

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	6
----------------	---

Часть I. Кухня европейского Средневековья: Франция

Глава 1. Кухня раннего Средневековья	10
Меровингская Франция	10
Каролингская эпоха	18
Первая кулинарная книга средневековой Европы Libellus de arte coquinaria	23
Глава 2. Французские повара и поэты о блюдах французской кухни высокого и позднего Средневековья ..	26
«Наставления»	28
Гийом Тирель по прозвищу Тайеван	29
Парижский домохозяин	31
Мэтр Шикар	32
Le Vivendier	33
Le recueil de Riom	34
Традиционные французские блюда, которые восходят к Средневековью	35
Пате	35
Супы	40
Основное блюдо	43
Соусы	52
Специи	54
Блюда из яиц	56
Фрукты и овощи	57
Антреме	59
Десерты	60
Взаимопроникновение европейских гастрономических культур	62
Глава 3. Начало славы французских вин	70
Список одобренных вин	79
Список «отлученных» вин	91
«Папского замка вино»	96
Пряные и вареные вина	97
Пиво и сидр	103
Напиток мед	107
Розовая вода	107
Aqua vitae	108

Глава 4. У истоков знаменитых сыров Франции	116
Знаменитые французские сыры из эпохи Средневековья . . .	122
Мягкие сыры севера Франции	123
Мягкие сыры юга Франции	127
Твердые сыры из коровьего молока	128
Сыры с голубой плесенью	130
Сыры из козьего молока	131

Часть II. Французские средневековые кулинарные книги: тексты и комментарии

Выдержки из Апиция, составленные Винидарием, достославным мужем (Apici excerpta a Vinidario).	134
Послание Анфима, достославного комита и посла, к славнейшему Теодориху, королю франков, о рассмотрении различных видов пищи (De observatione ciborum).	143
Наставления, которые обучают готовить все виды блюд (Enseignemenz qui enseingnent a apareillier toutes manieres de viands)	164
Вьяндье (Le Viandier)	177
Парижский домохозяин (Le Mesnagier de Paris)	201
О приготовлении блюд (Du fait de cuysine de Maistre Chiquart)	278
Вивандье (Le vivendier).	294
Сборник из Рьома (Le recueil de Riom)	311
Глоссарий средневековых латинских гастрономических терминов	321
Глоссарий средневековых старофранцузских гастрономических терминов	332
Библиография	345
Примечания	352
Указатель имен	391

ВВЕДЕНИЕ

Новая христианская эпоха, изменившая столь многое в жизненном укладе людей и путях развития цивилизации, тем не менее восприняла в себя много традиций уходящей Античности. Это касалось не только философии, литературы, математики и инженерных наук, но также и культуры повседневной жизни, неотъемлемой составляющей которой является гастрономия. Греко-римская культура полагала хлеб, вино и оливковое масло символами и основой городской и земледельческой цивилизации, противостоящей дикости и варварству¹. Поэтому христианство, которое зародилось в средиземноморском культурном пространстве Римской империи, приняло в качестве сакральных символов именно хлеб, вино и оливковое масло, которые сделались материей важнейших христианских таинств: евхаристии и миропомазания. Для совершения главного христианского богослужения — литургии — необходимы хлеб и вино, а для миропомазания — оливковое масло.

Однако вследствие Великого переселения народов, которое в V веке сокрушило Западную Римскую империю и положило начало формированию новой Европы, постепенно произошло взаимопроникновение двух прежде враждебных миров — греко-римского и германо-славянского. Эти миры различались даже с гастрономической точки зрения. Если греко-римский мир полагал основой гастрономии хлеб,

вино и оливковое масло, то для германцев, а также славян, обосновавшихся на востоке Европы в VI веке, основным источником пищи были охота, скотоводство и собирательство; поэтому основой их гастрономии были мясо, пиво и сливочное масло. Но после того как новые народы прочно утвердились на территории бывшей Западной Римской империи, они начали осваивать гастрономическую культуру побежденных ими римлян. Римская гастрономическая культура притягивала варваров престижем, которым обладала Римская империя, а также благодаря христианству, стремительно набравшему силу в эпоху раннего Средневековья.

