, и при жизни Овидия, когда Рим давно охватила страсть к кулинарным изыскам.

Десять зимних часов уже долгая ночь отсчитала,
Песнею звонкой рассвет возвестил караульщик крылатый,
В это время Симил, пахатель малого поля,
С брюхом голодным на весь остаться день опасаясь,
Тело с трудом оторвал от убогой, низкой постели...

Несмотря на это жалостливое описание убогого быта, Симил не самый последний из бедняков. У него есть огород, овощами с которого он торгует, есть поле, которое он обрабатывает быками, наконец, есть рабыня Скибала, которая ведет его хозяйство. Поэтому опасения Симила на весь день остаться «с брюхом голодным», мягко говоря, необоснованны. Тем не менее, встав с постели, герой отправляется

в кладовую, «где на земле зерно невысокою кучкой лежало», и берет зерна, «сколько мера вмещает» (а вмещает она немало: «...дважды восемь в нее и больше фунтов входило» (римский фунт равнялся 327,5 г). Затем он мелет зерно на ручной мельнице, а рабыня его тем временем разводит огонь и греет воду.

Только лишь мельничный труд был окончен
в должное время,
 Горстью Симил кладет муку сыпучую в сито
 И начинает трясти. Наверху весь сор остается,
 Вниз оседает мука, сквозь узкие льется ячейки
 Чистый Церерин помол. Его на гладкую доску
 Ссыпав кучкой, Симил наливает теплую воду.
 Чтобы смешалась мука с добавляемой влагой, он месит
 Твердые теста комки, постепенно водой их смягчая,
 Соль подсыпает порой, а потом готовое тесто
 Вверх поднимает, и в круг широкий ладонями плющит,
 И намечает на нем продольные равные ломти.
 После несет к очагу, где Скибала расчистила место,
 Глиняной миской поверх накрывает и жар насыпает.

Пока Скибала печет хлеб, Симил «ищет припасов других», поскольку «хлеб без закуски в горло не лезет». С такими припасами у бедного поселянина дела обстояли не самым лучшим образом:

Близ очага у него не висели на крючьях для мяса
 Окрока или туша свиньи, прокопченная с солью:
 Сыра только кружок, посередке проткнут тростинкой,
 Был повешен на них и пучок укропа засохший.

Вообще говоря, жалобы на «пучок укропа засохший» представляются авторам настоящей книги весьма безосновательными, поскольку у героя имелся собственный огород:

Мал был участок, но трав и кореньев росло там немало.
 Все, в чем бывает нужда бедняку, он давал в изобилие,
 (...)
 Всякая зелень здесь есть: и свекла с пышной ботвою,

И плодовитый шавель, девясил, и поповник, и мальвы,
Есть и порей — такой, что обязан репке названьем,
Есть и приятный латук — от яств изысканных отдых,
Плети ползут огурцов и растет заостренная редька,
Тыквы лежат тяжело, на толстый живот привалившись.

Тем не менее расчетливый Симил овощи относил на рынок, откуда возвращался «налегке, но с тяжелой мощною, редко когда захватив с мясного торга товару». Вот и сейчас запаса овощей в его хижине нет. Впрочем, овощи могли и закончиться: дело происходит зимой (видимо, в ее конце, поскольку, завершив свои кулинарные дела, герой отправится пахать поле). Но итальянская зима — не чета российской, поэтому на огороде уже росла разнообразная зелень.

Грядка, где лук и зеленый порей утолит его голод,
Горький крес, который куснуть невозможно, не морщась,
Или гулявник, чей сок Венеру вялую будит.

Лук, порей и кресс-салат известны, наверное всем, что же касается гулявника, то это род растений из семейства капустных. Большинство гулявников съедобны — их молодые побеги и листья напоминают по вкусу кресс-салат, редьку и капустную кочерыжку сразу. Но в огороде у Симила, скорее всего, рос вид гулявника, называемый рукола (или руккола, или рокет, или аругула), внешне напоминающий листья одуванчика и редиса, — известно, что это растение было окультурено римлянами. Он богат минеральными веществами, йодом и витамином С, способствует пищеварению и активизирует работу иммунной системы. Так что в целом, несмотря на отсутствие овощей, ассортимент огородных растений, находившихся в распоряжении Симила, нельзя назвать таким уж скудным, тем более что ближе к делу выяснилось: на огороде растет и другая зелень.

Мысля, что выбрать сейчас, в огород выходит хозяин,
Первым делом, вокруг подкопавши пальцами землю,
Вырвал он чеснока четыре плотных головки,

Вслед сельдерея нарвал кудрявого, руты зеленой
 И кориандра стеблей, дрожащих и тонких, как нити.
 Зелени вдоволь нарвав, у огня веселого сел он,
 Громко служанке велел, чтоб скорее подала ступку.
 От шелухи он одну за другой очищает головки,
 Верхний снимает слой и чешуйки бросает с презреньем
 Наземь, засыпавши все вокруг себя, а корень мясистый,
 В воду сперва обмакнув, опускает он в камень долбленный.

Симил растолок чесночные головки с зеленью, солью и сыром, добавил оливкового масла и совсем немного уксуса.

Пальцами после двумя обойдя всю ступку по стенкам,
 Он собираетстряпню и комок из месива лепит:
 По завершенью оно справедливо зовется «толченной».
 Той порою раба усердная хлеб вынимает.
 С радостью в руки его берет Симил: на сегодня
 Голод не страшен ему...

Основной пищей римлян, в далекой древности — всех, а позднее — ревнителей старинных нравов и бедняков, были хлеб, полбяная каша, пшенная каша на молоке, бобы, чечевица, горох, люпин, оливковое масло и сами оливки, молоко, сыр, творог, свежие и сухие овощи и фрукты, зелень и виноградное вино.

Хлеб римляне пекли чаще всего пшеничный, реже — ячменный, причем примерно до второго века до н.э. они делали это сами или поручали своим же рабам. Позднее в городах появились пекарни. Плиний описывает разные сорта хлеба: некоторые получили название по тому кушанью, с которым его едят (например, «устричный»); по слобе, которую в него кладут; по скорости приготовления («спешный»); по способу приготовления («печной», «формовой», «испеченный в клибанах»). В разных районах империи были свои виды хлеба. Плиний называет привозимый из Парфии хлеб, который «с помощью воды поднимают... до состояния легкой и ноздреватой пышности». В итальянской области Пицен пекли хлеб из полбяной крупы: «Ее вымачивают девять дней, а на десятый, замесав на изюмном соку, раскатывают тонкими листами и ставят в печь

в горшках, которые там и лопаются». В чем смысл того, что горшки должны лопаться, и где именно при этом находятся сами лепешки, авторы настоящей книги так и не поняли. Но сам этот хлеб, согласно уверению Плиния, есть можно, «только размочив его, что и делают обычно в сычужном молоке». Плиний сообщает также о тесте, которое ставят на молоке и яйцах и «даже на коровьем масле», — впрочем, сами римляне, как и греки, сливочным маслом не увлекались, его добавляли в тесто жители некоторых провинций, что и вызвало удивление автора «Естественной истории».

Дрожжами римляне, судя по всему, не пользовались. Плиний пишет о разных видах закваски, лучшей он считает закваску из просяной муки, которую замешивают на свежем виноградном соке во время сбора винограда, сразу на год вперед. В другое время можно сделать иначе: «...замешивают ячменную муку на воде и сажают двухфунтовые куски теста в раскаленную печь или же пекут на глиняных сковородках в золе и углях, пока они не зарумянятся. После этого их закупоривают в какой-нибудь сосуд, пока они не закиснут. Закваску эту употребляют в разведенном виде». Для выпечки ячменного хлеба римляне затирали муку, варили ее, как кашу, и оставляли, пока она не закиснет. Плиний напоминает: «Всем известно, что... люди, питающиеся квашеным хлебом, отличаются особенной крепостью и что в старину всякая тяжеловесная пшеница считалась особенно полезной для здоровья».

Видимо основываясь на этой точке зрения, рабов римляне кормили в основном пшеницей или хлебом. Марк Порций Катон Старший, обессмертивший свое имя не только требованием разрушить Карфаген, но и трактатом «Земледелие», рекомендует давать людям, занятым в поле, зимой по 35 литров пшеницы в месяц, а с началом летних работ — по 39 литров. Те, чья работа была не слишком тяжелой — ключница, смотритель, овчар, — получали по 26 литров. Колodники получали печеный хлеб (вероятно, потому, что не имели возможности готовить сами). Часть пайка могла заменяться фруктами: инжиром, сушеными грушами и яблоками.

Фрукты в Италии вообще росли хорошо и составляли значительную часть рациона. Кроме инжира, груш и разных

сортов яблок римляне выращивали гранаты, орехи, айву, рябину, сливы, персики. Колумелла в своем труде «О сельском хозяйстве» перечисляет множество сортов столового винограда: «коровье вымя», «пальчики», «родосский», «ливийский», «красный», «айвовый» и другие. Некоторые из них римляне умели сохранять на зиму. Очень хорошо росли здесь и маслины — из них не только выжимали масло, но их солили, мариновали и даже варили похлебку для рабов. Выдавали рабам и оливковое масло: Катон считал, что его должно причитаться чуть больше полулитра на человека в месяц.

Из бобовых римляне сажали сами бобы, чечевицу, горох и даже люпин. В наше время люпин — и зеленая масса, и семена — чаще используется на корм скоту, но римляне его ели и сами, размачивая бобы люпина в горячей воде. Очень популярна была густая бобовая каша с оливковым маслом или салом или густая похлебка, сваренная из бобов вместе со стручками. Лук и чеснок на столе не переводились: «Отдыхания наших дедов и прадедов разило чесноком и луком, — писал в первом веке до н.э. ученый-энциклопедист Марк Теренций Варрон, — но их дух был духом мужества и силы».

Римляне были знатоками молочных продуктов. Варрон в трактате «О сельском хозяйстве» пишет: «Из всего, что мы употребляем в пищу, молоко самая питательная жидкость, и именно овечьё, затем козье. Наиболее слабющими свойствами отличается кобылье, затем ослиное, затем коровье, затем козье. Но молоко бывает разное, смотря по пастбищу, природе скотины и отелу. Питательно молоко от скота, который кормили ячменем, соломой и вообще сухой и твердой пищей; слабительные свойства оно имеет, если скот ест зеленый корм... Самые питательные сыры готовятся из молока коровьего, но они труднее перевариваются. На втором месте стоят овечьи, меньше всего питательности в козых... Молоко для приготовления сыра доят по весне утром, а в остальное время года — в полдень».

Мясо простые римляне ели не слишком часто, но, когда ели — предпочитали свинину: ветчину, свиное вымя, вырезку, колбасы. Они разводили кур, гусей, охотились на дроздов и диких голубей, ловили и солили рыбу.

