

ЗАКУСКА  
ДЛЯ КОРОЛЯ,  
РУМЯНА  
ДЛЯ КОРОЛЕВЫ



ЭНЦИКЛОПЕДИЯ  
СРЕДНЕВЕКОВОЙ КУХНИ  
И КОСМЕТИКИ

АЗБУКА-КЛАССИКА





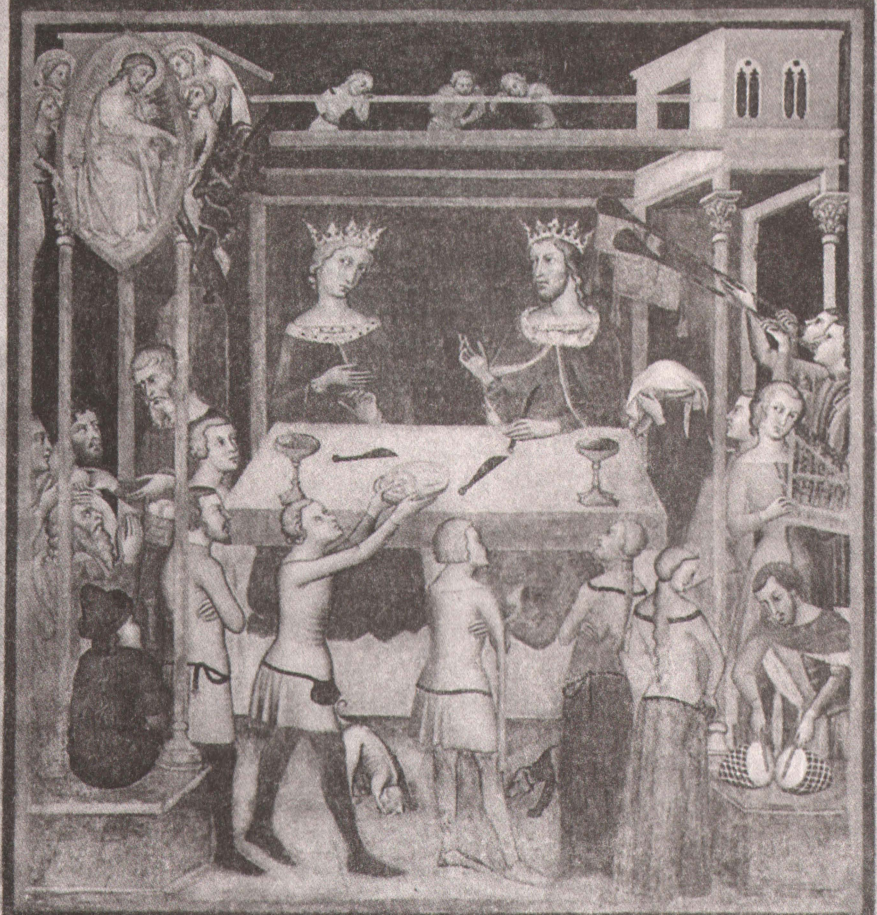




**ЭНЦИКЛОПЕДИЯ  
СРЕДНЕВЕКОВОЙ  
КУХНИ  
И КОСМЕТИКИ**



COM E ABBAH ELOTI SPBTI  
 RONDO EL ET EBBRO ECHLO CI



COM E ELOPOTO ENESE ROTO OLT CIT  
 AREIGR OVARDO ERIDPROSPERITA

ANNO DNI M CCLX  
 LOS FUGI FROLO  
 HXIT



ЗАКУСКА  
ДЛЯ КОРОЛЯ,  
РУМЯНА  
ДЛЯ КОРОЛЕВЫ

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ  
СРЕДНЕВЕКОВОЙ КУХНИ  
И КОСМЕТИКИ

*Автор-составитель  
и переводчик текстов  
Н. С. Горелов*



Санкт-Петербург  
Издательский Дом «Азбука-классика»  
2008



УДК 94/99  
ББК 63.3(0)4  
3 21



Состав и перевод с латинского  
*Н. С. Горелова*

Оформление переплета, макет  
*В. А. Гореликова*

Подготовка иллюстраций  
*А. Е. Васильева, В. А. Гореликова*

В книге использованы фотографии Н. С. Горелова,  
сделанные на реконструированной кухне  
в замке Генриха VIII Хэмптон-Корт





# ЗАКУСКА ДЛЯ ИМПЕРАТОРА

**МЕРЫ ОБЪЕМА И ВЕСА,  
ВСТРЕЧАЮЩИЕСЯ  
В КНИГЕ АПИЦИЯ**

Гемин	0,269 л
Драхма	3,37 г
Квартарий	0,134 л
Киаф	0,045 л
Секстарий	0,5475 л
Скрупул	1,12 г
Унция	27 г



## Апиций, верховный мот среди расточителей

Кулинарные книги не были изобретены в Средние века, их знала и античность. По крайней мере одна дошла до нас целиком. Это сборник рецептов, названный по имени знаменитого гурмана Марка Гавия Апиция, растратившего на пиры баснословное состояние. Его пороки и невоздержанность высмеивали Ювенал и Марциал, о нем ходило множество анекдотов. Кулинарные новаторства Апиция были упомянуты Плинием Старшим: «Утверждают, что именно Марк Апиций придумал, как готовить печень свиньи наподобие гусиной: откармливать свиней сушеными фидами, а как пресытятся, убивать внезапно, дав напиться медовым вином» (VII, 209). По его же словам, «Апиций, верховный мот среди расточителей, учил, что язык фламинго обладает превосходным вкусом» (X, 33). Сенека в «Утешении к Гельвии» (X, 9) нещадно бичевал его пороки:

«Апиций в том самом городе, откуда философы были выдворены как развратители юношества, преуспел в трактирной науке и своим учением развратил век. Весьма подходящим для темы нашего сочинения будет рассказ о его смерти. Издержав сто миллионов на обжорство, истратив только на пиршества все дары правителей и огромный доход с Капитолия, он впал в тоску, впервые был вынужден справиться о своих ресурсах и узнал, что в его распоряжении десять миллионов сестерциев. Понимая, что на эту сумму ему придется жить словно впроголодь, он принял яд и покончил с собой».

Имя Апиция стало нарицательным и было еще раз прославлено книгой, составленной в конце IV века н. э. и проникнутой ностальгической тоской по былой роскоши империи. Эта компиляция, в которой отразилась не только римская, но и греческая традиция и даже рецепты, пришедшие с Востока, дополнена выписками, сделанными Винидарием, вероятно, в начале V века. Неизвестно, кем был этот почтенный муж, однако ясно, что он хорошо разбирался в кулинарном искусстве, поскольку это не просто переписанные, а творчески переработанные рецепты, которые предваряет список трав и специй, необходимых хорошему повару.

Первое место здесь, без сомнения, принадлежит перцу, заменившему употреблявшиеся римлянами ранее миртовые ягоды, менее острые и гораздо более дешевые. Перец упоминается в девяноста процентах рецептов, его добавляли даже в десерты и сладости. Другой необходимой приправой в римской кулинарии был лазерпиций, или сильфия, произраставший в Киренае (северная Ливия). Эта легендарная пряность, помимо вкусовых качеств, считалась превосходным возбуждающим средством, обладала чудесными целебными свойствами, улучшала пищеварение. Согласно Плинию, ее не умели правильно культивировать и окончательно истребили к середине I века. Последний пучок был подан к столу Нерона.

Из ныне забытых кулинарами приправ стоит отметить часто встречающиеся на страницах книги Апиция любисток и руту. Любисток — трава с тонким ароматом, напоминающим сельдерей. Рута, употребляемая в небольших количествах в соусах, придавала горчинку, которую смягчали медом или сладким вином.

В процессе приготовления соусов и различных кушаний, для того чтобы подсластить блюдо и придать ему цвет, использовалось несколько видов вин и сиропов. Это могло быть молодое вино, или сусло, сладкое вино из изюма (*passum*), вино, смешанное с медом (*mulsum*), а также выпаренное на одну треть вино, обладавшее насыщенным вкусом и ароматом (*caroenum*), однако не столь густое и сладкое, как сироп (*defrutum*), который добавляли, чтобы придать блюду цвет. Нельзя сказать с уверенностью, делались ли два последних из сока, сусла или вина и бродили ли они в процессе хранения. Но в книге Апиция они противопоставляются вину и используются наряду с ним.

Кроме того, над всеми римскими яствами витал аромат гарума, знаменитого рыбного соуса, сродни тому, который готовят в наше время на Таиланде. У Плиния Старшего мы читаем следующее описание этой экзотической приправы:

«Гарум, который греки готовили из рыбы „гарон“, делается из рыбьих потрохов и тех частей, которые обычно выкидывают, их замачивают в соли, так что гарум — это подлива, получающаяся в результате перегнивания отбросов. Ныне самый лучший гарум готовят из скумбрии, которую ловят в изобилующих асфальтом морских бухтах Карфагена, — он известен как „союзническая приправа“, — и два конгия (6,55 л) сегодня покупают за целую тысячу сестерциев. К чести тех народов, которые ее производят, надо сказать, что ни одна жидкость, за исключением мазей и благовоний, не стоит так дорого. Скумбрию, плывущую из океана, ловят у побережья Мавритании, Беттики и в Картеие, но она ни на что не годится. Славится гарум из Клазомен, Помпей, Лептты, равно как и



рассол из Антиполиса, Турия, а в последнее время и из Далмации. Побочным продуктом гарума является рыбный соус, который содержит непроцеженный осадок. Но ныне этот соус стали готовить отдельно из мелкой рыбешки, которая никуда не годится... Теперь он стал лакомством, появились бесчисленные разновидности; равно как и гарум, его ныне разводят до цвета многолетнего медового вина, чтобы можно было пить. Еще один вид готовится для тех, кто благоговейно соблюдает чистоту, а тот, что готовится из рыбы без чешуи, — для иудейских священнодействий. Так рыбный соус стали готовить из устриц, морских гребешков, морской крапивы, печени краснорыбки, — соль меркнет перед невероятным разнообразием приправ для возбуждения аппетита».

В рецептах Апиция рыбный соус чаще всего обозначается словом *liquanet* (подлива), которая, вероятно, приготовлялась из мелких рыбешек, засоленных целиком, и использовалась в основном поварами, во время приготовления кушаний. Знаменитый же гарум, делавшийся из рыбьей крови и потрохов и стоивший гораздо дороже, служил приправой к уже готовым блюдам. Оногарум (*oenogarum*) получали, смешивая различные виды вина (сладкое, выпаренное и обычное), перец, специи и травы с подливой, иногда добавляя для густоты крахмал. Оксигарумом назывался похожий сложносоставной соус, в который вместо вина добавляли уксус. Побочный продукт, или осадок, получавшийся во время брожения подливы или гарума, назывался *allec* (рыбный соус) и также использовался в кулинарии.

Несмотря на развитую торговлю с Индией и Китаем, римляне не знали чая. Отвары трав употребляли лишь в медицинских целях. В отличие от жителей Северной Европы, не варили пива. Основным напитком оставалось вино, которое наряду с уксусом и солью, медом и суслом использовалось и как консервант. Мед и сиропы заменяли сахар. Готовили на оливковом масле. Коровьему молоку предпочитали козье.

Как правило, римляне ели три раза в день. Завтракали с восходом солнца лишь хлебом и фруктами. Затем следовал второй завтрак, который обычно состоял из рыбы, яиц, холодного мяса, овощей и хлеба. Плотно есть в середине дня считалось вульгарным. Около четырех наступало время обеда и роскошных пиров, которые могли длиться до глубокой ночи. Обед обычно состоял из закуски (*gustatio*), основной перемены (*fercula*, буквально — кушанья, которые приносят с кухни), она могла включать от трех до семи блюд, в зависимости от щедрости и богатства хозяина. Затем следовал десерт (*mensae secundae*).

Подробное описание римских пиров, задававшихся по самым разным поводам, мы находим в «Сатириконе» Петро-

ния. Вот описание девятидневной тризны, устроенной Сциссой по умершему рабу:

«На первое была свинья, увенчанная колбасами, а кругом чудесно изготовленные потроха и сладкое пюре и, разумеется, домашний хлеб-самопек. Затем подавали холодный пирог и превосходное испанское вино, смешанное с горячим медом. <...> Приправой служили горох, волчьи бобы, орехов, сколько угодно, и по одному яблоку на гостя... Под конец подали медвежатину. [...] Затем были еще мягкий сыр, морс, по улитке на брата и печень в терринках, и яйца в гарнире, и рубленные кишки, и репа, и горчица, и винегрет. Ах да! Потом еще обносили тмином в лохани; некоторые бесстыдно взяли по три пригоршни».

А вот меню еще более роскошного пира, который задал Трималхион.

#### **Закуска:**

1. Черные и белые оливки.
2. Жареные сони с медом и маком.
3. Жаренные на решетке колбаски.
4. Сирийские сливы.
5. Гранатовые зерна.
6. Виноградники под соусом из перца и желтков.

#### *Медовое вино*

#### **Основная перемена:**

##### *Столетний фалерн*

1. Блюдо с медовым сотом и знаками зодиака, на котором были разложены: овечий горох над Овном, кусочки говядины над Тельцом, почки и тестикулы над Близнецами, миртовый венок над Раком, африканские фиги над Львом, матка неопоросившейся свињи над Девой, весы с лепешкой и пирогом над Весами, морская рыба над Скорпионом, лупоглаз над Стрельцом, морской рак над Козерогом, гусь над Водолеем, краснобродки над Рыбами.

2. Птицы, свиное вымя, заяц, рыба в перечной подливке.

3. Жареный боров с корзиночками сирийских и фиванских фиников в зубах, обложенный вылепленными из теста поросятами.

4. Свинья, фаршированная колбасами.

#### **Десерт:**

1. Блюдо с пирожными, посреди которого возвышалась сделанная из теста фигура Приапа, державшего в руках корзинку с яблоками и прочими фруктами.

2. Откормленная пулярда, из которой были вынуты все кости, гусиные яйца в гарнире.

3. Дрозды, фаршированные изюмом и орехами.

4. Сидонские яблоки.

5. Ветчина в форме гуся, обложенная рыбой и птицей.

# АПИЦИЙ

## Книга I. ПРИЛЕЖНЫЙ ПОВАР

### I. ВИНО

1. Необычное вино с пряностями: налей в бронзовый сосуд два секстария вина, положи туда пятнадцать фунтов меда, прокипяти, поставив на медленный огонь, разведенный на сухих дровах. По мере нагревания перемешивай деревянной палочкой. Когда начнет закипать, осадь, попрыскав сверху вином, сними с огня и дай остыть. Когда остынет, снова поставь на огонь. Повтори это во второй и в третий раз. Затем поставь остывать и на следующий день сними пену. Добавь четыре унции молотого перца, одну восьмую унции мастики, по драхме *листьев*<sup>1</sup> и шафрана, пять жженных финиковых косточек, самих фиников, предварительно вымоченных в вине того же рода и качества, чтобы получилась однородная масса. Образовавшуюся смесь залей восемнадцатью секстариями легкого вина. После этого [чтобы избавиться от горечи] добавь уголь\*. (1)

2. Пряное вино с медом, которое можно брать в дорогу: перетри перец со снятым медом и налей в сосуд дляпряного вина. Когда возникнет необходимость, смешай этот мед с вином или наоборот. Но если мед держат в сосуде с тонким горлом, надо сначала добавить к нему немного вина, чтобы мед стал более текучим. (2)

3. Римский абсент: чтобы приготовить римский абсент, следуй рецепту для пряного камерийского вина, в особенности в том случае, если полыни не хватает. Полынь можно заменить унцией очищенной понтийской полыни, которую следует истолочь с фиванским фиником, тремя скрупулами мастики и листьев, шестью скрупулами коста, тремя скрупулами

<sup>1</sup> Римские повара обозначали латинским словом *folium* определенный вид ароматных листьев, но, вероятно, не лавровых, которые назывались *folium lauri*. Некоторые исследователи отождествляют листья с малабатром (возможно, лист коричного дерева) или нардом, однако это остается лишь предположением.

\* В конце раздела можно найти адаптированные для современных условий вариации рецептов, отмеченных звездочкой.



шафрана, восемнадцатью секстариями вина. Не надо добав-  
лять уголь, чтобы избавиться от горечи. (3)

4. Розовое и фиалковое вино: возьми розы и удали у лепес-  
тков белые кончики, нанижи на льняную нить и на семь  
дней замочи в вине. Через семь дней достань их из вина и  
снова замочи в этом вине свежие розовые лепестки. По про-  
шествии семи дней повтори все в третий раз. Затем процеди  
вино. Перед тем как пить, чтобы завершить приготовление  
розового вина, добавь меда. Следи за тем, чтобы в вино попа-  
ли только самые лучшие, свежие и сухие лепестки. Точно так  
же из фиалок получается фиалковое вино, и его тоже следу-  
ет смешивать с медом. (4)

5. Розовое вино без роз: наполни корзинку из пальмовых  
ветвей зелеными листьями цитрона и опусти в бочку с неза-  
бродившим суслом, а через сорок дней достань. Как потребу-  
ется, добавляй мед и используй вместо розового вина. (5)

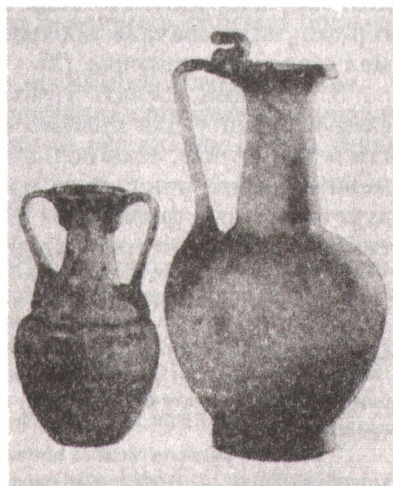
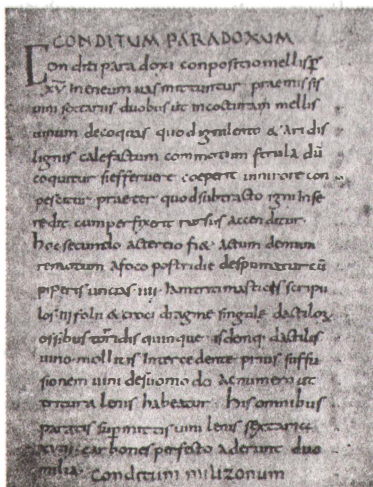
6. Как готовить либурнийское масло: в испанское масло  
добавь девясил и сыгь, свежие листья лавра. Все это перетри,  
просей, преврати в тончайший порошок. Добавь измельчен-  
ной и истолченной соли, на протяжении трех дней тщательно  
перемешивай, затем дай какое-то время отстояться, и все по-  
думают, будто это настоящее либурнийское масло. (6)

7. Как мутное вино снова сделать прозрачным: в узкогор-  
лую пузатую бутыл с ручками насыпь бобовой муки или  
влей три яичных белка. Потряси подольше. На следующий  
день вино станет прозрачным. Угли лозы белого винограда  
обладают таким же свойством. (7)

Если у подливы дурной запах, возьми сосуд, обкури его  
лавром и кипарисом, перелей туда подливу, которую для на-  
чала поддержи на открытом воздухе. Если слишком соленая,

Рецепт  
необычного вина.  
Рукопись IX века

Сосуды для вина  
из Помпей





Юноша  
и куртизанка.  
Фреска  
из Геркуланума

добавь секстарий меда, перемешай [...] — это поправит дело. Того же результата можно добиться с помощью свежего виноградного сусла. (8)

Чтобы мясо, приготовленное без соли, постоянно оставалось свежим: покрой свежее мясо слоем меда; сосуд, в котором оно будет находиться, должен висеть. Используй, когда пожелаешь. Зимой этот способ применять лучше, летом же мясо сохраняется всего несколько дней. Так же можно поступать и с вареным мясом. (9)

Чтобы подольше сохранить свиную или бычью кожу и копыта: покрой их горчицей с уксусом, солью и медом, используй, как потребуется, и будешь удивлен. (10)

Чтобы соленое мясо стало пресным: мясо не будет соленым, если его сначала отварить в молоке, а потом в воде. (11)

Чтобы сохранить жареную рыбу: сними ее со сковородки и полей горячим уксусом. (12)

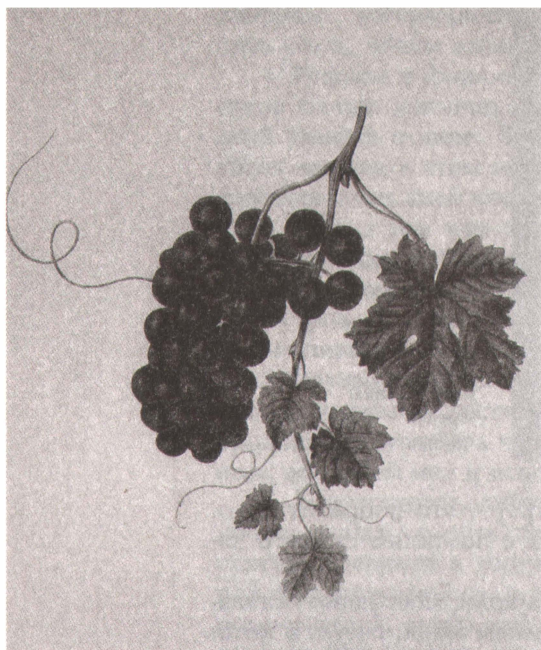
Чтобы сохранить устриц: промой их уксусом или промой сосуд, покрытый смолой, уксусом и положи туда устриц. (13)

Чтобы всегда иметь под рукой унцию лазерпиция: помести лазерпиций в стеклянный сосуд с широким горлом, возьми пинию и опусти туда двадцать орешков. Когда добавишь лазерпиций, перетри орешки, и блюдо приобретет изумительный вкус. Вместо использованных орешков кинь в сосуд двадцать новых. (14)

Чтобы сохранить медовые сладости: возьми сафлор, который греки называют «кнекос», перетри в муку и добавляй ее в мед, когда будешь готовить сладости. (15)

Чтобы плохой мед стал годен к употреблению, смешай одну часть плохого с двумя частями хорошего. (16)

Как распознать разведенный мед: опусти в мед фитиль и подожги. Если мед чистый, фитиль будет гореть. (17)



Гроздь  
винограда

Ветка сливы



Чтобы подольше сохранить ягоды винограда: возьми только что снятый с лозы виноград, выпари дождевую воду на одну треть и залей в сосуд, куда положен виноград. Сосуд обмажь смолой и запечатай гипсом, поставь в холодное место, куда нет доступа солнцу, и, когда пожелаешь, сможешь достать из сосуда зеленый виноград. Воду можно давать больным как медовый напиток. Если покроешь виноград ячменем, то он также не испортится. (18)

Чтобы сохранить яблоки и гранаты: опусти их в кипящую воду, тут же вытщи и подвесь. (19)

Чтобы сохранить айву: возьми отборную айву прямо с черенками и листьями, положи в сосуд, залей медом и сиропом, и так сможешь хранить долго. (20)

Свежие фиги, яблоки, сливы, груши и вишни — собрать прямо с черенками и залить медом так, чтобы они не касались друг друга. (21)

Чтобы сохранить сладкий лимон, помести его в сосуд, запечатай гипсом и подвесь. (22)

Чтобы сохранить шелковицу: раздави немного шелковицы, смешай с виноградным сиропом и вместе с шелковицей помести в стеклянный сосуд. Может храниться долго. (23)

Чтобы овощи хранились долго: сними их не совсем спелыми и помести в сосуд, запечатай гипсом. (24)

Чтобы подольше сохранить репу: очисти ее, сложи и посыпь ягодами мирта с медом и уксусом. (25)



Смешай горчицу с медом, уксусом, солью и полей этим сложенную репу. (26)

Трюфели, которым не повредила вода, сложи в сосуд — слой трюфелей, слой опилок, запечатай гипсом и храни в холодном месте. (27)

Чтобы сохранить толстокожие персики — возьми самые лучшие и опусти в рассол, на следующий день достань, аккуратно протри губкой и сложи в сосуд с солью, уксусом и чабером. (28)

Соль с приправами: соль с приправами способствует улучшению пищеварения, защищает от болезней, эпидемий и простуд. Кроме того, она куда вкуснее, чем можно ожидать. Обычной молотой соли один фунт, два фунта молотой аммиачной соли, три унции белого перца, две унции имбиря, полунции индийского тмина, полунции тимьяна, полунции семена сельдерея (если не хочешь класть семя сельдерея, положи три унции петрушки), три унции орегана, полунции сурепки, три унции черного перца, одна унция шафрана, две унции критского орегана, две унции листьев нарда, две унции петрушки, две унции укропа. (29)

Чтобы сохранить зеленые оливки, из которых в любое время можно будет приготовить масло: сняв оливки с дерева, помести их в оливковое масло, и они будут оставаться такими, как будто их сняли только что, в любое время из них, по желанию, можно будет отжать свежее оливковое масло. (30)

## II. СОУСЫ И ПРИПРАВЫ

1. Соус с кумином для устриц и улиток: перец, любисток, петрушка, сушеная мята, листья нарда, малабатр, немногим больше кумина, мед, уксус и подлива. (31)

Другой способ: перец, любисток, петрушка, сушеная мята, мед, уксус, оксигарум. (32)

2. Соус с лазерпицием: киренайский или парфянский лазерпиций раствори в теплой воде с уксусом, смешанным с подливой; или перец, сушеная мята, корень лазерпиция, мед, уксус, подлива. (33) Еще способ: перец, тмин, укроп, петрушка, сушеная мята, сельфия, листья, малабатр, нard, немного коста, мед, уксус, подлива. (34)

3. Винная подлива для трюфелей: перец, любисток, кориандр, рута, подлива, мед, вино и немного масла. (35) Еще способ: тимьян, чабер, перец, любисток, мед, вино, подлива и масло. (36)

4. Оксипорий<sup>2</sup>: одна унция кумина, унция имбиря, унция зеленой руты, четверть унции соды, полунции сочных фини-

<sup>2</sup> Оксипорий (охурогон греч.) — соус для улучшения пищеварения.

ков, девять унций меда. Эфиопский, сирийский или ливийский кумин замочи в уксусе, высуши и после этого измельчи. Затем смешай с медом. По необходимости используй с оксигарумом. (37)

5. Ипотримма<sup>3</sup>: перец, любисток, сушеная мята, пиния, изюм, финики, пресный сыр, мед, уксус, подлива, масло, вино, сироп или выпаренное вино. (38)

6. Оксигарум для улучшения пищеварения: пол-унции перца, три скрупула галльской жабрицы, четверть унции кардамона, четверть унции кумина, один скрупул листьев, четверть унции сушеной мяты истолочь, просеять и связать медом. Как потребуются, добавить вина и уксуса. (39) Другой способ: по унции перца, петрушки, тмина, любистока свяжи медом. Как потребуются, добавь вина и уксуса. (40)

7. Перетертые травы: зеленые мята, рута, кориандр, укроп; любисток, перец, мед, подлива. Как потребуются, добавь уксуса. (41)

## Книга II. РУБЛЕННОЕ МЯСО

### I. ФРИКАДЕЛЬКИ

1. Морской фарш делают из креветок и омаров, из кальмаров, из каракатиц и лангустов; в фарш добавляют перец, любисток, кумин, корень лазерпиция. (42)

2. Фрикадельки из кальмара: отдели щупальца, отбей кальмара на доске, как это обычно делают. Мясо тщательно измельчи в ступе вместе с подливой, из того, что получится, лепи фрикадельки. (43)

3. Фрикадельки из рака-богомолы или креветок: очисти раков и креветки от панциря и истолки в ступе с перцем и самой лучшей подливой. Из фарша вылепи фрикадельки. (44)

4. Как готовить сосиски: испеки свиную печень и отдели пленки. Перед этим перетри перец, руту, подливу, затем добавь печень, измельчи, перемешай, чтобы получить фарш для сосисок; каждую в отдельности заверни в лавровые листья, подвесь над очагом и держи там сколько хочешь. Когда соберешься съесть, сними и снова обжарь. (45)

5. Фрикадельки: положи в ступу перец, любисток и ореган. Измельчи, сдобри подливой, добавь приготовленные мозги, тщательно разотри, чтобы не было комков. Добавь пять яиц и хорошенько размешай, чтобы получилась однородная масса. Нагрей подливу, выложи на бронзовую сковороду и поставь на огонь. Когда будет готово, выложи на чистую дос-

<sup>3</sup> *Ипотримма* – нечто перемолотое.



Мясник  
за работой.  
Римский рельеф.  
II век

ку, подели на кубики. Положи в ступу перец, любисток, орган, измельчи, перемешай, выложи на сковороду и дай закипеть. Когда закипит, покроши пластину сухого теста, брось на сковороду и дай загустеть, затем выложи на блюдо. Посыпь сверху перцем и подавай. (46)

6. Фрикадельки из моллюсков: отвари моллюсков, открой, удали оболочку, добавь к ним вареную полбу, яйца, перец, подливу и измельчи. Добавь пинию и перец и вылепи фрикадельки, обжарь, обваляв в жиру, полей оногарумом и подавай как фрикадельки. (47)

7. Фрикадельки в жиру: наруби мелко мясо и разотри его в ступе с хлебным мякишем, вымоченным в вине. Заодно перетри перец, подливу и, по желанию, очищенные ягоды мирта. Вылепи мелкие фрикадельки, положив внутрь орешки и перец. Обваляв в жиру, обжаривай с выпаренным вином. (48)

## II. ГИДРОГАРУМ И СОУС С КРАХМАЛОМ

1. Тучные фрикадельки: возьми свежий фазаний жир, обжарь до хруста, подели на кубики, добавь перец, подливу, выпаренное вино, вылепи фрикадельки, приготовь в гидрогаруме и подавай. (49)

2. Фрикадельки в гидрогаруме: разотри перец, любисток, чуть-чуть жигунца, заправь подливой; как загустеет, разбавь колодезной водой и вылей на сковороду, вместе с фрикадельками помести над очагом, разогрей и подавай к столу. (50)

3. К куриным фрикаделькам: один фунт свежего оливкового масла, квартарий подливы и пол-унции перца. (51)

4. Также к куриным: измельчи тридцать одно зернышко перца, добавь чашку самой лучшей подливы, столько же вы-



Керамическая  
жаровня  
из Помпей

паренного вина, одиннадцать чашек вина, помести над очагом. (52)

5. Простые фрикадельки: одну чашку подливы смешай с семью чашками воды, добавь немного свежего сельдерея, ложку молотого перца. Приготовь фрикадельки и давай их для облегчения в животе. Добавь к этому гидрогарум и немного пряного вина. (53)

6. Фрикадельки из павлина — самые лучшие, если обжарить так, чтобы лопнула оболочка. На втором месте — из фазана, на третьем — из кролика, на четвертом — из цыпленка, на пятом — из нежной молодой свинины. (54)

7. Фрикадельки с густым соусом, которые вкушают, выходят из бани: перетри перец, любисток, ореган, немного сельфий, чуть-чуть имбиря, немного меда, смешай с подливой, вылей на фрикадельки, разогрей. Когда закипит, добавь крахмала для густоты и так подавай к столу. (55)

8. Другой соус с крахмалом: накануне перетри перец, тут же залей подливой, чтобы получился перечный соус грязного цвета, к нему добавь сироп из айвы, которая на солнце превращается в мед (если такого нет — то фиговый сироп, который римляне называют красящим), затем добавь разведенный крахмал или рисовый отвар и поставь на медленный огонь. (56)

9. Еще крахмальный соус: свари бульон, удали куриные кости. Вылей на сковороду, добавь порей, укроп, соль. Когда приготовится, добавь перец, семя сельдерея, затем перетри вареный рис, добавь подливы, вина из изюма или сиропа, все это смешай и подавай с фрикадельками. (57)

10. Холодный десерт: отвари полбу с пинией и миндалем. Миндаль очисти, замочи в воде, смешанной с медом, который используют для чистки серебра, чтобы придать такую же белизну. К этому добавь изюм, выпаренное вино или вино из изюма. Сверху посыпь толченым перцем и подавай на блюде. (58)

### III. СВИНАЯ УТРОБА, СОСИСКИ

1. Начинку для свиной утробы делают так: возьми молотый перец и молотый тмин, две небольшие головки порея, очищенные до нежной сердцевинки, руту, подливу, добавь мелко нарубленное мясо, хорошо перемешанное с пряностями, пинию и перец в зернах и набей этим тщательно промытую утробу. Вари в воде, масле, подливе с пучком порея и укропа. (59)

2. Как готовить кровяные сосиски: смешай кровь с рубленым пореем и луком, отварными желтками, измельченными орешками пинии. Добавь молотый перец и набей этим кишки. Налей [на сковороду] подливу и вино, и так готовь. (60)



#### IV. ЛУКАНСКИЕ КОЛБАСКИ

Луканские колбаски готовятся по схожему рецепту: перетри перец, кумин, чабер, руту, петрушку, пряности, ягоды лавра<sup>4</sup>, [сдобри] подливой, добавь мелко рубленное мясо, снова перемешай с приправами. Добавь подливу, зерна перца, побольше жира и пинию, набей этим кишки и повесь над очагом. (61)

#### V. КОЛБАСКИ

1. Перетри яйца и мозги, пинию, перец, подливу, немного лазерпиция и набей этим кишки. Отвари, затем обжарь и подавай. (62)

2. Еще: приготовь полбу и перетри в ступе с рубленным мясом, добавляя перец, подливу и пинию. Набей кишки, отвари, затем посыпь солью и подавай с горчицей или просто нарежь крутами и разложи на блюде. (63)

3. Еще: очисти полбу и отвари ее с кровяной подливой<sup>5</sup> и мелко нарубленной белой частью порея. Когда сварится, сними, наруби жир и мясо, смешай. Перетри перец, любисток, три яйца, все это истолки в ступе с пинией и зернами перца. Полей сверху подливой, набей кишки, отвари и обжарь или подавай просто вареными. (64)

4. Еще — фаршированные колечки: набей кишки фаршем с пряностями и согни их в форме колец, прокопти. Когда подрумянятся, обжарь, сдобри пряностями, полей оногарумом, что используется для фазаньих фрикаделек, только добавь кумин. (65)

### Книга III. САДОВНИК

#### I. ЧТОБЫ ЛЮБОЙ ОВОЩ ПРИБРЕЛ ИЗУМРУДНЫЙ ЦВЕТ

Любой овощ надо готовить с содой. (66)

#### II. ЛЕГКИЕ ЗАКУСКИ<sup>6</sup>

1. Отвари рубленную свеклу и заготовленный порей, положи на сковороду. Перетри перец, кумин, сдобри подливой, вином из изюма, чтобы придать сладкий вкус. Доведи до кипения. Когда закипит, подавай\*. (67)

<sup>4</sup> Ягоды лавра содержат крупное светло-коричневое семя; обжаренные и перемолотые, они придают блюду характерный аромат.