В результате синтеза греко-римского и германо-славянского начал основными элементами новой гастрономической культуры уже в раннем Средневековье становятся хлеб, вино и мясо, в особенности свинина, игравшая первоначально главную роль у жителей лесов.

В эпоху Средневековья начинают составляться первые кулинарные книги. Первые, написанные на латинском языке, уступают место кулинарным книгам на национальных языках. Одной из лидирующих стран в области гастрономии становится Франция. В части II представлен перевод всех французских средневековых книг. Средневековые кулинарные книги — это не современные пошаговые инструкции; они, как правило, не содержат ни количественных, ни временных показателей. В них указаны лишь ингредиенты и последовательность их приготовления. Причем некоторые рецепты предельно краткие или очень темно изложенные. И если попытаться готовить по этим рецептам, то это представляет большое пространство для творческой фантазии. Конечно, это будет не средневековая кухня, но в стиле «средневековой кухни».

*Часть I. Кухня европейского
Средневековья: Франция*

ГЛАВА 1. КУХНЯ РАННЕГО СРЕДНЕВЕКОВЬЯ

Меровингская Франция

После Великого переселения народов и крушения Западной Римской империи, когда германские племена завладели бывшими римскими провинциями, закончилась эпоха Античности. В Италии обосновались остготы, в Испании — вестготы, Британию завоевали англсы, а в самой Германии, южная часть которой некогда была частью Римской империи, земли поделили между разными германскими племенами: алеманнами, баварами, саксами, тюрингами, неметами. Римская провинция Галлия досталась салическим франкам, по имени которых она получила имя Франция. Вождь франков Хлодвиг I на Рождество 496 года² принял крещение в Римско-католической церкви, и Франция стала первым католическим королевством в то время, когда религией возникших в других частях Европейского континента королевств оставалось язычество или арианство. Полулегендарный дедушка короля Хлодвиг I — Меровея дал имя первой французской королевской династии — Меровинги.

Период правления Меровингов, охватывающий VI–VIII века, — это время формирования французской нации, взаимной ассимиляции галло-римского и франкского населения страны. В это время шел процесс активной христианизации и создания епископских кафедр. Междоусобные

войны между представителями разросшейся династии Меровингов привели к упадку государства, разделившего фактически на три королевства: Австразию, Нейстрию и Аквитанию. Развал государства сопровождался падением уровня культуры и образования, хотя и в это время во Франкском королевстве были знаменитые писатели и художники: первый французский историк Григорий Турский, поэты Авит Вьенский и Венанций Фортунат, писатель Цезарий Арелатский, златокузнец и ювелир Элигий. И все они были епископами, так как только Римско-католическая церковь оставалась в эту варварскую эпоху хранительницей культуры и образования.

Франки, как и другие изначально дикие народы, соприкоснувшись с великой цивилизацией, стали учениками этой превосходящей их культуры. Смягчив сердца принятием христианского учения и овладев латинским языком, элита бывших варварских народов начала принимать и другие дары цивилизации, в числе которых была и гастрономическая культура. Еще четыре века назад Юлий Цезарь писал о германцах: «Они не занимаются земледелием, и большая часть их пищи состоит из молока, сыра и мяса»³. Но уже в V веке появляется первая кулинарная книга наступившей эпохи Средневековья, написанная на латинском языке, — *Apici excerpta a Vinidario* («Выдержки из Апиция, составленные Винидарием»), перевод которой приведен в части II. О составителе этой книги, Винидарии, никаких известий не сохранилось, хотя в заголовке он назван «достолавным мужем»; по-видимому, он был готом, о чем косвенно свидетельствует его готское имя⁴. Название книги Винидария отсылало к самому знаменитому античному кулинарному трактату *De re coquinaria* («О кулинарии»), авторство которого традиционно приписывается римскому гурману и кулинару Апицию⁵. Эпоха, начавшаяся с разрушения греко-римского мира варварскими нашествиями,

постепенно приступила к возведению новой, как мы теперь ее называем, средневековой цивилизации. Но строительство ее началось не на пустом месте, а на сохранившемся фундаменте античной культуры. Этим фундаментом были книги и уцелевшие в некоторых крупных городах школы. Это античное наследие бережно сохраняли наиболее просвещенные епископы и аббаты.