Вплоть до третьего—второго веков до н.э. стол богатого римлянина если и отличался от стола бедняка, то не слишком сильно. Катон в своем «Земледелии» дает немало кулинарных рецептов, и все они достаточно дешевы и просты, хотя книга и предназначена для богатого землевладельца, который хозяйничает на собственной вилле и распоряжается многочисленными рабами. Правда, Катон был не только знатоком земледелия, но и цензором, прославился суровостью характера и приверженностью старинным нравам. В основном он рекомендует своим читателям блюда из продуктов, которые производятся тут же, на вилле: из крупы, муки, творога, масла и меда. Любое из них несложно и недорого приготовить и сегодня. Например, для того, чтобы испечь «пирог для жертвоприношения», надо два фунта творогу «хорошо растереть в кадучке», добавить еще фунт белой муки, «или, если хочешь, чтобы тесто было нежнее, то полфунта», вбить яйцо и хорошо перемешать. Из этого теста лепится хлеб, он кладется на лавровые листья и выпекается «на горячем очаге под глиняной крышкой».

Сохранился и рецепт виноградного печенья. «Виноградное печенье делай так: модий (8,7 литра. — *О. И.*) муки полей виноградным соком. Подбавь аниса, тмина, два фунта жира, фунт творога и оскобли туда же лавровую веточку. Раскатай, и когда будешь печь, то пеки на лавровых листьях».

Можно испечь и пряженцы по-древнеримски. Для этого надо взять полбяную крупу и высыпать ее в воду, а когда она совсем размокнет, переложить в другую посуду и просушить. Потом смешать ее с творогом и наделать пряженцев «такой величины, какой хочешь». В горячий котелок наливается жир. «Вари по одной штуке или по две; часто поворачивай двумя палочками; когда сварится, вынь, смажь медом, посыпь маком и так подавай».

«Сладкую запеканку делай таким образом. Из $\frac{1}{2}$ фунта муки и $2\frac{1}{2}$ фунта творогу сделай такое тесто, как для жертвенного пирога. Подбавь $\frac{1}{4}$ фунта меда и одно яйцо. Вымажь маслом глиняную чашку. Хорошенько все перемешав, выложи в чашку, чашку закрой крышкой. Смотри, чтобы хорошенько пропеклось в середине, где теста больше всего. Когда испечется, вынь из чашки, смажь медом,

посыпать маком, поставь ненадолго под крышку; затем вынимай. Подавай в чашечках с ложечками».

Предлагает Катон и два вида каш. Одна из них — предельно простая и дешевая: «Пшеничную кашу делай так. Положить полфунта чистой пшеницы в чистую ступку, хорошенько вымыть, хорошенько обтолочь кожицу и хорошенько смыть. Потом положить в горшок, подбавить чистой воды и варить. Когда сварится, подбавлять понемножку молока до тех пор, пока не образуется густой слизистой массы».

Вторая каша называется «пунийской», она готовится из более дорогих продуктов. «Пунийскую кашу вари так: положи в воду фунт полбяной крупы, чтобы хорошенько размокла. Вылей ее в чистое корыто; подбавь туда 3 фунта свежего творога, полфунта меда, одно яйцо, — хорошенько все вместе перемешай. Переложи в новый горшок». Правда, в этом рецепте знаменитый цензор забыл упомянуть, что кашу надо еще и сварить, но надо думать, что это читатели не забудут сделать и без его указаний.

Римляне ели три раза в день. Зажиточные римляне, которые еще не успели помешаться на роскоши, завтракали хлебом с вином или солью, молоком, яйцами, маслинами, сыром, изюмом. Полдник (его название, как и в русском языке, указывало на полдень) состоял из горячих и холодных блюд, иногда оставшихся от вчерашнего обеда, рыбы, морепродуктов, овощей и фруктов; могла подаваться калда (смесь вина, меда, пряностей и горячей воды). Завтрак и полдник были делом семейным. Что же касается обеда, то его латинское название происходило от слова «общение» — он подавался вечером, и на него часто приходили гости. Но, в отличие от греков, римляне не выгоняли своих жен из-за стола ради прихода гостей — римские женщины и обедали, и пировали вместе с мужчинами. Им лишь полагалось не лежать, а сидеть за столом, — впрочем, к рубежу эр этот обычай тоже сошел на нет, по крайней мере на обедах, которые носили не слишком официальный характер. Обед начинался с закуски, которая обязательно включала яйца, кроме того, это могли быть салат, ракушки, рыба под

пикантным соусом, мелкая птица; к закуске подавали мультсум — напиток из свежего виноградного сока. Потом шли горячие блюда, в том числе запеченное мясо и рыба, различные пироги. И наконец, на десерт полагались пирожки, печенье и фрукты.

Для того чтобы понять, какую еду мог позволить себе небогатый римлянин, познакомимся с ценами на продукты (в середине второго века до н.э.) К сожалению, рыночные цены не сохранились, но зато некоторые авторы, в том числе Плиний, сообщают о льготных ценах, по которым государство время от времени продавало своим гражданам продукты первой необходимости. За один асс можно было купить 8,7 литра зерна, или 3,28 литра вина, или столько же оливкового масла, или около 4 килограммов мяса, или около 10 килограммов сушеных фиг. Оклад рядового легионера тогда составлял 120 денариев, или 1200 ассов (позднее курс асса по отношению к денарию изменился до 1:16, но легионеры продолжали получать жалованье по старому курсу). Это значит, что на свой годовой доход рядовой легионер мог купить (по крайней мере по льготной цене) 4800 килограммов говядины. Пять тонн мяса на столе представить себе сложно, поэтому, чтобы понять, много это или мало, попробуем представить это в российских рублях и российских ценах (обычных, поскольку ни авторы, ни большинство читателей льготными ценами, надо полагать, не пользуются). Такое количество говядины, по рыночной цене, будет стоить более миллиона рублей, что соответствует доходу в восемьдесят с лишним тысяч в месяц. Конечно, не говядиной единой... Но если сделать аналогичный подсчет по вину (оливковое масло трогать не будем, поскольку оливки у нас все-таки не растут), то выяснится, что легионер зарабатывал ежедневно на 11 литров вина, что тоже весьма неплохо (и авторам настоящей книги, которые уже завидовали заработку египетских рабынь, остается только позавидовать доходам древнеримских легионеров...).

Известные нам рыночные цены времен Ранней империи — в несколько раз выше (на мясо — в четыре раза, на вино — раз в десять, а на фрукты в шестнадцать раз). В то же

время зарплата легионера была увеличена Цезарем всего лишь примерно вдвое, а императором Септимием Севером на рубеже второго и третьего веков примерно в четыре раза.

Основу походного рациона легионеров составляло зерно, которое выдавалось из расчета около килограмма в день на человека. В маршевый рацион входили каша или жесткие лепешки, дешевое вино и бекон. Стоимость продуктов вычитали из жалованья. Каждое отделение имело ручные жернова, котелки и сковородки для приготовления пищи. Известен рецепт похлебки, которую легионеры варили на привалах: берется пол-литра зерен пшеницы, перемолотых вручную, два литра воды, пол столовой ложки молотого черного перца, столовая ложка соли, один растертый зубчик чеснока, 50 граммов порезанного кубиками шпига, 100 граммов порезанной кубиками сырой говядины — это варится на костре около 45 минут.

При всех условиях голод и жажда легионеру не грозили. Не грозили они и неквалифицированным городским рабочим, которые во времена Ранней империи зарабатывали от 75 до 225 денариев в год. Впрочем, самый неудачливый из них, тот, кто получал 75 денариев, мог купить всего 2 килограмма хлеба в день (примерно три наших буханки). Но если бы он ограничился одним килограммом хлеба, то на оставшиеся деньги он мог купить еще либо литр вина, либо килограмм фруктов, либо 400 граммов говядины или рыбы.

Так римляне и питались — добротной, но достаточно просто, — однако постепенно любовь к роскоши стала закрадываться в сердца и желудки суровых квиритов. Начался этот процесс, по мнению античного историка Тита Ливия, в восьмидесятых годах второго века до н.э., по мере того как римские войска покоряли Азию. Ливий писал: «Тогда впервые были привезены в Рим отделанные бронзой пиршественные ложа, дорогие накидки и покрывала, ковры и салфетки, столовое серебро чеканной работы, столики из драгоценных пород дерева, великолепные по тем временам. Именно тогда повелось приглашать на обеды арфисток и кифаристок, устраивать для пирующих и другие увеселения, да и сами обеды стали готовить с большими затратами

и стараниями. Именно тогда стали платить большие деньги за поваров, которые до этого считались самыми бесполезными и дешевыми рабами, и поварский труд из обычной услуги возвели в настоящее искусство. Но это было только начало, лишь зародыш будущей порчи нравов».

Впрочем, римляне и сами видели, что нравы портятся, и активно, хотя и безрезультатно сопротивлялись этому процессу. Они периодически издавали разного рода постановления и законы, направленные против роскоши, в том числе и против кулинарных и застольных излишеств. Еще в 275 году до н. э. цензор Гай Фабриций Лусцин изгнал из сената Публия Корнелия Руфина за то, что тот приобрел серебряные вазы весом около трех килограммов. Злополучный Руфин был сенатором и дважды консулом, но это не помогло. Не помогло и то, что никакого закона, запрещающего сенаторам, равно как и любым другим гражданам, скупать серебряные вазы, тогда не существовало. Но цензоры принимали свои решения, руководствуясь не писаными законами, а собственными представлениями о нравственности, и серебряные вазы в таковые представления сурового Лусцина не вписывались. Впрочем, для того, чтобы закрепить победу аскетизма над серебряной посудой, цензор запретил полководцам иметь более одной чаши и одной солонки из серебра. Полководцы, в свою очередь, ограничивали застолья своих воинов. Знаменитый победитель Карфагена Сципион Африканский, по сообщению Плутарха, распорядился, чтобы в палатках у солдат «не было никакой утвари, кроме горшка, вертела и глиняной чашки, а кто хочет иметь серебряные сосуды, то чтобы не выше двух фунтов веса». Завтракать он приказал, «только стоя и только сырой пищей», причем, обедать он дозволил на ложах (авторам настоящей книги до сих пор интересно, какие ложа могли иметься в походных солдатских палатках), но «только хлебом, похлебкою да мясом вареным или жареным».

Позднее, в 182 году до н.э., в цензорство Марка Порция Катона и по инициативе плебейского трибуна Гая Орхия был принят закон, ограничивавший число гостей на пирах. Сам Марк Порций, несмотря на увлечение кулинарией,

был экономным хозяином и считал, что излишне тратить на угощение не стоит. Он ревностно следил за исполнением закона, но, видимо, вскоре выяснилось, что даже и немногочисленные гости могут съесть довольно много, потому что через девятнадцать лет сенату пришлось принять новые меры, ограничивающие аппетит граждан.