<sup>5</sup> Вероятно, имеется в виду подлива с добавлением рыбьей крови и внутренностей.

<sup>6</sup> *Pulmentaria* (лат.) — слово, обозначающее пищу, употребляемую с хлебом как основным блюдом, обычно пряную и ароматную.



Торговец  
овощами.  
Римский рельеф.  
III век

оливкового масла, или просто отвари в воде с солью и маслом. Этот отвар можно пить, а еще лучше, если отварить в нем цыпленка\*. (70)

5. Еще средство для пищеварения: зеленый сельдерей с корешками вымой и высуши на солнце. Затем отваривай белую часть и луковицу порея в чистой кастрюльке до тех пор, пока жидкость не выпарится на две трети. Затем перетри перец, подливу, добавь немного жидкого меда и слей отвар порея в ступу. Получившейся смесью снова залей порей; когда закипит, подавай. По желанию добавь сельдерей. (71)

### III. СПАРЖА

Обсуши спаржу, опусти прямо в горячую воду. (72)

### IV. ТЫКВА

1. Закуска из тыквы: отжатую вареную тыкву выложи на сковороду. Положи в ступу перец, кумин, немного сильфия, то есть корня лазерпиция, немножко руты, разбавь подливой и уксусом, добавь немного сиропа для цвета. Соус вылей на сковороду, дай трижды закипеть, сними и посыпь мелко молотым перцем\*. (73)

2. Тыква по рецепту для таро: тыкву отвари в воде так, как это обычно делают с таро. Натри перец, кумин, руту, сдобри уксусом, подливой, смешай в кастрюле, добавь немно-

2. Кинь папоротник в теплую воду, когда станет мягким, очисти, наруби, вместе с перцем и толченым тмином обжарь на сковороде и употребляй. (68)

3. Еще одно средство для улучшения пищеварения: свяжи дочиста вытертую, но немытую свеклу в пучки, посыпь содой, опусти в воду. Когда приготовится, перелей отвар на сковороду, добавь вина из изюма или выпаренного вина, посыпь сверху кумином и перцем, слегка полей маслом. Когда закипит, перетри с подливой [вареный] папоротник и орехи, добавь в кипящее блюдо, накрой крышкой. Тут же сними и используй. (69)

4. Свекла по рецепту Варрона: возьми красную свеклу, очисти клубни и отвари в вине с медом, добавив немного соли и

го масла и положи туда отжатую тыкву, нарезанную кусочками. Дай закипеть, добавь крахмала для густоты, посыпь перцем и подавай. (74)

3. Тыква по-александрійски: отожди отваренную тыкву, посыпь солью, положи на сковороду. Натри перец, кумин, семя кориандра, зеленую мяту, корень лазерпиция, сдобри уксусом. Добавь финики, пинию, разотри. Сдобри медом, уксусом, подливой, сиропом и маслом и вылей на тыкву. Когда закипит, посыпь перцем и подавай. (75)

4. Для отварной тыквы: подлива, масло, чистое вино. (76)

5. Для жареной тыквы: просто оногарум и перец. (77)

6. Отварная и обжаренная тыква: положи на сковороду, полей сверху соусом с кумином, добавь немного масла. Доведи до кипения и подавай. (78)

7. Жареная тыква: перец, любисток, кумин, ореган, лук, вино, подлива и масло. Добавь крахмал на сковороду для густоты и подавай. (79)

8. Тыква с курятиной: гладкий персик, трюфель, перец, тмин, кумин, сельфия, зеленые травы: мята, укроп, кориандр, полей; финики, мед, вино, подлива, масло и уксус. (80)

## V. ЦУКАТНЫЙ АРБУЗ

Жабрица, сельфия, сушеная мята, уксус, подлива. (81)

## VI. ОГУРЦЫ

1. Очищенные огурцы: либо с подливой, либо с оногарумом — они будут лучше усваиваться и не вызовут ни отрыжки, ни тяжести в животе. (82)

2. Очищенные огурцы: отвари вместе с вареными мозгами, кумином и семенем сельдерея, небольшим количеством меда, подливы и масла. Залей яйцом, посыпь перцем и подавай. (83)

3. Еще один способ: перец, полей, мед или вино из изюма, подлива и уксус. Можно добавить и немного сельфии. (84)

## VII. СЛАДКИЕ АРБУЗЫ И ДЫНИ

Перец, полей, мед или вино из изюма, подлива и уксус. Иногда можно добавить сельфию. (85)

## VIII. МАЛЬВА

[Приготовленные] молодые листья мальвы подавай с оногарумом с подливой, маслом и уксусом. Большие [готовятся] с оногарумом из перца, подливы, выпаренного вина или вина из изюма. (86)

<sup>7</sup> Возможно, в данном случае речь идет о дыне (cucumis melo).



## IX. ЗЕЛЕННЫЕ ОВОЩИ И КАПУСТА

1. Зеленые овощи: кумин, соль, выдержанное вино и масло. По желанию можно добавить перец и любисток, мяту, руту, кориандр, капустные листья, подливу, вино, масло. (87)

2. Разрежь вареные кочаны пополам, перетри верхнюю часть листьев с кориандром, луком, кумином, перцем, вином из изюма или выпаренным вином, добавь немного масла\*. (88)

3. Кочешки выложи на сковороду и приправь подливой, маслом, неразбавленным вином и кумином. Посыпь сверху молотым перцем и рубленным пореем, кумином и зеленым кориандром. (89)

4. Капусту, приправленную так, как было описано выше, готовь с вареным пореем. (90)

5. К капусте, приправленной так, как было описано выше, добавь зеленые оливки и вари вместе. (91)

6. Капусту, приправленную так, как было описано выше, полей полбой, сваренной с пинией. Посыпь изюмом\*. (92)

## X. ПОРЕЙ

1. Зрелый порей: брось горсть соли в воду и масло, отвари в этой смеси порей. Достань, приправь маслом, подливой, чистым вином и подавай. (93)

2. Заверни в капустные листья, готовь на горячих углях. Подавай так, как было описано выше. (94)

3. Отвари в молоке и подавай так, как было описано выше.



4. Добавь в соус, с которым собираешься есть отваренный в воде порей, бобы, приготовленные без специй. (95)

## XI. СВЕКЛА

1. Наруби порей, кориандр, [смешай с] кумином, изюмом и мукой. Заверни смесь [в свекольную ботву], завяжи и [свари]. Подавай с подливой, маслом и уксусом.

2. Отварная свекла: подавай с горчицей, добавив немного масла и уксуса.

## XII. СМИРНИЯ

Собери смирию поутру, свяжи в пучки, подавай с подливой, маслом и неразбавленным вином или с жареной рыбой. (99)

## XIII. РЕПА И БРЮКВА

1. Репа и брюква: отвари, [тщательно слей] воду и отожми [овощи]. Перетри побольше кумина, немного руты, парфянского лазерпиция, добавь меда, уксуса, подливы, сиропа и немного масла. Доведи до кипения и подавай. (100)

2. Отвари и подавай, полив сверху маслом, по желанию можно добавить уксус. (101)

## XIV. ХРЕН

Хрен подавай с перечным соусом, то есть перцем, перетрым с подливой. (102)

## XV. ОВОЩНОЕ ПЮРЕ

1. Овощное пюре из смиры: отвари смиру в воде с содой, достань, мелко наруби; перетри перец, любисток, сушеный чабер и сушеный лук, добавь подливу, масло и вино. (103)

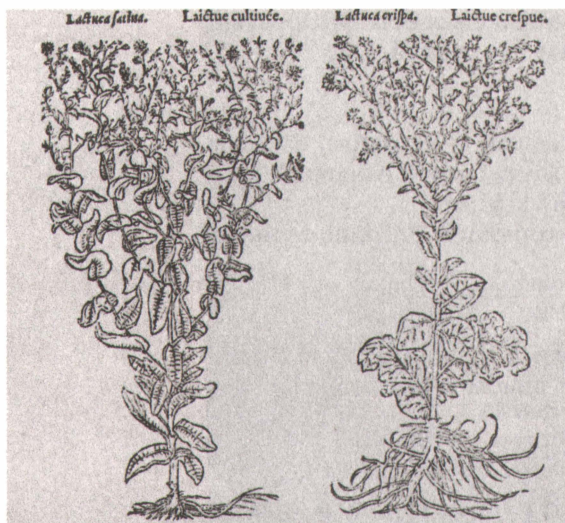
2. Овощное пюре: отвари сельдерей в воде с содой, отожми, мелко наруби. Добавь в ступу перец, любисток, ореган, лук, вино, подливу и масло. Приготовь в сковороде и смешай с сельдереем. (104)

3. Овощное пюре из листьев латука: отвари с луком в воде с содой, отожми, мелко наруби. В ступе перетри перец, любисток, семя сельдерея, сушеную мяту, лук, подливу, масло и вино. (105)

Чтобы зеленые овощи не вяли: срежь верхки, удали испорченные части и положи в воду с польнью и накрой. (106)

## XVI. ПОЛЕВЫЕ ТРАВЫ

[Подавай] с подливой, маслом и уксусом, как салат, или [приготовленными] с перцем, кумином и ягодами мастики. (107)



Латук

Артишок

## XVII. КРАПИВА

Когда солнце находится в созвездии Овна, по желанию можешь принимать от болезней женские побеги крапивы<sup>8</sup>. (108)

## XVIII. ЦИКОРИЙ И ЛАТУК

1. Избавь цикорий [от горечи], подав с подливой, небольшим количеством масла, рубленным луком. Зимой цикорий можно использовать вместо латука, подавая его в соусе или с медом и крепким уксусом. (109)

2. Латук: подавай с оксипорием (см. 37), уксусом и небольшим количеством подливы. (110)

3. Для улучшения пищеварения, против вздутия и чтобы латук не принес вреда: две унции кумина, одна унция имбиря, одна унция зеленой руты, пол-унции мясистых фиников, унция перца, девять унций меда. Кумин возьми эфиопский, сирийский или ливийский. Перетри кумин, предварительно замоченный в уксусе. Когда высохнет, смешай все с медом. Как потребуется, смешай половину ложки [этого снадобья] с уксусом и небольшим количеством подливы или после трапезы принимай по половине ложки. (111)

## XIX. АРТИШОКИ

1. Артишоки: подлива, масло и рубленые яйца. (112)

2. Другой способ: перетри зеленые руту, мяту, кориандр, фенхель. Добавь перец, любисток, мед, подливу и масло. (113)

3. Вареные артишоки: перец, кумин, подлива и масло. (114)

<sup>8</sup> Речь идет о крапиве двудомной, или крапиве шариконосной, которую советуют употреблять с 20 марта по 21 апреля.

## XX. МИДИИ<sup>9</sup>

1. Жареные мидии [подавай] просто в оногаруме. (115)
2. Вареные мидии [подавай] с солью, маслом, чистым вином, рубленным зеленым кориандром и перцем в зернах. (116)
3. Еще способ: полей вареные мидии густым соусом: перетри семя сельдерея, руту, мед, перец, добавь вино из изюма, подливу, немного масла, крахмал для густоты. Посыпь сверху перцем и подавай. (117)
4. Еще способ: перетри кумин, руту, подливу, выпаренное вино, немного масла, зеленый кориандр и порей, подавай мидии вместо соленой рыбы. (118)
5. Отварные мидии: обжарь их, добавив на сковороду масло, подливу, перец, вино из изюма для цвета, загусти. (119)
6. Еще способ: сдобри оливковым маслом и подливой или маслом и солью. Обжарь на решетке, посыпь перцем и подавай. (120)
7. Еще способ: вынутые из ракушек мидии перетри с вареной полбой и яйцами, добавив подливу и перец. Сделай фрикадельки с пинией и перцем. Обжарь, обваляв в жиру. Спрысни оногарумом и подавай вместо фрикаделек. (121)

## XXI. МОРКОВЬ И ПАСТЕРНАК

1. Жареную морковь подавай с оногарумом. (122)
2. Еще способ: соль, чистое масло и уксус. (123)
3. Еще способ: отварную морковь нарезать, приготовить в соусе с кумином, добавив немного масла. Соус с кумином тот же, что для капусты (см. 87). (124)

# Книга IV. ВСЕОХВАТНАЯ

## I. СЛОЕННЫЕ САЛАТЫ

1. Перец, мята, укроп, сушеный полей, сыр, пиния, мед, уксус, подлива, яичные желтки, свежая вода. Наполни котелок слоями отжато́го хлеба, вымоченного в кислом вине, смешанном с водой, коровьего сыра и огурцов, между слоями положи пинию. Слой мелко нарубленных каперсов [...] слой куриной печени. Полей сверху соусом, поставь в холодную воду и подавай. (125)
2. Салат по рецепту Апиция: положи в ступу семя сельдерея, сушеный полей, сушеную мяту, имбирь, зеленый кориандр, изюм без косточек, мед, уксус, масло и вино. Перетри

<sup>9</sup> Рецепты явно стоят не на своем месте. Слово «spondyli» может означать как внутреннюю мяккую часть ракушки, так и артишок, вероятно, поэтому блок рецептов и оказался в этом разделе.



Керамическая  
жаровня  
из Помпей

все это. Положи в котелок слоями крошенный пиценский хлеб<sup>10</sup>, курятину, козье сладкое мясо<sup>11</sup>, вестинский сыр, пинию, огурцы, сухой, мелко нарубленный лук. Сверху полей соусом. Поставь в снег и держи так час, посыпь перцем и подавай. (126)

3. Наломай александрийский хлеб и вымочи в разбавленном водой кислом вине. Положи в ступу перец, мед, мяту, чеснок, зеленый кориандр, соленый коровий сыр, пряное вино, воду, масло. Поставь в снег и подавай. (127)

## П. БЛЮДА ИЗ РЫБЫ, ОВОЩЕЙ И ПЛОДОВ

1. Повседневное блюдо: отварные мозги перетри с перцем, кумином и лазерпицием. С подливой, выпаренным вином, молоком и яйцами поставь на медленный огонь или готовь в горячей водяной бане. (128)

2. Рыхлое блюдо: обжарь пинию и толченые орехи, перетри с медом, перцем, подливой, молоком и яйцами. Добавь немного масла. (129)

3. Еще одно блюдо: стебель латука перетри с перцем, подливой, выпаренным вином, водой и маслом. Приготовь, добавь яйца для густоты, посыпь перцем и подавай. (130)

4. Текучее блюдо: возьми смирнию, очисти, промой, приготовь, остуди, отожди. Возьми мозги (4 штуки), очисти от пленок и приготовь. Положи в ступу четверть унции перца, добавь подливу, измельчи. Затем добавь мозги и снова измельчи. Добавь смирнию и разотри опять. Разбей восемь яиц, добавь киаф подливы, киаф вина, киаф вина из изюма, все это перетри и смешай. Смажь блюдо и поставь на горячие угли. Когда будет готово, посыпь перцем и подавай\*. (131)

5. Холодная спаржа: возьми приготовленную спаржу, перетри в ступе, залей водой, перетри снова, пропусти через сито. Приготовь выпотрошенных славок. Перетри в ступе четверть унции перца, добавь подливу, перетри снова. Добавь киаф вина, киаф вина из изюма, вылей в сковороду с тремя унциями оливкового масла. Доведи до кипения. Смажь сковороду жиром, смешай на ней шесть яиц с оногарумом и с соком спаржи, поставь на горячие угли, а затем влей вышеописанную смесь. Теперь положи славок. Доведи до готовности, посыпь перцем и подавай. (132)

6. Еще одно блюдо из спаржи: положи в ступу кончики спаржи, которые обычно выкидывают, перетри, сдобри ви-

<sup>10</sup> Очень легкий, пористый хлеб, приготовленный с добавлением полбы, замоченной в виноградном соке, действовавшем, вероятно, как закваска.

<sup>11</sup> Сладкое мясо — телячьи или козьи грудные, а особенно зобные железы — считалось большим деликатесом.

ном, отожди. Перетри перец, любисток, зеленый кориандр, чабер, лук, вино, подливу и оливковое масло. Сок перелей на смазанную жиром сковороду, и, если хочешь, для густоты можешь добавить яйцо. Посыпь молотым перцем. (133)

7. Блюдо из полевых трав, или зеленой горчицы, или огурца, или кочешков капусты готовится так же, но по желанию можешь положить вниз слой рыбного или куриного филе. (134)

8. Блюдо из горячей или холодной бузины: возьми ягоды бузины, очисти, отварь в воде, просуши на сите, смажь сковороду и выложи ягоды кругом. Добавь четверть унции перца, сдобри подливой [...], затем добавь один киаф подливы, киаф вина, киаф вина из изюма, перетри. На сковороду вылей четыре унции масла, поставь на горячие угли и дай закипеть. Когда закипит, разбей шесть яиц, перемешай и дай загустеть. Посыпь перцем и подавай. (135)

9. Блюдо из роз: возьми розы, отдели лепестки, удали белую часть, [оставшееся] положи в ступу, добавь подливы и перетри, затем добавь полкиафа подливы и процеди получившуюся смесь через сито. Возьми мозги (четыре штуки) и очисти от пленок, перетри с третьей унции перца, залей смесью и перетри снова, вбей восемь яиц, добавь полкиафа вина и киаф вина из изюма, немного масла. Смажь сковороду жиром, поставь на горячие угли, вылей на нее смесь. Когда она готовится на горячих углях, посыпь сверху перцем и подавай. (136)

10. Блюдо из тыквы: выложи на сковороду отваренную и обжаренную тыкву, полей соусом с кумином, добавь немного оливкового масла. Доведи до кипения и подавай. (137)

11. Блюдо из корюшки: промой корюшку, замаринуй в масле, выложи на блюдо из куманской глины, добавь масла, подливы, вина. Свяжи пучки руты и орегана и положи их прямо в блюдо. Приготовив, выброси пучки, посыпь [блюдо] перцем и подавай. (138)

12. Блюдо из корюшки без корюшки: мелко наруби филе жареной или вареной рыбы — столько, чтобы оно покрыло всю сковороду, перетри перец и немного руты, сдобри подливой, добавь немного масла, смешай с филе на сковороде, добавь сырые яйца и преврати это все в однородную массу, сверху осторожно положи морские анемоны, но так, чтобы они не смешивались с яйцами. Готовь на пару, так чтобы анемоны не утонули в яичной смеси, и, когда подсохнут, посыпь сверху молотым перцем и подавай. За столом никто не сможет определить, что он ест. (139)

13. Блюдо с молоком: замочи пинию и высуши — заранее приготовь морских ежей. Возьми блюдо и разложи на нем следующее: мальву и свеклу, спелый порей, сельдерей, жид-



кое пюре<sup>12</sup>, вареные зеленые овощи, мясо приготовленного в собственном соку цыпленка, вареные мозги, луканские колбаски, вареные яйца, разрезанные пополам. Приготовленные и нарезанные свиные сардельки, фаршированные с тарентским соусом, приготовленная и нарезанная куриная печень, жареное филе хека, морских анемонов, мясо устриц, свежие сыры. Все это чередуй друг с другом, пересыпая пинией и перцем. Соус: перец, любисток, семя сельдерея, сильфия, — по готовности добавь молока, сырое яйцо, чтобы получилась однородная масса, и вылей на все это сверху. Когда будет готово, добавь свежеприготовленных ежей, посыпь перцем и подавай. (140)

14. Блюдо Апиция: кусочки приготовленного вымени, рыбное филе, мясо цыпленка, славки, грудки приготовленных дроздов и все самое лучшее. Все это, кроме славок, тщательно измельчи. Взбей сырые яйца с оливковым маслом. Перетри перец и любисток, сдобри подливой, вином, вином из изюма, вылей на сковороду и разогрей, затем добавь крахмал для густоты. Но перед этим выложи туда все рубленое мясо и дай закипеть. Как будет готово, сними и в своем соку выкладывай со сковороды на блюдо, пересыпая перцем в зернах и пинией, да так, чтобы каждый слой сверху и снизу покрывала лепешка из теста. Сколько лепешек, столько слоев обжаренной на сковороде начинки. Сверху также накрой лепешкой и проделай в ней отверстия. Посыпь перцем. Перед этим разбей яйцо, смешай с фаршем и выложи на сковороду вместе с приправой. Для этого рецепта надо использовать бронзовое блюдо. (141)

15. Повседневное блюдо: возьми кусочки приготовленного вымени, готовое рыбное филе, готовое куриное филе. Все это тщательно наруби. Возьми бронзовое блюдо. Разбей яйца на сковороду и размешай. Положи в ступу перец и любисток, измельчи, добавь подливу, вино, вино из изюма, немного масла, вылей все это на сковороду и дай закипеть, подожди пока загустеет. Брось в соус нарубленное филе. Выложи на бронзовое блюдо лепешку, поверх нее слой рубленого филе, обрызгай маслом и накрой еще одной лепешкой. Сколько лепешек, столько слоев начинки. В лепешке, которую будешь класть сверху, тростником проделай отверстия. Переверни на круглое блюдо, посыпь перцем и подавай. (142)

16. Сладкое блюдо: обжарь орешки пинии и измельченные, очищенные орехи. Перетри с медом, перцем, подливой, молоком, яйцом, добавив немного чистого вина и масла. (143)

<sup>12</sup> *Holus molle* (лат.) может означать как нежные зеленые листья, так и пюре.

17. Блюдо из сыра и соленой рыбы: приготовь соленую рыбу в масле, удали кости, возьми уже приготовленные мозги, рыбное филе, куриную печень, крутые яйца, обдай теплой водой мягкий сыр, все это разогрей на сковороде. Разотри перец, любисток, ореган, ягоды руты, вино, вино на меду, масло. Приготовь в сковороде на медленном огне, свяжи сырым яйцом, укрась, посыпь молотым кумином и подавай. (144)

18. Фрикадельки из морской свиньи: отдели пленки и жилы, мелко наруби. Разотри перец, любисток, ореган, петрушку, кориандр, кумин, ягоды руты, сушеную мяту и мясо морской свиньи. Вылепи фрикадельки, добавив вино, подливу и масло. Выложи на сковороду. Соус: перец, любисток, чабер, лук, вино, подлива, масло. Вылей на сковороду и доведи до готовности. Свяжи яйцом, посыпь перцем и подавай. (145)

19. Блюдо из смирнии: отвари в воде с содой, отожми и положи на сковороду. Разотри перец, любисток, кориандр, чабер, лук, вино, подливу, уксус, масло. Вылей на сковороду, доведи до готовности, свяжи крахмалом. Посыпь молотым тимьяном и перцем. Это блюдо можно приготовить из любой травы. (146)

20. Жареная корюшка: вымой корюшку, разбей яйца и смешай с корюшкой. Смешай подливу, вино, масло, доведи до кипения и, как закипит, положи корюшку, как схватится, аккуратно переверни, дай подрумяниться, сдобри обычным оногарумом с вином, посыпь перцем и подавай. (147)

21. Блюдо из лагиты<sup>13</sup> и мозгов: обжарь крутые яйца, отвари и очисти от пленок мозги, приготовь цыплячьи потроха. Все это, кроме рыбы, смешай и положи на сковороду, а в середину добавь приготовленную вяленую рыбу. Перетри перец, любисток, сдобри вином из изюма, чтобы придать сладость. Полей перечным соусом и доведи до кипения. Как закипит, перемешивай стеблем руты и свяжи крахмалом. (148)

22. Блюдо из кефали, подаваемое вместо соленой рыбы<sup>14</sup>: очисти кефаль, положи на чистую сковороду, добавь масла, сколько потребуется, и положи соленую рыбу. Доведи до кипения. Как закипит, добавь вина на меду или вина из изюма, посыпь перцем и подавай. (149)

23. Блюдо из рыбы, подаваемое вместо соленой рыбы: очисти и обжарь любую рыбу, положи на сковороду, добавь масла, сколько потребуется, и положи соленую рыбу. Доведи до кипения. Как закипит, добавь вина на меду и перемешай соус. (150)

<sup>13</sup> Неизвестная рыба.

<sup>14</sup> Вероятно, целью повара, подававшего гостям подобное блюдо, приготовленное из свежей и соленой рыбы, было создать впечатление, что они едят свежую, значительно более дорогую рыбу.

24. Рыбное блюдо: почисти и подготовь любую рыбу, нарежь и положи на сковороду сушеный виноградный или любой другой сушеный лук, положи рыбу сверху. Добавь подливу и масло. Когда будет готова, положи посередине соленую рыбу. Обязательно добавь уксус. Посыпь по кругу чабером. (151)

25. Блюдо Лукреция: очисти лук-скороду (выкинь зелень), положи на сковороду нарезанный лук, а сверху рыбу. Добавь немного подливы, масла и воды. Пока будет готовиться, положи в середину сырую соленую рыбу. Как только все, включая соленую рыбу, будет готово как следует, вылей сверху ложку меда, чуть-чуть уксуса и сиропа. Попробуй. Если покажется пресным, добавь подливы, если соленым — немного меда, посыпь чабером и кипяти. (152)

26. Блюдо из лагиты: очисти и промой лагиту, разбей яйца и смешай с рыбой. Смешай подливу, вино, оливковое масло, доведи до кипения и, как закипит, сдобри оногарумом, посыпь перцем и подавай. (153)

27. Приготовленная в соусе рыба: выложи на сковороду любую сырую рыбу, добавь масла, подливы, кипяченого вина, пучки порея, кориандр. Как приготовится, перетри перец, любисток, ореган и вареные пучки порея, добавь жидкость со сковороды, перетри все это, вбей сырые яйца, перемешай и вылей обратно на сковороду, дай загустеть. Как загустеет, посыпь перцем и подавай\*. (154)

28. Блюдо из морских языков: очисти морские языки, отварив и положи на сковороду, добавь подливы, масла, вина. Как приготовятся, перетри немного перца, любистока, орегана, измельчи, добавь соуса со сковороды, сырых яиц, мешай, пока не получится однородная масса. Вылей на морские языки, поставь на медленный огонь; как схватится, посыпь перцем и подавай. (155)

29. Рыбное блюдо: унция перца, гемин вина со специями, две унции оливкового масла. (156)

30. Блюдо из мелкой рыбешки: изюм, перец, любисток, ореган, лук, вино, подлива, масло. Вылей на сковороду. Когда соус будет готов, добавь в него уже приготовленных рыбешек, крахмал для густоты и подавай\*.

31. Рыбное блюдо — зубатка, золотистая форель и кефаль: возьми рыбу, почисти, освободи от костей и обжарь, филе наруби на кусочки, затем извлеки из раковин устриц. Положи в ступу четверть унции перца, сдобри подливой, измельчи. Затем добавь один киаф подливы, киаф вина, вылей на сковороду, добавь три унции масла и устриц. Оногарум доведи до кипения. Как закипит, смажь сковороду жиром, выложи на нее филе и добавь соус с устрицами. Доведи до кипения. Как закипит, разбей одиннадцать яиц и вылей их на уст-

риц. Как только возьмется, посыпь перцем и подавай. (158)

32. Блюдо из шуки: перетри в ступе перец, кумин, петрушку, руту, лук, мед, подливу, вино из изюма, несколько капель масла. (159)

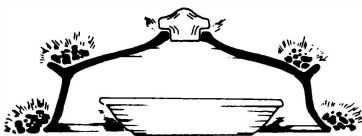
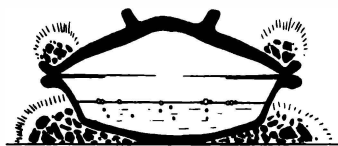
33. Горячее или холодное блюдо из рябины: возьми рябину, очисти, растолки в ступе, пропусти через сито. Очисти от пленок готовые мозги (4 штуки), положи в ступу треть унции перца, сдобри подливой, разотри, добавь рябиновое поре, [мозги], все это смешай. Разбей восемь яиц, добавь один киаф подливы. Смажь чистую сковороду жиром, поставь на угли, вылей на нее получившуюся смесь и готовь так, чтобы угли были и сверху, и снизу. Когда будет готово, посыпь молотым перцем и подавай. (160)

34. Блюдо из персиков: очисти персики, пока они еще жесткие, нарежь на кусочки, отвари, положи на сковороду, капни масла и подавай с соусом с кумином. (161)

35. Блюдо из груш: отвари и очисти груши, разотри с перцем, кумином, медом, вином из изюма, подливой, с небольшим количеством масла. Добавь яйца, приготовь блюдо, посыпь сверху перцем и подавай\*. (162)

36. Горячее или холодное блюдо из крапивы: возьми крапиву, промой, положи в сито и дай стечь воде, высуши на столе, наруби. Измельчи десять скрупулов перца, добавь подливу, разотри. Затем добавь два киафа подливы и шесть унций масла. Доведи до кипения на сковороде. Когда закипит, сними и дай остыть. Затем смажь чистую сковороду жиром, разбей восемь яиц и перемешай. Выложи [рубленых медуз] в соус и готовь так, чтобы жар был и сверху, и снизу. Как готовится, посыпь молотым перцем и подавай. (163)

37. Блюдо из айвы: приготовь айву с пореем, медом, подливой, маслом, сиропом и подавай. Или отвари в меду. (164)



Блюдо с крышкой, используемое в качестве духовки. С помощью затычки можно было регулировать температуру

Блюдо с углями сверху и снизу

### III. МИНУТАЛ<sup>15</sup> ИЗ РЫБЫ И ФРИКАДЕЛЕК

1. Морской минутал: положи рыбу на сковороду, добавь подливы, масла, вина, бульона. Мелко наруби цельный порей и кориандр, приготовь из рыбы маленькие фрикадельки, нарежь филе приготовленной рыбы и добавь к нему хорошо промытых морских ежей. Когда это все будет приготовлено на огне, перетри перец, любисток, ореган, растолки, сдобри подливой,

<sup>15</sup> Минутал – блюдо из рыбы, фрикаделек и мелко нарубленных овощей.