Сочинение Винидария дошло до наших дней в манускрипте VIII века, написанном во Франции или в Северной Италии. Эта книга представляла собой в области гастрономии первую попытку нового, еще варварского мира, завладевшего Европой, приобщиться к высокой и утонченной римской цивилизации. Несмотря на название, предполагающее выдержки и дословное цитирование текста Апиция, сочинение Винидария нельзя назвать даже компиляцией римской кулинарной книги. Во-первых, совершенно очевидна другая, оригинальная структура книги, в которой прослеживается «немецкая» четкость и ясность изложения. Кулинарные рецепты предваряет некое «введение», в котором перечисляются специи, душистые травы и приправы, причем отдельно перечислены приправы сухие и жидкие. Затем следуют блюда, которые можно отнести к горячим закускам: *saccabina minor* (малая каккабина) — некое овощное рагу с кусочками курицы, и *ofellae* (офеллы) — маленькие кусочки мяса. После горячих закусок идут основные блюда: рыбные и мясные, а в заключение — блюда из птицы. Во-вторых, хотя рецепты Винидария основываются на рецептах книги Апиция, они не копируют их. И, в-третьих, появляются новые названия блюд, которых не было в античной кулинарной книге. Одним из таких новых блюд, которое не встречается в *De re coquinaria*, является упоминаемая выше *saccabina*. В отличие от *saccabina minor*, овощного рагу с кусочками курицы, *saccabina fusile* (жидкая каккабина) представляет собой более сложное блюдо,

в которое добавляется еще мед, вино и молоко. Слово *saccabina* происходит от латинского слова *saccabus* — «кастрюля». Как подмечает французский историк гастрономии Лилиан Плуве, эта «жидкая каккабина» балансирует на границе «соленое-сахарное» и «кислое-сладкое», напоминая английский крем-суп с молоком и сабайон с вином⁶.

Что касается мясных блюд, то большинство из них приготовлено из свинины, таких рецептов шесть, и только по одному рецепту представлены блюда из козлятины и ягнятины. Свинина — характерная черта древней германской кухни. Половина рецептов посвящена рыбным блюдам. Завершается книга описанием рецептов приготовления птицы: дроздов, горлиц и соуса для куропатки. В книге Винидария совершенно отсутствуют десерты, ни одного сладкого блюда в ней не упоминается.

К гастрономическим сочинениям в какой-то степени можно отнести и небольшой диетологический трактат VI века *De observatione ciborum* («О рассмотрении видов пищи»)⁷ византийского врача Анфима, который работал при дворе короля Остготского королевства в Италии Теодориха Великого. Это сочинение написано в виде послания к франкскому королю из династии Меровингов, носившему то же имя, что и покровитель Анфима, — Теодориху I, или, как принято называть его в соответствии с французской исторической традицией, Тьерри I, к которому Анфим был направлен с дипломатической миссией⁸. Перевод этой книги помещен в части II.

Книга «О рассмотрении видов пищи» начинается с пролога, в котором утверждается, что «здоровье в первую очередь зависит от соответствующей пищи». Затем с точки зрения медицины того времени Анфим рассматривает продукты, начиная с хлеба, а далее описывает различные виды мяса, птицы, рыбы, а также овощи, молоко, яйца и фрукты. Анфим особо выделяет сырое соленое сало (*crudum*

laredum), бывшее одним из важнейших продуктов питания франков, которое, как он утверждает, является действенным лекарством от всех заболеваний органов пищеварения. Но так как сочинение Анфима не кулинарная книга, то в ней он привел лишь два рецепта: приготовление блюда из мяса цыпленка и яичного белка, называемого *sputeum* (спумей), а также подробно описал приготовление говядины в бульоне. При этом в рецепте приготовления говядины он привел временной параметр, что большая редкость в древних кулинарных книгах: говядину во второй воде следует варить один час. В средневековых кулинарных книгах не только временные, но и количественные параметры, то есть указания, сколько нужно взять того или иного ингредиента, появляются лишь в редких исключениях.

