

ЕСТЬ ТАКАЯ ПРОФЕССИЯ

Примерно в 200 году до н. э. группа жителей древнеримского города Сагалассоса (это юго-запад современной Турции) пировала 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 обрели исчерпывающие ответы на вопросы о том, что и как ели люди в ту эпоху в Сагалассосе.

А на раскопках древнего хеттского города Аладжа-Хююк (тоже нынешняя Турция, только северная ее часть) ученые нашли глиняные таблички с обозначением блюд, которые ели здешние жители. На одной, к примеру, было указано, что в день праздника подавали «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 Майяра, 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 «сходит» со страниц научных трудов и превращается в настоящий ужин или перформанс.

И так появилась новая специальность – археолог еды.



Фото: Vostock Photo, Farrell Monaco – www.tavolamediterranea.com, facebook.com/PastFood

СЛОЕНЫЙ ПИРОГ ИСТОРИИ

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 слово 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 этому сохранились подтверждения.

Тут возможны варианты.

Карбонизированные остатки еды. Ее фрагменты, застывшие до состояния монолита, как тот сыр возрастом в 3200 лет, обнаруженный несколько лет назад в египетском захоронении. Невидимые глазу, но поддающиеся 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).

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 Аквилее, форпосте Римской империи недалеко от итальянского Триеста, сохранилось многое, но лучше всего – мозаики: в богатых виллах ими украшали не только полы, но и обеденные столы. На столешнице IV века можно увидеть, в частности, такой сюжет: разбросанные рыбы головы, кости, перья, ракушки, куриная лапа – как будто обед только что окончился и со стола еще не успели убрать.



Фаррелл Монако воссоздала соленые облатки Mola Salsa, которые пекли к древнеримскому празднику Форнакалии

**ЕДА ПОЗВОЛЯЕТ
УВИДЕТЬ ПРОШЛОЕ
В РАЗВЕРНУТОЙ
ПЕРСПЕКТИВЕ: КАК
ЧАСТЬ ПОВСЕДНЕВНОЙ
ЖИЗНИ, КАК ЗЕРКАЛО
СОЦИУМА**



Даниэль Серпа пропагандирует не просто кухню викингов, но и погружение в эпоху

ДОКАЗАТЕЛЬНАЯ КУХНЯ

Уже упоминавшаяся археолог еды, специалист по древнеримской кухне Фаррелл Монако говорит: «Если вы посмотрите на фотографии из ресторанов, которые мы выкладываем сегодня в фейсбуке 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 слою принадлежали, что выращивали на своих территориях. С этих фресок можно считать так много информации – не только, что это была за еда, но и что она рассказывает нам о людях и их повседневной жизни».

Монако, среди прочего, устраивает тематические воркшопы: например, участники одного из них уединялись в средневековом замке в холмах Тосканы на пять дней, с головой уходя в гастрономическую историю: от этрусков до поздней Римской империи.

Каждый археолог находит собственный формат для общения с интересующейся общественностью. Например, экстравагантный швед Даниэль Серпа, специалист по кухне викингов, может закопать в землю огромную свинью, чтобы медленно запекать ее там в течение 24 часов, как делали на своем «барбекю» его далекие-далекие предки. Серпа успешно гастролировал по США с лекциями о кухне времен викингов и продолжает читать онлайн-лекции на ту же тему.

Интересы итальянского ученого Дженерозо Урчюоли распространяются от древнего Египта до тамплиеров (за исследование кухни последних он получил национальную премию Cronache del Mistero 2017 года). Свои находки он первым делом выкладывает в блог «археорецептов» (archeoricette), а потом рассказывает о них в радиопередачах.