Римский литератор второго века Авл Геллий писал, что на эту тему было издано, во-первых, специальное постановление: согласно ему, «первым гражданам государства, которые по древнему обычаю... устраивали между собой взаимные пирушки, предписывалось поклясться перед консулами торжественной клятвой в том, что на каждую трапезу они будут тратить не более чем по сто двадцать ассов, помимо зелени, муки и вина, и что вино будут употреблять не чужеземное, но отечественное, и что не станут приносить на пир более ста фунтов серебра». Во-вторых, был издан закон, который касался граждан попроще. Это был «закон Фанния, который на Римских играх, а также на Плебейских играх и Сатурналиях и в некоторые другие дни позволял тратить по сто ассов каждый день... а ежедневный расход в другие дни он ограничил в одном случае тридцатью, в другом — десятью ассами». Полный текст этого закона до нас не дошел, но, вероятно, в нем имелись и другие ограничения, и исполнять его полностью не брались даже самые законопослушные квириды. Афиней писал: «Муций Сцевола был одним из трех, не нарушавших в Риме закон Фанния; двумя другими были Элий Туберон и Рутилий Руф, написавший историю своего отечества. Этот закон разрешал угощать у себя не свыше трех человек гостей, а в базарные дни — не свыше пяти: таких дней бывало три в месяц. Приварок позволялось готовить не дороже чем на 2,5 драхмы, на копченое мясо разрешалось тратить в год не больше 15 талантов, овощей же и бобов для похлебки — сколько давала земля». По сообщению Плиния, этот же закон воспрещал «брать пернатых, кроме одной откормленной курицы».

Напомним, что в те годы на дозволенные законом в будние дни десять ассов можно было купить больше тридцати литров простого вина, или сорок килограммов говядины,

так что назвать эти ограничения очень уж суровыми трудно, тем более что число дозволенных гостей к этому времени составляло не больше пяти человек. Но богатые римляне уже не довольствовались вареной говядиной и начинали склоняться к более изысканным блюдам. Для того чтобы препятствовать им в этом начинании, сенат издает следующий закон, Лициния, который запретил во все дни, кроме Календ, Нон и Нундин (то есть трех дней в месяц), подавать на стол более трех фунтов сухого и копченого мяса и одного фунта соленой рыбы. А для того, чтобы римляне и в Календы, Ноны и Нундины не расслаблялись, в эти дни их траты были ограничены тридцатью сестерциями. Кроме того, согласно Геллию, закон «позволил в определенные дни тратить по сто ассов, на свадьбу допустил по двести». Геллий сообщает также о законе Эмилия, «в котором определялись не траты на обед, но род и вид кушаний», и законе Анция, который «помимо денежных затрат предписывал также, чтобы тот, кто является магистратом или намеревается достичь магистратуры, не ходил обедать никуда, кроме как к определенным лицам».

Римляне были людьми достаточно законопослушными. Поэт Левий писал о случае, когда уже поданный на стол козленок был отправлен обратно, поскольку попадал под действие закона Лициния. А тех, кто не хотел умерять свои аппетиты, принуждали силой. Биограф первых императоров Светоний писал о Юлии Цезаре: «Особенно строго соблюдал он законы против роскоши: вокруг рынка он расставил сторожей, чтобы они отбирали и приносили к нему запрещенные яства, а если что ускользало от сторожей, он иногда посылал ликторов с солдатами, чтобы забирать уже поданные блюда прямо со столов».

Но преемники Цезаря, закрепив его достижения на ниве абсолютизма и окончательно ликвидировав в Риме демократию, решили компенсировать недостаток гражданских свобод некоторыми послаблениями за пиршественным столом. Наследовавший Цезарю Октавиан Август позволил в будние дни тратить на пиры по двести, в праздники — по триста, а на свадьбы и послесвадебные пирушки — по тысяче сестерциев. Позднее, по сообщению Геллия, «рас-

ходы на обед в дни различных празднеств были увеличены с трехсот сестерциев до двух тысяч сестерциев, чтобы, по крайней мере, этими ограничениями сдерживалось кипение бурлящей роскоши».

Попустительством Октавиана Августа римляне стали все больше входить во вкус роскошной кухни. Кстати, сам Август, несмотря на то что своим подданным он разрешил пировать достаточно свободно, гурманом не был. Светоний пишет о нем: «Что касается пищи... ел он очень мало и неприхотливо. Любил грубый хлеб, мелкую рыбешку, влажный сыр, отжатый вручную, зеленые фиги второго сбора; закусывал и в предобеденные часы, когда и где угодно, если только чувствовал голод. Вот его собственные слова из письма: “В одноколке мы подкрепились хлебом и финиками”. И еще: “Возвращаясь из царской курии, я в носилках съел ломоть хлеба и несколько ягод толстокожего винограда”». Вином император тоже не увлекался, выпивая не больше полулитра, — «если он выпивал больше, то принимал рвотное». Натощак Октавиан пил редко, «а вместо этого жевал либо хлеб, размоченный в холодной воде, либо ломтик огурца, либо ствол латука, либо свежие или сушеные яблоки с винным привкусом». На императорских пирах подавалось не больше шести перемен блюд — в те годы это уже было признаком умеренности.

Но подданные аскетически настроенного императора не желали следовать его примеру. В середине первого века н.э. настроенный не менее аскетически философ-стоик Сенека в своих «Письмах к Луцилию» выразил уверенность, что многие беды его отечества, в том числе пошатнувшееся здоровье граждан, это следствие их кулинарных излишеств: «Сочти поваров — и перестанешь удивляться, что болезней так много. Все науки отступили вспять, и наставники свободных искусств сидят в пустых углах, никем не посещаемые. В школах философов и риторов ни души, зато как многолюдно на кухнях у чревоугодников, сколько молодежи там теснится у печки!» Именно чревоугодием знаменитый стоик объясняет бледность, дрожь в суставах, худобу, нетвердость ног, головокружения, «мучительную боль

в глазах и ушах», «мурашки, пробегающие по воспаленному мозгу», «набухшую влагой кожу по всему телу», «живот, растянутый от привычки поглощать больше, чем может вместить», разлитие желчи, хилость, изъязвление кишечника, бесчисленные виды лихорадок, «внутреннее гниение, и сухие пальцы с окостеневшими суставами, и жилы, либо онемевшие до потери чувствительности, либо трепещущие постоянной дрожью».

Сенека оставил нам весьма неутешительное описание римской кухни времен Ранней империи и всех тех неприятностей, которые от нее бывают: «Неужели, по-твоему, грибы, этот вкусный яд, не делают своего дела исподтишка, даже если сразу не вредят? Неужели ты думаешь, будто от этого летнего снега не твердеет печень? Неужели ты считаешь, что податливая мякоть этих устриц, раскормленных в иле, не оставляет в желудке тяжелого осадка? Неужели ты полагаешь, будто союзническая приправа, эта драгоценная сукровица протухших рыб, не жжет соленой жижей наших внутренностей? Неужели, по-твоему, эти гноящиеся куски, что идут в рот прямо с огня, остывают у нас в утробе без всякого вреда? Какою мерзкой отравой потом рыгается! Как мы сами себе противны, когда дышим винным перегаром! Можно подумать, будто съеденное не переваривается внутри, а гниет! Я вспоминаю, что когда-то много говорили об изысканном блюде, в которое наши лакомки, поспешая к собственной гибели, намешали все, за чем они обычно проводят день: съедобные части венеринных и иглистых раковин и устриц были разделены проложенными между ними морскими ежами, сверху лежал слой краснобородок, без чешуи и без костей. Ленъ уже есть все по отдельности — и вот на стол подают то, что должно получиться в сытом животе. Не хватает только, чтобы все приносилось уже пережеванным! Впрочем, и не хватает самую малость: ведь скорлупа снята, кости вынуты, вместо зубов потрудились повара... Право, в блевотине пища перемешана не меньше! И насколько сложны эти блюда, настолько же разные, многовидные и непонятные болезни порождаются ими...»

Признаться, авторам настоящей книги не вполне понятно, почему знаменитый стоик был так недоволен тем,

что с поданных на стол моллюсков и рыб сняты скорлупа и кости, и почему его так оскорбила идея ассорти из пяти морепродуктов. В Риме в это время правил Нерон, и у здравомыслящих граждан были гораздо более серьезные проблемы, чем вопрос о том, есть краснорыбодок вместе с морскими ежами или раздельно. А что касается менее здравомыслящих, то к этому времени они уже давно готовили гораздо более сложные и многокомпонентные блюда. Так, гурман Марк Гавий Апиций, написавший в первом веке н.э. кулинарную книгу, рекомендует, например, луканскую колбасу, которая делается следующим образом: растереть вместе перец, сатурею, руту, сельдерей, лавровые ягоды, подлить рыбного соуса «гарума», положить мелко нарубленного мяса, перцу в зернах, много жиру, начинить этим фаршем кишки и подвесить их коптиться. Другое, «сырно-рыбное», блюдо готовится так: мясо, соленая рыба, мозги, куриная печенка, яйца, ошпаренный кипятком мягкий сыр и всевозможные пряности варят вместе, затем заливают сырыми яйцами и посыпают тмином. Рекомендует Апиций и поросенка, фаршированного густой массой из меда, вина и толченого перца.

Очень популярен был у римлян уже упомянутый рыбный соус «гарум», который Сенека с отвращением называл «драгоценной сукровицей протухших рыб». По этому вопросу авторы настоящей книги вполне согласны со знаменитым стоиком, по крайней мере, рецепт изготовления гарума выглядит не слишком аппетитно. Мелкую, но дорогую рыбу клали в чан, засаливали и оставляли на солнце на несколько месяцев, при этом ее часто перемешивали. Потом перебродившую темную жижу, выделенную рыбой, сцеживали — это и был драгоценный «гарум». Стоил он дорого, богатые римляне приправляли им самые разные блюда, используя его иногда вместо соли.

Петроний в «Сатириконе» описывает, как на пиру у Три-малхиона подавались жареные сони с приправой из мака и меда и дрозды, начиненные орехами и изюмом. Огромная свинья была набита, вместо потрохов, кровяными и жареными колбасами. Под деревянной курицей лежали слепленные из крутого теста огромные яйца, которые гости сначала

приняли за павлиньи. Герой чуть было не выбросил яйцо — ему показалось, что в нем лежит уже созревший цыпленок, но оказалось, что это жирная птица винноградник, приготовленная под соусом из перца и желтка. Был подан на стол и «изрядной величины кабан с шапкой на голове, державший в зубах две корзиночки из пальмовых веток: одну с карийскими, другую с фиванскими финиками». Вокруг лежали слепленные из пирожного теста поросята, «будто присосавшись к вымени, что должно было изображать супорось», — они предназначались в подарок гостям. Когда слуга стал разделывать кабана, из разреза выпорхнула стая дроздов, а стоявшие наготове птицеловы переловили разлетевшихся по триклинию птиц и раздали пирующим... На одном из подносов лежал жирный гусь, окруженный всевозможной рыбой и птицей. Впрочем, ближе к делу выяснилось, что и гусь, и рыбы, и птицы сделаны из свинины. Такого рода изыски были любимы римлянами; Трималхион сказал о своем поваре: «Дорогого стоит этот человек. Захоти только, и он тебе из свиной матки смастерит рыбу, из сала — голубя, из окорока — горлинку, из бедер — курицу...» Из более традиционных, с точки зрения современного европейца, блюд на этом пиру можно назвать горячие колбаски, жареные пулярды, гусиные яйца в гарнире, устрицы, жареные улитки, сливы, гранатовые зерна. Имелись здесь и блюда, которые мы, пожалуй, стали бы есть только от очень сильного голода: тестикулы, матка неогулявшейся свиньи, свиное вымя...