Единственный столовый прибор, упоминаемый в книге, — это кохлеар (*cochlear*): маленькая ложка с длинной ручкой, от латинского слова *cochlea* (улитка), то есть она была аналогом современной чайной ложки. У римлян была еще большая ложка — лигула (*ligula*), которая предназначалась для каш и супов. Вилки как столовый прибор появились значительно позднее, в эпоху Возрождения. Длинные большие вилки существовали с эпохи Античности, но они являлись поварским инструментом — ими доставали мясо из котла. Ножи также существовали, но и ими пользовались на кухне для нарезки мяса и других продуктов. А мясо уже подавалось нарезанное на кусочки⁹.

Что касается напитков, то Анфим рекомендует пиво (*cervesia*), благотворное действие которого сравнивает с римским ячменным отваром — *tesana*, во французском языке он стал называться *tisane*, приобретая более широкое значение любого целебного напитка, в том числе настоя на травах. Этот напиток встречается в романе «Собор Парижской Богоматери» Виктора Гюго, действие которого разворачивается в Средние века: его пьет французский

король Людовик XI: «Tais-toi! dit le roi entre deux gorgées de tisane», в русском переводе значение этого напитка стало иным: «Замолчи! — проговорил король между двумя глотками настойки»¹⁰, так как в русском языке «настойка» — это спиртовой напиток, настоянный на травах или плодах. Еще Анфим рекомендует *medus* — «напиток мед», то есть перебродивший мед, который получил особо широкое распространение в Древней Польше и Древней Руси, а также напиток *aloxinum*, представлявший собой настойку полыни на вине, так как спирт до XIII века не был известен. *Aloxinum* — это слово франкского диалекта, характерного для Германии и Северной Франции. В древнейшем латино-романском глоссарии начала IX века, составленном в немецком аббатстве Рейхенау, — «Глоссах Рейхенау» указывается: «*absintium* = *aloxinum*»¹¹. На старофранцузском языке эта настойка называлась *aloisne*, на староиспанском — *alosna*¹².

Отсутствие вина в этом рекомендованном списке выглядит довольно странно для византийского врача, воспитанного на греко-римской культурной традиции, в которой вино было важнейшим компонентом гастрономической триады, хотя далее в тексте Анфим все же упоминает вино. Таким образом, Анфим начинает новую европейскую гастрономическую культуру, заключающуюся в творческом синтезе двух гастрономических триад: греко-римской («вино — хлеб — оливковое масло») и германо-славянской («пиво — свинина — сливочное масло»). Причем Анфим и особенно Винидарий первое место отводят именно свинине.

Суп, одно из древнейших блюд человечества, также входил в рацион меровингской Франции. О супе из павлина пишет Анфим, упоминает о супе (*iuscellum*), приготовленном также из птицы, и «отец французской истории» епископ Григорий Турский, рассказывая о том, как его угощал король Гунтрамн: «Повернувшись к тарелке с супом,

стоявшей перед ним, король сказал: „Этот суп я приготовил ради тебя, в нем нет ничего, кроме птицы и небольшого количества гороха“»¹³. Король предложил епископу Григорию суп из птицы, так как согласно раннехристианской традиции клирикам запрещалось есть мясо четвероногих животных, «кроме совсем ослабленных и больных»¹⁴.

У Анфима встречается название современного итальянского блюда — полента, но она, в отличие от современной итальянской поленты — очень густой каши из кукурузной муки, в то время готовилась из ячменя, так как кукуруза придет в Европу только спустя почти тысячелетие¹⁵.