Сковорода.  
Галло-римский  
период

жидкостью со сковороды и вылей обратно на сковороду. Как закипит, покроши теста<sup>16</sup>, дай загустеть, перемешай, посыпь перцем и подавай. (165)

2. Минутал Терентия: положи на сковороду мелко нарубленную белую часть порея, добавь крохотные фрикадельки и перемешай с маслом, бульоном и подливой так, чтобы получить нежную смесь. Рецепт фрикаделек Терентия есть в главе о фрикадельках. Соус такой: перец, любисток, ореган — истолки, сдобри подливой, соком со сковороды, разбавь вином и вином из изюма. Вылей на сковороду. Когда закипит, покроши теста, чтобы придать вязкость. Посыпь перцем и подавай. (166)

3. Минутал Апиция: масло, подлива, вино, порей, мята, рыбешки, крохотные фрикадельки, тестикулы каплуна и зобные железы поросенка. Все это приготовь вместе. Перетри перец, любисток, зеленый кориандр или его семя, сдобри подливой, добавь немного меда и жидкости со сковороды, разбавь вином и медом. Доведи до кипения. Как закипит, покроши для густоты теста, перемешай, посыпь перцем и подавай. (167)

4. Минутал Матия: вылей на сковороду масло, подливу, бульон, рубленный порей, кориандр, положи крохотные фрикадельки, нарежь свиную лопатку с хрустящей кожей. Поставь все это вместе на огонь. В середине положи яблоки Матия, которые предварительно вымой, очисти, вынь сердцевину и нарежь кубиками. Когда приготовятся, натри перец, кумин, зеленый кориандр или его семя, мяту, корень лазерпиция, сдобри уксусом, медом, подливой, добавь немного сиропа и жидкости со сковороды, разбавь, долив немного уксуса. Доведи до кипения, как закипит, покроши для густоты теста, посыпь перцем и подавай. (168)

5. Сладкий минутал со сладким лимоном: вылей на сковороду масло, подливу, бульон, положи нарезанный порей, мелко нарубленный кориандр, приготовленную свиную лопатку, крохотные фрикадельки. Как приготовятся, перетри перец, кумин, кориандр или его семя, зеленую руту, корень лазерпиция, сдобри уксусом и сиропом, жидкостью со сковороды, еще добавь уксуса. Доведи до кипения, добавь на сковороду нарезанный кубиками отваренный цитрус, очищенный снаружи и изнутри. Для густоты покроши теста, посыпь перцем и подавай. (169)

6. Минутал из абрикосов: вылей на сковороду масло, подливу, вино, положи нарезанный сушеный виноградный лук, готовую свиную лопатку, нарезанную кубиками. Все это при-

<sup>16</sup> Тракта (лат.) — тонкий лист сухого теста.



готовь. Перетри перец, кумин, сушеную мяту, укроп, сдобри медом, подливой, вином из изюма, добавь немного уксуса и жидкости со сковороды, перемешай. Положи очищенные от косточек абрикосы, доведи до кипения и держи на огне до полной готовности. Для густоты покроши теста, посыпь перцем и подавай. (170)

7. Минутал из заячьей печени и легких: найдешь среди рецептов, как готовить зайца. Вылей на сковороду подливу, вино, масло, бульон, положи порей и рубленый кориандр, крохотные фрикадельки, готовую свиную лопатку, нарезанную кубиками, на ту же самую сковороду положи печень и легкие. Как приготовятся, истолки перец, любисток, ореган, смешай с жидкостью со сковороды, вином и вином из изюма. Доведи до кипения, как закипит, покроши для густоты кусочки теста, посыпь перцем и подавай. (171)

8. Розовый минутал: все то же самое, только добавь побольше вина из изюма. (172)

#### IV. ЯЧМЕННАЯ КАША

1. Ячменная каша: замочи на один день ячмень, промой и истолки. Поставь на большой огонь. Как закипит, добавь масла (сколько потребуется), небольшой пучок укропа, сушеный лук, чабер и кость от окорока, пусть готовится, пока не выделится жидкость. Перетри с солью зеленый кориандр и добавь, доведи до кипения. Когда закипит, выгаси пучок, перелей кашу в другую сковороду, проверь, чтобы не касалась дном утлей. Истолки перец, любисток, немного сушеного поля, кумина и толченой черемши, сдобри медом, уксусом, сиропом, подливой, вылей все это обратно в сковороду — так, чтобы покрыть кость. Доведи до кипения на медленном огне. (173)

2. «Варварская» каша: замочи турецкий горох, чечевицу и обычный горох. Перетри ячмень и отвари вместе с бобовыми. Как закипит, добавь масла, сколько потребуется, нарежь зеленый порей, кориандр, укроп, фенхель, свеклу, мальву, мягкий капустный лист. Все эти травы мелко наруби и кинь в кастрюлю. Отвари капусту и перетри семя фенхеля, ореган, сельфию, любисток; как перетрешь, смешай с подливой, вылей на бобы, и перемешай. Сверху посыпь мелко рубленой капустой. (174)

#### V. ЗАКУСКИ

1. Закуска-перевертыш: отвари нарезанную белую свеклу, белую часть порея, сельдерей, луковицы и улиток. Приготовь цыплячьи желудки и крылышки. Смажь сковороду жиром, выложи на нее листья мальвы и сверху положи овощную смесь — так, чтобы осталось свободное место. Смешай измельченный гадючий лук, тернослив, улиток, фрикадельки,

Schlehdorn. Prunus sylvestris.



Тернослив

будет готов, возьми свиную и куриную печень, рубленое мясо с птичьих ножек и мелких птах и все это положи в сковороду, где были луковицы. Пока готовится, перетри перец, любисток, сдобри подливой, вином и вином из изюма, чтобы подсластить, добавь сока со сковороды и вылей обратно на лук. Как закипит, сразу положи крахмал для густоты.

3. Закуска из начиненной тыквы: осторожно вырежи прямоугольники на боку тыкв, вычисти тыквы и положи в холодную воду. Начинку готовь так: перетри перец, любисток, ореган, сдобри подливой, перетри готовые мозги, разбей сырые яйца и добавь, мешай, пока не получится однородная масса, заправь подливой. Наполни еще не совсем готовые тыквы начинкой, приложи прямоугольники и привяжи, отвари тыквы, затем вытащи из воды и обжарь. Оногарум готовь так: перетри перец, любисток, добавь вина и подливы, смешай с вином из изюма, плесни на сковороду немного масла и доведи до кипения, затем положи крахмал для густоты, полей чистым оногарумом обжаренные тыквы, посыпь перцем и подавай. (177)

4. Закуска из абрикосов: очисти абрикосы, сними кожуру и вытащи косточку, опусти в холодную воду и выложи на сковороду. Перетри перец, сушеную мяту, сдобри подливой, добавь мед, вино из изюма, вино и уксус. Вылей на сковороду поверх абрикосов, добавь немного масла и поставь готовиться на медленный огонь. Когда закипит, добавь крахмал для густоты, посыпь перцем и подавай. (178)

луканские колбаски, нарезанные тонкими колечками, подливу, масло, вино, добавь уксуса и поставь кипеть на огонь. Перетри перец, любисток, имбирь, немного жигунца, истолки, сдобри [...] и доведи на сковороде до кипения. Разбей побольше яиц и смешай с соусом, оставшимся в ступе, вылей на сковороду и дай загустеть. Пока будет готовиться, сделай оногарум: перетри перец, любисток, измельчи их в ступе, сдобри подливой и вином, разбавь вином из изюма или сладким вином. Вылей все это в небольшую сковороду, смешай, добавь немного масла, доведи до кипения. Как закипит, положи крахмал для густоты. Опрокинь сковороду на большое блюдо, убери листья мальвы, полей оногарумом, посыпь сверху перцем и подавай. (175)

2. Овощная закуска: отвари лук в смеси подливы, масла и вина. Когда

## Книга V. БОБЫ И КРУПЫ

### I. ПОХЛЕБКИ

1. Юлиева похлебка: промьютую полбу залей водой и так готовь, дай закипеть. Как закипит, добавь оливкового масла, загустеет — осторожно помешай. Добавь готовые мозги (2 штуки) и полфунта мясного фарша, разотри все это и положи на сковороду. В ступе измелчи перец, любисток, семя фенхеля, заправь подливой, добавь немного вина, вылей все это на сковороду поверх мозгов и мяса. Когда закипит, смешай с соусом. Черпаком добавляй его понемногу в похлебку и постоянно перемешивай, чтобы она стала похожей на суп. (179)

2. Похлебка с винным соусом: сдобри похлебку винным соусом. Для эскалопов: добавь в этот же соус тонкой пшеничной муки или вареной полбы и подавай со свиными эскалопами<sup>17</sup>. (180)

3. Похлебка с молоком и тестом: вылей на чистую сковороду секстарий молока и немного воды и подогрей на медленном огне. Возьми три круга сухого теста, раскроши и утопи в молоке. Чтобы не подгорели, перемешивай, добавляя воду. Когда будет готова, но будет еще стоять на огне, добавь меда. Такую же похлебку можно приготовить, используя хлебцы, замешенные на сладком вине, молоко, соль и немного масла. (181)

4. Похлебка: замочи промьютую полбу и поставь готовиться. Когда закипит, добавь оливкового масла. Как загустеет, возьми приготовленные мозги (2 штуки) и полфунта мясного фарша, разотри все это и положи на сковороду. В ступе измелчи перец, любисток, семя фенхеля, заправь подливой, добавь немного неразбавленного вина, вылей все это на сковороду поверх мозгов и мяса. Когда закипит, смешай с соусом. Добавляй его понемногу в похлебку и постоянно перемешивай, чтобы она стала похожей на суп. (182)

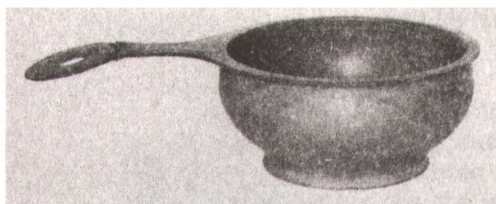
### II. ЧЕЧЕВИЦА<sup>18</sup>

1. Чечевица с мидиями: возьми чистую сковороду. В ступу положи перец, кумин, семя кориандра, мяту, руту, порей — измелчи. Добавь уксус, мед, подливу и прокипяченное вино, сдобри уксусом, вылей на сковороду. Перетри отваренные мидии и дай закипеть. Как закипят, дай загустеть и выложи на блюдо и подавай со свежим оливковым маслом. (183)

2. Чечевица с каштанами: возьми чистую сковороду, тщательно очисти каштаны и положи на нее, добавив немного масла и соды. Приготовь. Пока будут готовиться, положи

<sup>17</sup> Рецепт явно повторяет сам себя.

<sup>18</sup> Вероятно, чечевица готовится отдельно и подается с соусом.



Сковорода.  
Галло-римский  
период

в ступу перец, кумин, семя кориандра, мяту, руту, корень лазерпиция, полей. Перетри, полей уксусом, медом, подливой, еще сдобри уксусом и вылей сверху на готовые каштаны. Добавь масла и доведи до кипения. Когда хорошо прокипит, перемешай все так, как будто растира-

ешь в ступе. Попробуй. Добавь, если чего не хватает. Когда будешь выкладывать на блюдо, добавь свежего оливкового масла. (184)

3. Еще чечевица: приготовь, сними пену, посыпь пореем и кориандром. Перетри семя кориандра, полей, корень лазерпиция, мяту и руту, сдобри уксусом, добавь меда, подливы, уксуса, смешай с сиропом, добавь масла, перемешай. Добавь, если чего не хватает. Положи крахмал для густоты. Сверху полей свежим оливковым маслом, посыпь перцем и подавай. (185)

### III. ГОРОХ

1. Отвари горох, сняв пену, посыпь пореем, кориандром и кумином. Перетри перец, любисток, тмин, укроп, зеленый базилик, влей подливу, сдобри вином и подливой, доведи до кипения. Перемешивай во время кипения, добавь все, чего не хватает, и подавай. (186)

2. Отвари горох. Добавь масла. Возьми свинины, налей на сковороду масла и подливы, положи цельный порей, зеленый кориандр и приготовь. Сделай крохотные кубики-фрикадельки, приготовь дроздов, или птах, или нарезанное мясо цыпленка и сваренные в бульоне мозги. Обжарь луканские колбаски, отвари свиную лопатку, отвари в воде порей, обжарь гемин пинии. Перетри перец, любисток, ореган, имбирь, добавь жидкость со сковороды, где готовилась утроба, перемешай. Возьми блюдо с квадратным основанием и высокими бортами, так чтобы его можно было перевернуть, смажь салом, полей маслом, посыпь пинией и выложи горох ровным слоем, заполнив углы. Сверху положи ветчину, порей, нарезанные луканские колбаски, сверху снова положи слой гороха. Затем снова выложи мясо и так до тех пор, пока не заполнишь сосуд до краев. На самый верх положи горох, чтобы начинка была покрыта полностью. Готовь в печи или поставь на медленный огонь, чтобы приготовились все слои от низа до самого верха. Отвари вкрутую яйца, отдели желтки, положи в ступу белки и добавь белый перец, пинию, мед, белое вино и немного подливы. Перетри, перелей в сосуд и дай закипеть. Когда закипит, опрокинь горох на большое блюдо и полей соусом. Этот соус называется белым. (187)

3. Индийский горох: отвари горох, сними пену, наруби порей и кориандр и приготовь на сковороде. Возьми мелких каракатиц, пока у них еще есть чернила, положи на сковороду, добавь масло, подливу и вино, пучок порея и кориандра. Дай приготовиться. Перетри перец, любисток, ореган, немного тмина, сдобри жидкостью со сковороды, разбавь вином и вином из изюма. Мелко наруби каракатиц и добавь к гороху. Посыпь перцем и подавай. (188)

4. Отвари горох, перемешай и поставь в холодную воду. Когда остынет, снова перемешай. Мелко наруби лук и яичный белок, приправь маслом, солью и добавь немного уксуса. [Положи на сковороду]. Перетри [сваренные вкрутую] желтки и посыпь ими выложенный на блюдо горох, полей свежим оливковым маслом и подавай. (189)

5. Горох или бобы по рецепту Вителлия: отвари горох, тщательно истолки. Перетри перец, любисток, имбирь, к приправам добавь яичный желток, сваренный вкрутую, три унции меда, подливу, вино и уксус. Все это с измельченными пряностями помести на сковороду, влей масла и доведи до кипения. Выложи горох, размешай, чтобы не было комков, добавь меда и подавай. (190)

6. Еще один способ для бобов или гороха: сняв пену, перетри в ступе мед, подливу, выпаренное вино, кумин, руту, семя сельдерея, масло и вино. Все перемешай. Подавай с молотым перцем и фрикадельками. (191)

7. Еще способ для гороха или бобов: сняв пену, приправь парфянским лазерпицием, перетертым с подливой и выпаренным вином. Добавь сверху немного масла и подавай. (192)

8. Блюдо-перевертыш из гороха: отвари горох. Возьми мозги, птах, грудки дроздов, луканские колбаски, печень и цыплячьи желудки, все это выложи на сковороду с подливой, маслом и пучками цельного порея. Наруби зеленый кориандр и приготовь с мозгами. Перетри перец, любисток и подливу... (193)

9. Горох или бобы по рецепту Вителлия: отвари горох или бобы. Сними пену, добавь порей, кориандр и цветы мальвы. Как приготовится, перетри перец, любисток, ореган, семя фенхеля, сдобри подливой и вином, на сковороду добавь масла. Когда закипит, перемешай. Полей сверху свежим оливковым маслом и подавай. (194)

#### IV. БЛЮДА С БОБАМИ

1. Блюдо с бобами: приготовь бобы. Перетри перец, любисток, кумин, зеленый кориандр, сдобри подливой, смешай с вином и подливой, вылей на сковороду, добавь масла. Приготовь на медленном огне и подавай\*. (195)



2. Бобы по рецепту Апиция: возьми чистый глубокий горшок из куманской глины, приготовь в нем горох. Добавь к нему нарезанные кружочками луканские колбаски, фрикадельки из свинины и мясо с лопатки. Перетри перец, любисток, ореган, укроп, сушеный лук, зеленый кориандр, влей подливу, по необходимости добавь еще подливы и вина. Вылей на сковороду, добавь туда масла, проколи тут и там, чтобы масло хорошенько впиталось. Поставь на медленный огонь, доведи до кипения и подавай. (196)

3. Блюдо из обычного гороха: приготовь горох, сними пену, добавь пучок порея и кориандра. Пока будет готовиться, перетри перец, любисток, ореган и пучок [вареного порея], снова перетри, сдобри вином и подливой, вылей в горшок из куманской глины. Сверху полей маслом, готовь на медленном огне и подавай.

4. Блюдо Коммода: приготовь горох. Сними пену, перетри перец, любисток, укроп, сушеный лук, сдобри подливой, добавь подливой и вином. Вылей на сковороду и дай закипеть. Затем разбей четыре яйца на один секстарий гороха, перемешай, вылей в блюдо из куманской глины, поставь на огонь, дай схватиться и подавай\*.

5. Еще одно блюдо: помельче наруби цыпленка, приготовь его с подливой, маслом и вином. Добавь к цыпленку рубленый лук, мелко молотый кориандр, очищенные от пленок мозги. Когда приготовится, вынь и отдели мясо от костей. Мелко наруби перец и кориандр и соедини с горохом, приготовленным без специй. Переложи все это в блюдо. Затем перетри перец, кумин, добавь жидкость со сковороды. Разбей в ступу два яйца, перемешай. Укрась цельным горохом, отваренным в воде, или посыпь пинией, разогрей на медленном огне и подавай. (199)

6. Еще одно блюдо — с цыпленком или молочным поросенком: вытащи грудную клетку цыпленка, ножки свяжи, приготовь начинку. Начинку укладывай слоями: [приготовленный] промытый горох, мозги, луканские колбаски и прочее. Перетри перец, любисток, ореган, имбирь, добавь подливы, сдобри вином из изюма и обычным вином. Доведи до кипения, а как закипит, добавь немного в начинку. Когда сдобришь начинку, уложи ее слоями в цыпленка, смажь жиром, положи в блюдо с крышкой и поставь в печь, чтобы он там постепенно готовился, и подавай. (200)

## V. КАШИ ИЗ ЯЧМЕНЯ И ПОЛБЫ

1. Ячменная каша: замочи ячмень или полбу на один день, промой и перетри [освободи от шелухи]. Поставь на большой огонь. Как только закипит, добавь масла, сколько потребуется, небольшой пучок укропа, сушеный лук, чабер

и кость от окорока, чтобы выделилась жидкость. Перетри с солью зеленый кориандр и добавь, доведи до кипения. Когда закипит, вытащи пучок, перелей кашу в другую сковороду, которая не касается углей. Хорошенько перемешай, разотри и вылей сверху на кость. Перетри перец, любисток, немного сушеного поляя, кумина и толченой черемши, сдобри медом, уксусом, сиропом, подливой, вылей все это в сковороду так, чтобы покрыть сверху. Доведи до кипения на медленном огне. (201)



Пекарня  
в Помпеях

2. Еще одна каша: замочи горох, чечевицу и турецкий горох. Перетри ячмень и отвари вместе с бобовыми. Как закипит, добавь масла, сколько потребуется, мелко нарежь зеленый порей, кориандр, укроп, фенхель, свеклу [ботву], мальву, нежные капустные листья и положи в сковороду. Отвари капусту и перетри семя фенхеля, ореган, сельфию, любисток; как перетрешь, смешай с подливой, вылей на бобы и перемешай. Сверху посыпь мелко рубленой капустой. (202)

## VI. ЗЕЛЕННЫЕ БОБЫ И БАЙСКИЕ БОБЫ

1. Зеленые бобы: подавай, приготовив с подливой, оливковым маслом, зеленым кориандром, кумином и рубленным пореем. (203)

2. Другой способ: жареные зеленые бобы подавай с подливой. (204)

3. Еще: бобы подавай с толченой горчицей, медом, пинией, рутой, кумином и уксусом. (205)

4. Байские бобы: отварив, истолки. Подавай с рутой, зеленым укропом, пореем, уксусом, маслом, подливой, добавив немного выпаренного вина или вина из изюма. (206)

## VII. ГРЕЦКАЯ СОЧЕВИЦА

Приготовь с подливой, маслом и вином. (207)

## VIII. ФАСОЛЬ И НУТ

1. Зеленую фасоль и нут подают с солью, кумином, маслом, добавив немного чистого вина. (208)

2. Другие способы подавать фасоль и нут: жареные ешь с оногарумом и перцем. Вареную фасоль подавай вместо соленой рыбы с яйцами, зеленым фенхелем, перцем, подливой, добавив немного выпаренного вина. Можно подавать и просто так, как это делают обычно. (209)

## Книга VI. ДИЧЬ

### I. СТРАУС

1. Для вареного страуса: перец, мята, жареный кумин, семя сельдерея, финики — разных видов, мед, уксус, вино из изюма, подлива и немного масла, дай закипеть в сковороде, добавь крахмала. Разложи куски страусятины на блюде и посыпь сверху перцем. Если хочешь приготовить в соусе, добавь полбы. (210)

2. Другой соус для вареной страусятины: перец, любисток, тимьян или чабер, мед, горчица, уксус, подлива и масло. (211)

### II. ЖУРАВЛЬ, УТКА, КУРОПАТКА, ГОРЛИЦА, ВЯХИРЬ, ГОЛУБЬ И РАЗНЫЕ ИНЫЕ ПТИЦЫ

1. Журавля или утку вымой, ощибли и положи в горшок, добавь воды, соли, укропа; когда приготовится наполовину и мясо станет жестким, достань, положи на сковороду с оливковым маслом и подливой, а также пучком орегана и кориандра. В самом конце добавь сиропа для цвета. Разотри перец, любисток, кумин, кориандр, корень лазерпиция, руту, выпаренное вино, мед, добавь жидкости со сковороды, сдобри уксусом, вылей соус на сковороду, нагрей и добавь крахмала. Положи на блюдо и полей соусом\*. (212)

2. Для журавля, утки или цыпленка: перец, сушеный лук, любисток, кумин, семя сельдерея, тернослив без косточек, виноградное сусло, уксус, подлива, сироп и масло — и готовь. Когда будешь готовить журавля, то его голова должна не касаться воды, а быть сверху. Как только [птица] сварится, заверни ее голову в теплую льняную тряпку и оторви так, чтобы вытащить жилы, а мясо и кости остались, ибо жилы несъедобны. (213)

3. Журавль или утка с репой: вымой, ощибли и вари в горшке с водой, солью и укропом до полуготовности. Репу доведи до кипения и сразу выгащи. Достань птицу из горшка, снова вымой и положи на сковороду, полей маслом, подливой, добавь пучок порея и кориандра. Промой и мелко наруби репу, положи сверху и так готовь. В конце добавь сиропа, чтобы блюдо приобрело цвет. Соус готовь так: возьми перец, кумин, кориандр, корень лазерпиция, добавь к этому уксуса и жидкости со сковороды, вылей соус на утку, разогрей; как разогреется, добавь крахмала и положи сверху еще репы. Посыпь перцем и подавай. (214)

4. Еще один соус для вареного журавля или утки: перец, любисток, кумин, сухой кориандр, мята, ореган, пиния, финики, подлива, масло, мед, горчица и вино. (215)

5. Еще один: пожарь журавля или утку и сдобри их таким соусом. Разотри перец, любисток, ореган, подливу, мед, не-

много уксуса и оливкового масла. Вскипяти. Добавь крахмала и отвари в кипящем соусе колечки тыквы или клубней таро. Коли есть под рукой цыплячьи ножки и печень, приготовь их. На блюдо посыпь немного перца и подавай. (216)

6. Еще один соус для вареного журавля или утки: перец, любисток, семя сельдерея, сурепка и кориандр, мята, финики, мед, уксус, подлива, сироп и горчица. То же самое подойдет для жареной [птицы]. (217)

### III. ДЛЯ ВАРЕННЫХ КУРОПАТКИ, РЯБЧИКА И ГОРЛИЦЫ

1. Перец, любисток, семя сельдерея, мята, ягоды мирта или изюм, мед, вино, уксус, подлива и оливковое масло. Используй холодным. (218)

2. Опшарь куропатку в оперении и ощибли, пока мокрая. Только что убитая куропатка не будет жесткой, если ее готовить прямо в соусе. Если же была убита накануне, то надо отварить. (219)

3. Для куропатки, рябчика и горлицы: перец, любисток, мята, ягоды руты, подлива, неразбавленное вино и оливковое масло. Разогрей. (220)

### IV. ДЛЯ ВЯХИРЕЙ И ГОЛУБЕЙ

1. Для жареных: перец, любисток, кориандр, тмин, сухой лук, мята, желток, финики, мед, уксус, подлива, оливковое масло и вино. (221)

2. Для вареных: перец, тмин, семя сельдерея, петрушка, перетри в ступе специи; финики, мед, уксус, вино, масло и горчица. (222)

3. Еще: перец, любисток, петрушка, семя сельдерея, рута, пиния, финики, мед, уксус, подлива, горчица и немного оливкового масла. (223)

4. Еще: перец, любисток, свежий лазерпиций<sup>19</sup>, добавь подливу. Разбавь подливой и вином и полей вяхиря или голубя. Посыпь перцем и подавай. (224)

### V. СОУС ДЛЯ ВСЯКОЙ ПТИЦЫ

1. Перец, обжаренный кумин, любисток, мята, изюм или тернослив без косточек, немного меда, разбавь миртовым вином, уксусом, подливой и оливковым маслом. Разогрей, посыпь сельдереем и чабером. (225)

2. Еще один соус для птицы: перец, петрушка, любисток, сушеная мята, цвет дикого шафрана. Налей вина, добавь лесной орех или обжаренный миндаль, немного меда, разбавь

<sup>19</sup> Имеется в виду сок смолоносицы.

вином, уксусом и подливой. В сковороду налей поверх соуса оливковое масло, разогрей, добавь зеленого сельдерея и душистика, сделай в мясе надрезы и полей соусом. (226)

3. Белый соус для вареной птицы: перец, любисток, кумин, семя сельдерея, очищенный лесной орех или обжаренный миндаль, немного меда, подлива, уксус и оливковое масло. (227)

4. Зеленый соус для птицы: перец, тмин, индийский нард, листья, разная зелень, финики, мед, уксус, немного вина, подливы и масла. (228)

5. Белый соус для вареной птицы: перец, тмин, кумин, семя сельдерея, тимьян, лук, корень лазерпиция, обжаренная пшеница, мед, уксус, подлива и масло\*. (229)

6. Соус для птицы с резким запахом: перец, любисток, тимьян, сухая мята, орешки, финики, мед, уксус, вино, подлива, масло, сироп, горчица. Птица будет вкуснее, жирнее, ароматнее и сочнее, если поместить ее в печь в тесте, сделанном из муки и масла. (230)

7. Еще для птицы: внутрь положи свежие давленные оливки. Зашей и так вари. Приготовив, оливки вынь. (231)

## VI. ДЛЯ ФЛАМИНГО

1. Ощипли фламинго, вымой, выпотроши, положи в сковороду, добавь воды, соли, укропа и немного уксуса. Приготовив наполовину, добавь пучок порея и кориандра. В самом конце для цвета добавь сироп. Положи в ступу перец, кумин, кориандр, корень лазерпиция, мяту, руту, разотри, полей уксусом, добавь фиников и жидкости со сковороды. Добавь крахмала для густоты и подавай. Так же готовят и попугая. (232)

2. Еще: пожарь птицу. Разотри перец, любисток, семя сельдерея, обжаренный сезам, петрушку, мяту, сухой лук, финики, разбавь медом, вином, подливой, уксусом, маслом и сиропом. (233)

## VII. ЧТОБЫ ПТИЦА НЕ РАЗВАРИВАЛАСЬ

Всякую птицу лучше варить в оперении. [...] (234)

## VIII. ГУСЬ

Вареный гусь в холодном соусе Апиция: разотри перец, любисток, семя кориандра, мяту, руту, добавь немного подливы и оливкового масла и перемешай. Вытри еще горячего вареного гуся льняным полотном, полей соусом и подавай. (235)

## IX. ЦЫПЛЕНОК

1. Свежий соус для отварного цыпленка: положи в ступу семена укропа, сушеную мяту, корень лазерпиция, полей уксусом. Добавь финики, полей подливой. Еще немного горчицы и оливкового масла, сбобри сиропом и подавай. (236)



1 [В]. Добавь в соус немного меда и подливы. Возьми отварного цыпленка и вытри его чистым полотном, сделай надрезы и полей их соусом, так чтобы мясо пропиталось, жарь, с помощью пера обмазывая птицу выделяющимся соком. Посыпь перцем и подавай. (237)

2. Парфянский цыпленок: выпотроши цыпленка, разрежь на четыре части. Разотри перец, любисток, немного тмина, полей подливой, разбавь вином. Положи куски в глиняное блюдо и полей соусом. Свежий лазерпиций раствори в теплой воде, вылей на цыпленка и так готовь. Посыпь перцем и подавай. (238)

3. Цыпленок в пикантном соусе: возьми чуть больше четверти гемина оливкового масла, немного [...], чуть меньше подливы и чуть меньше уксуса, четверть унции перца, скрупул петрушки, пучок порея. (239)

4. Нумидийский цыпленок: выпотроши цыпленка, отвари, достань, посыпь перцем и лазерпицием и жарь. Разотри перец, кумин, семя кориандра, корень лазерпиция, руту, финики, орешки, полей уксусом, добавь меда, подливы, оливкового масла и смешай. Когда закипит, добавь крахмала для густоты, полей цыпленка, посыпь перцем и подавай. (240)

5. Цыпленок с лазерпицием: выпотроши цыпленка, вымой, ошипли и положи в глиняное блюдо. Разотри перец, любисток, лазерпиций, смешай с подливой и вином и вылей на цыпленка. Когда будет готов, посыпь перцем и подавай. (241)

6. Жареный цыпленок. Немного лазерпиция, четверть унции перца, чашка масла, чашка подливы, немного петрушки. (242)

7. Цыпленок в собственном соку: разотри перец, кумин, немного тимьяна, семя укропа, мяту, руту, корень лазерпиция, полей уксусом, добавь финики и разотри, сдобри медом, уксусом, подливой и оливковым маслом. Остуди цыпленка, вытри, полей соусом и подавай\*. (243)

8. Вареный цыпленок с вареной тыквой: полей соусом, описанным выше, добавь горчицу и перец и подавай. (244)

9. Вареный цыпленок с вареными клубнями таро: полей описанным выше соусом и подавай.