На десерт у Трималхиона были поданы пирожные и фрукты, но есть их оказалось невозможно, «ибо из всех плодов, из всех пирожных при малейшем нажиме забили фонтаны шафрана». Между переменами блюд рабы омывали гостям руки и ноги вином и снежной водой и обрезали им заусенцы на пальцах. Звучала музыка, выступали фокусники. Была устроена и лотерея: гости вынимали из кубка жребии и каждому причитался какой-то подарок. Все это было более или менее обычными изысками для римского пира в доме, хозяин которого хотел поразить гостей своей роскошью.

Впрочем, иногда хозяева дома поражали гостей роскошью только тех блюд, которые они ели сами, гостям же

подавалась и еда, и посуда попроще. Богатые римляне нередко приглашали к обеду своих клиентов — бедных прихлебателей, которые получали от них подачки и оказывали им какие-то услуги, например голосовали по их указке. Многие при этом не считали зазорным подавать клиентам и прочим невлиятельным гостям одну еду, а себе и друзьям поважнее — другую. Поэт Марциал, живший в первом веке н.э. и прославившийся своими эпиграммами, писал своему патрону Понтику:

Если обедом меня, не подачкой, как прежде, прельщаешь,
 Что ж не такой же обед мне подают, как тебе?
 Устриц себе ты берешь, упитанных в водах Лукрина,
 Я же ракушки сосу, рот обрезая себе;
 Ты шампиньоны жуешь, а я свинухом угошаюсь,
 С камбалой возишься ты, я же лещами давлюсь;
 Ты набиваешь живот золотистого голубя гузкой,
 Мне же сороку на стол, сдохшую в клетке, кладут.
 Что ж это? Вместе с тобой без тебя я обедаю, Понтик?
 Вместо подачки — обед? Пусть! Но такой же, как твой.

Впрочем, Марциал не всегда кормился у чужого стола, иногда он и сам устраивал обеды для своих друзей. Один такой пир, на который он пригласил шестерых гостей, поэт описал в стихах. Вероятно, он был гораздо скромнее, чем обед, которым угощался его патрон, но, с точки зрения авторов настоящей книги, бедный поэт питался не так уж и плохо, не говоря уже о том, что на стол накрывала рабыня. Перечисленные им блюда современному читателю вполне понятны, и лишь по поводу лацерты стоит объяснить, что это — ящерица.

Ключница мальв принесла, что тугой облегчают желудок,
 И всевозможных приправ из огородов моих.
 И низкорослый латук нам подан, и перья порея,
 Мята, чтоб легче рыгать, для сладострастья трава.
 Ломтики будут яиц к лацерте, приправленной рутой,
 Будет рассол из тунцов с выменем подан свиным.
 Это закуска. Обед будет скромный сразу нам подан:
 Будет козленок у нас, волком зарезанный злым,
 И колбаса, что ножом слуге не приходится резать,

Пища рабочих — бобы будут и свежий салат;
Будет сыпленок потом с ветчиной, уже поданной раньше
На три обеда. Кто сыт, яблоки тем я подам
Спелые вместе с вином из номентской бутылки без мути,
Что шестилетним застал, консулом бывши, Фронтин.

Особо стоит сказать о пирах императоров. Многие из властителей Рима любили поражать воображение своих гостей самыми невероятными изысками, но больше всего в этом смысле, пожалуй, отличился Марк Аврелий Антонин Гелиогабал в начале третьего века н.э. Правил Гелиогабал недолго: он стал императором в четырнадцать лет, а когда ему исполнилось восемнадцать, гвардейцы убили своего повелителя в отхожем месте, проволокли по улицам и по цирку, попытались сбросить в клоаку, а когда выяснилось, что труп в нее не проходит, скинули в Тибр, привязав к нему груз, чтобы он не всплыл на поверхность и никогда не мог быть похоронен. Надо сказать, что у гвардейцев были для этого веские основания, но, дабы не выходить за рамки темы, мы остановимся не на всех безумствах юного императора, а только на тех, которые имеют отношение к пирам и кулинарии. Неизвестный автор книги «Жизнеописания августов» обрисовал их так подробно и образно, что авторы настоящей книги берут на себя смелость надолго передать слово древнему римлянину:

«...Он устраивал пиры с сервировкой различных цветов — сегодня, например, зеленого, на другой день — бледно-зеленого, на третий — голубого и так далее, в течение лета каждый день меняя цвет. Он первый завел серебряные самоварящие сосуды, первый — и серебряные котлы... Он первый придумал приправлять вино душистой смолой или полеем и все то, что до сих пор сохраняется в быту роскошно живущих людей. Вино, приправленное розами, которое было известно и раньше, он сделал еще более благовонным, добавляя к нему растертые сосновые шишки... Смысл жизни состоял для него в придумывании каких-нибудь новых наслаждений. Он первый стал делать студень из рыб, устриц обыкновенных и с гладкими раковинами, а также из других такого рода раковин, из лангуст, крабов и скилл...

В подражание Апицию он часто ел пятки верблюдов, гребни, срезанные у живых петухов, языки павлинов и соловьев, так как считалось, что тот, кто их ест, не поддается морской язве. Его дворцовой охране подавали огромные миски, наполненные внутренностями краснобородок, мозгами фламинго, яйцами куропаток, мозгами дроздов и головами попугаев, фазанов и павлинов. И что особенно удивительно, он велел подавать полными блюдами и тарелками столько бород краснобородок, что они заменяли кресс, Melissa, маринованные бобы и пажитник.

У него в продолжение десяти дней подавали вымя дикой свиньи с ее маткой — по тридцать штук ежедневно, горох с золотыми шариками, чечевицу с кошачьими глазами, бобы с янтарем, рис с белым жемчугом. Кроме того, жемчугом, вместо перца, он посыпал рыб и трюфеля. В своих столовых с раздвижными потолками он засыпал своих прихлебателей таким количеством фиалок и цветов, что некоторые, не будучи в силах выбраться наверх, задохнувшись, выпускали дух. Он подмешивал в водоемы и ванны вино, приправленное розами и полынью, и приглашал пить простой народ; и сам он вместе с народом пил столько, что, видя, сколько он один выпил, можно было понять, что он пил из бассейна...

Рыб он всегда ел сваренных с приправой подходящего для них голубого цвета, словно в морской воде. Перед своими прихлебателями, находившимися за вторым столом, он приказывал ставить подобия кушаний, сделанные — то из воска, то из слоновой кости, иногда — глиняные, кое-когда — из мрамора или булыжника, так что им давалась возможность видеть воспроизведенные с помощью разного материала такие блюда, из каких состоял его обед; при перемене блюд они только пили и мыли руки, словно они в самом деле поели... У него были такие мастера сладких и молочных изделий, которые умели с помощью сладостей или молочных продуктов воспроизводить все то, что повара, распорядители и люди, готовившие блюда из овощей, делали из разнообразных видов съестного. Своих прихлебателей он угощал обедами из стекла, а иногда посылал им на стол столько украшенных вышивками скатертей с изображе-

ниями всех подававшихся на стол видов съестного, сколько бы у него ни было перемен блюд, причем все это было либо вышито иглой, либо выткано в виде рисунков. Иногда перед ними ставились картины, так что им как будто подавалось все, а на самом деле они испытывали муки голода.

...Своим сотрапезникам Гелиогабал задавал — в виде тем для разработки — придумывать новые приправы к кушаньям; чье изобретение нравилось ему, тому он давал наибольшую награду: он дарил шелковую одежду, которая была тогда редкостью и потому высоко ценилась, а тому, чье изобретение было ему не по вкусу, он приказывал все время есть это кушанье самому, пока он не придумает чего-либо лучшего.

...Однажды у него за обедом было подано — на многих столах — шестьсот голов страусов, чтобы съесть из них мозги... Имел он также обыкновение устраивать себе такие обеды: один день он ел кушанья только из фазанов и все блюда приказывал делать только из фазаньего мяса, точно так же в другой день — из цыплят, в третий — то из одной рыбы, то из другой, в четвертый — из поросят, в пятый — из страусов, в шестой — из овощей, в седьмой — из фруктов, в восьмой — из сладостей, в девятый — из молочных продуктов».

Надо сказать, что все эти пиршественные изыски были далеко не самыми страшными безумствами августейшего подростка, но и они шокировали римлян, которым еще были памятны наставления Катона и Сенеки. Во всяком случае, автор книги завершает главу о нем словами: «Вот сведения о Гелиогабале, жизнеописание которого я составил по греческим и латинским источникам неохотно и с чувством отвращения...»

Что же касается остальных римлян, то они в массе своей, хотя и любили вкусно, а в имперское время даже и изысканно поесть, разделяли если не отвращение, то, во всяком случае, неодобрение к столь явному попранию законов о роскоши. Знаменитый поэт Квинт Гораций Флакк писал:

Если павлин пред тобою, как ни проси, ты не станешь
Курицу жирную есть — тот приятнее вкус твой шекочет.
Это все суетность! Все оттого, что за редкую птицу

Золотом платят, что хвост у нее разноцветный и пышный;
 Точно как будто все дело в хвосте! Но ешь ли ты перья?
 Стоит их только изжарить, куда красота их девалась!
 Мясо ж павлина нисколько не лучше куриного мяса!
 Ясно, что в этом одна лишь наружность твой вкус обольщает...

Сам Гораций был приближенным императора Августа и близким другом одного из богатейших людей Рима, Мецената, и надо думать, есть павлинов поэту приходилось достаточно часто. Несмотря на это (а может быть, именно поэтому), он писал:

Слушай же, сколько приносит нам пользы пища простая:
 Первая польза — здоровье, затем что все сложные яства
 Вредны для тела. Припомни, какую ты чувствовал легкость
 После простого стола! Но вареное с жареным вместе,
 Устриц с дроздами как скоро смешаешь в одно, то в желудке
 Сладкое в желчь обратится, и внутренний в нем беспорядок
 Клейкую слизь породит. Посмотри, как бывают все бледны,
 Встав из-за пира, где были в смешеньи различные яства.

Гораций с уважением писал о некоем Оффелле:

«Нет, никогда, — говорил он, — по будням не ел я другого,
 Кроме простых овощей и куска прокопченной свинины!
 Если же изредка гость приходил иль в свободное время
 Добрый сосед навещал особливо в ненастную пору,
 Я не столичною рыбою их угошал, но домашним
 Или цыпленком, или козленком. Кисть винограда,
 Крупные фиги, орехи — вот что мой стол украшало».

Пожалуй, эта трапеза были нравственным идеалом с точки зрения любого римлянина, и даже если он сам он увлекался паштетами из языков фламинго, он мог бы, не кривая душой, вслед за Горацием воскликнуть:

Как хорошо, как полезно, друзья, быть довольну немногим!

«В сосуде малом скрыта мощь великая»



О невысокой крепости напитков Древнего мира мы вкратце говорили в главе «Чего не ела Ойкумена». Греческие и римские вина в этом смысле не слишком отличались от тех, которые пили по всей Ойкумене; можно только отметить, что греки и римляне не делали ни пальмового, ни финикового вина, ограничиваясь виноградным. Зато в его изготовлении они достигли больших высот. Известно множество сортов вин, которые различались прежде всего по месту изготовления. Античные авторы упоминают красные, черные, белые и желтые вина. С помощью подвяливания винограда на лозах или после сборки (иногда до состояния изюма) виноделы могли получать сусло сахаристостью до 40–50%. Поскольку брожение при 14–16 градусах прекращается, то в этом растворе в спирт перерабатывалось только около половины сахара, и вино получалось очень сладким. Иногда в сусло добавляли мед или уваренный до густоты виноградный сок, и вино достигало крепости 16 градусов и сахаристости до 20% и даже выше.