В конце своего «Послания», перед фруктами, которые завершают повествование, Анфим рассматривает молоко и молочные продукты. Но к ним византийский врач относится очень настороженно и с явным предубеждением. На этот столь важный компонент «варварской» гастрономии он взирает с высоты своей средиземноморской гастрономической культуры. Хотя он и допускает использование некоторых молочных продуктов для лечения определенных заболеваний.

VI век, в котором была написана книга Анфима, становится не только рубежом эпох, в котором окончательно уходит в прошлое Античность и появляется из колыбели Средневековье, но и рубежом в истории гастрономии, а если говорить точнее — истории кулинарных книг. И если в области архитектуры средневековая католическая Европа создаст свой первый оригинальный стиль — романский — уже в X веке, то оригинальные средневековые кулинарные книги появятся на три века позднее — во второй половине XIII — начале XIV века. В период с VI по XIII век в Европе не было написано ни одной кулинарной книги, но тем не менее не угасла память о наследии античной кулинарии. Венанций Фортунат, как его называют, «последний поэт Античности», уроженец Италии, переселившийся во

Франкское королевство Меровингов и ставший епископом города Пуатье, в стихотворном послании к Гогону упоминает имя знаменитого римского гурмана Апиция. Гогон был воспитателем будущего короля Хильдеберта II; Григорий Турский называет его должность *nutricius*¹⁶ — «воспитатель», но дословно «кормилец». Эти два значения слова и обыгрывает Венанций Фортунат в своем стихотворении, в котором он благодарит Гогона за приглашение на обед, называя его «ты наш Цицерон» и «ты наш Апиций»¹⁷.

Манускрипты книги *De re coquinaria* переписывались в аббатствах, и благодаря непрерывной работе монашеских скрипториев она была сохранена, дойдя до нашего времени. Сохранилось два манускрипта, датированные первой половиной IX века: один — из французского аббатства Сен-Мартен-де-Тур, предположительно написанный в то время, когда его возглавлял аббат Вивиан (или, на французском языке, — Вивьен), а другой манускрипт — из немецкого аббатства Фульда, написанный в то время, когда его аббатом был знаменитый ученый-энциклопедист Рабан Мавр, ставший впоследствии архиепископом Майнцским.

Хотя кулинарных книг в эту эпоху написано не было, однако разрозненные сведения о продуктах меровингской Франции сохранились в документах того времени. Монах Маркульф по поручению епископа Парижского Ландерика, возглавлявшего кафедру французской столицы с 650 по 656 год, написал книгу с названием *Formulae* («Формулы»), которая представляет собой сборник составленных по римским образцам шаблонов различных государственных и церковных документов и юридических актов, среди которых был шаблон перечня продовольствия для клириков, направляемых по какому-либо делу в другой город или аббатство. Среди этих продуктов на первом месте стоит белый пшеничный хлеб (*panis nitidus*), затем вино, пиво (*cervisia*), сало, говядина, свинина, поросята, баранина,

ягнятина; из птицы: гусь, фазан и цыплята, а также яйца, оливковое масло, мед, уксус и — неожиданно, казалось бы, забытый вдали от Средиземноморья — римский соус гарум (*garum*)¹⁸. Перечислены были и специи: кумин, перец, кост, гвоздика, нарד, корица, мастика и соль. Из фруктов только финики, а из орехов фисташки и миндаль¹⁹.

В дипломе, выданном аббатству Корби франкским королем Хильпериком II в 716 году, среди продуктов, перечисленных у Маркульфа, добавлены еще горох, цицер, просо, оливки, смоквы, из мяса добавлена козлятина, а из экзотических восточных специй — корт (*cortum*)²⁰, о которой ничего не известно, хотя, возможно, это ошибка и имеется в виду специя кост (*costum*), упоминающаяся у Маркульфа и в *Apici excerpta a Vinidario*²¹.