10. [Можешь] наполнить приготовленными в масле со специями оливками, но не до отказа. А чтобы не лопнул, когда будет вариться в горшке, помести его в корзину. Как закипит, постоянно поднимай и опускай, чтобы не лопнул. (246)

11. Цыпленок Вардана: приготовь цыпленка со следующим соусом: подлива, масло, вино, пучок порея, кориандра и чабера. Когда будет готов, разотри перец, два киафа пинии, добавь к этому бульона, в котором готовили цыпленка, выбросив травы, смешай с молоком, вылей на цыпленка все со-

держимое, разогрей. Добавь для густоты яичный белок, положи на блюдо и полей описанным выше соусом. Этот соус называется белым. (247)

12. Цыпленок Фронтин: обжарь цыпленка, окуни в подливу, смешанную с маслом, добавь пучок укропа, порея, чабреца и зеленого кориандра и так готовь. Как приготовится, вынь, сбрызни на блюде сиропом, посыпь перцем и подавай. (248)

13. Цыпленок с молоком и тестом: приготовь цыпленка в подливе, масле, вине, брось пучок кориандра, лук. Как будет готов, достань из бульона, возьми чистую сковороду, налей туда молока, немного соли, меда и воды — не больше трети. Поставь на медленный огонь, чтобы нагрелась, возьми тесто, покроши его на сковороду, непрерывно помешивая, чтобы не подгорело, цыпленка клади или целым, или частями. Выложи на блюдо и полей таким соусом: перец, любисток, ореган, добавь меда, немного сиропа и бульона — все это прокипяти на сковороде. Когда закипит, добавь крахмал для густоты и подавай. (249)

14. Начиненный цыпленок: отруби у цыпленка шею. Перетри перец, любисток, имбирь, рубленое мясо, вареную полбу, мозги, приготовленные в соусе, вбей яйца и мешай, пока не получится однородная масса, добавь подливы и немного масла, цельные зерна перца, побольше пинии. Перемешай, наполни этим цыпленка или поросенка, но не до отказа. Точно так же можно готовить каплунов, вынув прежде кости. (250)

15. Цыпленок в белом соусе: возьми цыпленка, поступи, как было сказано выше. Вскрой ему грудь. [...] возьми воды и побольше испанского масла. Надо переворачивать, чтобы дал сок и поглотил жидкость [...]. Затем, когда будет готов, убери оставшийся порей, посыпь перцем и подавай. (251)

## Книга VII. ДЕЛИКАТЕСЫ

### I. СВИНАЯ УТРОБА, ХРУСТЯЩАЯ КОЖА, ТРЕБУХА, РЕБРЫШКИ И НОЖКИ

1. Утроба: смешай сок киренайского или парфянского лазерпиция с уксусом и подливой и подавай. (252)

2. Утроба: перец, семя сельдерея, сушеная мята, корень лазерпиция, мед, уксус и подлива. (253)

3. Утроба: подавай с перцем, подливой и парфянским лазерпицием. (254)

4. Утроба: перец, подлива и немного пряного вина. (255)

5. Хрустящая кожа, требуха, ребрышки и ножки: подавай с перцем, подливой и лазерпицием. (256)

6. Печеная утроба: обваляй в отрубях, опусти в рассол и так готовь. (257)

## II. ВЫМЯ

1. Отвари вымя, насади на камышовые шомпола, посыпь солью и поставь в печь или на решетку. Обжарь. Перетри перец, любисток, подливу, добавь чистого вина и вина из изюма, крахмала для густоты и полей этим вымя. (258)

2. Начиненное вымя: перетри перец, тмин, соленых морских ежей, зашей и готовь так. Едят с рыбным соусом<sup>20</sup> и горчицей. (259)

## III. ПЕЧЕНЬ

1. Оногарум для печени: перец, тимьян, любисток, подлива, немного вина, оливковое масло. (260)

2. Еще: проткни печень тростинкой, поддержи в подливе с перетертым перцем, любистоком, двумя ягодами лавра, обмажь жиром, обжарь на гриле и подавай. (261)

## IV. МЯСНОЕ РАГУ

1. Мясное рагу: нарежь мясо на квадраты, оставив кожу нетронутой. Перетри перец, любисток, укроп, кумин, сальфию, одну ягоду лавра, добавь подливы, разотри снова. Полей мясо на сковороде. После того как мясо пролежит в этом маринаде два или три дня, достань, [сверни рулетом], перевяжи крест-накрест и отправь в печь. Когда будет готово, достань, отдели куски мяса от кожи, перетри перец, любисток, добавь подливы и немного вина из изюма, чтобы подсластить. Когда закипит, положи крахмал для густоты, полей мясо и подавай. (262)

2. Рагу по рецепту Апиция: отдели мясо от костей, сверни в рулеты, свяжи, поставь в печь. Когда подрумянятся, достань и подсуши на гриле на слабом огне, пока не выделится сок, следи, чтобы не подгорело. Перетри перец, любисток, тмин, кумин, добавь подливы и вина из изюма. Этим соусом полей мясо, положенное на сковороду. Когда оно будет готово, достань, слей соус, посыпь перцем и подавай. Если мясо слишком жирное, снимь кожу, перед тем как сворачивать. Это блюдо можно готовить и из свиной утробы. (263)

3. Рагу из дикого кабана: сдобри подливой и маслом, добавь приправы во время приготовления. Поставь на огонь и добавь следующий соус: измельченный перец, пряности, мед, подлива, крахмал — и продолжай варить. Можешь варить без

<sup>20</sup> Аллес (лат.) — побочный продукт при производстве подливы или гарума, опускавшийся на дно в виде осадка.

подливы и масла, но посыпав перцем. Затем добавь описанный выше соус и доведи до кипения. (264)

4. Другой способ: мясо хорошенько обжарь, чтобы легко отделялось от костей. Возьми киаф лучшей подливы, киаф уксуса, киаф оливкового масла. Смешай, вылей в глиняное блюдо, дай хорошенько закипеть и подавай. (265)

5. Еще способ: обжарь на сковороде в большом количестве оногарума, посыпь перцем и подавай. (266)

6. Другой способ: замаринуй куски мяса в соли с кумином, а затем хорошенько провари. (267)

## V. ЖАРКОЕ

1. Жаркое: без специй жарь в печи, обильно посыпав солью, подавай с медом. (268)

2. Другой рецепт: по четверти унции петрушки, лазерпиция и имбиря, пять ягод лавра, травы, по четверти унции корня лазерпиция, орегана, тмина, немного коста, восьмушку унции жигунца, четверть унции семени сельдерея, пол-унции перца, подливы и масла — сколько потребуется. (269)

3. Другой рецепт жаркого: сушеные ягоды мирта перетертые с кумином, перцем, медом, подливой, сиропом и маслом, доведи до кипения и добавь крахмала для густоты. Вареное мясо хорошенько обжарь, сдобрив солью, полея соусом, посып перцем и подавай. (270)

4. Еще один рецепт соуса для жаркого: по четверти унции перца, любистока, петрушки, семени сельдерея, укропа, корня лазерпиция, копытня, клубной сыгги, кумина, имбиря, немного жигунца, гемин подливы и одну восьмую секстария масла. (271)

5. Жареная шейка. Отварить и положить в латку, залив смесью перца, специй, меда, подливы, поставить в печь, пока не будет готова. По желанию вареную шею можно зажарить без специй, а затем полить горячее мясо соусом. (272)

## VI. ДЛЯ ОТВАРНОГО МЯСА И ЭСКАЛОПОВ

1. Соус для отварного мяса: перец, любисток, ореган, рута, сильфия, сушеный лук, вино, выпаренное вино, мед, уксус, немного масла. Заверни [вареное мясо] в полотно и обсуши, полея соусом. (273)

2. Соус для отварного мяса: перец, петрушка, подлива, уксус, финики, лук, немного масла. Полей горячим соусом. (274)

3. Соус для отварного мяса: перетри перец, сушеную руту, семя фенхеля, лук, финики, подливу и масло. (275)

4. Белый соус для отварного мяса: перец, подлива, вино, рута, лук, пиния, пряное вино, немного моченого хлеба для густоты, масло. Когда будет готово, полея соусом\*. (276)

5. Еще один белый соус для отварного мяса: перец, тмин, любисток, тимьян, ореган, лук, финики, мед, уксус, подлива, масло. (277)

6. Белый соус для эскалопов: перец, кумин, любисток, семя руты, тернослив, влей вино, сдобри вином на меду и уксусом, помешай веточками тимьяна и орегана. (278)

7. Еще один белый соус для эскалопов: перец, тимьян, кумин, семя сельдерея, фенхель, мята, ягоды мирта, изюм. Сдобри вином на меду. Перемешивай веточкой чабера. (279)

8. Соус для эскалопов: перец, любисток, тмин, мята, нард, листья, яичный желток, мед, вино на меду, уксус, подлива и масло. Помешивай чабером и пореем, добавь крахмала\*. (280)

9. Белый соус для эскалопов: перец, любисток, кумин, семя сельдерея, тимьян, вымоченная пиния, вымоченные и очищенные орехи, мед, уксус, подлива и масло. (281)

10. Соус для эскалопов: перец, семя сельдерея, тмин, чабер, цвет дикого шафрана, луковичка, обжаренный миндаль, финики, подлива, масло, немного горчицы. Для цвета добавь сиропа. (282)

11. Соус для эскалопов: перец, любисток, петрушка, луковичка, обжаренный миндаль, финики, мед, уксус, подлива, сироп, масло. (283)

12. Соус для эскалопов: измельчи сваренные вкрутую яйца, добавь перец, кумин, петрушку, вареный порей, ягоды мирта, побольше меда, уксус, подливу, масло. (284)

13. Укропный соус для отварного мяса: перец, семя укропа, сушеная мята, корень лазерпиция, полей уксусом, добавь финики, мед, подливу, немного горчицы, сдобри сиропом и маслом. Это для свиной шейки. (285)

14. Рыбный соус для отварного мяса: перец, любисток, тмин, семя сельдерея, тимьян, луковичка, финики, процеженная уха, разбавь медом и вином, посыпь рубленным зеленым сельдереем, добавь оливкового масла и подавай. (286)

## ВИ. СВИНОЙ РУБЕЦ

1. Свиной рубец: тщательно опустоши, промой уксусом с солью, а затем водой, и наполни следующей смесью: перетертая свинина, смешанная с мозгами (3 штуки), очищенными от пленок, и сырыми яйцами. К этому добавь пинию и целые зерна перца, получившийся состав смешай со следующим соусом: перетри перец, любисток, сельфию, анис, имбирь, немного руты, самую лучшую подливу и немного масла. Наполни этим составом так, чтобы оставалось немного места и рубец не лопнул во время приготовления. Закрепи палочками по обе стороны и опусти в кипящий котел. Приподними и



проколи иглой, чтобы выпустить воздух. Когда будет наполовину готово, выгаси и подвесь над очагом, чтобы подрумянился. Затем снова опусти в кипящую воду и дай приготовиться окончательно. Добавь подливы, чистого вина и немного масла. Вскрой ножом и подавай с подливой и любистоком. (287)

2. Жареный рубец: обваляй в пшеничных отрубях, после того как поддержишь в рассоле, и зажарь. (288)

## VIII. ПОЧКИ И ЯИЧКИ

Жареные яички готовят так: разрезают вдоль, разнимают, посыпают молотым перцем, пинией, мелко рубленным кориандром и тертым семенем фенхеля. Затем закрывают, зашивают, обваливают в жиру и обжаривают в масле и подливе, а затем жарят в печи или на решетке. (289)

## IX. ОКОРОК

1. Отвари окорок в воде с сушеными фигами и тремя листьями лавра, сними кожу, покрой мясо мозаичными надрезами и намажь медом. Затем облепи тестом из муки и масла. Когда тесто будет готово, достань из печи и подавай. (290)

2. Вареный окорок: отвари в воде с сушеными фигами, как это обычно делается. Подавай с хлебом, выпаренным или пряным вином. А еще лучше — с хлебцами, замешенными на вине. (291)

## X. ЛОПАТКА

Отвари лопатку с двумя фунтами отрубей и двадцатью пятью сушеными фигами. Когда сварится, сними кожу, на горячей жаровне дай стечь жиру и смажь лопатку медом. Еще лучше — поставь в печь и обмажь медом. Когда подрумянится, налей на сковороду вино из изюма, посыпь перцем, брось пучок руты, добавь чистого вина и перемешай. Когда перемешается, одну половину используй, чтобы полить лопатку, второй полей кусочки разломленных хлебцев, которые были замешены на вине. Когда пропитаются, оставшийся соус вылей на лопатку. (292)

## XI. СОЛОНИНА

Залей водой и готовь с большим количеством укропа, капли масла и добавь чуть-чуть соли. (293)

## XII. ПЕЧЕНЬ ИЛИ ЛЕГКИЕ

1. Печень козленка или ягненка готовится так: приготовь медовое вино, добавь яиц, молока, сделай на печени надрезы, чтобы она впитала жидкость. Приготовь, подавай с оногарумом, посыпав перцем. (294)

2. Другой способ для легких: промой легкие в молоке, пусть впитают, сколько возможно. Возьми два сырых яйца, щепотку соли, ложечку меда, смешай и наполни этим легкие. Отвари и наруби. Истолки перец, добавь подливы, вина из изюма и чистого вина. Обжарь легкие и полей оногарумом. (295)

### ХШ. ДОМАШНИЕ СЛАДОСТИ И ТВОРОГ

1. Домашняя сладость: возьми мелкие или продолговатые финики, вынь косточки, положи внутрь орехи или пинию и молотый перец. Посоли снаружи, обжарь с вареным медом и подавай. (296)

2. Другая сладость: накроши в молоко африканские хлебцы на виноградном сусле, когда пропитаются, поставь в печь и запеки так, чтобы не пересохли, доставай горячими и сразу полей медом, проколи сверху, чтобы пропитались, посыпь перцем и подавай. (297)

3. Еще одна сладость: срежь корку с белого хлеба, разломай на довольно большие куски, опусти в молоко, обжарь в масле, полей медом и подавай\*. (298)

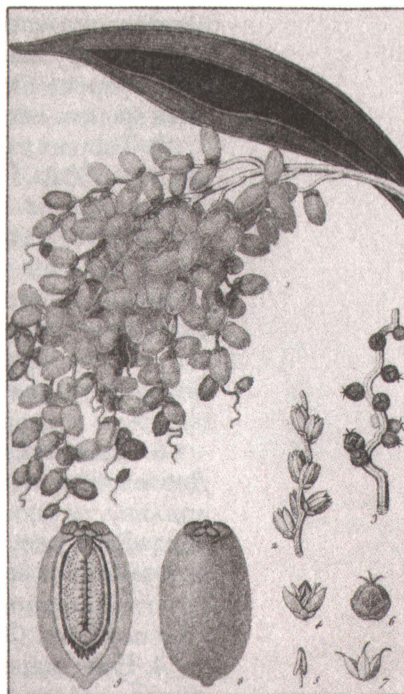
4. Перченая сладость: [...] добавь мед, чистое вино, вино из изюма и руту, а также орехи, пинию, полбу. Добавь рубленые жареные авеланские орехи и подавай. (299)

5. Другая сладость: перетри перец, пинию, мед, руту и вино из изюма, приготовь с молоком и тестом, чтобы загустело, добавь немного яиц, полей медом, посыпь перцем и подавай. (300)

6. Еще одна сладость: возьми пшеничную муку крупного помола, отвари ее в горячей воде так, чтобы получилась крутая каша, затем разровняй по блюду, когда остынет, разрежь как сласти и обжарь их в самом лучшем оливковом масле. Сними со сковороды, полей медом, посыпь перцем и подавай. Лучше вместо воды возьми молоко. (301)

7. Флан: возьми молоко, налей его в подходящее блюдо, сдобри медом, как молочную запеканку, положи по пять яиц на секстарий, а если на гемин — то три яйца, размешай их в молоке так, чтобы получилась однородная масса, вылей на блюдо из куманской глины и готовь на медленном огне. Когда загустеет, посыпь перцем и подавай. (302)

8. Пена из яиц с молоком: четыре яйца, гемин молока, унция оливкового масла — смешать все так, чтобы получилась



Финики

однородная масса. На тонкую сковороду налить немного масла, дать ему закипеть и вылить приготовленную смесь; когда одна сторона будет готова, перевернуть на круглое блюдо, полить медом, посыпать перцем и подавать. (303)

9. Творог: с перцем и подливой или солью, маслом и кориандром. (304)

#### XIV. ЛУКОВИЦЫ<sup>21</sup>

1. Подавай луковицы с маслом, подливой, уксусом, слегка посыпав кумином. (305)

2. Еще: покроши луковицы, отвари в воде, затем обжарь в масле. Соус приготовь так: тимьян, полей, перец, ореган, мед, немного уксуса и (по желанию) немного подливы. Посыпь перцем и подавай. (306)

3. Еще: выложи на блюдо отжатые вареные луковицы. Добавь тимьян, ореган, мед, уксус, кипяченое вино, финики, подливу, немного масла. Посыпь перцем и подавай. (307) Варрон: «Если кто спросит о луке, отвечу: те, кто ищет Венериных врат, — в воде, тем же, кто связан брачными узами, подают его к главному блюду, а также с пинией или соком сурепки и перцем». (308)

4. Еще: жареный лук подавай с оногарумом. (309)

#### XV. ЯСЕНЕВЫЕ ГРИБЫ И ШАМПИньОНЫ

1. Ясеновые грибы: отвари, горячими и сухими подавай с гарумом и перцем или с перцем, растертым в подливе. (310)

2. Соус для ясеневых грибов: перец, выпаренное вино, уксус и масло. (311)

3. Другой способ приготовить ясеневые грибы: отвари и подавай с солью, оливковым маслом, вином и рубленным кориандром. (312)

4. Шампиньоны: выпаренное вино, пучок зеленого кориандра. Когда закипит, вынь пучок и подавай. (313)

5. Другой способ приготовить шампиньоны: их шляпки подай, опрыскав подливой или посыпав солью. (314)

6. Шампиньоны: наруби их ножки, положи на блюдо, полей яйцом, добавь перец, любисток, немного меда, сбобри подливой, добавь чуть-чуть масла. (315)

#### XVI. ТРЮФЕЛИ

1. Очисти трюфели, отвари, посыпав солью, насади на шпажки. Обжарь. Налей в кастрюльку масло, подливу, выпаренное вино, полей перцем и подавай. (316)

<sup>21</sup> Римляне наряду с обычным репчатым луком употребляли луковицы многих цветов, например таких, как лилия или морской лук. Луковицы гиацинта (*grave hyacinth*) считались деликатесом и прекрасным возбуждающим средством.

ренное вино, вино, добавь мед и перец. Когда закипит, добавь крахмал для густоты. Вынь шпажки и подавай. (316)

2. Другой способ приготовить трюфели: отвари, посыпав солью, насади на шпажки и обжарь. Налей в сковороду подливы, свежего масла, выпаренного вина, немного обычного вина, добавь толченого перца и немного меда. Когда закипит, добавь крахмал для густоты и проколи трюфели — пусть пропитаются соусом. Вынь шпажки и подавай. По желанию можешь обвалить трюфели в жиру, обжарить и подать так. (317)

3. Еще трюфели в оногаруме: перец, любисток, кориандр, рута, подлива, мед, вино, немного масла. Разогрей. (318)

4. Еще трюфели: перец, мята, рута, мед, масло, немного вина. Подавай горячим. (319)

5. Еще трюфели: отвари с пореем, затем подавай с солью, перцем, рубленым кориандром, неразбавленным вином и небольшим количеством масла. (320)

6. Еще трюфели: перец, кумин, сельфия, мята, сельдерей, рута, мед, уксус или вино, соль или подлива и немного масла. (321)

## XVII. КЛУБНИ ТАРО

Перец, кумин, рута, мед, подлива, немного масла. Когда закипит, добавь крахмал для густоты. (322)

## XVIII. УЛИТКИ

1. Улитки, откормленные молоком: возьми улиток, вытри их губкой, удали мембрану, чтобы они могли выбираться наружу. На один день положи их в сосуд с молоком и солью, на протяжении остальных дней держи просто в молоке, ежедневно убирая помет. Когда они наедятся настолько, что уже не смогут забраться обратно в раковины, выгачи их и обжарь в масле. Подавай в оногаруме. Точно так же их можно откормить кашей. (323)

2. Улитки: зажарь улиток в очищенной соли и масле; приправь лазерпицием, подливой, перцем и маслом. (324)

3. Жареные улитки: постоянно поливай их подливой с перцем и кумином. (325)

4. Еще улитки: живьем опусти в молоко с пшеничной мукой, когда наедятся, приготовь. (326)

## XIX. ЯЙЦА

1. Жареные яйца: подавай с оногарумом. (327)

2. Вареные яйца: подавай с подливой, маслом, чистым вином или же с подливой, перцем и лазерпицием. (328)

3. Яйца всмятку: перец, любисток, пиния, полей медом и уксусом, сдобри подливой. (329)

## Книга VIII. ЧЕТВЕРОНОГИЕ

### I. КАБАН

1. Кабана готовят так: вытри губкой и посыпь солью, перетертым кумином и оставь до утра. На следующий день отправь в печь. Когда будет готов, приправь соусом из перетертого перца, специй для кабанины, меда, подливы, выпаренного вина и вина из изюма. (330)

2. Другой способ: отваривай в морской воде с лавровыми ветками до тех пор, пока не станет мягким. Сними кожу. Подавай с солью, горчицей и уксусом. (331)

3. Еще один рецепт: перетри перец, любисток, ореган, ягоды мирта без косточек, кориандр, лук, добавь меда, вина, подливы, немного масла, нагрей, добавь крахмала для густоты. Полей кабана, приготовленного в печи. Этот рецепт подходит для мяса всякого зверя. (332)

4. Горячий соус для запеченного кабана: перец, обжаренный кумин, семя сельдерея, мята, тимьян, чабер, шафран, обжаренная пиния или обжаренный миндаль, мед, вино, восьмая часть секстария подливы и немного оливкового масла. (333)

5. Еще один горячий соус для запеченного кабана: перец, любисток, семя сельдерея, мята, тимьян, обжаренная пиния, вино, уксус, подлива и немного масла. Когда мясной сок закипит, добавь истолченные травы, перемешивай пучком лука и руты. Если хочешь, чтобы соус был гуще, добавь сырой яичный белок, постоянно помешивая. Посыпь толченым перцем и подавай. (334)

6. Соус для отварной кабанины: перец, любисток, кумин, сильфия, ореган, пиния, финики, мед, горчица, уксус, подлива и масло. (335)

7. Холодный соус для отварной кабанины: перец, тмин, любисток, обжаренное семя кориандра, семя укропа, семя сельдерея, тимьян, ореган, лук, мед, уксус, горчица, подлива, масло. (336)

8. Еще один холодный соус для отварной кабанины: перец, любисток, кумин, семя укропа и тимьян, ореган, немного сильфии, побольше семян сурепки, добавь чистого вина, немного зелени, лук, обжаренных лесных орехов или обжаренного миндаля, фиников, меда, уксуса, немного чистого вина, сиропа — для цвета, а также подливы и масла. (337)

9. Еще один соус для кабана: натри перец, любисток, ореган, семя сельдерея, корень лазерпиция, кумин, семя фенхеля, руту, подливу, вино, вино из изюма. Дай закипеть, затем добавь крахмала для густоты. Полей кабана изнутри и снаружи и подавай\*. (338)

10. Кабаний окорок по рецепту Терентия: проткни палочкой окорок со стороны костяшки, так чтобы отделить кожу



Римская мозаика  
из Лептис-Магны

от мяса, и с помощью маленького рожка наполни его соусом. Перетри перец, ягоды лавра, руту, по желанию можно добавить лазерпиций, лучшую подливу, выпаренное вино, несколько капель свежего оливкового масла. Когда напитается, зашей льняной нитью и положи в котел. Вари в морской воде с молодыми побегами лавра и укропом. (339)

## II. ОЛЕНЬ

1. Соус для оленины: перетри перец, любисток, тмин, ореган, семя сельдерея, корень лазерпиция, семя фенхеля, добавь подливу, вино, вино из изюма, немного масла. Когда закипит, положи крахмал для густоты. Обмажь готового оленя изнутри и снаружи и подавай.

2. Этот соус годится для лани и прочей дичи, добытой на охоте. (340)

3. Еще: отвари, а затем слегка обжарь оленя. Перетри перец, любисток, тмин, семя сельдерея, добавь мед, уксус, подливу, масло. Нагрей, положи крахмал для густоты и полей мясо. (341)

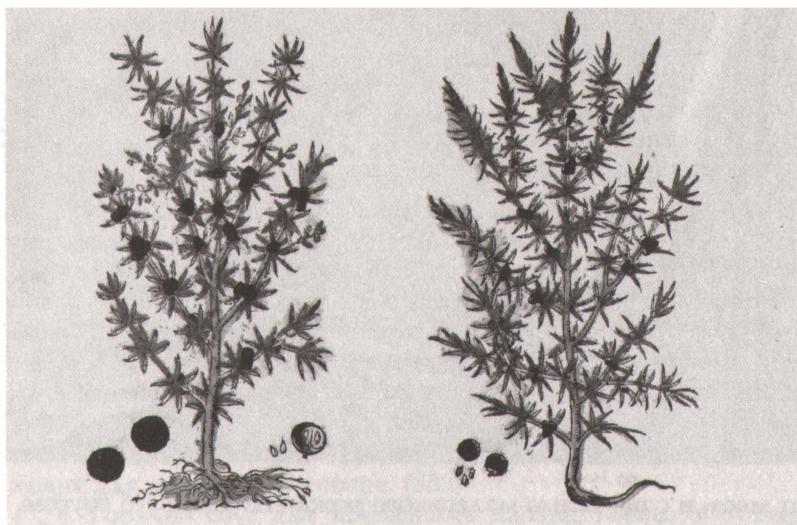
4. Соус для оленины: перец, любисток, луковичка, ореган, пиния, финики, мед, подлива, горчица, уксус, масло. (342)

5. Приправа для оленины: перец, кумин, травы, петрушка, лук, рута, мед, подлива, мята, вино из изюма, выпаренное вино и немного масла. Крахмал для густоты — как только закипит. (343)

6. Горячий соус для оленины: перец, любисток, петрушка, кумин, обжаренная пиния или миндаль, добавь мед, уксус, вино, немного масла, подливы и перемешивай. (344)

7. Соус для жареной оленины: перец, нард, листья, семя сельдерея, сушеный лук, зеленая рута, мед, уксус, лучшая подлива, финики, изюм и масло. (345)





8. Еще один горячий соус для жареной оленины: перец, любисток, петрушка, размоченный тернослив, вино, мед, уксус, подлива, немного масла. Помешивай пореем и чабером. (346)

### III. КОСУЛЯ

1. Соус для косули: перец, любисток, тмин, кумин, петрушка, семя руты, мед, горчица, уксус, подлива и масло. (347)

2. Соус для жареной косули: перец, травы, рута, лук, мед, подлива, вино из изюма, немного масла, крахмал — как только закипит. (348)

3. Еще один соус для косули: перец, травы, петрушка, немного орегана, рута, подлива, мед, вино из изюма и немного масла. Крахмал для густоты. (349)

### IV. ГОРНЫЙ БАРАН

1. Горячий соус для баранины: перец, любисток, кумин, сушеная мята, тимьян, сельфия, сдобри вином, добавь размоченный тернослив, мед, вино, подливу, уксус, вино из изюма — для цвета, масло. Помешивай пучком орегана и сушеной мяты. (350)

2. Соус для любой вареной и жареной дичи: треть унции перца, по четверти руты, любистока, семени сельдерея, можжевельника, тимьяна, сушеной мяты, восьмушку унции поля. Все это преврати в мельчайший порошок, смешай и перетри. Добавь в сосуд меда, сколько потребуется, и используй вместе с оксигарумом. (351)

3. Холодный соус для баранины: перец, любисток, тимьян, обжаренный кумин, обжаренная пиния, мед, уксус, подлива и масло. Посыпь перцем. (352)

## V. ГОВЯДИНА И ТЕЛЯТИНА

1. Жареная говядина: перец, любисток, семя сельдерея, кумин, ореган, сушеный лук, изюм, мед, уксус, вино, подлива, масло, сироп. (353)

2. Телятина или говядина с пореем или айвой, луком или клубнями таро: подлива, перец, лазерпиций и немного масла. (354)

3. Для отварной телятины: перетри перец, любисток, тмин, семя сельдерея, добавь мед, уксус, подливу, масло. Разогрей, добавь крахмал для густоты и полей мясо. (355)

4. Еще один соус для вареной телятины: перец, любисток, семя фенхеля, ореган, пиния, финики, мед, подлива, горчица и оливковое масло.

## VI. КОЗЛЕНОК ИЛИ ЯГНЕНОК

1. Куски козлятины или ягнятины: готовь с перцем и подливой. [Или] с коровьим горохом, подливой, перцем, лазерпицием, [или] как закуску на кусках хлеба с небольшим количеством масла. (357)

2. Вареная козлятина или ягнятина: положи куски на сковороду. Наруби мелко лук и кориандр, натри перец, любисток, кумин, подливу, масло, вино. Приготовь, выложи на блюдо, добавь крахмала для густоты.

3. [Еще один рецепт козлятины или баранины на пару]. Ягнятину следует сдобрить описанными выше приправами до того, как готовить. А козлятину — во время приготовления. (358)

4. Жареная козлятина или ягнятина: сначала приготовь в подливе и оливковом масле, затем сделай на коже надрезы, полей смесью из перца, лазерпиция, подливы и небольшого количества масла и жарь на решетке. Обмажь тем же самым соусом, посыпь перцем и подавай. (359)

5. Еще один рецепт жареной козлятины или ягнятины: пол-унции перца, четверть унции копытня, немного имбиря, четверть унции петрушки, немного лазерпиция, один гемин лучшей подливы и восьмая часть секстария масла. (360)

6. «Пустой» козленок или ягненок: через горло вынь кости, чтобы туша стала похожа на кожаный мех. Кишки должны быть опустошены так, чтобы все нечистоты вышли через заднее отверстие. Тщательно промой водой, затем наполни, добавив подливы. Зашей в плечах и поставь в печь. Как готовится, полей кипящим соусом: молоко, молотый перец, подлива, выпаренное вино, сироп, а также масло. Как закипит, добавь крахмал. А еще лучше — помести в сетку или корзинку, тщательно завяжи и опусти в кипящий котел с подсоленной водой. Кипяти трижды — каждый раз давая хоро-

шенюшко повариться, — затем достань и прокипяти еще раз в соусе, который был описан выше. Полей кипящим соусом, когда будешь подавать. (361)

7. Еще один способ приготовить «пустого» козленка или ягненка: один секстарий молока, четыре унции меда, одна унция перца, немного соли и немного лазерпиция. Соус: по восьмой части масла, подливы, меда, восемь растертых фиников, гемин хорошего вина и немного крахмала. (362)

8. Приправа для козлятины или ягнятины: натри маслом и перцем и изобильно посыпь снаружи солью и семенем кориандра. Затем поставь в печь и подавай запеченным. (363)

9. Тарпейский ягненок или козленок: перед тем как готовить, разделай и свяжи. Перец, рута, чабер, лук, немного тимьяна и подлива — опусти в смесь козленка, промаринуй, чтобы стал мягким, поставь в печь на противне, куда налито масло. Как приготовится, налей в противень [и на козленка] соус из перетертых чабера, лука, руты, фиников, подливы, вина, выпаренного вина и масла. Когда соус впитается, выложи на круглое блюдо, посыпь перцем и подавай. (364)

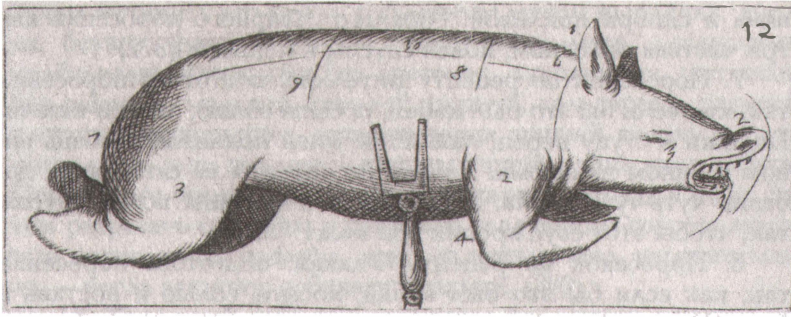
10. Козленок или ягненок по-парфянски: поставь в печь. Приготовь соус: перец, рута, лук, чабер, тернослив без косточек, немного лазерпиция, вина, подливы и масла. Выложи на круглое блюдо и полей кипящим соусом. Подавай с уксусом. (365)

11. «Коронованный» козленок в молочном соусе: подготовь козленка, вынь кишки и желудок, промой их. Положи в ступу перец, любисток, корень лазерпиция, две ягоды лавра, немного жигунца, мозги (две или три штуки), все это перетри, добавь подливы и сдобри солью. В получившуюся смесь влей два секстария молока и две ложечки меда. Этим соусом наполни внутренности, которые уложи на козленке сверху спиралью, затем заверни в сало или в папирус и завяжи<sup>22</sup>. Положи козленка на сковороду или противень, добавь подливы, масла и вина. Когда будет наполовину готов, перетри перец, любисток, используй выделившуюся жидкость и немного сиропа, перемешай и вылей обратно на сковороду. Как приготовится, выложи на блюдо, добавь крахмала для густоты и подавай. (366)

## VII. ПОРОСЕНОК

1. Поросенок с двумя видами начинки: открой пасть и через горло вытащи внутренности. Перед тем как жарить, сделай в ухе разрез, наполни бычий пузырь фаршем Терен-

<sup>22</sup> Возможно, в сало заворачивали, чтобы обжаривать, а в папирус — при варке.