С помощью различных добавок греки и римляне умели выдерживать вина (иногда более ста лет), осветлять их, ароматизировать и придавать лечебные свойства. Плутарх

пишет про подкрашивание вина «соком алоэ, корицей или шафраном». Для разных надобностей античные виноделы добавляли в сусло или готовое вино морскую воду, камедь, соль, мрамор, известь, гипс, золу, белую глину, оливковое масло, миндаль, изюм, кедровые орехи, семена укропа, перец, лепестки розы и фиалки, полынь, сосновую смолу, смолу фруктовых деревьев, молоко, ладан...

Иногда в готовое вино, уже перед употреблением, греки добавляли муку. Об этом обычае говорил еще Гомер, но он сохранился и позже. Гегесандр Дельфийский, греческий историк первой половины второго века до н.э., писал о традиции добавлять в вино ячменную крупу (надо полагать, мелкого помола). Афиней сообщает о том, что в вино можно насыпать тертые бобы, причем есть мнение, что оно от этого делается «гораздо вкуснее».

Но чаще всего вино просто разбавляли водой. Афиней, ссылаясь на греческого историка четвертого — третьего веков до н.э. Филохора, передает, что «первым разбавил вино водой афинский царь Амфиктион, переняв это искусство от самого Диониса». Жил Амфиктион достаточно давно — он был сыном Девкалиона и Пирры, которые, единственные из всех людей, спаслись после потопа и восстановили род человеческий. Так что обычай разбавлять вино был, если верить античным авторам, достаточно древним. Что же касается тех поколений, которые жили до этого полезного нововведения, они, согласно тому же Филохору, «удрученные несмешанным питьем», «ходили сгорбившись», а когда вняли божескому совету, то выпрямились и на радостях воздвигли жертвенник «Дионису Прямому».

Впрочем, есть и другая версия о том, как возник этот обычай, — ее тоже передает Афиней, со ссылкой на врача Филонида. Он сообщает, что, когда бог Дионис привез в Грецию вино, поначалу его пили неразбавленным, что не лучшим образом сказывалось на состоянии здоровья и нравов. Но однажды какие-то люди устроили попойку на берегу моря, а Зевс послал на землю ливень, разбавивший вино в уже наполненных чашах. Возможно, сам Зевс и не имел в виду борьбу с излишествами — посылать

время от времени грозу и дождь входило в обычный круг его обязанностей. Но так или иначе, людям понравился новый напиток, и они восславили Зевса-Спасителя (имелся в виду спаситель от опьянения). С тех пор у греков была традиция начинать попойку с цельного вина, восславляя Диониса (его называли при этом Благим Демоном), а завершать пир возлиянием разбавленного вина в честь Зевса-Спасителя.

Впрочем, если речь шла не о намеренной попойке или, по крайней мере, пирушке, за рядовой трапезой греки цельного вина не пили. Обычно его разводили в пропорции два к трем, но были возможны и варианты. В шестом веке до н.э. Гесиод написал поэму «Труды и дни», в которой дал огромное количество разнообразных нравственных, хозяйственных и гигиенических советов — начиная от того, как засеять поле, как выбрать жену и кого приглашать на пиры, и заканчивая рекомендациями, как именно «чтуший богов рассудительный муж» должен мочиться. Не обошел Гесиод стороной и разведение вина. Он советует:

Часть лишь одну ты вина наливавай, воды же три части.

Правда, такая умеренность могла быть связана и с тем, что рекомендации Гесиода, как и вся поэма, обращены непосредственно к его брату Персу, с которым у поэта шла судебная тяжба из-за земельного участка. Брат этот, судя по всему, отличался жадностью, легкомыслием и любовью к праздности — надо полагать, Гесиод, уже пострадавший от внутрисемейных раздоров, боялся прибавить к этому списку еще и пьянство. Впрочем, мысль о том, чтобы совсем отворотить брата (а равно и других своих читателей) от вина, автору в голову не приходит — вино было основным, практически единственным и незаменимым напитком для любого грека, независимо от его возраста, пола и благосостояния. Гесиод лишь рекомендует соблюдать некоторую воздержанность:

Пей себе вволю, когда начата иль кончается бочка,
Будь на середке умерен; у дна же смешна бережливость.

Несмотря на призывы к умеренности, рекомендации Гесиода по изготовлению вина направлены на повышение сладости сушла, а значит, и крепости самого вина:

Режь, о Перс, и домой уноси виноградные гроздья.
Десять дней и ночей непрерывно держи их на солнце,
Дней на пяток после этого в тень положи, на шестой же
Лей уже в бочки дары Диониса, несущего радость.

Афиней в своем «Пире мудрецов» посвятил большой раздел описанию того, какие пропорции рекомендовали для разведения вина разные греческие авторы. Так, он сообщает, что у афинского комедиографа пятого века до н.э. Архиппа есть такие строки:

Вот дурачье, да кто ж из вас двоих развел
Вино с водою в долях одинаковых?

Невоздержанный герой Архиппа имел в виду, что воды было слишком много. Но его современник, герой комедии Кратина «Бутылка», высказывает противоположную точку зрения — он жалуется, что выпил

Вино с водою в долях одинаковых:
Меня и развезло.

Афиней категорически не согласен с вольнодумцами, которые разводят вино в пропорции «четыре к двум долям» (почему-то греческая традиция не предусматривала сократить пропорцию до «два к одному», — возможно, тот, кто пил столь крепкое вино, уже не был способен к математике). Автор «Пира мудрецов» считает, что «такое смешение противно обычаю», вспоминает известную поговорку: «С пятеркой, тройкой пей, не пей с четверкою» — и разъясняет: «То есть нужно пить или два к пяти, или один к трем...»

Надо сказать, что вопрос о том, в каких пропорциях разводить вино, был для древних греков насущным и волновал умы. Ему посвятили немало вдохновенных страниц не только комедиографы, поэты и литераторы, но и философы.

фы, и ученые. Его подробно рассматривает Плутарх в книге «Застольные беседы» в главе «Каким должен быть симпосиарх» (так греки называли человека, возглавляющего пир, — нечто вроде тамады). Устами одного из участников «Застольных бесед» Плутарх сообщает, что к вопросу о разведении вина симпосиарх должен относиться творчески:

«Ведь как различные сорта вина требуют различного смешения с водой, и, зная это, царские виночерпии подливают воды больше или меньше, так и люди по-разному воспринимают вино, и симпосиарх должен знать и учитывать это, чтобы, подобно руководителю хора, поощряя одного из участников симпосия, сдерживая другого, привести к гармоническому соответствию их различные природные свойства». Плутарх отмечает, что старики предпочитают пить неразбавленное вино, но объясняет это не их невосприимчивостью, а тем, что органы чувств у них «менее восприимчивы к раздражителям» и нуждаются в более сильном «внешнем толчке».

В другой главе своей книги Плутарх рассматривает правило «пяти кубков». Греки традиционно разводили вино исходя из того, что в кратер вливаются пять частей напитка, из которых вино должно составлять две части. Плутарх, устами одного из своих собеседников, в шутку рассматривает это соотношение с точки зрения музыкальной гармонии: «Пять кубков, то есть два кубка вина в смешении с тремя кубками воды, находясь в полуторном соотношении, составляют квинту...» Он считает, что это смешение — «самое музыкальное, приносящее сон и забвение всех забот... усмиряющее необузданные страсти, исполненное ясности и покоя».

Другие пропорции, которые, видимо, тоже применялись греками на пирах, заслужили неодобрение собеседников. Смешения одного кубка вина с двумя кубками воды «имеют отношение одного к двум и составляют октаву» — этот вариант «уводит от трезвости, но не погружает человека полностью в винное обаяние». Что же касается разведения одного кубка вина тремя кубками воды (именно такой вариант некогда предлагал Гесиод своему беспутному брату Персу), то, согласно Плутарху, это «трезвен-

ное и безвкусное смешение, приличествующее архонтам, погруженным помыслами в государственные дела, или диалектикам, которые, насупив брови, разбираются в построении речей».

Интересно, что если Плутарх считал сильно разведенное вино «приличествующим» для архонтов, то Платон, будь на то его воля, запретил бы любое винопитие для многих категорий людей, в том числе и для правителей и судей:

«...Во время похода никто из воинов не должен вкушать вина, но должно в течение всего этого времени пить на совместных трапезах одну только воду; в пределах государства ни рабыня, ни раб никогда не должны вкушать вина; ни правители в течение того года, когда они отправляют свою должность; ни кормчие, ни судьи, стоящие у своего дела, совершенно не должны вкушать вина; ни один из тех, кто собирается участвовать в каком-либо совещании, достойном внимания; совершенно нельзя пить никому днем — разве что для телесных упражнений или по причине болезни; ни мужчине, ни женщине нельзя пить и ночью, когда замышляется зачатие ребенка. Можно было бы перечислить еще целый ряд случаев, при которых люди, имеющие разум и правильный закон, не должны пить вина...»

В целом греки не одобряли пьянства, симпозиарх для того и руководил пиром, чтобы удерживать его участников в разумных рамках. И даже сам Дионис, с точки зрения эллинов, стоял за умеренность. Живший в четвертом веке до н.э. комедиограф Эвбул приписывает богу виноделия следующие слова:

Три чаши я дарю благомыслящим
В моем застолье: первой чашей чествуем
Здоровье, а вторую — наши радости
Любовные, а третьей — благодатный сон.
Домой уходит умный после этого.
Четвертая нахальству посвящается,
Истошным воплям — пятая, шестая же —
Разгулу пьяному, седьмая — синякам,
Восьмая чаша — прибежавшим стражникам,
Девятая — разлитью желчи мрачному,

Десятая — безумью, с ног валяшему.
В сосуде малом скрыта мощь великая,
Что с легкостью подножки ставит пьяницам.

Впрочем, уже из этих стихов ясно, что далеко не все греки вняли увещеваниям мудрого бога. Для этих невнявших имелось народное лекарство от похмелья — вареная капуста. Ели капусту и перед выпивкой, в профилактических целях. Современник Эвбула, комедиограф Алексид, писал:

Вчера ты пил, теперь похмелье мучает.
Вздремни, и все пройдет. Потом я дам тебе
Капусты сваренной.

В античном мире вино пили почти все, от маленьких детей до древних стариков; пили его и для утоления жажды, и во время любой трапезы, включая завтрак, и на пирах... В Греции им увлекался и прекрасный пол, и Афиней даже писал по этому поводу: «То, что женский род привержен к винопитию, — общеизвестно». Но вот римским матронам с этим вопросом не повезло: в Риме издревле существовал закон, под страхом сурового наказания (вплоть до смертной казни) запрещающий женщинам употребление вина иначе как в культовых целях. За нарушение этого закона матрону судили домашним судом под председательством мужа. Марк Порций Катон Старший, живший во второй половине третьего и первой половине второго веков до н.э., утверждал: «Муж, — судья своей жены, и его власть не имеет границ: он делает, что хочет. Если жена совершила проступок — он ее наказывает; если она выпила вина — он ее приговаривает...»