Каролингская эпоха

Возрождение Франкского королевства началось благодаря деятельности династии мажордомов Австразии, родоначальником которой был Пипин Геристальский. Сын Пипина Геристальского Карл Мартелл фактически стал правителем всей страны, однако сохранив королевский титул за Меровингами. В битве при Пуатье в 732 году он отразил нашествие арабов, вторгшихся через Пиренеи из захваченной ими Испании в пределы Франкского королевства, и остановил их продвижение в Европу. Карл Мартелл расширил границы Франкского королевства, присоединив земли германских племен фризов, алеманнов и баваров. Проводя в этих восточных районах активную христианизацию, он взял под покровительство англосаксонского миссионера Винфрида, более известного под принятым им именем Бонифаций, который получил от папы римского Григория III архиепископский паллий и возглавил архиепископство в Майнце. Его деятельность закрепила

сближение династии Каролингов с Римом. В 750 году сын Карла Мартелла Пипин Короткий направил посольство к папе римскому Захарии с вопросом о королях у франков, и, заручившись поддержкой Захарии, съезд представителей народа и духовенства Франкского королевства, состоявшийся в 751 году в Суассоне, постановил передать королевский титул Пипину Короткому.

Во Франции стала править вторая династия, получившая название Каролинги по имени сына Пипина Короткого, Карла, известного как Карл Великий. В угрожающей обстановке захвата Рима лангобардами папа римский Стефан II принял решение, во многом предопределившее последующую историю Европы, отправившись во Францию и 28 июля 754 года в аббатстве Сен-Дени помазав на царство Пипина Короткого, даровав ему титул римского патриция. Таким образом понтифик еще раз подтвердил легитимность смены королевской династии, произошедшей во Франкском королевстве. Пипин Короткий с войском направился в Италию и, разбив войско лангобардов, заставил их отступить от Рима и вернуть захваченные территории Римской церкви — Патримония святого Петра.

Сын Пипина Короткого Карл Великий превратил Франкское королевство в самое могущественное государство Европы и восстановил империю на Западе. 25 декабря 800 года в соборе Святого Петра папа римский Лев III торжественно увенчал Карла Великого императорской короной. Вследствие особого внимания Карла Великого к культуре и образованию начался первый после падения Западной Римской империи подъем культуры в Европе, получивший название Каролингское возрождение. Карл Великий основал Палатинскую академию, ставшую первой средневековой «академией наук» и «университетом». В аббатствах империи создавались библиотеки и скриптории; культивировалась латинская поэзия; получили развитие теология

и философия. Правление Карла Великого было отмечено также широкомасштабным строительством и развитием прикладного искусства.

По указанию Карла Великого около 800 года был создан так называемый *Capitulare de villis* («Капитулярий о поместьях»). Он представляет собой нормативный документ, регламентирующий хозяйственную деятельность в императорских поместьях. В «Капитулярии» неоднократно подчеркивается необходимость строгого контроля качества продуктов и технологии их приготовления: «Следует со всяким тщанием наблюдать, чтобы все изготовляемое или совершаемое руками... все делалось и изготовлялось с величайшей опрятностью»²². В «Капитулярии» подробно перечисляются продукты, поставляемые к императорскому столу, что дает возможность составить представление о рационе питания в начале IX века.

Мясной рацион состоял из четырех видов мяса: говядины, свинины, баранины и козлятины²³. Также были распространены различные виды мясных солений, прежде всего сало (*lardum*), о котором так восторженно писал Анфим, вяленое мясо (*siccamen*), окорок (*sulcia*), свежепросоленное мясо (*niousaltus*)²⁴. Из домашней птицы — это прежде всего куры и гуси²⁵, причем уже можно отметить появление предшественницы знаменитой французской пулярки: курицы, откормленной пшеницей, — эту курятину высшего класса следовало ежедневно поставлять для императорского стола²⁶. В числе других птиц перечисляются павлины, фазаны, утки, голуби, куропатки и горлицы, но яйца упоминаются только куриные²⁷.

Что касается рыбы, то рыболовство, в том числе разведение кефали в садках, во Франции известно уже с тех времен, когда она еще называлась римской провинцией Галлией, о чем писал римский ученый-энциклопедист Плиний Старший²⁸, разведение в садках устриц восхвалял

в стихах позднеантичный латинский поэт, уроженец Бордо Авсоний²⁹. Карл Великий требовал возродить это придуманное римским инженером Сергием Оратой искусство разведения рыб в садках³⁰, которое было широко распространено в Римской империи³¹. Хотя в «Капитулярии» неоднократно упоминается рыба, однако ни одного названия рыб в нем не приводится.