тия, привяжи свисток к отверстию пузыря и через разрез в ухе выдави в голову поросенка столько фарша, сколько сможет уместиться. Затем обмотай папирусом и обвяжи. Приготовь вторую начинку. Натри перец, любисток, ореган, немного корня лазерпиция, добавь подливы, готовые мозги, сырые яйца, вареную полбу, жидкость, выделившуюся при жарке, птичек, орешки, зерна перца, смешай с подливой. Набей этим поросенка, заверни в папирус и обвяжи, затем поставь в печь. Когда приготовится, развяжи, смажь маслом и подавай. (367)

2. Другой способ: соль, кумин, лазерпиций. (368)

3. Поросенок в подливе: вытащи из поросенка внутренности, но так, чтобы часть trebuхи осталась. Перетри перец, любисток, ореган, влей подливу, мозги, два яйца, все это перемешай. Наполни обжаренного поросенка, скрепи шпажками и в корзинке опусти в кипящий котел. Сварив, вынь шпажки, чтобы сок мог вытечь наружу. Посыпь перцем и подавай. (369)

4. Вареный фаршированный поросенок: вытащи внутренности и обжарь поросенка. Перетри перец, любисток, ореган, влей подливу, добавь заранее приготовленные мозги и яйца — сколько потребуется, сдобри подливой и готовым фаршем набей нутро. Но прежде полей обжаренного поросенка подливой, а затем уже набивай. Скрепи скобами и опусти в корзине в кипящий котел. Как приготовится, оботри губкой и подавай без перца. (370)

5. Жареный поросенок в тесте и с медом: вынь внутренности через горло и обсуши. Унцию молотого перца, мед и вино доведи на сковороде до кипения, раскроши сухое тесто и понемногу добавляй на сковороду. Помещивай веткой зеленого лавра до тех пор, пока соус не станет однородным и не загустеет. Этим составом начини поросенка, скрепи, оберни в папирус, поставь в печь, затем разложи на [блюде] и подавай. (371)

6. Отварной молочный поросенок, подаваемый горячим со свежим соусом Апиция: положи в ступу перец, любисток, семя кориандра, мяту, руту, измельчи, добавь подливы, меда,

вина и сдобри подливой. Горячего отварного поросенка вытри чистым полотном, полей соусом и подавай. (372)

7. Поросенок по рецепту Вителлия: подготовь поросенка так, как если бы это был кабан, посыпь солью, запеки в печи. Положи в ступу перец, любисток, влей подливы, разбавь вином и вином из изюма. Доведи до кипения на сковороде, добавив чуть-чуть масла. Запеченного поросенка полей соусом так, чтобы этот соус проник под кожу. (373)

8. Поросенок по рецепту Флакка: подготовь поросенка так, как если бы это был кабан, посыпь солью и поставь в печь. Пока он готовится, положи в ступу перец, любисток, тмин, семя сельдерея, корень лазерпиция, зеленую руту, измельчи, влей подливу, разбавь вином и вином из изюма. Доведи до кипения на сковороде, добавив немного масла, затем положи крахмал для густоты. Готового поросенка обильно полей соусом, разотри в порошок семя сельдерея, посыпь им и подавай. (374)

9. Поросенок с лавровым соусом: избавь поросенка от костей, приправь так, как если бы готовил в оногаруме, и обжарь. Набей внутренности зеленым лавром и поставь печься. Положи в ступу перец, любисток, тмин, семя сельдерея, корень лазерпиция, ягоды лавра, измельчи, влей подливу, разбавь вином и вином из изюма. Доведи до кипения на сковороде, добавив немного масла, дай загустеть. Вынь лавровые листья, обильно полей соусом и подавай. (375)

10. Поросенок по рецепту Фронтинуса: вынь кости, обжарь, приготовь. Налей на сковороду подливу, вино, свяжи пучок порея и укропа. Как будет наполовину готов, добавь сиропа. Готового поросенка обсуши, посыпь перцем и подавай. (376)

11. Поросенок в винном соусе: обжарь поросенка и разредай. Налей на сковороду масло, подливу, вино, воду, свяжи пучок из порея и кориандра; как будет наполовину готов, добавь сиропа. В ступу положи перец, любисток, тмин, ореган, семя сельдерея, корень лазерпиция, измельчи, разбавь подливой, добавь жидкости со сковороды, сдобри вином и вином из изюма, вылей на сковороду и дай закипеть, затем добавь крахмал для густоты. Поросенка на блюде полей соусом, посыпь перцем и подавай. (377)

12. Поросенок Цельсина: приготовь, натри под кожей [смесью] перца, руты, лука и чабера, через ухо влей внутрь яйца. Смешай в чашке перец, подливу, немного вина и подавай. (378)

13. Запеченный поросенок: перетри перец, руту, чабер, лук, желтки сваренных вкрутую яиц, подливу, вино, масло, приправы. Доведи до кипения. Полей поросенка соусом на блюде и подавай. (379)

14. Поросенок с огородными овощами: поросенка надо освободить от костей, чтобы он стал похожим на мех для вина.

Затем начинить его мелко рубленным мясом цыпленка, дрозда, бекаса, фаршем из его собственного мяса, луканскими колбасками, финиками без косточек, луковицами, улитками без раковин, мальвой, свеклой, пореем, сельдереем, вареной капустой, кориандром, зернами перца, пинией, сверху вылить пятнадцать яиц, подливу с перцем, причем яйца надо взбить. После этого поросенка зашить и обжарить. Запечь в печи. Затем разрезать со спины и поливать следующим соусом: молотый перец, рута, подлива, вино из изюма, мед, немного масла, — когда закипит, добавить крахмал. (380)

15. Холодный соус для отварного поросенка: перетри перец, тмин, укроп, немного орегана, пинии, разбавь уксусом, подливой, добавь финики, мед, готовую горчицу, сверху сбрызни маслом, посыпь перцем и подавай. (381)

16. Поросенок по рецепту Траяна: освободи поросенка от костей и приготовь так же, как поросенка в вине, подвесь над дымом. Положи в котел соли по весу поросенка. Отвари, обсуши и подавай на блюде как свежую солонину. (382)

17. Для молочного поросенка: одна унция перца, гемин вина, большая чашка лучшего масла, чашка подливы, маленькая чашка уксуса\*. (383)

### VIII. ЗАЯЦ

1. Сочный заяц: немного повари в воде, затем выложи на сковороду и готовь с маслом в печи, а когда будет почти готов, снова полей оливковым маслом. Соус: разотри перец, чабер, лук, руту, семя сельдерея, подливу, лазерпиций, вино и немного масла. Время от времени переворачивай зайца, поливая соусом. (384)

2. Другой соус для того же блюда: перед тем как доставать зайца из печи, перетри перец, финик, лазерпиций, изюм, выпаренное вино, подливу, масло. Полей зайца, а когда соус закипит, посыпь сверху перцем и подавай. (385)

3. Начиненный заяц: целые орешки пинии, рубленый миндаль, рубленые лесные орехи или желуди, зерна перца, мясо зайца свяжи яйцами, [начини зайца, обмажь] свиным жиром и запекай в печи. Соус делается так: рута, побольше перца, лук, чабер, финики, подлива, выпаренное или пряное вино. Прокипяти подольше, пока не загустеет, затем полей сверху. При этом самого зайца следует вымочить в перченой подливке с лазерпицием. (386)

4. Белый соус для запеченного зайца: перец, любисток, кумин, семя сельдерея, яичный желток, сваренный вкрутую. Из перетертой смеси надо слепить шар. На сковородке разогреть подливу, вино, масло, немного уксуса, резаную луковичку, затем бросить шар и размешать ореганом или чабером. Если надо, можно добавить крахмал. (387)



5. Еще способ приготовить зайца с рублеными заячьими печенью, легкими и кровью: налей на сковороду подливу, масло, бульон, добавь мелко нарубленный порей и кориандр, затем брось печень и легкие. Как будут готовы, перетри перец, кумин, кориандр, корень лазерпиция, мяту, руту, полей, разбавь уксусом, добавь заячью печень и кровь. Все это перетри. Добавь мед и жидкость со сковороды, разбавь уксусом и вылей на сковороду, положи туда же мелко нарубленные заячьи легкие, доведи до кипения, затем добавь крахмал для густоты, посыпь перцем и подавай. (388)

6. Заяц в собственном соку: сними шкуру, отдели мясо от костей, положи на сковороду, добавь масла, подливы, бульона, пучок из порея, кориандра, укропа. Как приготовится, положи в ступу перец, любисток, кумин, семя кориандра, корень лазерпиция, сушеный лук, мяту, руту, семя сельдерея, измельчи, заправь подливой, добавь мед, жидкость со сковороды, сироп, смешай с уксусом. Доведи до кипения и затем добавь крахмал для густоты. Выложи, полей соусом, посыпь перцем и подавай. (389)

7. Заяц по рецепту Пассения: сними с зайца шкуру, вынь кости, разделай, распластай и подвесь над дымом. Когда подрумянится, убедись, что готов наполовину. Сними, посыпь солью, смажь оногарумом и обжаривай. Положи в ступу перец, любисток, измельчи, заправь подливой, вином, вылей на сковороду и разбавь подливой, добавь немного масла, доведи до кипения, положи крахмал для густоты. Обмажь соусом спину зажаренного зайца, посыпь перцем и подавай\*. (390)

8. Фарш из зайчатины: сдобри мясо теми же специями, добавь размоченные орешки пинии, положи в потроха или папирус, заверни и зацепи по краям. (391)

9. Начиненный заяц: приготовь и распластай зайца. Положи в ступу перец, любисток, ореган, сдобри подливой, добавь готовую куриную печень, приготовленные мозги, рубленое мясо, три сырых яйца, разбавь подливой. [Начини зайца], заверни в сало или в папирус. Поджаривай на медленном огне. Положи в ступу перец, любисток, измельчи, заправь подливой, сдобри подливой и вином, доведи до кипения и добавь крахмал, после чего вылей на зажаренного зайца. Посыпь перцем и подавай. (392)

10. Отварной заяц: выложи на блюдо, добавь масло, подливу, уксус, вино из изюма, резаный лук, мелко нарезанный тимьян и подавай. (393)

11. Соус для зайца: перец, рута, лук и заячья печень, подлива, выпаренное вино, вино из изюма и немного масла. Когда закипит, добавь крахмал. (394)

12. Перченый заяц, пропитанный соусом: приготовь точно так же, как тарпейского козленка. Перед тем как поставить на

огонь, разделай и свяжи. Опустить в смесь перца, руты, чабера, лука, небольшого количества тимьяна, подливы. Затем готовить в печи, и поливать следующим соусом: пол-унции перца, рута, лук, чабер, четыре финика, изюм, выпаренное сусло для цвета, вино, масло, подлива, выпаренное вино. Почаще обмазывать, чтобы соус впитался. Затем выложить на круглое блюдо, посыпать перцем и подавать без соуса. (395)

13. Еще один способ приготовить зайца с приправами: приготовить его с вином, водой, куда добавить немного горчицы, укропа, порея с головками. Когда будет готов, приправить перцем, чабером, колечками лука, финиками, двумя терносливинами, вином, подливой, выпаренным вином, небольшим количеством масла. Добавить для густоты крахмала, дать немного покипеть. Зайца выложить на блюдо и полить соусом. (396)

## IX. СОНИ

Начини свиным фаршем, а также молотым мясом со всех частей сони с перцем, пинией, лазерпицием и подливой. Зашей, положи в тигель и поставь в печь или начини и готовь в печи для хлеба. (397)

## Книга IX. МОРЕ

### I. СОУС ДЛЯ ЛАНГУСТОВ И ОМАРОВ

1. Обжарь нарезанный лук. Соус: перец, любисток, тмин, кумин, финики, мед, уксус, вино, подлива, масло, сироп. К этому соусу добавь горчицу, если будешь отваривать. (398)

2. Жареные лангусты: вскрой лангустов, как это обычно делается, не извлекая из панциря, наполни перцем, соусом с кориандром и обжаривай на решетке. Как подсохнут, всякий раз поливай на решетке соусом, пока не прожарятся. (399)

3. Вареные лангусты с куминовым соусом: перец, любисток, петрушка, сушеная мята, побольше кумина, мед, уксус, подлива. Если хочешь, добавь листья и малобатр. (400)

4. Еще один способ приготовить вареного лангуста. Фрикадельки из хвоста лангуста делаются так: отдели вредные листовые части, отвари, затем наруби мясо, добавь подливу, перец, сырое яйцо и слепи фрикадельки. (401)

5. К вареному лангусту: перец, кумин, рута, мед, уксус, подлива и масло. (402)

6. Еще один соус к лангусту: перец, любисток, кумин, мята, рута, пиния, мед, уксус, подлива и вино. (403)

### II. ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ СКАТ

1. Соус для ската: перетри перец, руту, сушеный лук, мед, подливу, вино из изюма, немного обычного вина, несколько

капель хорошего масла. Когда начнет кипеть, добавь крахмал для густоты. (404)

2. Соус для вареного ската: перец, любисток, петрушка, мята, ореган, желток, мед, подлива, вино из изюма, обычное вино, масло. По желанию можно добавить еще горчицу и уксус. Подавай соус горячим. Можешь еще положить изюм. (405)

### III. КАЛЬМАР

1. К кальмару на сковороде: перетри перец, руту, немного меда, подливу, выпаренное вино, несколько капель масла. (406)

2. Начиненный кальмар: перец, любисток, кориандр, семя сельдерея, желток, мед, уксус, подлива, вино и масло. Дай загустеть. (407)

### IV. КАРАКАТИЦА

1. Начиненная каракатица: перец, любисток, семя сельдерея, тмин, мед, подлива, вино, специи. Разогрей, вскрой каракатицу и полей соусом. (408)

2. Как начинять готовую каракатицу: очисти вареные мозги от пленок, перетри с перцем, добавь, сколько потребуется, сырых яиц, цельные зерна перца, рубленое мясо, начини этим и помести в горшок с кипящей водой, чтобы начинка взялась. (409)

3. Вареная каракатица, которую подают после бани: положи в холодную воду [...], подавай с перцем, любистоком, пинией, яйцами и приправами по своему вкусу. (410)

4. Еще способ приготовить каракатицу: перец, любисток, кумин, зеленый кориандр, зеленая мята, желток, мед, подлива, вино, уксус и немного масла. Когда закипит, добавь для густоты крахмала. (411)

### V. ОСЬМИНОГ

Подавай с перцем, подливой и лазерпицием. (412)

### VI. УСТРИЦЫ

Перец, любисток, желток, уксус, подлива, масло и вино. По желанию можно добавить мед. (413)

### VII. ДЛЯ ВСЕХ ВИДОВ МОЛЛЮСКОВ

Перец, любисток, петрушка, сушеная мята, побольше кумина, мед, подлива. По желанию можно добавить листья и малабатр. (414)

### VIII. ДЛЯ МОРСКИХ ЕЖЕЙ

1. Соус для ежей: возьми чистую кастрюлю, влей немного масла, подливы, сладкого вина, мелко истолченного перца.

Доведи до кипения, затем клади ежей по одному, переворачивай, дай закипеть трижды. Когда приготовишь, посыпь перцем и подавай. (415)

2. Еще способ приготовить ежей: перец, немного коста, сушеная мята, вино с медом, подлива, индийский нард и листья. (416)

3. Еще способ приготовить ежей: по одному опускай в горячую воду, отваривай, доставай, выкладывай на блюдо. Добавь листья, перец, мед, подливу, немного масла, яйцо для густоты, готовь на углях, посыпь перцем и подавай. (417)

4. Соус для соленого ежа: приготовь соленых ежей в самой лучшей подливе, сдобри выпаренным вином и перцем и подавай. (418)

5. Еще: добавь к соленым ежам самой лучшей подливы, так что они будут на вкус словно свежие. Их можно отведать сразу после бани. (419)

### IX. МИДИИ

Подлива, рубленый порей, кумин, вино из изюма, чабер и вино. Разбавь этот соус водой и готовь в нем мидии\*. (420)

### X. САРДИНЫ, МОЛОДОЙ ТУНЕЦ И БАРАБУЛЬКА

1. Начиненные сардины надо готовить так: из сардин вынимают кости, толкут полей, кумин, зерна перца, мяту, лесные орехи, мед. Начиняют этим и зашивают, заворачивают в пергамент и готовят в закрытой сковороде над огнем. Поливают маслом, выпаренным вином и рыбным соусом\*. (421)

2. Сардины: готовят и извлекают кости. Перетирают рыбу с перцем, любисток, тимьяном, ореганом, рутой, финиками и медом. Помещают в небольшое блюдо с рублеными яйцами. Сверху поливают такой смесью: немного вина, уксуса, сиропа и свежего оливкового масла. (422)

3. Соус для сардин: перец, ореган, мята, лук, немного уксуса и масла. (423)

4. Соус для сардин: перец, любисток, сушеная мята, вареный лук, мед, уксус, масло. Полей сверху и посыпь рублеными яйцами. (424)

5. Соус для жареного молодого тунца: перец, любисток, семя сельдерея, мята, рута, финики, мед, уксус, вино и масло. Подходит и для сардин. (425)

6. Соус для соленой зубатки: перец, любисток, кумин, лук, мята, рута, лесные орехи, финики, мед, уксус, горчица и масло. (426)

7. Еще один соус для соленой зубатки: перец, ореган, сушепка, мята, рута, лесные орехи, финики, мед, масло, уксус и горчица. (427)

## **XI. СОУС ДЛЯ СОЛЕННОГО СОМА, МОЛОДОГО И СОЛЕННОГО ТУНЦА**

Смешай перец, любисток, кумин, лук, мяту, руту, лесные орехи, финики, мед, уксус, горчицу, масло. (428)

## **XII. СОУС ДЛЯ СОЛЕННОЙ КЕФАЛИ**

Перец, руту, лук, финики, горчицу перетереть и положить морского ежа, масла — и всем этим полить жареную или печеную рыбу. (429)

## **XIII. СОЛЕНАЯ РЫБА БЕЗ РЫБЫ**

1. Приготовь печень, измельчи и добавь перец, подливу или соль, а также масло — можно взять печень зайца, козленка, ягненка или цыпленка, — и если пожелаешь, то вылепи из нее рыбку. Сверху полей свежим оливковым маслом. (430)

2. Еще один рецепт для соленой рыбы: перетертый кумин, перец, подливу смешай с небольшим количеством вина из изюма или выпаренного вина, добавь к этому побольше измельченных орехов, все вместе перетри и положи в соусник. Сбрызни маслом и подавай. (431)

3. Еще один способ обойтись без рыбы: возьми пригоршню кумина, половину пригоршни перца, один очищенный зубчик чеснока. Все это перемели, добавь подливы, слегка сбрызни маслом. Это хорошо помогает от тяжести в животе и улучшает пищеварение. (432)

## **XIV. ЗАКУСКА ПО-БАЙСКИ**

В сковороде положи нарубленных устриц, мясо моллюсков и актиний, рубленые обжаренные орешки, руту, сельдерей, перец, кориандр, кумин, подливу, финики и масло. (433)

# **Книга X. РЫБАК**

## **I. СОУСЫ ДЛЯ РАЗНОЙ РЫБЫ**

1. Соус из трав для жареной рыбы: возьми любую рыбу, выпотроши ее, вымой, обжарь. Истолки перец, кумин, семя кориандра, корень лазерпиция, ореган, руту, перетри это все, сдобри уксусом, добавь финики, мед, сироп, масло, подливу, перемешай, вылей на сковороду и дай закипеть. Когда закипит, вылей на жареную рыбу, посыпь перцем и подавай. (434)

2. Соус для вареной рыбы: перец, любисток, кумин, лук, ореган, пиния, финики, мед, уксус, подлива, горчица, немного масла. Если хочешь сделать горячий соус, добавь изюм. (435)

3. Еще один соус для вареной рыбы: перетри перец, любисток, зеленый кориандр, чабер, лук, варенные желтки, вино из изюма, уксус, масло и подливу. (436)

4. Еще один соус для вареной рыбы: тщательно выпотроши рыбу, добавь в ступу соль, семя кориандра, перетри хорошенько, обваляй в этом рыбу, положи на сковороду. Покрой крышкой, замажь гипсом, запекай в печи. Когда приготовится, достань, сбрызни крепким уксусом и подавай. (437)

5. Еще один соус для вареной рыбы: выпотроши рыбу, положи в глубокую сковороду перец, подливу, семя кориандра, зелень укропа и саму рыбу. Когда будет готова, сбрызни уксусом и подавай. (438)

6. Александрийский соус для жареной рыбы: перец, сушеный лук, любисток, кумин, ореган, семя сельдерея, тернослив без косточек, вино с медом, уксус, подлива, сироп, масло. Доведи до готовности. (439)

7. Еще один александрийский соус для жареной рыбы: перец, любисток, зеленый кориандр, изюм без косточек, вино, вино из изюма, подлива, масло. Доведи до готовности. (440)

8. Еще один александрийский соус для жареной рыбы: перец, любисток, зеленый кориандр, лук, тернослив без косточек, вино из изюма, подлива, уксус, масло. Доведи до готовности. (441)

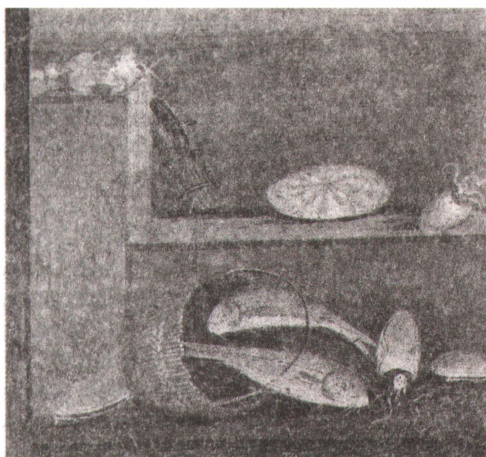
9. Соус для жареного морского утря: перец, любисток, обжаренный кумин, ореган, сушеный лук, яичные желтки, сваренные вкрутую, вино, вино с медом, уксус, подлива, сироп. Доведи до готовности. (442)

10. Соус для «рогатой рыбы»<sup>23</sup>: перец, любисток, ореган, лук, изюм без косточек, вино, мед, уксус, подлива, масло. Доведи до готовности. (443)

11. Соус для жареной кефали: перец, любисток, рута, мед, пиния, уксус, вино, подлива, немного масла. Разогреть и полить сверху. (444)

12. Еще один соус для жареной кефали: рута, мята, кориандр, фенхель, всякая зелень, перец, любисток, мед, подлива и немного масла. (445)

13. Соус для жареного молодого тунца: перец, любисток, ореган, зелень кориандра, лук, изюм без косточек, вино из изюма, уксус, подлива, сироп, масло. Доведи до готовности. Этот соус подходит и для вареного молодого тунца. По желанию можно добавить меда. (446)



Римская  
фреска

<sup>23</sup> Неизвестная рыба, возможно, имеется в виду акула-молот.



14. Соус для окуня: перец, любисток, обжаренный кумин, лук, тернослив без косточек, вино, вино на меду, уксус, масло, сироп. Довести до готовности. (447)

15. Соус для «красной рыбы»<sup>24</sup>: перец, любисток, тмин, чабер, обыкновенный, семя сельдерея, сушеный лук, вино, вино из изюма, уксус, подлива, масло. Крахмал для густоты. (448)

## II. СОУСЫ ДЛЯ МУРЕНЬ

1. Соус для жареной мурены: перец, любисток, чабер, шафрановый жмых, лук, тернослив без косточек, вино, вино на меду, уксус, подлива, сироп, масло. Доведи до готовности. (449)

2. Еще соус для жареной мурены: перец, любисток, тернослив, вино, вино на меду, уксус, подлива, сироп, масло. Доведи до готовности. (450)

3. Еще соус для жареной мурены: перец, любисток, коша-чья мята, семя кориандра, лук, пиния, мед, уксус, подлива, масло. Доведи до готовности. (451)

4. Соус для вареной мурены: перец, любисток, укроп, семя сельдерея, сумах, финики, мед, уксус, подлива, оливковое масло, горчица и сироп. (452)

5. Еще один соус для вареной мурены: перец, любисток, тмин, семя сельдерея, кориандр, сушеная мята, пиния, рута, мед, уксус, вино, подлива, немного масла. В горячий соус добавь для густоты крахмала. (453)

6. Еще один соус для вареной мурены: перец, любисток, тмин, кумин, пиния, финики, горчица, мед, уксус, подлива, оливковое масло и сироп. (454)

## III

1. Соус для вареной скумбрии: перец, любисток, кумин, зеленая рута, лук, мед, уксус, подлива, немного масла. Когда закипит, добавь крахмал для густоты. (455)

2. Соус для вареной рыбы: перец, любисток, петрушка, ореган, сушеный лук, мед, уксус, подлива, вино, немного масла. Когда закипит, добавь крахмал для густоты и подавай в глубоком блюде. (456)

3. Соус для жареной рыбы: перец, любисток, тимьян, зеленый кориандр, мед, уксус, подлива, вино, масло, сироп. Разогрей, помешивай веточкой руты и добавь крахмала для густоты. (457)

4. Соус для тунца: перец, кумин, тимьян, кориандр, лук, изюм, уксус, мед, вино, подлива, масло. Растопи и добавь крахмал. (458)

<sup>24</sup> Возможно, морской петух.

5. Соус для вареного тунца: перец, любисток, тимьян, толченые пряности, лук, финики, мед, уксус, подлива, масло, горчица. (459)

6. Соус для жареной зубатки: перец, любисток, кориандр, мята, сушеная рута, вареная айва, мед, вино, подлива, масло. Разогрей и добавь крахмал для густоты. (460)

7. Для вареной зубатки: перец, укроп, кумин, тимьян, мята, зеленая рута, мед, уксус, подлива, вино, немного масла. Разогрей и добавь крахмал для густоты. (461)

8. Соус для золотистого спара: перец, любисток, тмин, ореган, ягоды руты, мята, ягоды мирта, яичный желток, мед, уксус, масло, вино, подлива. Разогрей и так подавай. (462)

9. Соус для жареного золотистого спара: перец, кориандр, сушеная мята, семя сельдерея, лук, изюм, мед, уксус, вино, подлива и масло. (463)

10. Соус для вареной рыбы-скорпиона (бычка колючего): перец, тмин, петрушка, финики, мед, уксус, подлива, горчица, масло, сироп. (464)

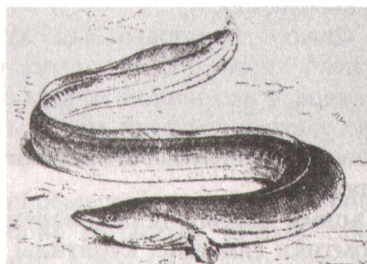
11. Оногарум для рыбы: разотри перец, руту, добавь меда, вина из изюма, подливы, выпаренного вина, разогрей на самом слабом огне. (465)

12. Оногарум для рыбы: то же самое. Когда закипит, добавь крахмал для густоты.

#### IV. ДЛЯ УГРЯ

1. Соус для угря: перец, любисток, семя сельдерея, укроп, сумах, финики, мед, уксус, подлива, оливковое масло, горчица и сироп. (467)

2. Соус для угря: перец, любисток, сумах, сушеная мята, ягоды руты, вареные желтки, вино на меду, уксус, подлива, масло. Доведи до готовности. (468)



## ВЫПИСКИ ИЗ АПИЦИЯ, сделанные Винидарием, достопочтенным мужем

Для приготовления блюд необходимо иметь:

*Пряности:* шафран, перец, имбирь, лазерпиций, листья нарда, ягоды мирта, кост, гвоздика, индийский нард, аддена<sup>25</sup>, кардамон, пучки нарда.

*Семена:* зерна мака, семя руты, ягоды руты, ягоды лавра, семена укропа, семя сельдерея, семя фенхеля, семя любистика, семя сурепки, семя кориандра, кумин, анис, петрушка, тмин, сезам.

*Сушеные травы:* корень лазерпиция, мята, душик, шалфей, кипарис, ореган, можжевельник, лук, горечавка, ягоды тимьяна, кориандр, жигунец, цедра, пастернак, жемчужный лук, корень куркумы, укроп, полей, клубная сыть, чеснок, бобы, майоран, высокий девясил, силфия, кардамон.

*Жидкости:* мед, сироп, выпаренное вино, перечный соус, вино из изюма.

*Орехи:* грецкие орехи, пиния, миндаля, лесные орехи.

*Сушеные плоды:* тернослив, финики, изюм, гранаты.

Все это надо держать в сухом месте, чтобы [пряности и травы] не потеряли своих свойств и аромата.

1а. Запеканка: возьми разные вареные овощи, проложи слоями куриного мяса, если пожелаешь. Полей подливой и маслом. Пусть покипит. Перетри немного перца и листьев, взбей с яйцом и перемешай\*.

1б. Другой способ. Приправа для запеканки: перетри сколько необходимо листьев, один зонтик гвоздики, с одной четвертой ягод лавра, с половиной кочана вареной капусты и истолченными в собственном соку листьями кориандра и туши на горячем пепле. Приготовь ингредиенты для запеканки, полей соусом и подавай.

2. Положи слоями мальву, порей, вареную свеклу или капусту, тонкие ломтики свинины, курятины или любого мяса, что окажется под рукой. Перетри перец и любисток с двумя частями старого вина, одной частью меда, добавив немного

<sup>25</sup> Такая специя неизвестна. Слово может быть сокращением от латинского *addenda* и переводиться как «дополнительно», что относится к двум оставшимся специям.



масла. Попробуй, перемешай, вылей на сковороду и готовь на медленном огне; пока готовится, добавь секстарий молока, смешанного с яйцами. Как только загустеет, подавай.

3. Кусочки с подливой: положи кусочки мяса на сковороду, добавь полфунта подливы, столько же масла, немного меда и так готовь.

4. Жареные кусочки: тщательно подготовь кусочки мяса и положи их на сковороду. Жарь с подливой. Подавай также с подливой, посыпав сверху перцем.

5. Еще один рецепт рагу: жарить в подливке, горячее полить медом и подавать.

6. Кусочки в гаруме: лазерпиций, имбирь, кардамон — все это перетереть и смешать с одной чашкой подливки. В этом готовить рагу.

7. Рыба-скорпион (бычок колючий) с репкой: готовь в подливке и масле, а когда будет готова наполовину, сними с огня. Отвари репу, так чтобы она стала совсем мягкой, нарежь на маленькие кусочки, отожди руками, чтобы не осталось влаги, добавь к рыбе и кипяти это в большом количестве масла. Когда закипит, перетри две части кумина и одну часть ягод лавра, для цвета добавь шафрана, для густоты — рисовой муки. Полей и так подавай. Добавь немного уксуса.

8. Для любой жареной рыбы: перетри перец, семя кориандра, корень лазерпиция, ореган, руту, финики, полей маслом, уксусом, подливой, добавь сиропа. Все это смешай, вылей на сковороду и разогрей. Когда нагреется, полей этим рыбу, посыпь перцем и подавай.

