

Текст: Елена Голованова



СТО ЛЕТ В ОБЕД



Осваивание новых – смежных и не только – профессий

стало трендом нового времени. Считается, что люди, совмещающие в себе двух профессионалов, нацелены на будущее.

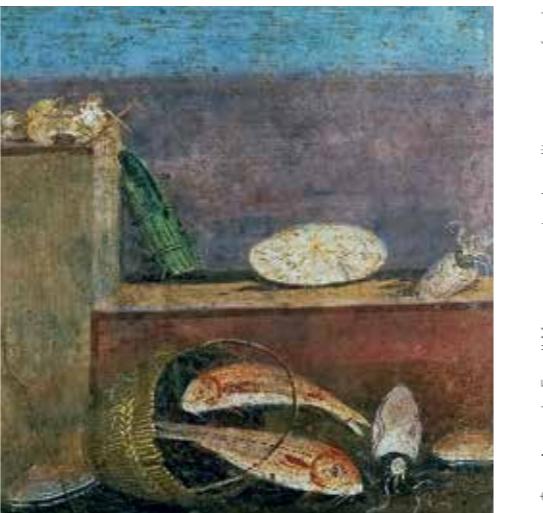
АРХЕОЛОГИ ЕДЫ

одновременно историки и повара – как раз такая гибридная специальность. Они смотрят в очень далёкое прошлое – и рассказывают нам об истоках человечества языком кухни



**МЫ БОРЩА ДАВНО НЕ ЕЛИ,
ВСЁ ТАИЛАНД, ДА БАЛИ**

«Сизонная»,
группировка «Ленинград»



ПРИМЕРНО В 200 ГОДУ ДО Н. Э. ГРУППА ЖИТЕЛЕЙ ГОРОДА САГАЛАССОА ПИРОВАЛА ЗА СТОЛАМИ В МЕСТНОМ РЕСТОРАНЧИКЕ. Вдруг что-то – что? – вынудило их вскочить, не доев, опрокинуть столы и навсегда покинуть заведение. Время так и поглотило обеденную залу вместе с посудой и недоеденной едой, археологи обнаружили ее всего несколько лет назад. Ключа к загадке, что именно случилось в тот вечер, они так и не нашли, зато нашли исчерпывающие ответы на вопросы о том, что и как ели люди в те времена в Сагалассосе (этот древнеримский город находится на юго-западе современной Турции).

На других раскопках – древнего хеттского города Аладжа-Хююк – археологи нашли глиняные таблички, на которых были написаны блюда, которые ели горожане. На одной, к примеру, было указано, что в день праздника ели «холодное мясо, вареный лук и хлеб». Повар экспедиции тут же с энтузиазмом взялся готовить хеттский обед, при этом не используя современной утвари (хлеб, в частности, испек из толченой пшеницы, а не из муки).

Когда-то этот пласт археологии считался второстепенным, информацию о находках из области еды обычно ставили ближе к концу научного труда, но теперь акцент сместился. Интерес к гастрономии породил интерес ко всему с ней связанному, в том числе к теоретической стороне вопроса. Мы уже проходили географию и химию еды, знаем кое-что о стритфуде в разных уголках мира и реакции Майара, можем на память воспроизвести кулинарные цитаты (и иногда даже рецепты) из Пушкина, Толстого и Гоголя, и вот теперь подобрались к истории. Кому же не любопытно, что ели тысячу лет назад наши предки? Или не предки, а, скажем, наоборот, древние египтяне или патриции в эпоху расцвета Римской империи? Тем более что такая история легко «ходит» со страниц научных трудов и превращается в настоящий ужин или перформанс.

И так появилась новая специальность – археолог еды.

ПОЛЕВЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ

Почти во всех случаях такой археолог «проводит раскопки» не в буквальном смысле в древних камнях, а в архивах, на папирусах, в рецептах, написанных на древних языках. Он, скорее, занимается археологией в значении, которое придавал этому слову философ Фуко: бережно снимает культурные слои один за одним, осмысливает их по отдельности и в совокупности. Первый, самый базовый, показывает, из чего состоял рацион людей в том или ином регионе – и какие эти сохранились подтверждения.