В «Капитулярии» перечислены три молочных продукта: сливочное масло (*butirum*) — традиционный продукт северных народов, который стал занимать все большее место в европейской кулинарии; кисломолочный продукт, называемый *melca*, и сыр. Сливочное масло и мелка были известны в эпоху Античности, но не имели широкого распространения в рационе питания. Это относилось также и к сыру, который был даже неким символом простой и бедной сельской жизни³². Сыру средневековой Франции посвящена глава 4.

«Капитулярий» Карла Великого предоставляет обширную информацию о фруктах и овощах, орехах и душистых травах, которые в эту эпоху выращивали в Европе. Что касается фруктов — это прежде всего яблоки разных сортов, среди которых перечислены четыре: *Gozmaringa*, *Geroldinga*, *Crevedella* и более сладкий сорт *Sperausa*, и груши, причем было три сорта зимних груш, четыре сорта груш более сладких и еще сорт груш, которые следует варить, а также еще и поздние сорта, однако названий груш не приводится. Далее названы: сливы и персики разных сортов, рябина, мушмула, каштан, айва, вишня, смоковница, шелковица³³. Безусловно, выращивался виноград, который кроме использования для изготовления вина также высушивали гроздьями³⁴. А из орехов в «Капитулярии» названы следующие виды: лесной орех, миндаль, пиния и, видимо, грецкий орех³⁵.

В «Капитулярии» подробно перечисляются овощи, выращиваемые в императорских огородах. Это — огурцы, тыквы,

колоквинт или горькая тыква, и еще одна разновидность тыквы — пепон. Среди других овощей: морковь, свекла, репа, кольраби, порей, лук-шалот, лук, латук, чеснок, редька или редис. Из бобовых — это прежде всего собственно бобы, а также фазиолум (*fasiolum*), или, в просторечии, коровий горох. Это растение очень часто неправильно переводят на русский язык как «фасоль», но фасоль была привезена в Европу из Америки после ее открытия Христофором Колумбом. Еще один вид бобовых — это фенум грекум (*fenigresum*), который на русском языке называют по-разному: пажитник сенной, греческая сочевица, треуголка, верблюжья трава. Третий вид бобовых — это горох посевной (*pisum mauriscum*), а также итальянский цицер (*cicer italicum*), его русские народные названия: нут, турецкий горох, бараний горох³⁶.

Но особенно подробно в «Капитулярии» перечислены душистые травы, причем перечислены они вместе с цветами, небольшими кустарниками, декоративными и красящими растениями. При этом следует отметить, что не все названия, перечисленные в «Капитулярии», идентифицированы. Вот список основных душистых трав, но даже представленное в неполном своем объеме их количество впечатляет: мальва, пастернак, кост, шалфей, рута, кориандр, кумин, розмарин, тмин, полынь, морской лук, анис, жабрица, эстрагон, нигелла, белая эрука, кресс-салат, пулегий (разновидность мяты), смирния овощная, петрушка, сельдерей, любисток, укроп, фенхель, эндивий, сатурея, диктамнус — возможно, это душица критская (*origanum dictamnus*) или душица белая (*dictamnus albus*), сисимбриум — другое название — гулявник, мята, мята душистая, кошачья мята, мак, мальва или альтея, лебеда, кервель³⁷. Несмотря на обилие душистых трав, основными соусами были горчица и укус, хотя не был забыт и античный *garum*³⁸.

Что же касается десертов, то помимо сладких фруктов, а также сладкого уваренного сока — сапы (*sapa*) или

дефрутума (*defrutum*), а также сладкого уваренного вина (*decostum*) единственной «настоящей» сладостью оставался мед³⁹. Сахар, привозимый из восточных стран, был редкой специей до эпохи Крестовых походов, во время которых европейцы овладели технологией получения сахара из сахарного тростника, начав его культивировать сначала на островах Средиземного моря, а после открытия Америки — на плантациях нового континента⁴⁰.