9. Еще один рецепт для жареной рыбы: перетри перец, любисток, ягоды лавра, кориандр, мед, подливу, вино, сдобри вином из изюма или выпаренным вином. Приготовь на медленном огне, для густоты добавь рисовой муки и подавай.

10. Рыба на решетке: перетри перец, любисток, чабер, сушеный лук, полей уксусом, добавь финики, укроп, яичные желтки, мед, уксус, подливу, масло, сироп. Смешай все это и подавай.

11. Рыба в вине: пожарь рыбу, перетри перец, любисток, руту, зелень, сушеный лук. Добавь масло, вино, подливу и подавай.

12. Сардины готовь так: перетри перец, семя любистока, ореган, сушеный лук, сваренные вкрутую желтки, уксус, масло. Мешай, пока соус не станет однородным, полей им.

13. Рыба в вине: вымой кусок любой сырой рыбы по твоему вкусу и положи на сковороду, добавь масла, подливки, вина, пучок порея и кориандра и готовь. Перетри перец, ореган, любисток и вареные пучки порея, добавь жидкость со сковороды, перетри все это и вылей обратно на сковороду. Дай загустеть, потом посыпь перцем и подавай.

14. Кефаль с укропом: почисти рыбу, вымой, положи на сковороду, добавь масло, подливу, вино, пучок порея и кориандра, поставь готовиться. Перетри в ступе перец и семена укропа, добавь масла и чуть меньше уксуса, сдобри вином и вином из изюма. Вылей на сковороду, дай закипеть. Для густоты положи крахмал и вылей на сковороду с рыбой. Сверху посыпь перцем.

15. Еще один рецепт, как приготовить кефаль: почисти, вымой, выложи на сковороду, добавь масла, подливки, вина,

пучок порея и кориандра, поставь готовиться. Перетри перец, любисток, ореган, добавь жидкость со сковороды, сдобри вином и вином из изюма, перелей в сковороду, дай закипеть, добавь крахмала для густоты, затем вылей на сковороду с рыбой, посыпь перцем и подавай.

16. Мурен, угрей или кефаль готовь так: почисти рыбу и аккуратно разложи на сковороде. Положи в ступу перец, любисток, ореган, мяту, сушеный лук, добавь чашку вина, полчашки подливы, одну треть чашки меда, ложку сиропа. Рыба должна быть целиком покрыта соусом в течение всего времени приготовления.

17. Лангусты и омары: натри перец, любисток, семя сельдерея, ореган, добавь уксуса, подливы, яичных желтков, смешай с вином, полей и подавай.

18. Для вареной рыбы: натри перец, любисток, семя сельдерея, ореган, добавь уксуса, пинии, крупных фиников — сколько будет надо, меда, уксуса, подливы, горчицы. Перемешай как следует и используй.

19. Блюдо из морских языков с яйцами: почисти и выпотроши рыбу, положи на сковороду, добавь подливы, масла, вина, пучок порея и кориандра, дай приготовиться. Перетри немного перца, ореган, добавь соуса со сковороды и десять сырых яиц, мешай, пока не получится однородная масса. Вылей на сковороду прямо на морские языки, поставь на медленный огонь, дай приготовиться, а подавая, посыпь перцем.

20. Поросенок с кориандром: хорошенько зажарь поросенка, измельчи в ступе перец, укроп, ореган, зеленый кориандр, добавь меда, вина, подливы, масла, уксуса, сиропа. Все это доведи до кипения на сковороде, полей сверху и посыпь изюмом, пинией, резанным луком и подавай.

21. Поросенок в вине: возьми поросенка, разделай, готовь его в масле и подливе. Пока готовится, положи в ступу перец, руту, ягоды лавра, влей подливу, вино из изюма или выпаренное вино, старое вино, все это перетри, вылей в бронзовую латку, положи в этот соус поросенка и доведи до готовности. Когда выпнешь, добавь крахмала для густоты, перелей в соусницу и подавай.

22. Поросенок, посыпанный тимьяном: отвари убитого накануне молочного поросенка с солью и укропом, затем опусти в холодную воду, чтобы остудить. Возьми зелень: тимьян, немного болотной мяты, мелко нарубленный лук, нарубленные крутые яйца; посыпь всем этим сверху, полей соусом из гемина подливы, фунта масла, фунта вина из изюма и подавай.

23. Поросенок в кислом соусе: тщательно разделай поросенка и опусти его в пряный соус: положи в ступу пятьдесят зерен перца, меда по необходимости, три сушеных луковицы, немного зеленого или сухого кориандра, гемин подливы, сек-



старый масла, гемин воды, все это смешай на сковороде. Положи туда поросенка. Когда закипит, помешивай, чтобы продолжал кипеть. Если соус будет выкипать, добавь гемин воды. Приготовь поросенка и подавай.

24. Поросенок с лазерпицием: натри в ступе перец, любисток, тмин, добавь немного кумлина, свежего лазерпиция, корень лазерпиция. Полей уксусом, добавь пинию, финики, уксус и мед, подливу и готовую горчицу. Смешай все это с маслом и полей [поросенка].

25. Поросенок в соусе: положи в ступу перец, любисток или анис, кориандр, руту, ягоды лавра, истолки все это, полей подливой, добавь порей, немного вина из изюма или меда, немного обычного вина, а также масла. Когда приготовится, добавь крахмала для густоты.

26. Простой рецепт для ягненка: снять с ягненка кожу, нарезать мясо маленькими кусочками, положить на сковороду, добавить масло, подливу, вино, порей, нарубленный ножом кориандр. Как закипит, часто перемешивать и подавать.

27. Козленок с лазерпицием: тщательно промой кишки козленка и наполни их перцем, подливой, лазерпицием, маслом, уложи обратно внутрь, тщательно зашей отверстие, чтобы они приготовились заодно с козленком. Истолки в ступе руту и ягоды лавра. Выгаша козленка, дай обсохнуть, положи на блюдо, полей соусом и подавай.

28. Начиненные дрозды: перетри перец, лазерпиций, ягоды лавра, добавь оногарум, влей в дроздов через горло и обвяжи шеи нитью. Готовь их в смеси масла, соли, воды с укропом и пореем.

29. Горлицы: выпотроши, осторожно ощибли, перетри перец, лазерпиций, добавь немного подливы, замаринуй в этом горлиц и так запекай.

30. Соус для куропаток: натри в ступе перец, сельдерей, мяту и руту, полей уксусом, добавь фиников, меда, уксуса, подливы, масла. Приготовь все вместе и подавай.

## ТАБЛИЦА ДОПУСТИМЫХ ЗАМЕН

Девясил	семя аниса
Иссоп	мята
Кервель	семя аниса
Киннамон	корица
Кумин	тмин
Лазерпиций	фенхель, имбирь
Любисток	сельдерей
Мастика	корица, молотые фисташки
Нард	лавровые листья
Полба	белая мука
Подлива	см. ниже рецепт рыбного соуса
Рута	розмарин
Ягоды лавра (с рыбой)	перец горошком
Ягоды лавра (с мясом)	гвоздика, ягоды можжевельника
Ягоды руты	перец горошком

# РЕКОНСТРУИРОВАННЫЕ РЕЦЕПТЫ из книги Апиция

## ВИНО

### *Пряное вино Апиция*

1 чашка белого вина  
400 г меда  
1 ч. л. молотого перца  
щепотка шафрана  
1 измельченный лавровый лист  
(или лист нарда)  
1 ч. л. корицы  
или мастики  
2 финика  
3 л белого вина

Это вино можно подавать как горячим, так и холодным. Во времена Апиция подавалось комнатной температуры к закуске.

Добавить в мед чашку вина, разогреть, постоянно помешивая, пока мед не растворится. Добавить перец, шафран, лавровый лист, корицу. Замочить финики в вине, тщательно измельчить. Добавить к смеси меда и пряностей остальное вино, поставить на медленный огонь и кипятить в течение часа.

Работники,  
давящие  
виноград.  
Римский  
рельеф



## СОУСЫ

### *Умеренный рыбный соус*

(можно использовать и как приправу, и как закуску)

100 г консервированного тунца,  
лосося, промытого и обсушенного,  
или несаленых сардин  
2 ч. л. белого вина  
1 ст. л. уксуса  
1/2 ч. л. семени горчицы  
1/2 ч. л. орегана  
1/2 ч. л. семени сельдерея  
(или любистока)  
1 ст. л. оливкового масла  
1/2 ч. л. меда  
щепотка базилика  
1/4 ч. л. тимьяна  
1 мелко нарезанный листик мяты

Все смешать с помощью блендера.

### *Острый рыбный соус*

(можно использовать и как приправу, и как закуску)

100 г консервированного тунца,  
лосося, промытого и обсушенного,  
или несаленых сардин  
1 ст. л. белого вина  
1 ст. л. уксуса  
1 ст. л. оливкового масла  
1 перетертый зубчик чеснока  
1/4 ч. л. перца  
2 ч. л. петрушки  
1/4 ч. л. молотого розмарина  
1/4 ч. л. шалфея  
1 мелко нарезанный листик мяты  
щепотка базилика

Все смешать с помощью блендера.

### *Винно-миндальный соус к мясу*

1/2 ч. л. грубо молотого перца  
1 чашка мясного бульона  
1/4 чашки белого вина  
щепотка розмарина или руты  
1 ст. л. мелко нарубленного лука  
1/4 чашки мелко нарубленного  
миндаля или орешков пинии  
1 чашка пряного белого вина  
2 ч. л. оливкового  
или сливочного масла

Смешать перец, бульон, белое вино, розмарин, орехи, лук, пряное вино, масло. Довести до кипения, оставить кипеть на медленном огне на 25 минут. Для густоты добавить муку, по-давать с готовым мясом.

### *Каштановый соус для зеленых овощей*

2 ст. л. сливочного масла  
2 ст. л. белой муки  
1 чашка молока  
 $\frac{1}{4}$  чашки темного изюма  
 $\frac{1}{4}$  чашки рубленых жареных  
каштанов или миндаля  
малотый перец

На медленном огне растопить масло, смешать с мукой, влить молоко. Добавить изюм и рубленые каштаны. Довести до кипения. Полить овощи, посыпать перцем.

## ОВОЩИ

### *Брокколи и капуста в винном соусе с кориандром*

1 кочан брокколи  
или молодой капусты  
Для соуса:  
 $\frac{1}{2}$  ч. л. кориандра  
1 нарезанная колечками луковица  
щепотка кумина  
 $\frac{1}{4}$  ч. л. молотого перца  
 $\frac{1}{4}$  чашки сладкого красного вина  
и выпаренного белого вина  
2 ст. л. оливкового масла

Капусту слегка отварить. Соус: соединить кориандр, лук, кумин, перец, вино, оливковое или сливочное масло. Довести до кипения. Добавить капусту. Готовить 10 минут на медленном огне.

### *Зеленая фасоль с кориандровым соусом*

2 чашки зеленой фасоли  
1 чашка фасолевого отвара  
 $1\frac{1}{2}$  ч. л. кориандра  
1 ст. л. сливочного масла  
 $\frac{1}{2}$  ч. л. кумина  
1 ст. л. нарезанного шнитт-лука

Отваривать фасоль в течение 10 минут, пока не станет нежной. Приготовить соус, соединив отвар, кориандр и кумин. Оставить кипеть на медленном огне в течение 25 минут. Положить фасоль и разогреть. Подавать с маслом, посыпав луком.

### *Фасоль с анисом и яйцами по рецепту Каммода*

400 г свежей стручковой фасоли  
 $\frac{1}{2}$  чашки воды  
Для соуса:  
1 ч. л. молотого перца  
 $\frac{1}{2}$  ч. л. семени сельдерея

Отварить фасоль, слить отвар и сохранить. Соус: перетереть в ступе перец, семя сельдерея и аниса. Добавить столовую ложку фасолевого отвара. Соединить с луком, бульоном, вином и

(или любистока)  
щепотка молотого семени аниса  
2 ч. л. нарезанного лука  
1/2 чашки куриного  
или мясного бульона  
1/2 чашки белого вина  
3 сырых желтка

взбитыми желтками. Смешать с фасолью, положить в латку и поставить в разогретую до 180° духовку. Готовить, пока желтки не схватятся.

### *Сельдерей и мозги в яичном соусе*

1 большой пучок стеблей сельдерея  
400 г готовых, мелко нарезанных  
телячьих мозгов  
1 чашка телячьего бульона  
1/2 ч. л. молотого перца  
1/4 чашки белого вина  
1 сырой желток

Нарезать сельдерей и приготовить на пару, дать остыть. Измельчить мозги, соединить с бульоном, поперчить. Добавить вино и сельдерей. Перелить массу в латку, разогреть в духовке на небольшом огне, добавить взбитый желток и готовить, пока не загустеет. Перед подачей на стол посыпать перцем.

### *Свекла и порей в вине*

200 г молодой свеклы  
Молодой, тонко нарезанный порей  
(3 шт.)  
1/2 ч. л. молотого перца  
1/2 ч. л. кумина  
1 чашка свекольного отвара  
1/2 чашки сладкого вина из изюма  
или мускателя

Сварить свеклу, слить и сохранить отвар, нарезать. Положить в кастрюльку вместе с пореем. В ступе перетереть перец и кумин. Добавить отвар и вино. Полить соусом овощи, довести до кипения, варить на слабом огне, пока порей не будет готов.

### *Тыква с травами и специями*

1 тыква среднего размера  
Для соуса:  
1/2 ч. л. молотого перца  
1/4 ч. л. кумина  
1/4 ч. л. имбиря  
щепотка розмарина  
1 ч. л. яблочного уксуса  
2 ст. л. выпаренного красного вина  
1/2 чашки тыквенного отвара

Очистить тыкву и нарезать кусочками, положить в кастрюлю, залить водой и варить до готовности. Слить и сохранить отвар, отжать куски. Положить на сковороду. Соус: перетереть в ступе перец, кумин, имбирь, розмарин, добавить уксус, вино и отвар. Полить соусом и готовить на медленном огне. Перед подачей на стол посыпать перцем.



### *Заяц или кролик в винном соусе*

*Кролик (1,2 кг)*

*Для соуса:*

$\frac{1}{2}$  ч. л. *малого перца*  
 1 ч. л. *семена сельдерея*  
 (или *любисток*)  
 $\frac{1}{4}$  чашки *куриного бульона*  
 $\frac{1}{4}$  чашки *белого вина*  
*жидкость с противня*  
 1 ст. л. *оливкового*  
 или *сливочного масла*  
*мука*

Запекать кролика в духовке в течение полутора часов при температуре 180°, постоянно поливая винным соусом. Соус: перетереть в ступе перец и семена сельдерея, добавить бульон, вино, жидкость с противня, оливковое или сливочное масло. Разогреть соус, поливать кролика во время приготовления. Перед подачей на стол добавить для густоты муки, полить кролика, посыпать перцем.

### *Эскалопы под маринадом*

*1 кг свиных эскалопов*

*Для маринада:*

$\frac{1}{2}$  чашки *красного вина*  
 $\frac{1}{2}$  чашки *куриного бульона*  
 2 ч. л. *яблочного уксуса*  
 $\frac{1}{2}$  ч. л. *малого перца*  
 $\frac{1}{2}$  ч. л. *кумина*

Мариновать эскалопы в винном маринаде в течение 4 часов, переворачивая время от времени. Затем обжаривать на сливочном или оливковом масле, доведя до готовности.

### *Свинина под сладким соусом*

*1–1,5 кг жареной свинины*

*Для соуса:*

$\frac{1}{2}$  ч. л. *малого перца*  
 2 ч. л. *семена сельдерея*  
 $\frac{1}{2}$  ч. л. *кумина*  
 щепотка *семена фенхеля*  
 $\frac{1}{2}$  ч. л. *розмарина или руты*  
 1 чашка *мясного бульона*  
 $\frac{1}{4}$  чашки *красного вина*  
 $\frac{1}{4}$  чашки *сладкого вина из изюма*  
 или *мускателя*  
*мука*

Перетереть в ступе перец, семена сельдерея, кумин, семена фенхеля и розмарин. Смешать с бульоном, красным вином и сладким вином. Довести до кипения, для густоты добавить муку. Полить жареное мясо и подавать. Другой способ: за час до готовности полить мясо соусом. Перед подачей на стол добавить для густоты муки.

### *Мясо, тушенное в винно-яичном соусе*

$\frac{1}{2}$  ч. л. *грубо малого перца*  
 1 ч. л. *семена сельдерея*  
 (или *любисток*)

Перетереть перец, семена сельдерея (или любисток), тмин, мяту, лавровые листья или нард. Смешать с яичным

щепотка тмина  
веточка мяты  
1 ч. л. нарда (или лавровых  
листьев)  
1 сырой желток  
1 ч. л. меда  
1/4 чашки сладкого белого вина  
1 ч. л. белого винного уксуса  
или яблочного уксуса  
2 ч. л. мясного бульона  
2 ч. л. оливкового  
или сливочного масла  
небольшой пучок шнитт-лука  
и чабера  
мука

желтком, сладким белым вином, уксусом, бульоном, оливковым или сливочным маслом. Добавить пучок чабера и шнитт-лука, завязанный в марлю. За полчаса до готовности добавить к мясу. Как приготовится, вынуть пучок зелени и подавать.

## ПТИЦА

### Курица в соусе с тимьяном

Готовая курица (1,5 кг)  
1/2 ч. л. молотого перца  
1 ч. л. тимьяна  
1/2 ч. л. кумина  
щепотка фенхеля  
1 ч. л. мяты  
щепотка розмарина или руты  
1 ч. л. винного уксуса  
1/4 чашки измельченных фиников  
1 ч. л. меда  
2 чашки куриного бульона  
2 ч. л. оливкового или сливочного  
масла

Перетрите в ступе перец, тимьян, кумин, фенхель, мяту и розмарин. Смешайте с уксусом, финиками, медом, бульоном и маслом. Доведите до кипения. В течение 30 минут тушите в соусе готовую курицу.

### Овощная запеканка с курицей

Курица (1 кг)  
крупный кочан брокколи  
(нарезанный)  
1 чашка целых грибов  
1 чашка нарезанной моркови  
1/2 чашки гороха  
1/2 ч. л. молотого кориандра  
1 ч. л. перца  
1 лавровый лист  
1 ч. л. тимьяна  
2 ч. л. семени сельдерея  
или любистока  
2 чашки куриного бульона  
2 сырых желтка

Варить на медленном огне курицу в течение 2 1/2 часа. Затем разрезать, снять кожу и вынуть кости. Положить мясо в глиняный горшок. Добавить брокколи, грибы, морковь и горох, приправить перцем, кориандром, тимьяном, семенем сельдерея, положить лавровый лист. Хорошо взбитые желтки соединить с бульоном. Полить запеканку сверху. Готовить в духовке в течение 30 минут при температуре 200°.

## Курица со свеклой по рецепту Варрона

Мелкая свекла (10 шт.)  
 $\frac{1}{4}$  чашки сладкого белого вина  
соль  
1 ст. л. оливкового масла  
200 г доведенных до полуготовности кусочков куриного мяса

Положить в кастрюлю целую свеклу, добавить вино, соль по вкусу, оливковое масло. Добавить столько воды, чтобы покрывала свеклу. Довести до кипения, добавить куриное мясо, довести до готовности.

## Гусь под кисло-сладким соусом

Гусь (4 кг)  
Для соуса:  
1 ч. л. малого перца  
 $\frac{1}{4}$  ч. л. тмина  
1 ч. л. кумина  
1 ч. л. семени сельдерея  
 $\frac{1}{2}$  ч. л. тимьяна  
 $\frac{1}{2}$  ч. л. имбиря  
 $\frac{1}{4}$  чашки каштанов или миндаля  
1 ст. л. меда  
1 ст. л. винного уксуса  
1 чашка куриного бульона  
2 ч. л. оливкового или сливочного масла

Чтобы избавиться от лишнего жира, слегка отварить гуся в латке, наполовину заполненной водой. Затем жарить гуся в духовке в течение 3–3½ часа при температуре 190°. За час до конца приготовления полить гуся кисло-сладким соусом и время от времени поливать, пока не будет готов.

Соус: в ступе перетереть перец, тмин, кумин, семя сельдерея, тимьян и имбирь. Добавить тщательно измельченные каштаны или миндаль. Смешать с медом, уксусом, бульоном и маслом. Довести до кипения, готовить на медленном огне в течение 20 минут.

## Утка в пряной подливке

Утка (1,2–1,5 кг)  
3 чашки воды  
1 ч. л. соли  
 $\frac{1}{4}$  ч. л. семени аниса  
2 ст. л. оливкового или сливочного масла  
1 чашка утиного бульона  
1 ч. л. орегана  
1 ст. л. кориандра  
 $\frac{1}{2}$  чашки выпаренного вина  
Для соуса:  
 $\frac{1}{2}$  ч. л. малого перца  
1 ч. л. семени сельдерея (или любисток)  
 $\frac{1}{2}$  ч. л. кумина  
 $\frac{1}{4}$  ч. л. кориандра  
щепотка фенхеля  
 $\frac{1}{2}$  ч. л. розмарина  
 $\frac{1}{2}$  чашки выпаренного вина  
винный уксус  
1 чашка жидкости с противня

В течение 30 минут отварить утку в воде с солью и анисом. Вынуть птицу, сохранить бульон. Положить утку на противень, смазать смесью из масла, бульона, орегана и кориандра. Жарить в духовке при температуре 200° в течение полутора часов, время от времени поливая соусом. За 30 минут до готовности добавить на противень вино. Соус: перетереть в ступе перец, семя сельдерея, кумин, кориандр, фенхель и розмарин, добавить вино, немного уксуса и жидкость со сковороды. Довести до кипения, положить для густоты муки. Полить соусом утку.

## РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

### *Мидии в винном соусе*

4 чашки мидий в раковинах  
Для соуса:  
1 чашка процеженного бульона,  
в котором готовились мидии  
2 ст. л. нарубленного шнитт-лука  
 $\frac{1}{4}$  ч. л. кумина  
 $\frac{1}{2}$  ч. л. чабера  
 $\frac{1}{4}$  чашки белого сухого вина

Вымыть мидии и варить, пока не откроются раковины, обсушить.

Соус: соединить бульон, лук, кумин, чабер и белое вино. Залить мидии и варить на медленном огне в течение 15 минут.

### *Фаршированные сардины*

10 свежих сардин  
Для начинки:  
 $\frac{1}{8}$  ч. л. кумина  
 $\frac{1}{2}$  ч. л. мяты  
 $\frac{1}{4}$  чашки тщательно нарубленного миндаля или других орехов  
2 ч. л. меда  
 $\frac{1}{2}$  чашки рыбного соуса

Разрезать сардины вдоль спины, выгнать хребет и внутренности. Начинка: смешать специи и орехи, связать медом. Наполнить сардины и завернуть в фольгу. Варить в воде на медленном огне в закрытой посуде в течение 30 минут. Подавать с рыбным соусом.

### *Рыба с изюмом и вином*

200 г отварного тунца, сардин  
Для соуса:  
 $\frac{1}{4}$  чашки темного изюма  
щепотка молотого перца  
 $\frac{1}{2}$  ч. л. семени сельдерея  
(или любистока)  
 $\frac{1}{2}$  ч. л. орегана  
2 ч. л. нарезанного лука  
 $\frac{1}{2}$  чашки белого вина  
1 чашка рыбного бульона  
2 ст. л. оливкового масла  
мука

Соус: перетереть в ступе перец, семя сельдерея и ореган, добавить лук, вино, рыбный бульон и оливковое масло. Перелить соус в кастрюлю, довести до кипения и 20 минут готовить на медленном огне. Затем положить отварную рыбу, дать несколько минут покипеть, добавить для густоты муку.

### *Рыбное филе с перцем и кориандром*

800 г свежего рыбного филе  
1 чашка рыбного бульона  
1 чашка выпаренного белого вина  
1 ст. л. оливкового масла  
1 чашка нарезанного перца  
1 ч. л. кориандра  
 $\frac{1}{2}$  ч. л. молотого перца  
 $\frac{1}{2}$  ч. л. семени сельдерея  
(или любистока)  
 $\frac{1}{2}$  ч. л. орегана  
2 сырых желтка

Нарезать рыбу мелкими кусочками и положить в кастрюлю. Добавить бульон, вино, масло. Довести до кипения и варить на медленном огне. Тем временем перетереть перец, кориандр, семя сельдерея и ореган. Приправить блюдо. Добавить для густоты желтки. Готовить еще 10 минут. Посыпать перцем.

## СЛАДОСТИ

### *Сладкие римские тосты*

<i>Белый хлеб</i>	Срезать с хлеба корки и нарезать его.
<i>молоко</i>	Положить в молоко и обжарить в олив-
<i>оливковое или сливочное масло</i>	ковом или сливочном масле. Полить
<i>жидкий мед</i>	сверху медом и подавать.

### *Груши с корицей и вином*

<i>400 г груш</i>	Варить груши в воде, пока не станут
<i>вода</i>	мягкими. Слить отвар и сохранить. Раз-
<i>1 ч. л. корицы</i>	резать груши на четыре части, удалить
<i>щепотка кумина</i>	сердцевину. Положить в кастрюлю,
<i>2 ст. л. меда</i>	приправить корицей, кумином, медом,
<i>1/2 чашки сладкого белого вина</i>	вином и маслом, добавить отвар. Ва-
<i>1 ст. л. оливкового</i>	рить несколько минут на медленном
<i>или сливочного масла</i>	огне. Для густоты добавить желтки.
<i>1 чашка грушевого отвара</i>	Подавать горячими, посыпав молотым
<i>2 желтка</i>	мускатным орехом.
<i>мускатный орех</i>	





## СКРОМНЫЕ РАДОСТИ КОРОЛЯ





# Ароматы средневековой кухни

Два самых ранних дошедших до нас списка книги Апиция, сделанные в монастырях Тура и Фульды, датируются IX веком. И хотя римская кулинарная традиция оказала заметное влияние на средневековую европейскую кухню, оно не было определяющим. Средневековые кулинарные книги распространились в конце XIII—начале XIV века. И с тех пор уже никогда не теряли популярности. Настоящим бестселлером стала книга Гийома Тиреля. Ее автор родился в 1310 году и умер в 1395-м. Свою карьеру он начал поваренком при Карле IV, добившись при Карле V звания королевского повара и звания ведающего запасами продовольствия дворца при Карле VI. Вероятно, «Снедь Таллевана» была написана между 1373 и 1385 годами для Карла V, вторая, дополненная рукопись увидела свет между 1386 и 1393 годами (манускрипт Ватиканской библиотеки). Этот труд быстро завоевал популярность, став одним из главных столпов кулинарного искусства Франции. С изобретением книгопечатания он с 1490 по 1604 год выдержал как минимум 15 изданий. Не прекращал переиздаваться и в дальнейшем.

Кому были адресованы подобные кулинарные книги? Вероятно, некоторые, особенно написанные на латыни, господам, чтобы они могли заказывать блюда и составлять меню. В конце XV века преуспевающий парижанин составил книгу, получившую название «Парижский домохозяин», в помощь своей молодой, неопытной жене, чтобы научить ее и стряпать, и отдавать распоряжения прислуге. Однако главным образом подобные сочинения были адресованы поварам. В рецептах нет пошаговых инструкций, как готовить то или иное блюдо. Авторы явно обращаются к профессионалам, объясняя лишь тонкости и давая самые общие указания. Повторяющиеся в различных источниках названия блюд говорят о существовании единой европейской традиции, хотя детали зачастую существенно отличаются, в зависимости от страны или фантазии конкретного повара. К примеру, в англо-норманнских рецептах используются цветы и фрукты, которые не упоминаются во французских сборниках, а также менее индивидуален подбор специй к различным кушаньям.

**E**n notabel boeckh vā coherpē het welc bewijst  
alle spise te bereidē elc na sinē scaet het si in brup  
lochten in feesten banchetten oft ander maeltijden be  
sondere en het en eenen ieghelijchen van grooten noo  
de te hebben die sijn dinghey ter eeren doen wilt



Страница  
из кулинарной  
книги 1510 года.

В кулинарных книгах содержались самые разнообразные советы: как выбирать свежие и лучшие продукты и дольше их сохранять, как поправить дело, если вино стало мутным или подгорела похлебка, что лучше брать в дорогу, а в случае необходимости — как приготовить без огня мясо. Дефицитные продукты нередко подделывались, — так, читатель обнаружит весьма забавную рекомендацию о том, как получить осетровую нарезку из отварных телячьих голов.

В Средние века распорядок дня, и в частности время приема пищи во многом регулировался церковными установлениями. Весь календарный год состоял из праздников и постов. Что отражают и кулинарные книги, обязательно включающие рецепты для постных и скоромных дней. Правильным и достаточным считалось двухразовое питание. Первый раз есть следовало в середине дня: в праздники — после

мессы, в обычные дни — хорошоенько потрудившись. Но в любом случае, прежде чем приступить к трапезе, следовало воздать благодарение Богу. Иначе стоило опасаться серьезных неприятностей. Нечисть норовила украсть питательную сущность еды, оставив лишь видимую, не приносящую никакой пользы оболочку, или проникнуть в человеческое тело. Так, одна девушка, забывшая перекреститься, перед тем как съесть лист латука, нечаянно проглотила сидевшего на нем дьявола. Пришлось прибегать к услугам экзорциста. Завтрак (английское слово «breakfast» буквально означает «прервать пост») начал проникать в европейскую традицию позднее, хотя для больных, стариков и даже послушников монастырей делалось исключение. Предусматривался завтрак и для людей, занимавшихся тяжелым физическим трудом. За ужином должна была собираться вся семья, а господа — делить трапезу со своими слугами. Те, кто ел слишком поздно или в одиночестве, рисковал навлечь на себя гнев Божий. Ужинать следовало до захода солнца, что шло на пользу душевному и физическому здоровью, а также, что немаловажно, и бюджету. Береж-



ливые хозяева таким образом экономили свечи и дрова. А вот к дружеским застольям подобные строгости не относились. Тут свечей не жалели, поскольку они должны были создавать приятную атмосферу, и такие пиры могли тянуться долго.

«Один итальянец прибыл в Англию по делу к архиепископу Йоркскому и достиг города Йорка в то самое время, когда пребендарий преломил, как говорят, хлеб, то есть устроил торжественный обед. Начался этот обед в одиннадцать и продолжался почти до четырех пополудни. Стоило им сесть за стол, как итальянец постучался в двери. Привратник встретил чужестранца и сообщил, что епископ обедает. Итальянец ушел и вернулся снова между полуднем и часом, привратник ответил, что обед еще продолжается. Итальянец пришел в два, и привратник сказал, что не съели еще и половины. В три привратник не произнес ни слова и грубо захлопнул дверь. Наконец кто-то сказал итальянцу, что ему так и не удастся встретиться с архиепископом: повод торжественный — и обедать будут весь день. Итальянец весьма подивился столь долгому застолью, посетовал, что не сможет переговорить с его





милостью, отправился напрямик в Лондон, перепоручил свое дело доверенному другу и возвратился назад в Италию. Прошло несколько лет. Одному англичанину случилось оказаться в Риме и быть представленным тому самому итальянцу, который тут же поинтересовался, знает ли гость архиепископа Йоркского. Англичанин ответил, что хорошо знаком с ним. „Молю вас, скажите, архиепископ наконец-то отобедал?“»

Благодаря сохранившимся меню и описаниям обедов нам известно, что еда подавалась в более или менее строгом порядке. Пышные пиры предполагали несколько перемен, каждая из которых включала определенное количество блюд, ставившихся на стол одновременно. Однако это не означало, что каждый из приглашенных мог отведать любое угощение. Выбор был ограничен приделами досытаемости, и, таким образом, за столом царил строгая иерархия. От места, которое занимал гость, зависело то, насколько изысканные и дорогие кушанья ставились перед ним, их количество, величина порции и качество вина, свежесть и белизна хлеба и даже белизна скатерти, по мере старения переходившей с господского стола на столы для менее почетных гостей.