Существовала и традиция, которая позволяла римлянам контролировать своих жен и родственниц — при встрече с близкой женщиной римляне целовались с ней. Конечно, для поцелуев можно найти и другие объяснения, но некоторые античные авторы считали, что римляне целуются лишь для того, чтобы понять, не нарушила ли женщина закон о трезвости. По крайней мере, такую точку зрения излагает Плутарх в своих «Римских вопросах»:

«Почему женщины, здороваясь с родственниками, целуют их? Может быть, как полагают большинство писателей, потому, что женщинам запрещено пить вино и обычай поцелуя был установлен, чтобы они не могли скрыть нарушения запрета и родственники разоблачили бы их при встрече?»

Похожую точку зрения излагает, со ссылкой на великого греческого историка Полибия, и Афиней:

«У римлян же... женщинам вовсе возбраняется пить вино; они пьют так называемый пасс. Напиток этот готовится из изюма и по вкусу походит на сладкое вино... поэтому пьют его женщины для утоления жажды. Женщине невозможно скрыть употребление вина прежде всего потому, что вино в доме не под ее надзором, а еще потому, что ей приходится приветствовать поцелуями всех своих и мужниных родственников вплоть до двоюродных: она обязана делать это каждый день при первой встрече, и так как она не знает, с кем придется ей встретиться, то должна быть все время настороже, ибо, отведай она только вина, это сразу обнаружится без всякого наговора».

Впрочем, закон этот (не о поцелуях, а о запрете вина для женщин) соблюдался, видимо, только в далекой древности и по крайней мере в имперские времена вышел из употребления. Светоний, описывая в «Жизни двенадцати цезарей» деяния Августа, сообщает, что тот, отправив свою дочь в ссылку, ввел для нее строгий режим и «запретил давать вино и предоставлять малейшие удобства». Август славился как поборник старинных нравов, но тот факт, что запрет на вино для злополучной Юлии пришлось оговаривать отдельно, свидетельствует о том, что римские женщины в эти годы не слишком строго его соблюдали. Чуть позже писатель Валерий Максим в книге «Достопамятные деяния и изречения» сетовал о старых добрых временах: «Некогда римские женщины не знали употребления вина, без сомнения, из-за страха перед последующем бесчестьем». Его современник Сенека писал: «Женщины и полуночничают, и пьют столько же, состязаясь с мужчинами в количестве масла и вина, так же изрыгают из утробы проглоченное насильно, вновь измеряют выпитое, все

до капли выbleвывая, и так же грызут снег, чтобы успокоить разбушевавшийся желудок». Так что уже во времена Ранней империи матроны не слишком ограничивали себя в вине.

А вот рабам римляне вино выдавали всегда, причем в немалом количестве. Марк Порций Катон в трактате «Земледелие» рекомендует наливать сельским рабам в среднем, в зависимости от времени года, чуть больше 0,6 литра вина в день. Закованным колодникам норма повышалась до 0,7 литра (что, с точки зрения авторов настоящей книги, не вполне логично, поскольку в колодках, как правило, работали наказанные рабы). Такая норма могла бы вызвать зависть к судьбе римских колодников (по крайней мере в том, что касается их снабжения), если бы не рецепт рабского вина, который приводится добросовестным Катон в этой же книге:

«Вино рабам на зиму. 10 квадранталов (1 квадрантал равен 26,26 литра. — *О. И.*) виноградного сока в долий (большой глиняный сосуд. — *О. И.*); добавь туда же 2 квадрантала крепкого уксуса, 2 квадрантала сапы (виноградный сок, уваренный до одной трети своей прежней меры. — *О. И.*), 50 квадранталов пресной воды. Размешивай это палкой трижды в день пять дней подряд. Подлей туда 64 секстария (1 секстарий — примерно 0,55 литра. — *О. И.*) устоявшейся морской воды, наложи на долии крышку и через 10 дней замажь ее. Этого вина хватит тебе до летнего солнцестояния. Что останется после солнцестояния, то окажется крепчайшим и превосходным уксусом».

Впрочем, у Катона были своеобразные представления и о качественном вине для нужд свободных граждан. Так, он дает римлянам рецепт «греческого вина», причем единственной трудностью считает при этом не то, что Италия не есть Греция, а то, что имение может отстоять далеко от моря и там не будет морской воды. Но эту трудность автор «Земледелия» легко обходит. Он предлагает вскипятить двадцать частей виноградного сока и добавить туда одну часть воды с предварительно растворенной солью. После чего в ступке рекомендуется истолочь «достаточное количество шпажника и тростника», которые добавляются в ту же

смесь, «чтобы вино было ароматным». Весной вино следует разлить по амфорам, и оно должно два года «постоять на солнце». «Это вино будет не хуже косского», — утверждает Марк Порций. У авторов настоящей книги его уверенность вызвала некоторые сомнения, но поскольку им не доводилось пить настоящего косского вина, а для воплощения в жизнь катоновского рецепта они пожалели винограда, то их мнение на этот счет не может быть компетентным.

Вероятно, греки и римляне не только пили вино наяву, но и часто видели этот процесс во сне. Во всяком случае, в знаменитом «Соннике» Артемидора этому напитку уделено немало внимания, причем автор придерживается той точки зрения, что и во сне важна умеренность. Так, он сообщает, что пить вино во сне «понемногу из небольших чаш — к добру... пить же много и без меры для всех одинаково бывает причиной многих бед». Автор пишет: «Я бы сказал даже, что не только самому пить много вина не к добру, но и находиться в обществе пьющих, потому что за выпивкой бывает опьянение, а от него раздор, родитель войн».

Артемидор подробно рассматривает самые разнообразные способы питья. Выясняется, что толкование питейного сна зависит от благосостояния сновидца: «...пить мед с вином, мед с соком, мед с водою или вино, настоящее на мирте или еще на чем-нибудь, для богатого к добру, потому что это роскошь, а для бедного к худу, потому что такие напитки ему приходится пить не иначе как в болезни». Следует запоминать и то, из каких сосудов пьет человек во сне. Если из золотых, серебряных или глиняных, то это хороший знак, он предвещает добро и безопасность, ибо «золото и серебро прочны, а глина всегда рядом с нами». Что же касается стеклянных сосудов, то из них пить во сне небезопасно, «ибо стекло хрупко», кроме того, это может грозить разоблачением тайн, «ибо оно прозрачно».



На этом авторы заканчивают описания древних трапез. Из работы над книгой они вынесли греющую душу уверенность, что мы с вами сегодня питаемся все-таки значительно лучше и разнообразней, чем наши предки. Впрочем, не так важно, что есть, — важно как и почему. Поэтому тем своим читателям, которые все-таки испытывают зависть к древним едокам (например, к римским императорам), они хотят напомнить строки Квинта Горация Флакка:

Нет! Как живот заворчит,
то ему и хлеб с солью приятны,
Ибо не в запахе яств,
а в тебе самом наслажденье!
Пóтом усталости —
вот чем отыскивай вкусные блюда!

Приятного аппетита!

Библиография

Абд ал-Латиф б. Йусуф б. Мухаммад ал-Багдади. Книга уведомления и рассмотрения дел виденных и событий, засвидетельствованных на земле Египта. Пер.: В. В. Наумкин, А. Г. Недвецкий. М., 2004.

Авдиев В. И. Военная история Древнего Египта. Том II. Период крупных войн в Передней Азии и Нубии в XVI–XV вв. до н.э. М., 1959.

Алешинская А. С., Кочанова М. Д., Спиридонова Е. А. Применение палинологического анализа при археологических исследованиях // Аналитические исследования лаборатории естественно-научных методов. Вып. 1. М. ИА РАН, 2009.

Андреев Ю. В. Крито-микенский мир // История Древнего мира. Ранняя древность. М., 1983.

Андреев Ю. В. Островные поселения Эгейского мира в эпоху бронзы. Л., 1989.

Антипина Е. Е. Остеологические материалы Елизаветовского городища и особенности потребления мясных продуктов его населением // Историко-археологические исследования в г. Азове и на Нижнем Дону в 2001 г. Вып. 18. Азов, 2002.

Аристофан. Лягушки. Пер.: А. Пиотровский // Аристофан. Лисистрата. Харьков, 2001.

Аристофан. Женщины на празднике Фесмофорий. Пер.: Н. Корнилов // Аристофан. Всадники. Харьков, 2001.

Аристофан. Тишина (Мир). Пер.: А. Пиотровский // Аристофан. Лисистрата. Харьков, 2001.

Афиней. Пир мудрецов. Пер.: Н. Т. Голинкевич. Кн. I—VIII. М., 2003. Кн. IX—XV. М., 2010.

Байгушева В. С. Osteологические данные о связях античного времени в Северном Причерноморье (по материалам поселения Волна 1) // Международные отношения в бассейне Черного моря в древности и Средние века. Материалы XII Международной научной конференции. Ростов-на-Дону, 2007.

Бартошек А. Златообильные Микены. Пер.: О. П. Цыбенко. М., 1991.

Белицкий М. Шумеры. Забытый мир. М., 2000.

Белоусова Л. С., Денисова Л. В. Редкие растения мира. М., 1983.

Библия. Синодальный перевод.

Блаватская Т. В. Ахейская Греция во втором тысячелетии до н.э. М., 1966.

Бужилова А. П., Козловская М. В. Были ли скифы тучными? (антропологический анализ кремнированных остатков из скифского погребения) // Скифы и сарматы в VII—III вв. до н.э. Палеоэкология, антропология и археология. М., 2000.

Бужилова А. П., Козловская М. В. Проблема полового диморфизма населения в связи с гормональными патологическими изменениями по материалам могильника Колбино // Археология Среднего Дона в скифскую эпоху. Труды Потуданской археологической экспедиции ИА РАН, 1993—2000 г. М., 2001.

Бульштейн А. 20 фактов о финиках. Интернет-публикация: <http://booknik.ru/colonnade/facts/?id=31545>

Бунятян Е. П. Погребальный обряд рядовых скифов южной Херсонщины (по материалам Краснознаменной экспедиции) // Курганы южной Херсонщины. Киев, 1977.

Валерий Максим. Достопамятные деяния и изречения.

Пер.: С. Ю. Трохачев. СПб., 2007.

Валерия Максима изречений и дел достопамятных книг девять.

Часть 1. Пер.: И. Алексеев. СПб., 1772.

Ванин С. И. Сады и парки Древнего Египта и Ассирии-Вавилонии // Природа. № 5, 1938.

Варрон — см. Катон. Варрон. Колумелла. Плиний...

Василакис А. Кносс. Пер.: О. Цыбенко. Афины, б/г.

Васильева А. В. Особенности рыбного промысла населения Недвиговского городища // Донская археология. № 3—4, 1999.

Винокуров Н. И. Виноделие античного Боспора. М., 1999.

Властелины Рима. Биографии римских императоров от Адриана до Диоклетиана. Пер.: С. Н. Кондратьев. М., 1992.