Первая кулинарная книга средневековой Европы
Libellus de arte coquinaria

После гастрономических сочинений Винидария и Анфима должно было пройти пять веков, чтобы в Европе вновь появилась кулинарная книга. Это не была собственно французская книга. Имеющая латинское название *Libellus de arte coquinaria* («Малая книжица об искусстве кулинарии»), а также латинские названия глав, книга была написана неизвестным по имени автором на древнедатском языке⁴¹. Она, предположительно, датируется началом XIII века, хотя некоторые исследователи высказывают мнение, что она может быть написана даже раньше, в XII веке. Исследователи убеждены, что это книга переводная, но каким был язык ее оригинала: латинский язык, нижненемецкий или провансальский (то есть язык Южной Франции), об этом историки только строят гипотезы⁴².

«Малая книжица об искусстве кулинарии» дошла до нас в четырех списках, наиболее древний из которых — *Codex K*, датируется временем около 1300 года. Этот список включен в состав сборника, в который также входят еще две книги с очень популярными в Средние века названиями — *Liber Herbarum* («Травник») и *Lapidarius* («Лапидарий»). «Травник» — это книга о лекарственных растениях, а «Лапидарий» — книга о камнях («*lapis*» на латинском

языке — «камень»). Создание этого кодекса атрибутируется канонику кафедрального собора города Роскилле в Дании Хенрику Харпестренгу, который, вероятно, и перевел кулинарную книгу на датский язык⁴³.

Впервые «Малая книжица об искусстве кулинарии» была издана в 1844 году датским историком и филологом Кристианом Мольбеком⁴⁴, а затем в 1931 году Хенningом Ларсеном⁴⁵. Новое критическое издание с переводом на английский язык было подготовлено Рудольфом Гreve и Констанс Хиатт в Центре средневековых и ренессансных исследований Аризонского университета в США и издано в 2001 году⁴⁶. Перевод этой книги на русский язык, выполненный С.В. Кржижановским, до сих пор не издан, он существует только в электронной версии.

Эта кулинарная книга очень маленькая по объему, поэтому автор и дал ей уменьшительное название «Малая книжица». Древнейший список — Codex K содержит всего лишь 25 рецептов, второй по древности список Codex Q содержит 29 рецептов.

Книга начинается с рецептов блюд, компонентом которых являются орехи, сначала идут рецепты приготовления орехового масла: из грецких орехов и миндаля. Причем различается жидкое масло из миндаля — *oleum de amigdalīs* и твердое масло из миндаля *butirum de amigdalīs*. Хотя использование латинских терминов не совсем точное: *oleum* — это оливковое масло, а *butirum* — сливочное масло. Затем следует рецепт пирожка (*pastellum*) с миндалем, а потом рецепт кислого молока из миндаля. Это, наверное, рецепт «постного молока» для рациона во время Великого поста. В книге приводится несколько рецептов соусов. Сначала, как и положено, идет соус для господ (*salsum dominorum*) с обильным использованием многих дорогих в эпоху Средневековья специй: кардамона, гвоздики, мускатного ореха, перца, корицы и имбиря. В качестве более

простого соуса предлагается горчица с медом. Самый дешевый соус (*salsum minimi valoris*) для простых людей представляет собой мелко нарезанные лук и петрушку, которые залиты бульоном и небольшим количеством уксуса.

Несколько блюд в подзаголовке имеют не латинское название, а датское. Это *hwit moos*: «Как приготовить кушанье, именуемое белой кашей», и *kaliis*: «О кушанье, именуемом калис». Калис, как объясняется в рецепте, — это блюдо, напоминающее гоголь-моголь: «Следует взять свежее молоко и добавить в него нарезанную небольшими кубиками корку пшеничного хлеба, сварить в сковороде; добавить хорошо взбитые яичные желтки». Заключительная часть книги, составляющая почти ее половину, содержит рецепты блюд из куриного мяса.