Главная роль во время обеда отводилась жаркому, которому, согласно французским меню XIV века, предшествовала закуска, состоявшая из фруктов или салатов, подаваемых под соусом из масла, уксуса и соли. Такие легкие блюда, содержавшие кислоту, должны были возбудить аппетит. Затем следовали рагу или супы, требовавшие длительного времени

приготовления. Только после этого появлялось жареное мясо под различными соусами.

Потом наступало время развлечь гостей музыкой, танцами, представлениями жонглеров, потешными боями, а также удивительными блюдами, как съедобными, так и несъедобными. Это могли быть павлины и лебеди, обжаренные и снова одетые в оперение, пироги с живыми лягушками и птицами. В кулинарной книге Гийома Тиреля есть целый раздел, посвященный украшениям стола, где рассказывается о том, как представить гостям сражающихся в полном вооружении кур, завернутых в фольгу и восседающих верхом на поросятах, как вылепить из теста святого Георгия, святую Марфу с драконом или львов, изрыгающих настоящее пламя. Автор книги «Парижский домохозяин» описывает способ, как, незаметно подсыпав порошок из красных цветов, что растут в полях, превратить на глазах у изумленного гостя белое вино в красное. Альберт Великий в «Книге о чудесах» дает рецепт, как заставить жареного цыпленка или иное кушанье подпрыгивать на блюде: «Возьми ртуть и каламиновый порошок, положи в стеклянную бутылку, хорошо закрой и сунь в теплое кушанье. Когда ртуть нагреется, она придет в движение и заставит кушанье подпрыгивать или танцевать». Могли развлечь гостей и таким способом:

«Сделай из картона модель корабля со всеми флагами и вымпелами и разнообразным оружием из всяких лакомств,крепи их обычной бечевой, расположи сделанные из теста пушки на лафетах — там, где надлежит быть орудиям на военных судах, — предусмотрев отверстия и приспособления, куда можно будет засыпать порох. Установи корабль как можно прочнее на большом подносе, вокруг насыпь соли и расставь яйца со сладкой водой (надо с помощью толстой булавки проделать в скорлупе яйца отверстие, высосать содержимое и наполнить розовой водой). На другом подносе выложи оленя, вылепленного из теста, воткни ему в бок большую стрелу, наполни кларетом. На третьем подносе вылепи из теста замок со всеми укреплениями, приспособлениями, воротами, подъемными мостами и орудиями, поставь прямо напротив корабля, будто они нацелились друг на друга. Оленя надо поставить между ними, а яичные скорлупки, наполненные сладкой водой, воткнуть в соль. С каждой стороны подноса, на котором помещается олень, поставь пирог из обычного теста. В один посади живых лягушек, в другой — птиц. Пироги должны быть самого обычного теста с начинкой из отрубей, помажь сверху для желтизны шафраном или яичным желтком, так же поступи с оленем, кораблем и замком, все испеки и укрась башни, туннели и пироги позолоченными лавровыми листьями. Когда испекутся, проделай в нижней



Кувшин  
с секретом.  
Франция.  
Конец XII века

части отверстие, посади внутрь лягушек и птиц, запечатай отверстия тем же тестом, затем аккуратно надрежь верхнюю часть пирогов, чтобы они легко снимались, и расставь все на столе. Перед тем как поджечь порох, надо предложить какой-нибудь даме выгащить стрелу из оленьего бока — кларет будет хлестать, словно кровь из раны. После того как это будет проделано, ко всеобщему удивлению, надо выждать какое-то время, а затем поджечь батарею замковых пушек, так что стена, смотрящая на корабль, разлетится, затем поджечь батарею корабельных орудий — совсем как во время сражения. И так они разразятся залпами встречного огня. После этого, чтобы подсластить запах пороха, можно предложить дамам взять яйца и кидаться ими. И вот, когда все напасти должны были бы остаться позади, присутствующие, естественно, пожелают узнать, чем начинены пироги. Но стоит поднять верх одного — и от-

туда выпрыгнут лягушки. Дамы подскочат и завизжат. Из второго пирога вылетят птицы, которые, в силу своих врожденных инстинктов, полетят прямо к огню и, махая крыльями, задуют свечи. Гомон порхающих птиц и скачущих лягушек — тех сверху, этих снизу — непременно доставит компании удовольствие и развеселит всех. Тут уже можно снова зажигать свечи и под звуки музыки подавать блюда, пока все присутствующие будут обмениваться впечатлениями о том, что с ними происходило».

За развлечениями следовал десерт, состоявший из одного или нескольких блюд, потом подавали сыр, засахаренные фрукты, легкое печенье или вафли, как правило, вместе с гипшократом (сладким пряным вином). Перед тем как разойтись, счастливчики могли отведать пряностей в сахарной глазури, например семя кориандра или имбирь, которые должны были улучшить пищеварение и освежить дыхание. Это последнее лакомство имело специальное название — «специи для покоев». Их подавали в отдельной комнате, куда приглашали лишь избранных гостей.

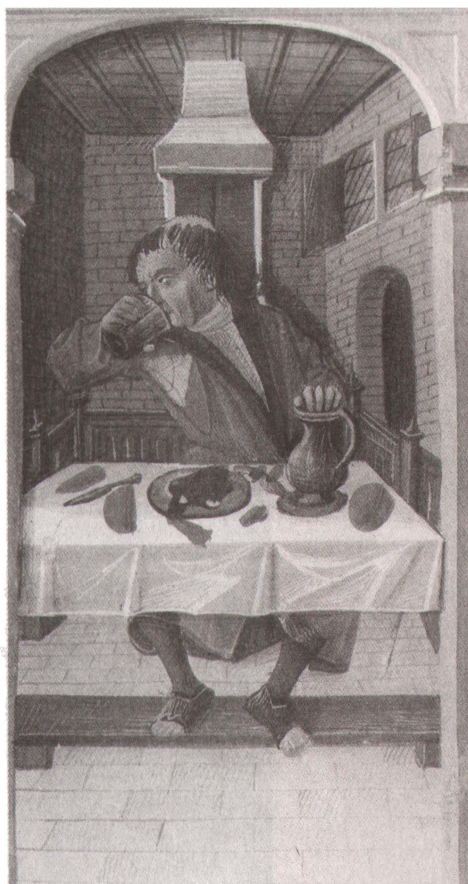
На пирах, задаваемых особами королевской крови, была задействована целая армия слуг во главе с метрдотелем, человеком только знатного происхождения, были специальные слуги, разливавшие напитки, и человек, разрезавший мясо за королевским столом (также благородного происхождения). За другими столами эта обязанность лежала на самих гостях,



ведь умение разрезать жаркое входило в число навыков, которыми непременно должен был овладеть дворянин.

Столы обычно покрывались скатертями и ставились в форме буквы П; за центральным столом, иногда называвшимся высоким, поскольку он находился на возвышении, сидел устроитель пира и самые почетные гости. Чем менее знатен гость, тем дальше оказывался он от хозяина, дорогих деликатесов и, что было особенно важно в зимнее время, от камина.

За столом следовало соблюдать правила приличия: есть понемногу, не тянуться за кушаньями, не хватать лучшие куски. Перед обедом полагалось мыть руки. Для этой цели гостям подавали отвар из шалфея, или лаврового листа, или ромашки, майорана и розмарина с цедрой. Этот обычай имел как символическое, так и чисто гигиеническое значение, ведь ели преимущественно руками. В Европе тогда еще не пользовались вилками. Исключение составляла Италия, где с конца XIV века вилки можно было встретить даже в тавернах. Причиной такого прогресса, вероятно, послужили макаронеры, уже тогда получившие широкое распространение. Ведь пасту значительно удобнее есть при помощи вилки. Кроме того, в Италии, а именно у флорентийской знати, впервые появились за столом индивидуальные приборы и салфетки, которые не получают распространения в остальной Европе еще два-три столетия. Обедавшие попросту вытирали жирные руки о скатерти, а вот облизывать пальцы считалось верхом неприличия. Также непозволительно было класть обратно на блюдо куски мяса, побывавшие во рту, плевать на пол или сморкаться в скатерть. Обычно ножи, которыми не только резали, но и накалывали кусочки мяса, перед тем как опустить в соус, приносили с собой, как и ложки. На столе лежали лишь большие острые ножи для разделывания целых туш. Нарезать мясо для сидевшей рядом дамы считалось обязанностью хорошо воспитанного кавалера. А вот дамам полагалось подкрепиться перед званым обедом, чтобы не выказывать излишнего интереса к еде.



Миниатюра.  
Франция.  
XV век

Разливание вина  
по бочкам.  
Гобелен.  
Франция.  
XV век



Соблюдать этикет необходимо было и при питье. Перед тем как взяться за бокал, полагалось вытереть губы, не следовало пить без приглашения хозяина или поднимать бокал прежде более высокого гостя, осушать его одним глотком, с шумом втягивать вино.

Нужно отметить, что в Средние века вино не сочетали с определенными блюдами, как советуют гастрономы ныне. Его выбирали согласно социальному положению, занятиям, возрасту и комплекции. Высшее общество предпочитало белые вина, более легкие и утонченные. Считалось, что они не туманят сознания и прекрасно подходят тем, кто больше напрягает голову, чем мускулы. Более насыщенные красные вина пили люди, занимавшиеся физическим трудом. К тому же красные вина были дешевле. Юношам также следовало пить белые вина, мешая их с водой соразмерно телосложению. Людям пожилым врачи советовали подкреплять себя старым красным неразбавленным вином, которое согревало, придавало сил и помогало избавиться от меланхолии. Во Франции и Италии, славившихся виноградниками, сухое вино было доступно самым широким слоям населения. В Британии вино производилось со времен римского завоевания. Однако после небольшого похолодания, произошедшего в XIV веке, заниматься виноделием на Британских островах стало невыгодно, да и качество вин существенно уступало французским. Поэтому вина импортировали преимущественно из Гаскони, которая с 1152 по 1453 год оставалась в руках англичан. Однако при монастырях и замках разводили свои небольшие виноградники. А вот сладкое вино весь западный христианский мир импортировал с Кипра и Крита. Правда, в Италии сорта винограда, из которых делали мальвазию, произрастали на юге страны, в Лигурии, а также на Сицилии и Сардинии. В этих местах сладкое вино было доступно людям среднего достатка. Его подавали в конце обеда с вафлями, рецепт которых, к сожалению, утрачен. Во Франции ценилось кипрское вино, но оно было дорогим, и ему часто предпочитали гипократ, который также подавали с вафлями. В «Парижском домохозяине» есть следующий рецепт:

«Чтобы приготовить кварту гипократа, возьмите пять драхм отборной очищенной корицы, три драхмы очищенного белого имбиря, драхму с четвертью гвоздики, райских зерен, галангового корня, мускатного ореха, нарда, первого побольше, остального поменьше, и так все меньше и меньше к концу перечня. Измельчите в порошок и добавьте к этому фунт и полчетверти унции кускового сахара, смешайте со специями, растопите сахар в вине на блюде, поставленном на огонь, добавьте порошок, смешайте, залейте в мешок для процеживания, процеживайте до тех пор, пока напиток не станет прозрачно-красным».



Однако в конце автор добавляет, что вкус сахара и корицы должен преобладать. Любопытный читатель найдет в «Приложении» совет, как приготовить гиппократ в современных условиях.

Если при выборе вин можно было руководствоваться самыми общими принципами, то соусы, напротив, не только следовало индивидуально готовить к каждому блюду, но и варьировать в зависимости от состояния здоровья и времени года. Майно де Майнери, известный врач и астролог XIV века, не слишком одобрительно отзывавшийся о пользе соусов, но посвятивший им целый трактат, писал:

«Если соус чужероден блюду, то его следует употреблять поменьше. И наоборот, чем родственнее соус принимаемой пище, тем больше его можно добавить. Соус должен соответствовать времени года. Поэтому летом соусы готовят с терпким соком или соком лимона, померанца, уксусом, соком из зеленых ягод винограда и кончиков лозы, гранатовым вином, розовой водой, миндалем, черствым хлебом, размоченным в уксусе или в каком-либо из перечисленных выше соков, и никоим образом не кладут острых специй — разве что самую малость, да и то надо добавлять немного тимьяна и петрушки, чтобы умерить их действие. В холода надо класть горчицу, сурепку, белый имбирь, перец, корицу, гвоздику, порей, шалфей, мяту, тимьян, петрушку, вино, слабый винный уксус. В умеренные времена года соус должен быть по своей природе умеренным».

Основой соусов могли быть вода, бульон с добавлением уксуса, вина или кислого сока (из неспелого винограда и, реже, из кислых яблок). Специи перемалывались в тончайший порошок, замачивались в различных жидкостях, которые затем процеживались через ткань и добавлялись в кушанье на последнем этапе приготовления, чтобы они не утратили аромат. Такие соусы не только улучшали вкус блюд, но и помогали дольше сохранить мясо и рыбу в условиях отсутствия холодильников.

Чтобы сделать соус гуще, средневековые кулинары добавляли поджаренный белый хлеб, размоченные в вине или уксусе сухари, яйца, в особенности желтки, перетертую куриную печень или белое мясо птицы, кровь, а также миндальное молоко, которое не только было прекрасным загустителем, но и заменяло обычное молоко в постные дни, обладало замечательным вкусом и не так быстро портилось. Муку и сливки в соусах французские повара начали использовать намного позднее.

Сливочное масло в кулинарных книгах также упоминается нечасто. В Средние века предпочитали растительное масло, свиной жир и сало. На нем жарили, им шпиговали и обклады-



вали жарящееся мясо и птицу, его добавляли, чтобы придать вкус супам. Свиное сало упоминается почти во всех медицинских книгах того времени. Еще комит Анфимий писал императору Теодориху о чудодейственных свойствах сырого сала, рекомендуя его в качестве лекарства от всех болезней:

«Что до сырой солонины, которую, как я знаю, постоянно едят повелители франков, то удивляюсь, кто же им указал на это снадобье. Ибо тому, кто ест соленое сало сырым, никакого иного лекарства и не надо. Ибо оно приносит большую пользу для здоровья и является истинным противоядием. Для внутренностей — это отличное средство, ибо если в кишках обнаруживается какой недуг, сало его излечивает, а если появляются глисты и черви, то изгоняет их. Оно успокаивает желудок, а что еще лучше, благодаря этой пище и другая становится полезнее. [...] Сырое сало обладает такими ценными свойствами, которые медики используют в снадобьях, питье и пластырях, чтобы залечивать раны».

Разумеется, соусы и вообще средневековая кухня немыслимы без специй. Им приписывались самые разные целебные свойства. Например, считалось, что имбирь, обладающий горячей и влажной природой, помогает при болезнях желудка, является слабительным и выводит из организма лишнюю влагу, также излечивает холод в груди, а сделанная на его основе мазь способствует улучшению зрения. Специи не только улучшали вкус блюд, но и являлись свидетельством богатства и считались роскошью. Повара сыпали пряности щедрой рукой, что должно было укрепить репутацию господ. Перечень того, что следовало иметь хорошему кулинару, содержится в рецептепряного вина из «Трактата о кухне» конца XIII века,



Продавец корицы.  
Миниатюра.  
Франция. XV век

автор которого, наверное, решил перечислить все известные ему специи и лекарственные травы:

«Пряное вино готовится так. Корица, имбирь, мирра — по [три] унции. Листья нарда, гвоздика, шипы нарда, галанговый корень, левкой, черный перец, длинный перец, мускатный орех, шелуха мускатного ореха, ксилобальзам, мастика, капробальзам, смола плюща, можжевельник, сладкий базилик, сильфия, ягоды александрийского лавра, лесной гладыш, петрушка, амом, бутень одуряющий, дикая морковь, герань, ее семя, пятилистник, лабазник, колючая иглица, аистник, буквица, каменная соль, аир, кост, кассия, жженные вишневые косточки, пиния, постеница, лунный камень — по [три] унции.

Тирлич, корень ипомеи, сладкокорень, тимьян, повелика, черемша, дынное семя, семя лимонное, огуречное, тыквенное, плющ, любисток, верблюжья трава, кельтский шафран — по три унции. Всяких диковинок — по две унции. Фенхель, тмин, гвоздика — по три унции. Пряное вино делается из трех модиев [8,754 л] хорошего вина».

Вероятно, автор пользовался также и римскими источниками, поскольку сильфию, или лазерпиций, как уже упоминалось, римляне съели еще в середине I века. Наиболее распространенны были следующие специи: киннамон, цветы кассии, имбирь, галанговый корень, перец, длинный перец, мускатный орех, шелуха мускатного ореха, гвоздика, райские зерна, кардамон и шафран. Но самой популярной и менее дорогой из привозных специй был черный перец, никогда не залеживавшийся в лавках купцов. О том, с какими опасностями для жизни его собирали, складывались легенды. В «Книге о зверях и чудовищах», анонимном сочинении IX века, о перце написано следующее:

«На границе Красного моря и Аравии обитают, как говорят, змеи, у которых растет белый перец, а когда его поджигают, они прячутся под землей, после этого собирают перец черный, опаленный пламенем. Эти змеи называются „корсия“, у них бараньи рога. Человек, укушенный ими, тут же падает замертво».

В сознании людей того времени аромат специй и места их произрастания ассоциировались с божественным благослове-

нием и недостижимым земным раем. В истории о путешествии Александра Македонского в рай говорится, что индийцы вылавливают длинные листья прямо из вод Ганга или Фиссона, текущей из Эдема реки. Затем их перемалывают в пыль, получая приправу удивительного вкуса.

Верил покупатель этим легендам или нет, в любом случае ему следовало быть начеку, чтобы не стать жертвой хитрых купцов, которые норовили намочить специи, чтобы увеличить вес, или подмешать истолченный свинец. До нас дошло множество советов, как нужно выбирать качественный товар и избегать подделок. Автор книги под названием «Парижский домохозяин» дает следующие советы:

«Надо сказать, что существует три отличия между мекканским и „голубиным“ имбирем. У мекканского более темная кожица, его легче резать ножом, и он белее изнутри. К тому же он и стоит всегда дороже. Лучший галанговый корень тот, который оказывается на срезе фиолетово-красным. Что до мускатного ореха, то лучше тот, что тяжелее и хуже режется. Также лучше использовать тяжелый и твердый галанговый корень, ибо тот, что мягок и легок, как мертвое дерево, можно считать испортившимся. Хорош тот, что тяжел и тверд под ножом, как грецкий орех».

А вот как Исидор Севильский советует тщательно проверить качество товара, перед тем как покупать шафран:

«Лучше всего шафран свежий, с хорошим, летучим запахом, слегка белесый, продолговатый, целый, а не мелкими кусочками, и если его взять в руки, то окрашивает и слегка обжигает кожу. В противном случае шафран либо стар, либо влажен. Иногда его подделывают, смешивая с шафранным жмыхом, а для того, чтобы придать веса, добавляют перетертую окись свинца. Это можно обнаружить, ибо подобный толченый шафран утрачивает аромат».

Шафран заслуживает отдельного упоминания, ибо был чрезвычайно востребован. И не столько за вкус и аромат, сколько за цвет, который он придавал блюдам. Внешний вид кушаний имел огромное значение и был чуть ли не так же важен, как вкусовые качества. Мы можем найти самые разноцветные рецепты, только соусы бывали черные, белые, зеленые, желтые, синие и розовые. Здесь было не обойтись без золотистого шафрана, дорогого белоснежного сахара, красноватого кориандра, сандалового дерева и прочих естественных красителей. Для этих целей использовался даже измельченный в порошок ляпис-лазурит. И все же ни один не мог сравниться в популярности с шафраном. Лучший и самый дорогой привозили из Индии, матери всех специй. Однако он рос и в Испании, и в Италии, его даже научились выращивать в Британии, где центром производства шафрана стал Саф-



фрон-Уолден<sup>26</sup>, получивший свое название в честь цветка, которому город был обязан богатством и процветанием.

Люди победнее, которые не могли позволить себе купить привозных специй, покупали местный шафран. А вместо перца приправляли блюда горчицей, которая росла в Европе и стоила недорого. Ее готовили, замешивая на виноградном сусле, сдабривая медом, уксусом или терпким соком, добавляя для густоты вареные яичные желтки. Те, кому и это было не по карману, употребляли чеснок, лук и зелень, росшую повсеместно. Чеснок был настолько популярным ингредиентом, что даже вошел в пословицу: «Всякая ступа пахнет чесноком». Кроме того, чеснок ценили за его целебные свойства.

Вообще в большинстве поваренных книг встречаются рецепты или целые разделы, посвященные кушаньям для больных. Обычно это наваристые супы, бланманже и каши, которые должны быть не очень острыми. Часто в такие блюда советовали добавлять побольше сахара. Страдавшим отсутствием аппетита рекомендовалось сдабривать пищу соусами. Попадают и весьма необычные рецепты, например розовая вода из приготовленного в собственном соку живого каплуна или цыпленка.

Любопытный читатель, несомненно, спросит, а можно ли воспользоваться всеми этими рецептами. Конечно, к утверждению о том, что мясо павлина можно употреблять в течение месяцев с момента приготовления, следует относиться с осторожностью, но многие рецепты за века употребления не слишком изменились. Средневековые повара избегали указания на точные пропорции, готовили на глазок, поэтому собранные описания в большей степени — руководство к действию, открывающее простор для кулинарной фантазии. В книге приведены примеры того, как, проявив некоторую изобретательность, можно приспособить старинные рецепты к нашим условиям. Современный читатель будет удивлен, обнаружив, что самые экзотические сочетания разных оттенков вкуса, которые ему преподносят как новейшие изобретения кулинарной моды, были давным-давно известны гурманам Средневековья.

---

<sup>26</sup> Saffron (англ.) — шафран.

# Исидор Севильский

## АРОМАТНАЯ ЗЕЛЕНЬ

*из книги «Этимологии»*

### О БЛАГОВОННОЙ ЗЕЛЕНИ

Сельдерей (arіum) называется так потому, что древние венчали им верхушку (арех), то есть голову. Геркулес был первым, кто обвил свою голову этой травой, ныне люди себя венчают или дикой маслиной, или сельдереем. Корень сельдерея помогает против яда. К его разновидностям относятся петрушка, смирния и сельдерей пахучий. Петрушка называется так потому, что похожа на сельдерей и рождается в трещинах камней и скал. Так что мы можем называть ее «каменной», что же до «силена», то это означает по-гречески сельдерей. Самая лучшая петрушка — македонская, у нее сладкий вкус и ароматный запах. Смирния названа так потому, что жесткая и терпкая, а пахучий сельдерей — потому что у него листья мягче и стебель нежнее.

Фенхель латиняне называли так потому, что сок его стебля и корня делают острым зрение, и говорят, он обладает таким свойством, что, вкусив его, змеи сбрасывают свою прошлогоднюю кожу. Греки называют эту траву «маратрон».

Любисток получил свое название по месту происхождения, ибо в изобилии произрастает в Лигурии, запах у него приятен, а вкус горек.

Анесон греков, или латинский анис, — трава, всем известная, сильно возбуждающая и вызывающая мочеиспускание.

Укроп. Кумин.

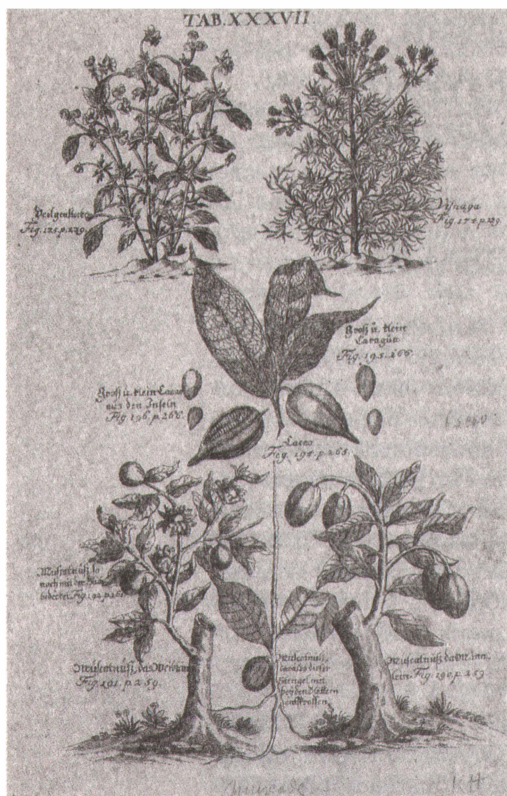
Кориандр получил свое название от греков, именующих его «корион». Если его семя смешать со сладким вином, то оно пробуждает желание, но если дать сверх меры, вызывает потерю разума. Говорят, что от кориандра становятся седыми.

Абротон. Кервель.

Рута называется так потому, что больше всех возбуждает. Она бывает двух видов. Дикая особенно едкая, но возбуждают обе разновидности. То, что это противоядие, известно на примере ласки — она ест руту в качестве защиты перед тем, как сражаться со змеею.

Шалфей.

У девясила, который крестьяне называют «ала» (дикий чеснок), корень обладает необыкновенным ароматом с легкой горечью.



Ароматные  
растения

ют и связывают в пучки. Его цветки имеют приятный запах, стебли и корни также можно использовать.

Кост — это корень травы, которая растет в Индии, Аравии и Сирии, но самый лучший — аравийский, он бел и легкий, сладок, источает аромат. Индийский — черен и легкий, как смолоносица. Сирийский весит много, желтоватого цвета, с резким запахом. Но самый лучший белый, легкий, сухой, жгучий на вкус.

Шафран получил свое название от города Корики в Киликии, и хотя он растет и в других местах, но не в таких количествах и не такого качества, как там. Поэтому по месту наибольшего произрастания он и получил свое название, а ведь это верно для многих вещей. Лучше всего шафран свежий, с хорошим, летучим запахом, слегка белесый, продолговатый, целый, а не мелкими кусочками, и если его взять в руки, то окрашивает и слегка обжигает кожу. В противном случае шафран либо стар, либо влажен. Иногда его поддельвают, смешивая с шафранным жмыхом, а для того, чтобы придать веса, добавляют протертую окись свинца. Это можно обнаружить, ибо подобный толченый шафран, если его отварить, ут-

Мята — ее бывает шесть видов.

Лист называется так потому, что у него нет корней, — его собирают в Индии по берегам рек, куда течение приносит одни листья. Индийцы нанизывают их на льняную нить, сушат и хранят. Говорят, что это райская трава, вкусом напоминающая нард.

Нард — это колючая трава, поэтому греки называли ее «нардостаксом» (нардovým колосом). Он бывает индийским и сирийским, но не потому, что родится в Сирии, а потому, что гора, на которой его собирают, одним боком смотрит на Сирию, другим на Индию. Индийский многообразен, но лучше сирийский, он легче, темно-желтый, многолиственный, с маленькими шипами, очень ароматный, напоминающий хну. Если его долго держать во рту, то сушит язык. Кельтский нарד получил свое название от области в Галлии, он произрастает в Лигурийских Альпах и в Сирии, это маленький кустик, его корни собира-

рачивает аромат. Жмых шафрана — остаток в форме мелких хлебцев, который образуется после того, как выжимают благовония, несущие аромат шафрана. Отсюда и его название.

Копытень растет в тенистых горах, своими листьями он похож на кассию, а среди них, у корня — пурпурный цветок, в котором появляется семя наподобие ягоды. Корешки многочисленные, очень тонкие и хорошо пахнущие. Своими свойствами он подобен нардру.

Валериана фу растет у Понта, листьями она похожа на дикую маслину.

Круглая сыгь названа греками так потому, что обладает горячей природой. Ее благовонный и очень едкий корень похож на треугольный камыш, с листьями как у порея и связкой черных клубней, напоминающих маслины. Есть еще один вид сыги, который произрастает в Индии и называется на их языке имбирем.

Тимьян назван так потому, что у него ароматные цветы. Ведь сказано у Вергилия: «Горячий мед распространяет запах тимьяна» («Георгики» IV, 169).

Лазерпиций — это трава, которая растет на горе Оскобар, где берет свое начало Ганг. Его сок сначала назывался «лак-сир», поскольку течет наподобие молока, а затем в обиходе стал именоваться лазерпицием. Его также называют киринейским опиумом, ибо он растет в Киренаике.

Ползучий тимьян называется так потому, что его корни извиваются, словно змеи. Его еще зовут «душенькой матери», ибо вызывает месячные.

Чабер горяч и почти жгуч. Отсюда он и получил свое название, ибо разжигает похоть.

Полей у индийцев дороже перца.

Польнь — слово греческое. Лучшая польнь растет у Понта, поэтому она и называется понтийской польнью.

Многоножка обыкновенная получила название оттого, что у нее корни волосатые и похожи на щупальца, как у полипа. Она растет на тонком слое земли среди камней или поблизости от дубов.

Дикая мята, которую греки называют «каламинтом», а у нас в народе непетой, выделяется и отменными свойствами, и буйным цветом.

Мастика — это смола мастикового дерева. Оно называется граномастикой, ибо похожа на зернышки. Лучше та, что привозят с острова Хиос, у нее и аромат прекрасный, и белизна, как у пунтийского воска. Поэтому она и придает красивый блеск коже. Ее разбавляют смолой или фимиамом.

Алоэ растет в Индии и Аравии — это дерево со сладостным, великолепным ароматом. Его жгут на алтарях как благовоние, и отсюда оно получило свое название.

Корица называется так потому, что ее круглая и гладкая кора напоминает камыш. Растет в Индии и Эфиопии, кусты низкие, не выше двух футов, черноватого или пепельного цвета, с очень тонкими ветками — чем они толще, тем хуже, чем стройнее, тем дороже. Когда их ломают, они издают невидимый вздох, похожий на облако или поднявшийся в воздух порошок.

Амом назван так потому, что запахом напоминает корицу. Он растет в Сирии и Армении, дает плоды, соединенные в грозди, цветы у него белые, листья похожи на листья переступня, запах приятный, он делает сны сладостными.

Кассия растет в Аравии, у нее ветки с твердой корой и красноватые листья, как у перца. Своими свойствами она подобна корице, но обладает меньшей силой, поэтому в лекарства ее кладут в два раза больше, чем корицы.

Благовонный тростник назван так потому, что похож на тростник обычный. Он растет в Индии, состоит из многих колен, темно-желтого цвета, при воспурении источает сладостный запах. Когда ломают, рассыпается на множество кусков и своим вкусом напоминает корицу с легкой примесью горчинки.



# Фома из Кантимпрэ

## СПЕЦИИ

### *из книги «О природе вещей»*

#### О ПЕРЦЕ

Как сообщают Плиний и Солин, перечное дерево растет в Индии, на той стороне Кавказских гор, что обращена к солнцу. Его древесина и листья похожи на можжевельник. Заросли перца сторожат змеи. Но обитатели этих земель, когда перец созреет, поджигают заросли и прогоняют змей огнем, от пламени перец и становится черным. От природы же перец белый. Плоды у него бывают разные. Те, что незрелые, называются длинным перцем, и они весьма укрепляют; тот, что не тронут огнем, — белый перец. Тот, у которого сморщенная, твердая оболочка, приобрел от огня и свой цвет, и свое название. Яков, епископ Акры, сообщает, что перец становится черным по другой причине — и это кажется весьма вероятным. Он пишет, что перец собирается без всякого выжигания и помещается в печь, чтобы его можно было дольше хранить и нельзя было посадить в других странах. Чем перец легче, тем он старше, тем тяжелее, тем свежее. [Опасайся купеческого обмана: они делают перец влажным и посыпают его свинцовым глетом или просто свинцом, чтобы он стал тяжелее.]

Платеарий: перец горяч в последней степени. Тонкий порошок из перца, приготовленный из очищенных перчинок без шкурки, если его постоянно поливать розовой водой, а затем просушивать, наложенный на глаз снимает пятна и пелену. Полнокровным перец вреден, он разжижает и даже наводит проказу. Если порошок перца высыпать на плоть, он разъест настолько, что появятся раны. Некогда перечное дерево росло в Италии, но, как пишет Плиний, оно было величиной с мирт, в то время как индийский перец низкоросл. К тому же перец с итальянского дерева был горек, жары было недостаточно, чтобы он созрел. В Испании также есть перечное дерево, чьи плоды очень горькие и совсем не похожи на индийские. Мы считаем, что настоящий перец не растет нигде, кроме Индии — матери настоящих пряностей.



