

КУЛЬТУРА ПОВСЕДНЕВНОСТИ



ВИТАЛИЙ ЗАДВОРНЫЙ

КУХНЯ
ДРЕВНЕГО
МИРА

НОВОЕ
ЛИТЕРАТУРНОЕ
ОБОЗРЕНИЕ
МОСКВА

2025

УДК 641.5(091)

ББК 36.997г

3-15

Задворный, В.

3-15 Кухня Древнего мира / Виталий Задворный. — М.: Новое литературное обозрение, 2025. — 496 с. (Серия «Культура повседневности»)

ISBN 978-5-4448-2659-1

Новая книга Виталия Задворного — это первое научное исследование гастрономии древности на русском языке. Написанное на основании анализа древних текстов, оно охватывает период от истоков человеческой цивилизации до завершения эпохи Античности: читатель узнает, какие древние державы склонялись к пиву, а какие к вину, какие специи были в ходу в Элладе, как воспевали яства и пиры поэты Античности и как древнеримские богачи готовили такую экзотическую дичь, как павлинов и фламинго. В работу Задворного входит первый полный, подробно откомментированный перевод древнейшей сохранившейся европейской кулинарной книги — «De re coquinaria» Апиция. Виталий Задворный — кандидат философских наук, переводчик, главный редактор Католической энциклопедии, автор вышедшей в «НЛО» книги «Французская кухня в России и русской литературе».

УДК 641/642(450)(091)

ББК 36.99г

На обложке: напольная мозаика с изображением птиц, рыб и корзины с фруктами.

Orus vermiculatum, кон. I в до н.э. — нач. I века н.э. Палаццо Массимо, Рим.

Фото: Wikimedia Commons / Jean-Pol GRANDMONT.

© В. Задворный, 2025

© С. Тихонов, дизайн обложки, 2025

© ООО «Новое литературное обозрение», 2025

СОДЕРЖАНИЕ

<i>Введение</i>	8
<i>Глава 1. Древняя Месопотамия:</i>	
<i>Шумер, Аккад, Вавилония, Ассирия</i>	10
Хлеб и пиво — гастрономическая диада Древней Месопотамии	16
Вино виноградное и пальмовое	27
Фрукты и овощи ирригационных полей	32
Мясо и рыба в рационе жителей Древней Месопотамии	35
Соль — главная приправа и специя	37
Молоко, сливочное масло и сыр	38
Сладость Месопотамии: финиковый сироп	39
Древнейшие кулинарные книги человечества	41
Трапезы богов	45
<i>Глава 2. Древний Египет</i>	47
Хлеб и пиво — гастрономическая диада Древнего Египта	50
Многообразие хлеба	52
Пиво — древнеегипетское «вино из ячменя»	55
Вино	59
Фрукты и овощи в царстве фараонов	65
Растительное масло	67
Мясной и рыбный стол	69
Молочные продукты	70
Лакомства Древнего Египта	71
<i>Глава 3. Древние цивилизации Малой Азии и Ближнего Востока</i>	72
Хеттское царство	73
Угарит, Финикия, Карфаген	78

Древний Израиль	85
Хлеб	86
Оливковое масло	87
Вино	88
Пиво	92
Фрукты и овощи	93
Мясо и рыба	96
Молоко, сливочное масло и сыр	98
Сладости	100
Древнееврейская кухня	101
Урарту	102
Вино	104
Пиво	105
<i>Глава 4. Предыстория Эллады:</i>	
<i>Минойская цивилизация Крита и Микенская Греция</i>	<i>107</i>
Европа начинается с Крита	107
Микенская Греция	110
Хлеб	112
Вино	113
Оливковое масло	115
Фрукты, овощи, приправы	116
Мясо — главная пища героев	117
Сыр	119
Мед	120
<i>Глава 5. Древняя Греция</i>	
Кулинарные книги Эллады	123
Древнегреческий пир — симпозиий	127
Гастрономическая триада Древней Греции: «хлеб — вино — оливковое масло»	130
Хлеб	130
Вино	135
Вино в древнегреческой поэзии	150
Оливковое масло	156
Фрукты, овощи и грибы	158
Закуски, супы и мясные каши	160