- Вольфрам Х.* Готы. От истоков до середины VI века. Пер.: Б. П. Миловидов, М. Ю. Некрасов. СПб., 2003.
- Вуллс Л.* Ур халдеев. Пер.: Ф. Л. Мендельсон. М., 1961.
- Геллий, Авл.* Аттические ночи. Кн. I–X. СПб., 2007. Кн. XI–XX. СПб., 2008.
- Геродот.* История. Пер.: Г. А. Стратановский. Л., 1972.
- Гесиод.* Работы и дни. Пер.: В. В. Вересаев // Эллинские поэты. М., 1999.
- [Псевдо-] Гиппократ.* О воздухах, водах и местностях. Пер.: В. И. Руднев // Гиппократ. Избранные книги. М., 1936.
- [Псевдо-] Гиппократ.* О болезнях. Книга IV. Пер.: В. И. Руднев // Гиппократ. Сочинения. Том II. М., 1944.
- [Псевдо-] Гиппократ.* О диете. Пер.: В. И. Руднев // Гиппократ. Сочинения. Том II. М., 1944.
- Гиро П.* Частная и общественная жизнь греков. Петроград, 1915.
- Гомер.* Илиада. Пер.: В. В. Вересаев. М. — Л., 1949.
- Гомер.* Илиада. Пер.: Н. И. Гнедич. СПб., 2008.
- Гомер.* Одиссея. Пер.: В. В. Вересаев. М., 1953.
- Гораций Флакк, К.* Сатиры. Пер. М. Дмитриев // Квинт Гораций Флакк. Оды. Эподы. Сатиры. Послания. М., 1970.
- Григорьева А. А.* Древнеримская кулинарная лексика: Проблема терминологии. На материале текстов Апициевского корпуса. М., 2000 (интернет-публикация введения: <http://www.dissercat.com/content/drevnerimskaya-kulinarnaya-leksika-problema-terminologii-na-materiale-tekstov-apitsievskogo->).
- Демкин В. А.* Состав заупокойной пищи в глянчатых сосудах из курганов захоронений бронзового и раннежелезного веков // Проблемы археологии Юго-Восточной Европы. Ростов-на-Дону, 1998.
- Демкин В. А., Демкина Т. С.* О чем могут поведать степные курганы? // Донская археология. № 1, 1999.
- Диоген Лаэртский.* О жизни, учениях и изречениях знаменитых философов. Пер.: М. Л. Гаспаров. М., 1979.
- Диодор Сицилийский.* [фрагменты о Египте]. Интернет-публикация: <http://www.egyptology.ru/antiqu/Diodorus2.pdf>.
- Добровольская Е. В.* Археозоологические исследования Фанагории (2005–2008 гг.) // Боспор Киммерийский и варварский мир в период Античности и Средневековья. Актуальные проблемы. Керчь, 2009.
- Думас К.* Кикладская цивилизация бронзового века в Эгеиде. Пер.: С. Г. Карпюк // Вестник древней истории. № 2, 1992.

Дьяконов И. М. Люди города Ура. М., 1990.

Жизнь растений. Том I–VI. М., 1974–1982.

Задворный В., Лупандин И. Услащение Европы // Вокруг света. № 10, 2010.

Законы вавилонского царя Хаммурапи.

Интернет-публикация Исторического факультета МГУ:

www.hist.msu.ru/ER/Etext/hammurap.htm.

Иванова С. В. Социальная структура населения ямной культуры Северо-Западного Причерноморья. Одесса, 2001.

Ивик О. История загробного мира. М., 2010.

Иловайский Д. И. Древняя история. Средние века. Новая история. М., 1997.

Исигон Никейский. Невероятные сказания // Латышев В. В. Известия древних писателей о Скифии и Кавказе // Вестник древней истории. № 4, 1947.

Канья Р. Legio. Пер.: Д. Уваров. Интернет-публикация:

<http://www.xlegio.ru/ancient-armies/military-organization-tactics-equipment/legion/p3-structure-and-control.html>.

Катон. Варрон. Колумелла. Плиний. О сельском хозяйстве. Катон. Земледелие. Рязань, 2009.

Квашнин В. А. Законы о роскоши в Древнем Риме эпохи Пунических войн. Вологда, 2006 г.

Кифер О. Сексуальная жизнь в Древнем Риме. Пер.: Л. А. Игоревский. М., 2003.

Клёсов А. История спиртных напитков с древности до наших дней // Интернет-альманах «Лебедь». № 405, 2005.

(<http://www.lebed.com/2005/art4016.htm>)

Клочков И. С. Пирь в литературе и искусстве Месопотамии // Одиссей. Человек в истории. 1999. Трапеза, М., 1999.

Ковпаненко Г. Т., Янушевич З. В. Отпечатки злаков на керамике из Трахтемировского городища // Скифский мир. Киев, 1975.

Козловская М. В., Зенкевич Ю. В. Некоторые итоги изучения антропологического материала из курганов скифского времени могильника «Терновое I — Колбино I» // Археология Среднего Дона в скифскую эпоху. Труды Потуданской археологической экспедиции ИА РАН, 1993–2000 г. М., 2001.

Козловская М. В. Об образе жизни среднедонского населения скифского времени // Скифы и сарматы в VII–III вв. до н.э.: палеоэкология, антропология, археология. М., 2000.

Колобов А. В. Римские легионы вне полей сражений. Пермь, 1999.

Колумелла — см. *Катон. Варрон. Колумелла. Плиний...*

Копылов В. П. Нижне-Донской культурно-исторический район в системе международных отношений (VII — первая треть III в. до н.э.) // *Международные отношения в бассейне Черного моря в скифо-античное и хазарское время.* Ростов-на-Дону, 2009.

Коростовцев М. А. Писцы Древнего Египта. СПб., 2001.

Ксенофонт. Анабасис. Пер.: М. И. Максимова. М. — Л., 1951.

Ксенофонт. Государство лакедемонян // *Хрестоматия по истории Древнего мира.* Т. II. М., 1951.

Ксенофонт. Лакедемонская Полития // Пер.: М. Н. Ботвинник. *Хрестоматия по истории Древней Греции.* М., 1964.

Лебедева Е. Ю. Палеоэтноботанические материалы по земледелию скифской эпохи: проблемы интерпретации // *Скифы и сарматы в VII—III вв. до н.э.: палеоэкология, антропология, археология.* М., 2000.

Лебедева Е. Ю. Предварительные результаты исследования палеоботанических образцов с Елизаветовского городища // *Историко-археологические исследования в г. Азове и на Нижнем Дону в 2001 г.* Вып. 18. Азов, 2002.

Ленцман Я. А. Расшифровка крито-микенских надписей // *Вопросы истории.* № 9, 1955.

Ливий Т. История Рима от основания Города. Пер. под редакцией М. Л. Гаспарова, Г. С. Кнабе. М., 2001.

Лукас А. Материалы и ремесленные производства Древнего Египта. М., 1958.

Лурье И. М. Юридические документы по социально-экономической истории Египта в период Нового царства // *Вестник древней истории.* № 1, 1952.

Львов А. Загадочная смоковница // *Новая еврейская школа.* № 6, 1999.

Марциал. Эпиграммы. Пер.: Ф. Петровский. М. — Харьков, 2000.

Медникова М. Б. Жизнь ранних скифов: реконструкция по антропологическим материалам могильника Новозаведенное II // *Скифы и сарматы в VII—III вв. до н.э.: палеоэкология, антропология, археология.* М., 2000.

Молчанов А. А., Нерознак В. П., Шарыпкин С. Я. Памятники древнейшей греческой письменности. Введение в микенологию. М., 1988.

Монтэ П. Египет Рамсесов. Пер.: Ф. Л. Мендельсон. М., 1990.

Мягкова Ю. А. Анализ остеологического материала из Танаиса // *Донская археология.* № 2, 2000.

Надписи Тиглатпаласара I. Интернет-публикация:
<http://hworld.by.ru/text/assir/tiglath.html>.

Никитюк Е. В. Быт античного общества. СПб., 2005.

Николай Дамасский. Собрание занимательных обычаев. Пер.:
Е. Б. Веселаго // Вестник древней истории. № 4, 1960.

Обличения поселянина. Пер.: И. Г. Лившиц // Сказки и повести
Древнего Египта. М., 1979.

Овидий Назон П. Метаморфозы. Пер.: С. Шервинский // Овидий.
Собрание сочинений. Т. II. СПб., 1994.

Оппенхейм А. Древняя Месопотамия. Портрет погибшей цивилиза-
ции. Пер.: М. Н. Ботвинник. М., 1990.

Ошеров С. А. Крестьянский быт в поэме «Moretum» // Быт и история
в Античности. М., 1988.

Пашкевич Г. А. Палеозтнботанические исследования скифских
памятников степной зоны Северного Причерноморья // Скифы
и сарматы в VII—III вв. до н.э.: палеоэкология, антропология,
археология. М., 2000.

Перепелкин Ю. Я. Меновые отношения в староегипетском обще-
стве // Советское востоковедение. Т. VI. М., 1949.

Перепелкин Ю. Я. Хозяйство староегипетских вельмож. М., 1988.

Петроний. Сатирикон. Пер.: Б. Ярхо // Ахилл Татий. Левкиппа
и Клитофонт. Лонг. Дафнис и Хлоя. Петроний. Сатирикон. Апулей.
Метаморфозы, или Золотой осел. М., 1969.

Пищикова Е. В. «Бытовые сцены» в саисских гробницах некрополя
в Асасифе // Вестник древней истории. № 4, 1992.

Плиний Старший. Естествознание. Пер.: Г. А. Таронян //
Древний Восток в античной и раннехристианской традиции.
М., 2007.

Плиний Старший — см. Катон. Варрон. Колумелла. Плиний...

Плутарх. Древние обычаи спартанцев. Пер.: М. Н. Ботвинник //
Плутарх. Застольные беседы. Л., 1990.

Плутарх. Застольные беседы. Пер.: Я. М. Боровский. Л., 1990.

Плутарх. Изречения спартанцев. Пер.: М. Н. Ботвинник //
Плутарх. Застольные беседы. Л., 1990.

Плутарх. Изречения царей и полководцев. Пер.: М. Л. Гаспаров.

Плутарх. Ликург. Пер.: С. П. Маркиш // Плутарх. Сравнительные
жизнеописания. Т. I. СПб., 2001.

Полин С. В., Дараган М. Н. Греческие центры — поставщики вина
в Причерноморскую Скифию по материалам тризны Александро-

польского кургана // Международные отношения в бассейне Черного моря в древности и Средние века. Материалы XII Международной научной конференции. Ростов-на-Дону, 2007.

Порфирий. Жизнь Пифагора. Пер.: М.Л. Гаспаров // Диоген Лаэртский. О жизни, учениях и изречениях знаменитых философов. М., 1979.

Рак И. В. Египетская мифология. СПб., 2000.

Редер Д. Г. Попытки акклиматизации чужеземных культурных растений в Древнем Египте // Ученые записки Московского областного педагогического института. Т. 14 (Труды кафедры истории Древнего мира, вып. 1). М., 1950.