Тут возможны варианты.

Карбонизированные остатки еды. Фрагменты еды, застывшие до состояния монолита, как тот сыр возрастом в 3200 лет, обнаруженный несколько лет назад в египетском захоронении. Невидимые глазу, но видимые микробиологическому анализу следы пищи на осколках тарелок или чашек. Крошки еды или семян, сохранившиеся в складках ткани. Внезапно – два кренделя, которые археологи нашли в немецком Регенсбурге (их, очевидно, выбросили как брак).

Или, например, непереваренные остатки пищи, найденные в канализационной системе Помпеев и Геркуланума – канализация была герметично закрыта, и под слоем вулканической пыли, как ни удивительно, сохранились свидетельства ужина накануне той страшной ночи в октябре 79 года.

На следующем уровне археолог исследует технологии приготовления, приспособления, инструменты, само пространство кухни – из чего состояла, собственно, культура еды. Сдвигать фокус можно сколько угодно, еда позволяет увидеть прошлое во все более и более развернутой перспективе: как часть повседневной жизни, как зеркало социума, как отражение красоты, которую находили в ней люди. В Аквиле, форпосте Римской империи недалеко от итальянского Триеста, сохранилось многое, но лучше всего мозаики – в богатых вилах ими украшали не только полы, но и обеденные столы. На столешнице IV века можно увидеть, в частности, такой сюжет: разбросанные рыбьи головы, кости, перья, ракушки, куриная лапа – как будто обед только что окончился и со стола еще не успели прибрать.



Археолог еды, специалист по древнеримской кухне **Фаррелл Монако** говорит: «Если вы посмотрите на фотографии из ресторанов, которые мы выкладываем сегодня в фейсбук или инстаграм, то в них мы сообщаем миру: а) где мы находимся; б) что мы можем себе позволить; в) какую еду мы предпочитаем. Кроме того, мы показываем то, что нам лично кажется красивым, красивую еду. И в то же время как будто немного хвастаемся. Фрески с изображениями еды я вижу теми же глазами. Если люди рисовали еду на стене в собственном доме, для них это было проекцией красоты. И в то же время эти изображения отражают своих владельцев: как они ощущали себя в обществе, к какому эшелону принадлежали, что выращивали на своих территориях. С этих фресок можно считать так много информации – и не только, что это была за еда, но и то, что она рассказывает нам о людях и их повседневной жизни». В июне Фаррелл Монако проводит очередной недельный воркшоп по древнеримской кухне в Тоскане: участники уединяются в средневековом замке в холмах и на пять дней с головой уйдут в гастрономическую историю: от этрусков до поздней Римской империи.

Каждый археолог находит собственный формат для общения с интересующейся общественностью. Экстравагантный швед **Даниэл Серра**, специалист по кухне викингов, например, может закопать в землю огромную свинью, чтобы медленно жарить ее там в течение 24 часов, как делали на своем «барбекю» его далекие-далекие предки (в данный момент он гастролирует по США с лекциями о кухне времен викингов).

Разные виды древнего хлеба, согласно археологу еды Фарреллу Монако: от древнеримских лепешек и просфор до тракты. На фото справа: «Римская булочная», фреска из Помпеи

Театральность – ценный элемент исторических ужинов. Швед Даниэл Серра любит делать инсценировки трапез викингов, которые включают очень разнообразный антураж



Foto: Image by Farrell Monaco - www.favolamediterranea.com, Signe Karmhus/PastFood, Vostock Photo



«Если люди рисовали еду на стене в собственном доме, для них это было проекцией красоты. И в то же время эти изображения отражают своих владельцев: как они ощущали себя в обществе, к какому эшелону принадлежали, что выращивали на своих территориях»