Мясо и птица	163
Рыба и морепродукты	166
Душистые травы и соусы	168
Молоко, сыр и творог	170
Десерт	171
<i>Глава 6. Римская империя</i>	<i>175</i>
Римские сельскохозяйственные трактаты	176
Гастрономическая триада Римской империи: «хлеб — вино — оливковое масло»	178
Хлеб — panis	179
Вино — vinum	184
Самые знаменитые вина Римской империи	187
Галлия	209
Испания	212
Оливковое масло — oleum	219
Пиво — напиток окраин Римской империи	224
Фрукты, овощи и душистые травы	227
Мясо и птица	237
Птица	243
Рыба и морепродукты	245
Римские сыры	249
Римские соусы	253
Десерты	255
Вместо заключения	261
<i>Глава 7. Древнейшая кулинарная книга Европы</i>	<i>263</i>
История, публикации, переводы	263
Римские единицы измерения, используемые в книге	266
<i>Апиций. О кулинарии</i>	<i>268</i>
Глоссарий римских гастрономических терминов	370
<i>Библиография</i>	<i>391</i>
<i>Сокращения</i>	<i>413</i>
<i>Примечания</i>	<i>415</i>
<i>Указатель имен</i>	<i>474</i>

ВВЕДЕНИЕ

Близкие, но не полностью тождественные термины «гастрономия» и «кулинария» происходят из двух древних языков: первый — из древнегреческого, второй — из латинского. Слово «гастрономия» составлено из древнегреческих слов γαστήρ — «желудок» и νόμος — «закон», «установление», и в настоящее время под этим термином понимается совокупность продуктов и приготовленных блюд. Слово «кулинария» восходит к латинскому *culina* — «кухня» — и означает процесс приготовления пищи.

Переход человечества от дикого состояния собирательства и охоты к цивилизованной жизни произошел благодаря изменениям, связанным с приготовлением еды. Как писал американский археолог Джеймс Мелларт, «первый признак цивилизации — это начало сохранения и производства пищи»¹. Цивилизация началась с земледелия, которое, как писал один из авторов Библии, «учреждено от Вышнего»². Две химические реакции, которыми овладел *homo sapiens*, положили начало гастрономии: горение, благодаря чему появилась еда, приготовленная на огне, и целенаправленное использование брожения, благодаря которому возникли веселящие душу напитки — вино и пиво³.

Кулинарное искусство как неотъемлемая составляющая любой культуры столь же достойно изучения, как и другие области культуры — литература, музыка, изобразительное

искусство. Ведь его воспевали поэты, о нем рассказывали писатели и размышляли ученые и философы, оно нашло отражение во фресках, а также в росписях на вазах и других сосудах. О кулинарии Древнего мира нам известно главным образом из произведений литературы. Александр Сергеевич Пушкин, возражая критикам, упрекавшим его в «занижении» стиля из-за обилия гастрономических сюжетов, отметил, что в этом он лишь следует великому Гомеру:

И, кстати, я замечу в скобках,
 Что речь веду в моих строфах
 Я столь же часто о пирах,
 Как ты, божественный Омир,
 Ты, тридцати веков кумир!⁴

Образ древней кухни восстанавливается по «кулинарным свидетельствам», разбросанным в различных текстах: от религиозных гимнов и молитв, обращенных богам, до исторических хроник и поэзии. От всего периода Древнего мира, охватывающего три тысячелетия, сохранилось лишь два кулинарных текста: самый ранний — глиняные кулинарные таблички, написанные на аккадском языке около 1700 года до нашей эры, и позднеантичный — кулинарная книга, подписанная именем римского гурмана Апиция: ее окончательная редакция датируется IV веком нашей эры.

Мы начнем рассматривать историю кулинарии с самых истоков человеческой цивилизации. Валерий Брюсов образно назвал цивилизации Древней Месопотамии и Древнего Египта «учителями учителей»⁵. Под последними он подразумевал греков и римлян, которые стали нашими учителями: созданная ими цивилизация сформировала современную Европу.