Редер Д. Г. Роль финиковой пальмы в экономике Древнего Египта // Древний Египет и древняя Африка. М., 1967.

Савельева Т. Н. Надписи строителей пирамид как исторический источник // Труды XXV Международного конгресса востоковедов. Т. 1. М., 1962.

Свенцицкая И. С. Из истории повседневной жизни: трактиры (таверны) в Древнем мире // Вестник древней истории. № 2, 2007.

Свенцицкая И. С. Пирь как форма общения в классической и эллинистической Греции // Одиссей. Человек в истории. 1999. Трапеза // М., 1999.

Светоний Транквилл, Г. Жизнь двенадцати цезарей. Пер.: М.Л. Гаспаров. М., 1991.

Сенека Л. А. Нравственные письма к Луцилию. Пер.: С. А. Ошеров. М., 1977.

Сергеенко М. Е. Жизнь древнего Рима. СПб., 2000.

Словарь Античности. М., 1989.

Скржинская М. В. Пища ольвиополитов // Археологические вести. Т. VII. СПб., 2000.

Старрет Й., р. Маца — и плод древа познания. Интернет-публикация: <http://www.migdal.ru/judaism/2362/>.

Степи европейской части СССР в скифо-сарматское время. М., 1989.

Страбон. География. Пер.: Г. А. Стратановский. Л., 1964.

Струве В. В. Лагерь военнопленных женщин в Шумере конца III тысячелетия до н. э. // Вестник древней истории. № 4, 1952.

Съедобные целебные растения Кавказа. Ростов-на-Дону, 1989.

Тейлор У. Микенцы. Пер.: С. Федоров. М., 2003.

Феофраст. Исследование о растениях. Пер.: М. Е. Сергеенко. М., 1951.

Фрейденберг О. М. Поэтика сюжета и жанра. М., 1997.

Хеттские законы. Интернет-публикация Исторического факультета МГУ: <http://www.hist.msu.ru/ER/EText/hett.htm>.

Черезов Е. В. Техника сельского хозяйства Древнего Египта. Черновцы, 1969.

Шелов Д. Б. Танаис и Нижний Дон в первые века нашей эры. М., 1972.

Штаерман Е. М. История крестьянства в Древнем Риме. М., 1996.

Элиан. Пестрые рассказы. Пер.: С. В. Полякова. М. — Л., 1963.

Эмери У. Б. Архаический Египет. СПб., 2001.

Энциклопедический словарь Брокгауза и Ефрона.

Ювенал. Сатиры. Пер.: Д. С. Недович, Ф. А. Петровский. СПб., 1994.

Юстин. Эпитома сочинения Помпея Трога «Historia Philippicae» // Юстин. Эпитома сочинения Помпея Трога «Historia Philippicae». Диодор. Историческая библиотека. Кн. XVII. Рязань, 2005.

Kislev M., Hartmann A., Bar-Yosef O. Early Domesticated Fig in the Jordan Valley // *Science*. 2006. V. 312.

The First Campaign of Sennacherib. Интернет-публикация: http://isaiah666.com/sennacherib_campaign.pdf

Материалы сайтов:

Википедия (Интернет-энциклопедия): <http://ru.wikipedia.org>.

ЖЖ Сергея Алданова: <http://aldanov.livejournal.com>.

Сайт Института геополимеров <http://www.geopolymer.org>.

Сайт «Римская слава». <http://www.roman-glory.com>.

Сайт «Удивительный мир растений»: <http://www.valleyflora.ru>.

Сайт экологического центра «Экосистема»: <http://www.ecosystema.ru>.

Сайт «Электронная еврейская энциклопедия». <http://www.eleven.co.il>.

Сайт <http://supercook.ru>.

Сайты газет и новостных агентств.

Энциклопедия продуктов на сайте <http://www.gastronom.ru>.

Содержание

Предисловие	5
Чего не ела Ойкумена	7
Клинописные меню	21
Трапезы реальные и нарисованные	41
Степь глазами археологов	74
Обеды между катастрофами	93
«Пусть храбро челюсти жуют!»	114
Поклонники черной похлебки	132
Рабы, легионеры, императоры	144
«В сосуде малом скрыта мощь великая»	168
Послесловие	178
Библиография	177

Ивик О.

- И17 Еда Древнего мира / Олег Ивик. — М. : Ломоносовъ, — 2012. — 192 с. — (История. География. Этнография).
ISBN 978-5-91678-131-1

Древние египтяне, жители Месопотамии, греки, римляне, скифы питались совсем не так, как мы сегодня. Они не выращивали ни картофеля, ни помидоров, ни болгарского перца, ни кукурузы, ни баклажанов. С гречихой и рисом они познакомились достаточно поздно и считали их редкостными злаками, сахар использовали только как лекарство, а о бананах и апельсинах знали лишь понаслышке. У них не было ни чая, ни кофе, ни какао, а крепость вина не превышала 14–16 градусов. Несмотря на это, оставленные древними авторами кулинарные книги и описания пиров пестрят весьма соблазнительными рецептами и блюдами. Но что же ели люди, жившие на гигантской территории древней греко-римской Ойкумены, — рабы и крестьяне, легионеры и императоры? На этот и другие вопросы, касающиеся истории древней кухни, отвечает книга Олега Ивика.

УДК 392

ББК 63.3(0)

История. География. Этнография

Ивик Олег

Еда Древнего мира



Редактор И. Попов
Верстка М. Васильевой

Подписано в печать 03.02.2012.

Формат 60×90/16.

Усл. печ. л. 12. Тираж 1500 экз. Заказ № 7889.

ООО «Издательство «Ломоносовъ»
119034 Москва, Малый Левшинский пер., д. 3
Тел. (495) 637-49-20, 637-43-19
info@lomonosov-books.ru
www.lomonosov-books.ru

Отпечатано в ОАО «Можайский
полиграфический комбинат»
143200 г. Можайск, ул. Мира, д. 93
www.оаомпк.ру, www.оаомпк.рф
тел.: (495) 745-84-28, (49638) 20-685

В СЕРИИ также ВЫШЛИ:

Лев Минц. КОТЕЛОК дядюшки Ляо

Виталий Бабенко. ЗЕМЛЯ — ВИД СВЕРХУ

Ольга Семенова-Тян-Шанская. ЖИЗНЬ «ИВАНА»

Владислав Петров. ТРИ КАРТЫ УСАТОЙ КНЯГИНИ

Свен Хедин. В СЕРДЦЕ АЗИИ

Геннадий Коваленко. РУССКИЕ И ШВЕДЫ ОТ РЮРИКА
ДО ЛЕНИНА

Лев Минц. ПРИДУМАННЫЕ ЛЮДИ С ОСТРОВА МИНДАНАО

Бенгт Янгфельдт. ОТ ВАРЯГОВ ДО НОБЕЛЯ

Олег Ивик. ИСТОРИЯ ЧЕЛОВЕЧЕСКИХ ЖЕРТВОПРИНОШЕНИЙ

Анна Мурадова. КЕЛЬТЫ АНФАС И В ПРОФИЛЬ

Даниэль Клугер. ТАЙНА КАПИТАНА НЕМО

Валерий Гуляев. ДОКОЛУМБОВЫ ПЛАВАНИЯ В АМЕРИКУ

Светлана Плетнева. ПОЛОВЦЫ

Ким Малаховский. ПИРАТЫ БРИТАНСКОЙ КОРОНЫ
ФРЭНСИС ДРЕЙК И УИЛЬЯМ ДАМПИР

Алексис Трубецкой. КРЫМСКАЯ ВОЙНА

Валерий Гуляев. ЗАГАДКИ ИНДЕЙСКИХ ЦИВИЛИЗАЦИЙ

Олег Ивик. ЖЕНЩИНЫ-ВОИНЫ: ОТ АМАЗОНОК ДО КУНОИТИ

Виолет Вануайек. ВЕЛИКИЕ ЗАГАДКИ ДРЕВНЕГО ЕГИПТА

Яков Свет. **ЗА КОРМОЙ СТО ТЫСЯЧ ЛИ**

Лев Минц. **БЛИСТАТЕЛЬНЫЙ ХИМЬЯР И ПЛИССИРОВКА ЮБОК**

Аксель Одельберг. **НЕВЫДУМАННЫЕ ПРИКЛЮЧЕНИЯ СВЕНА ХЕДИНА**

Гомбожаб Цыбигов. **БУДДИСТ-ПАЛОМНИК У СВЯТЫНЬ ТИБЕТА**

Никита Кривцов. **СЕЙШЕЛЫ — ОСКОЛКИ ТРЕХ КОНТИНЕНТОВ**

Олег Ивик. **ИСТОРИЯ СЕКСУАЛЬНЫХ ЗАПРЕТОВ И ПРЕДПИСАНИЙ**

Виктор Бердинских. **РЕЧИ НЕМЫХ**

Светлана Федорова. **РУССКАЯ АМЕРИКА:**
от первых поселений до продажи Аляски

Стаффан Скотт. **ДИНАСТИЯ БЕРНАДОТОВ: КОРОЛИ, ПРИНЦЫ**
и прочие...

Геннадий Левицкий. **САМЫЕ БОГАТЫЕ ЛЮДИ ДРЕВНЕГО МИРА**

Георгий Вернадский. **МОНГОЛЫ И РУСЬ**

Наталья Пушкарева. **ЧАСТНАЯ ЖИЗНЬ ЖЕНЩИНЫ**
в Древней Руси и Московии: невеста, жена
и любовница

Виталий Белявский. **ВАВИЛОН ЛЕГЕНДАРНЫЙ И ВАВИЛОН**
ИСТОРИЧЕСКИЙ

Олег Ивик. **ИСТОРИЯ И ЗООЛОГИЯ МИФИЧЕСКИХ ЖИВОТНЫХ**

Лев Карсавин. **МОНАШЕСТВО В СРЕДНИЕ ВЕКА**

Владислав Петров. **ДРЕВНЯЯ ИСТОРИЯ СМЕРТИ**

НАШ
ИНФОРМАЦИОННЫЙ
ПАРТНЕР

Р А Д И О

ГОВОРИТ
МОСКВА 92,0_{FM}

Олег Ивик
Еда
Древнего мира

Каким плодом змей соблазнил Еву в райском саду и где рос первый в мире яблоневоый сад? Какую еду брали в школу шумерские мальчишки? Из чего состоял обед знатной египтянки пять тысяч лет тому назад? Что ели во дворцах критского царя Миноса и воспетого Гомером пилосского царя Нестора? Как жарил мясо Ахиллес? Какое вино пили римские рабы? Почему не стоит видеть во сне артишоки? Как сдабривали морских ежей и чем фаршировали дроздов? Как сказывался рацион скифов на их здоровье и внешнем виде и каким образом об этом узнают археологи? Что подавали на пиршах императора Гелиогабала? Как испечь печенье по рецептам знаменитого Катона Старшего? На эти и другие вопросы отвечает книга Олега Ивика.



Ранее в издательстве «Ломоносовъ» вышли книги Олега Ивика «История человеческих жертвоприношений», «Женщины-воины: от амазонок до кунюити», «История сексуальных запретов и предписаний» и «История и зоология мифических животных».

ISBN 978-591-678-131-1



9 785916 781311