## ОБ ИМБИРЕ

Имбирь, как пишет Платеарий, горяч в третьей степени и влажен в первой. Это индийская трава, среди корней которой растет имбирь. Бывает дикий имбирь, который называют мужским, у него более резкий вкус, чем у домашнего, и он более плотный, но зато не столь бел и легче ломается. Домашний, или женский, лучше тем, что бел. Он весьма помогает от холода в груди или животе. Приносит облегчение утробе и высушивает лишнюю влагу. Его можно либо отварить с вином, либо разжевать — и это будет отличным лекарством. Порошок из него очищает глаза. Мазь из него — двойной имбирь — очень действенна.

## О ЛАВРЕ

Как пишет Исидор, лавр — это дерево, получившее свое название от слова «слава» (laus). Ибо им, прославляя, венчали головы победителей. У древних оно и называлось «лаудея». Это единственное дерево, в которое никогда не бьет молния. Оно никогда не сбрасывает листья, очень ароматное и обладает свойством своим запахом укреплять силы. Его листья, высушенные в тенистом, но незадымленном месте, хранятся целый год и весьма полезны в медицине. Платеарий: от болей в животе и от рвоты, причиной которой является холод, дают вино, отваренное с листьями лавра. При мигрени отваривают листья лавра и розу в воде, затем затыкают горлышко сосуда, собирают пар и этой водой омывают лоб и виски<sup>27</sup>. Плоды лавра, которые называются ягодами, обладают свойством растворять и поглощать. Из ягод лавра делают масло, которое помогает при болезнях горла и против всяких недугов, возникающих от холода. Делается оно так: ягоды лавра перетирают, затем долгое время варят в масле, отжимают и процеживают. Это масло называется лавровым. Его можно приготовить и из свежих лавровых листьев.

## О МИРТЕ

Мирт, как пишет Исидор, дерево, получившее свое название от горечи (amaritudo). Оно облюбовало берега моря, места пустынные, с каменистой почвой. Потому это дерево используют в черной магии, чтобы разжечь ненависть. В медицинских книгах говорится, что это дерево во многих отношениях полезно для женщин. Утверждают, что оно умеряет приступы жара и непроходящий озноб. Второе его название —

<sup>27</sup> Описывается процесс дистилляции.



трамарита. Платеарий: его отвар с вином помогает при закупорке селезенки и печени. Порошок, добавленный в готовящуюся еду, обладает такими же свойствами, равно как кубки и сосуды, изготовленные из его древесины. Поэтому из дерева мирта делают бутылки, в которые на ночь наливают вино, а поутру это вино принимают больные, что облегчает [состояние] при закупорке селезенки и печени. Кора помогает лучше, чем листья.

Сбор урожая  
перца.  
Миниатюра.  
Франция.  
Начало XV века

## О ГВОЗДИКЕ

Гвоздика, как пишет Платеарий, — это индийское дерево или, скорее, куст наподобие можжевельника. Плоды гвоздики похожи на гвозди с головкой наверху и заостренные на конце, малочисленны, но сильнодействующие. Они помогают восстановить вкус и запах тем, кто страдает расстройством души. Платеарий: они горячи, сухи и очень пряны. Есть один вид, который называется избавляющей гвоздикой. Их можно хранить в течение десяти лет, и они не утратят своих свойств. Хранить, правда, надо в месте, которое не слишком сухо и не слишком влажно. Отборными считаются те, которые, если слегка поскоблить ногтем, обнаруживают внутри влагу. Поддельваются так: берут гвоздику с пряным запахом, превращают в порошок, смешивают с крепким уксусом, добавляют немного ароматного вина, и в эту смесь на одну ночь опуска-

ют сухую, застарелую гвоздику, завернутую в ткань. Уксус придает им влажность, а порошок — острый запах. Подделку почти невозможно обнаружить: через тридцать дней они утрачивают свои свойства. Гвоздика укрепляет, расщепляет и поглощает. Она особенно хороша при остром расстройстве желудка.

### О КОРИАНДРЕ

Кориандр — горячая, сухая и весьма распространенная трава. Ее семя используется в медицине. Запах — даже в самых малых дозах — обладает укрепляющим свойством. Семя, а также отваренное с ним вино дают для улучшения пищеварения, при болях в желудке и ветрах. Если измельченным кориандром посыпать пищу, он придает ей лучший вкус.

### О КУМИНЕ

Кумин, как пишет Платеарий, горяч и сух. Это семя некой травы. Оно обладает свойством растворять и поглощать. При ветрах во время пищеварения и затяжном расстройстве дают вино, отваренное с кумином. Он очень полезен, чтобы стимулировать молоко у женщин и семя у мужчин. Если истолченный кориандр принимать с питьем или едой вместе с польнью, он проявляет свой жар в течении молока или семени.



# ПОСЛАНИЕ О ВКУСНОЙ И ЗДОРОВОЙ ПИЩЕ

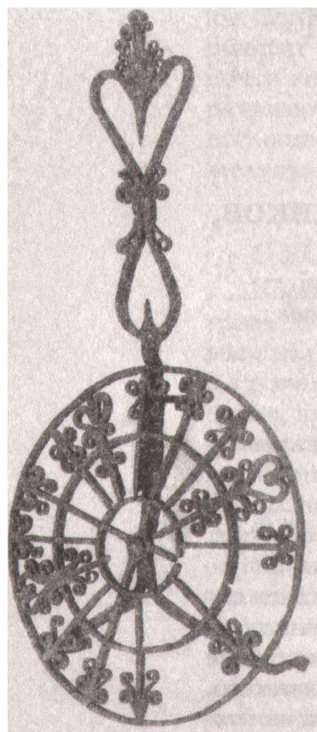
достопочтенного комита  
и посланника Анфимия  
славному Теодориху, королю франков,

*о том, как следует вкушать всякую пищу,  
чтобы она хорошо усваивалась, была полезной  
для здоровья, не вызывала недугов и в утробе  
и расстройства в человеческом теле*

Дабы наставить вашу милость, я потружусь, согласно заветам столпов медицины, как можно полнее объяснить, что в первую очередь здоровье человека зависит от правильного питания, а именно: правильно принятая пища способствует здоровому пищеварению, а вот еда, приготовленная неправильно, вызывает тяжесть в желудке и ветры, порождает сырые и едкие соки, приводит к отрыжке и повреждению почек. Отсюда жар поднимается к голове, поэтому страдающие животом испытывают сильные головокружения. Кроме того, это вызывает плохой стул или рвоту, когда желудок не может справиться с грубой пищей. Правильно приготовленная еда легко и хорошо усваивается, порождает нужные соки. Поэтому тот, кто хочет быть здоровым, должен в первую очередь следить за правильным питанием — и никакие лекарства ему не потребуются.

Также следует позаботиться о том, чтобы питье соразмерно сочеталось с едой. Ведь если выпить больше, чем надо, в особенности холодного питья, то охлажденный желудок не усвоит пищу, отсюда — несварение и все, о чем было сказано выше. Приведем пример. Во время строительства дома смешивают известь и воду; если смесь будет густой, то работа будет спориться, а вот если добавить больше воды, ничего не выйдет. Этот же принцип следует соблюдать, сочетая питье с едой. И как мы уже сказали выше, здоровье в первую очередь зависит от правильно приготовленной и хорошо переваренной пищи.

Если кто спросит: каким образом человек во время похода или долгого пути может соблюдать все это? Отвечу: все это необходимо соблюдать и там, где есть очаг, и там, где его нет. Если же возникнет необходимость есть сырое мясо или другую грубую пищу, то не чрезмерно, а помалу. Ведь было сказано древними: «Неумеренность вредна во всем». Что до питья, если кто на скаку или в спешке выпьет много, то, сев



Решетка  
для жарки мяса

на коня, причинит себе вред и его желудок пострадает куда больше, чем от еды.

Если же кто спросит меня: почему другие народы питаются сырым мясом с кровью и остаются здоровыми? Они потому в полном здравии, что сами приготавливают для себя лекарства: как почувствуют недоброе, делают себе прижигания на животе и в других местах, подобно тому как прижигаются взбесившиеся лошади. Приведу еще одно суждение: они, подобно волкам, едят только один вид пищи, ибо, кроме мяса, молока и подручной еды, у них ничего нет, поэтому они и здоровы, ибо пища их скудна. Что до питья, то оно у них иногда есть, а иногда и вовсе долгое время отсутствует, и его малость способствует здоровью. Что же до нас, то мы привыкли к разнообразию кушаний, лакомств и напитков, поэтому нам надо следить за тем, чтобы чрезмерным изобилием не нанести себе вреда, и куда тщательнее заботиться о своем здоровье. Если кто получает удовольствие, вкушая разнообразную пищу, то прежде всего он должен позаботиться о правильно приготовленной еде, а все прочее есть понемногу, дабы то, что он съел в первую очередь, принесло ему пользу и хорошо усвоилось.

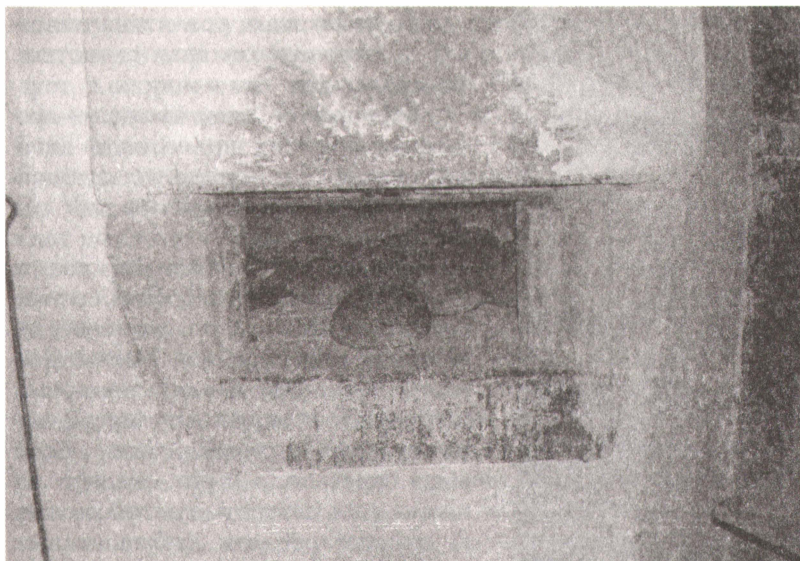
Кроме того, чтобы соблюдать все, что мы советуем, нужно уповать на помощь Божественной силы и Господа нашего Иисуса Христа, ибо по Его милости мы обретаем здравие и многие лета. А теперь изложим сведения о каждом виде пищи и о том, как ее следует принимать, — в соответствии с тем, что нам известно из книг по медицине.

В первую очередь следует есть пышный, заквашенный, а не пресный и долго выпекаемый хлеб, и, если возможно, делать это надо ежедневно, и хлеб должен быть прямо из печи и горячим. Если он не поднялся как следует, то создает тяжесть в желудке.

[Пшеница лучше подкрепляет, чем ячмень, она хоть и питательна, однако плохо усваивается, причем как сама, так и отвар из нее. Хлеб макларис лучше питает и лучше усваивается. Ячмень обладает влажной и холодной природой, а сок его мякины — слабительными свойствами. Чтобы это проверить, немолотый ячмень отвари в воде, и увидишь сок, выделяющийся в изобилии.]

Что до говядины, то ее надо горячей выкладывать на блюдо или готовить в похлебке. Сначала, чтобы избавиться от запаха, ее опускают в кипящую воду, затем заливают таким объемом чистой воды, чтобы уже ничего не подливать, пока





будет вариться. А когда приготовится, добавляют полсоусника крепкого уксуса, луковицы порея и немного поля, корень сельдерея или фенхель, варят на протяжении одного часа, затем, чтобы смягчить вкус уксуса, смешивают две части уксуса и одну часть меда и готовят на медленном огне, поворачивая горшок руками. Это мясо надо сдобрить хорошим соусом. Натри пятьдесят зерен перца, кост и нард — и того и другого в полсолида, — добавь, пока будешь толочь, один тремис гвоздики, все это хорошенько разотри в ступе и добавь вина, вылей в котел и перемешай хорошенько, чтобы перед тем, как снимешь с огня, мясо отдало соусу свой сок. Если есть мед, виноградный сироп или сладкое выпаренное вино, добавь что-либо из этого и готовь не в соуснике, а в глиняном горшке — так вкуснее.

Баранина, если ее употреблять часто, хороша как в похлебке, так и запеченная на медленном огне. Если ее повесить поближе к огню, мясо подгорит снаружи, а внутри останется сырым и не принесет пользы, один только вред. Потому, как сказано, готовить его следует подальше от огня и подольше, а по мере приготовления опускать перо в смесь соли с вином и обмазывать мясо.

Мясо ягненка или козленка хорошо в любое время, как приготовленное на пару, так и отваренное в похлебке. Запеченное также полезно.

Оленину едят вареной или приготовленной на пару, но есть ее часто не стоит. Запеченная оленина хороша, если олень молод. Если стар, то жареное мясо вызывает тяжесть в желудке.





Кухня.  
Италия.  
XVI век

тового поросенка надо смазать смесью меда с уксусом, а именно: на две части меда кладут одну часть уксуса и варят в глиняном сосуде. И этим сдабривают мясо молочного поросенка, когда едят.

Что до телят, то полезны те, которые нежнее. Их мясо едят отварным или приготовленным на пару, а если кто захочет полакомиться, то может запечь телятину на медленном огне. Однако она не очень хорошо усваивается.

Солонину из мяса коров и быков стоит есть только в случае необходимости, ибо соль выводит жир из этого мяса, оно становится сухим и плохо усваивается.

Зайчатина — если она молодая — лакомое блюдо, если приготовить ее с перцем, добавив немного гвоздики, имбирь, кост и нард. Есть зайца полезно при дизентерии, а жир, смешанный с перцем, — при ушных болезнях.

Теперь я подробно расскажу о соленом свином сале — и вовсе не потому, что оно считается у франков лакомым блюдом, а потому, что очень полезно. Если прожарить кусок окорока, то жир растает и солонина сделается сухой, и тот, кто ее будет есть, получит удовольствие, но пища не принесет ему пользы, ибо приведет к выделению дурных соков и вызовет несварение. Если же есть отваренную и затем остуженную со-

Жеребятина и козлятина полезны, в особенности если животное молодое.

Кабанина — если свежая — усваивается легче, но ее надо готовить в похлебке или долго запекать подальше от огня, так же как мы писали о баранине.

Домашняя свинина хороша и вареной, и запеченной. Чем свежее мясо, тем легче оно усваивается. Полезно есть жареное свиное филе, в особенности если во время жарки его обмазывают пером, обмакнутым в соленый раствор. Если мясо жесткое, то его следует во время еды натереть чистой солью. А вот употреблять любые свиные соки мы воспрещаем.

Молочные поросята полезны и хорошо усваиваются и отваренными в похлебке, и запеченными, но жар должен быть не слишком сильным, чтобы они не покрылись коркой, а стали как отварные, и го-

лонину, то это куда полезнее. Она прекращает вспучивание в желудке и хорошо усваивается. Но отварить ее надо как следует, а окорок и как можно дольше. Шкурку есть нельзя, ибо она не усваивается. Если добавить жир солонины в какое-нибудь блюдо или к овощам, когда нет масла, в этом вреда не будет, а вот в жареном сале нет никакой пользы.

Что до сырой солонины, которую, как я знаю, постоянно едят повелители франков, то удивляюсь, кто же им указал на это снадобье. Ибо тому, кто ест соленое сало сырым, никакого иного лекарства и не надо. Ибо оно приносит большую пользу для здоровья и является истинным противоядием. Для внутренних — это отличное средство, ибо если в кишках обнаруживается какой недуг, сало его излечивает, а если появляются глисты и черви, то изгоняет их. Оно успокаивает желудок, а что еще лучше, благодаря этой пище и другая становится полезнее. Приведем такой пример, чтобы нашим словам поверили: если на всякую рану на поверхности тела, в том числе на следы ударов и ушибов, накладывать толстым слоем сало, то оно очищает от гноя рану и заживляет ее. Точно так же оно помогает и внутренним органам. Сырое сало обладает такими ценными свойствами, которые медики используют в снадобьях, питье и пластырях, чтобы залечивать раны, так что, употребляя сырое сало, франки становятся здоровыми.

Полезнее всего пить вино, мед или вермут. Хорошо сваренное пиво, хоть в целом и охлаждает, является благотворным и полезным, совсем как ячменный отвар, который мы готовим по-своему.

Свиные почки нельзя есть целиком — только их бока полезны и хорошо перевариваются. А целиком нельзя есть почки ни одного животного.

Кишки быков и телят (за исключением тех, что набиты) светила медицины рекомендуют употреблять в пищу, но обязательно вареными, а не жареными.

Свиная матка очень полезна — но только вареная.

Свиное вымя полезно и жареным, и вареным.

Нежная коровья утроба полезна вареной. Иногда мы позволяем ее есть начиненной свиным салом.

Что до жареной свиной печени, то она не приносит никакой пользы ни больным, ни здоровым, однако здоровые могут употреблять ее в пищу: хорошенько нарезать и положить на железную решетку с толстыми прутьями, полить или маслом, или соусом и так жарить на теплых углях до полуготовности. Эти кусочки едят горячими, с маслом, солью и посыпанным сверху мелко молотым кориандром.

Что касается птиц, откормленных фазанов или уток, ибо их разводят, то их грудки весьма полезны. Те, кто питается только белым мясом, это высоко ценят. Задние части не упот-



ребляют в пищу, ибо они создают тяжесть в желудке, поскольку нагулянная там тучность неестественного происхождения.

Куры или жирные цыплята, которых специально не откармливали, хороши, если в зимнюю пору их убивают за два дня до употребления, а в летние дни — накануне вечером, ибо выдержанными становятся вкуснее, в особенности грудки и крылышки, где самые лучшие соки и течет хорошая кровь. Задние части всех птиц вполне подходят здоровым людям, да и все мясо в целом. Писатели спорят о том, какие части больше ценятся теми, кто ведет роскошный образ жизни и вкушает разнообразные яства.

Но если на пиру среди прочих отменных блюд окажется одно, которое будет грубым и неподобающим, оно перевесит полезные свойства остальных и вызовет несварение желудка. Что же до упомянутых выше птиц, если они вовремя убиты и хорошо проварены, то похлебка из них весьма полезна. Хороши и жареными, если их осторожно жарят далеко от пламени.

Что до павлинов, то в особенности тех, которые уже взрослые, следует убивать за пять или шесть дней и хорошенько выдержать, приготовить похлебку, можно есть все вместе или по отдельности, по желанию добавить в готовую похлебку немного меда или перец. Молодых, нежных павлинов убивают за один-два дня до приготовления.

Что до дикой птицы, то известно, что откормленные на дворе горлицы — самая тяжелая пища, ибо у них негодное мясо и в них разливается черная желчь, разве что иногда кто-нибудь употребляет их скорби ради. Когда же они живут на воле, то, по словам писателей, ищут на полях траву чемерицу, чтобы вкусить ее. И если кто поймает дикую горлицу, а той случится чемерицы вкусить, то подобная пища даже в ма-

лых порциях представляет смертельную опасность, ибо вызывает очень плохой стул и рвоту, что перекорезживает лицо, словно кто-то дал человеку яд. Я убедился в этом, когда двое крестьян в моих краях поймали и съели горлицу, так вот, один из них страдал от сильного нижнего кровотечения и едва не умер. Средство против этого — постоянно давать им пить подогретое выдержанное вино с маслом, чтобы умирить боли в утробе.

О скворцах пишут, что они больше всего любят питаться цикуттой, поэтому употребление их в пищу вызывает тяжесть в животе.

Куропатки хороши, а в особенности — их грудки, но вареные, а не жареные. Они подходят всем, кроме тех, кто страдает ветрами или дизентерией; их следует хорошенько отварить в чистой воде и желательно готовить, не добавляя ни соли, ни масла, а только один пучок кориандра. По возможности грудки надо есть несолеными, если нельзя, то лучше замочить их в рассоле.

Дикие голуби — неподходящая пища. Что же до домашних голубей, то их птенцы полезны и здоровым, и больным, вареные и в особенности — жареные. Когда жарят, то ненадолго замачивают в рассоле.

Воробьи, которые живут под крышей: в пищу можно употреблять их птенцов, хорошенько прожаренных или сваренных.

Пеночки также полезны и хороши, равно как и прочие птицы, у которых белое мясо, но пеночки среди них самые нежные.

Утки довольно нежны, иногда едят только их грудки.

Хороша птица, что зовется дрофой, но полагаю, что у тебя ее нет.

Куриный или цыплячий фарш становится нежнее, если в него добавить яйцо. Грубый фарш не переваривается и вызывает плохой стул. Нежный фарш хорошо усваивается и производит полезные соки.

«Афрат» по-гречески, или «пена» по-латыни, — блюдо, которое готовится из цыпленка и яичного белка. Белков надо класть побольше, потому что пена получается следующим образом: над миской с заранее приготовленной похлебкой и смесью подливки с водой ставят подставку. Саму миску ставят на угли и на пару, который поднимается от похлебки, готовят это кушанье, затем миску ставят на поднос, добавляют немного не разбавленного водой вина или меда и едят ложкой или тонкой палочкой. Мы иногда добавляем к этому блюду отменную рыбу или морских гребешков, ибо они хороши и в изобилии встречаются в наших местах. Из этих великолепных гребешков получается кушанье в форме снежков.





Трюфели.  
Миниатюра.  
Италия.  
XV век

Что до куриных яиц, то чем больше их есть, тем лучше, но их надо высасывать, добавив немного соли, и если кто во время голода выпьет их, сколько сможет, то это помогает организму больше, чем всякая другая пища, они полезны и больным, и здоровым. Некоторые, правда, опускают их в теплую, а лучше в холодную воду и готовят на медленном огне или на углях, когда вода нагревается понемногу, прогревая содержимое. Если положить яйца в кипящую воду, белок свернется, а желток будет медленно прогреваться, плохо приготовится и не принесет никакой пользы, один вред. Если же делать, как было описано выше, они полезны, в особенности если повар будет поворачивать их лопаткой. Чем свежее яйца, тем они полезней.

Отварные яйца можно также добавлять в фарш, едят только желток, потому что белок не проваривается как следует, вызывает плохой стул и не помогает, а наносит вред, поэтому следует избегать отварного белка, что же до желтка, который жидкий, то в книгах по медицине говорится, что он более полезен для организма.

Гусиные яйца — пища здоровых людей, однако и их лучше есть жидкими, если же белок стал твердым, то он вреден.

Что до фазаньих яиц, то они хороши, однако куриные — лучше.

Все виды грибов вызывают тяжесть и плохо перевариваются, но луговые опята и трюфели лучше всех прочих.

О рыбе, которая водится в этих краях.

Форель и окунь лучше всех прочих рыб.

Щука хороша сама по себе, а блюдо, которое из нее готовят — добавляют взбитый белок, чтобы она стала нежнее, — невредно.

Белугу надо есть свежей, если она многодневная, то вызывает тяжесть в утробе. Если соленая, вызывает тяжесть и порождает плохие соки. Кожу жареной белуги никогда не едят, ибо этим можно нанести себе большой вред.

Камбала и морские языки — это один род, их надо есть вареными, с солью и маслом, ибо они полезны даже больным.

Угри, которые водятся среди камней или в местах, покрытых гравием, лучше тех, которые рождаются среди ила и грязи. Их надо жарить на вертеле нарубленными на части, и они получаются лучше, чем отварные, а если поливать рассолом во

время жарки, то мясо становится намного жестче.

Пескари — маленькие рыбки — запеченные и жареные прекрасно насыщают.

Осетров считают мальками белуги. Они полезны и больным, и здоровым, отваренные с солью и маслом.

Грубое мясо стерляди могут есть здоровые люди.

Миногу нельзя рекомендовать ни здоровым, ни больным, ибо у нее плохое мясо, пропитанное черной желчью, поэтому оно порождает дурные соки и черную кровь и становится причиной недугов.

Всякую рыбу надо есть свежей; если она начала пахнуть, то нанесет большой вред.

О гребешках и устрицах.

Гребешки лучше всего варить или запекать прямо в их раковинах, а затем готовить из них кушанье. Они полезны и больным, и здоровым, но только если будут свежими.

Устрицы следует употреблять время от времени, ибо они обладают холодной природой, флегматичными свойствами. Лучше всего жарить их прямо в раковинах. Если же кто употребляет их сырыми, пусть ест только само мясо моллюсков, отделив все, что находится вокруг. Если кто съест пахнущие устрицы, то другого яда ему и не надо.

Овощи — малява, репа, порей — полезны всегда, и в летнюю, и в зимнюю пору, капуста — зимою, ибо в летние дни способствует образованию черной желчи.

Латук — в любое время, в особенности если только срезан, а вот двухдневный или трехдневный — есть лишь в случае надобности.

Цикорий полезен и сырым, и вареным как здоровым, так и больным, сырой надо высушить в течение дня на солнце и потом есть.

Брюква хороша, если отварить ее с солью и оливковым маслом или приготовить с мясом и салом, добавив в блюдо уксуса для вкуса.

Пастернак полезен хорошо отваренным; если употреблять в пищу с солью и маслом, является мочегонным [средством]. Если употреблять жареным, то сначала надо вымочить в теплой воде.

Спаржа полезна и огородная, и дикая. Вызывает мочеиспускание, если вымочить ее в теплой воде с корнем сельдерея



Галанговый  
корень.  
Миниатюра.  
Италия.  
XV век





Латук.  
Миниатюра.  
Италия.  
XV век

или фенхеля. Затем надо положить немного кориандра или мяты и добавлять эту воду в вино. Спаржу, если она не жестка, не стоит переваривать, а не то потеряет свои свойства и вкус. Есть с маслом и солью.

Сельдерей, кориандр, укроп и порей добавляют в любую пищу. Порей должен быть немного жестким.

Тыкву, ибо она обладает холодной природой, следует есть часто только здоровым людям. Однако в наших местах, когда нет ничего холодного, мы даем ее страдающим лихорадкой. Нежную, хорошо отваренную тыкву едят с солью и маслом, чтобы умерить приступы лихорадки.

У арбузов, если они спелые, лучше всего есть мякоть с косточками.

А если приготовить кислый напиток,

как поступают некоторые, и употреблять его, добавив полей, то и это не повредит. Но тем, кто страдает болезнями почек, этот напиток вреден, ибо крепкий уксус вредит почкам и не благоприятствует печени и мочевому пузырю.

Огородная лебеда полезна и больным, и здоровым.

Редис полезен здоровым и флегматикам, однако он должен отлежаться пять или более дней после того, как собран. Редис прямо с грядки вызывает в животе тяжесть.

Чеснок полезен как флегматикам, так и тем, у кого в животе холод, он особенно полезен во время долгого пути, ибо обезвреживает плохую воду, но те, у кого больные почки, должны употреблять его изредка.

Луку присуща влажность, аскалонский лук лучше.

Что до круп, то ячменный отвар, если известно, как его готовить, полезен и здоровым, и страдающим лихорадкой. Ведь вправду из ячменя, который мы, греки, называем «альфита», латиняне — «полента» [ячменная крупа], а готы по-варварски — «фенея», готовится превосходный отвар, который обладает целебными свойствами. Если его смешать с горячим вином и выпивать по полной ложке этой смеси, то она помогает и питает больную утробу. Ячмень помогает при дизентерии, если смешать с горячим чистым вином и принять ложку этой смеси, а еще лучше это сделать натощак, или ночью, как пропоют петухи, или давать больному после еды, чтобы, приняв смесь, он уже не вкушал никакой другой пищи, пока не переварит эту. Мы обычно даем этот отвар страдающим лихорадкой, разбавляя прозрачной теплой водой так, чтобы

смесь получилась не густой, а жидкой. Этот отвар, в особенности с водой, можно принимать натошак и во время сорокадневного поста, ибо он укрепляет и питает утробу.

Бобы, отваренные целиком или в похлебке, сдобренные маслом и солью, полезнее, чем молотые бобы, от которых в желудке возникает тяжесть.

Горох, если хорошо отварен, так что стал совсем жидким, и приправлен маслом и солью, полезен, он также хорош для почек. А вот сырой не следует есть даже здоровым людям, ибо от него случается несварение и жидкий стул.

Чечевицу — хорошо промыть и отварить в чистой воде: сначала замочить ее в горячей воде, затем второй раз залить необходимым количеством воды, но не чрезмерно, и, не спеша, готовить на углях. Когда сварится, добавить немного уксуса для вкуса, высыпать сверху на чечевицу полную ложку молотой специи под названием «сумах», и, пока она стоит на огне, перемешать хорошенько, снять с очага и употреблять в пищу. Для вкуса, когда она будет вариться во второй воде, следует добавить также полную ложку масла, один или два пучка кориандра с корнем, а целиком. А еще немного соли для вкуса.

Фасоль полезна, даже сушеная, если ее хорошо отварить.

Лаврики (?) едят только при необходимости, ибо они очень плохо усваиваются, и их также можно сдобрить уксусом.

Рис полезен, если хорошо сварен, недоваренный — вреден. Рис готовят для тех, кто страдает дизентерией, хорошенько варят и дают больным, варят в чистой воде, а когда проварится, сливают воду и заливают козьим молоком, ставят горшок на угли и готовят на медленном огне, чтобы получилась однородная масса, и без соли и масла едят только горячим — никак не холодным.

Пшено и просо можно готовить так же, как рис, в особенности для тех, кто страдает дизентерией. Пшено сначала замачивают в горячей воде, а когда зерна начинают расщепляться, варят в воде и заливают козьим молоком, затем готовят на медленном огне, как мы уже сказали, когда речь шла о рисе.

Волчьи бобы обладают горячей и твердой природой, однако, приготовленные, они становятся нежнее и холоднее и опорожняют [утробу].



Белый и черный нут, в особенности мясистый, расслабляет, вызывает мочеиспускание и опорожняет. Сладкие бобы вызывают мочеиспускание и опорожнение.

Обязательно надо есть и другие крупы, но варить как следует, ибо недоваренные вредны. Так молотые бобы, как сказано выше, отягощают утробу.

Для тех, кто страдает дизентерией, готовят козье молоко. Опускают в молоко камни, нагретые на очаге, и так, не ставя на огонь, доводят до кипения. Как закипит, убирают камни, бросают в молоко мелкие кусочки белого дрожжевого хлеба, ставят на угли и томят — и обязательно в [глиняном] горшке, а не в медном сосуде. Как только закипит, добавляют кусочки хлеба, гренки, и едят ложкой. Это молоко ставит на ноги и подпитывает. Но если поить чистым молоком, выйдет наоборот, и больные едва ли останутся в своем теле.

О молоке для здоровых людей: если кто захочет выпить сырого молока, пусть добавит к нему меда, вина или медового напитка, если ничего этого нет, пусть кинет щепотку соли, и тогда оно не свернется внутри. Ведь если выпить чистого молока, то часть его сворачивается в печени и в утробе и наносит великий вред. Если же выпить парного молока, это не повредит. Но и в этом случае оно будет усваиваться лучше, если добавить немного вина или меда. Осторожности ради следует присутствовать, когда будут доить корову или козу, пить молоко сразу, пока не остыло, и сосуд, куда будут доить, должен быть глиняным и хорошо прогретым, чтобы парное молоко не остыло и было выпито еще теплым. Кроме того, оно полезно и чахоточным, теплое коровье или козье молоко надо проглотить, чтобы прогреть легкие; смешанное с медом и нагретое, оно помогает еще лучше.







Свежее сливочное масло можно давать чахоточным, однако в нем вообще не должно быть соли. Если есть соль, то оно наносит огромный вред. Если масло чистое и свежее, к нему добавляют немного меда, — слизать немного и проглотить, подняв лицо кверху. Однако мы рекомендуем его чахоточным только в том случае, если их болезнь не затяжная, если же повреждены легкие и они харкают гноем, то масло противопоказано.

Простокваша («оксигала» по-гречески и «мелька» по-латыни), или перебродившее молоко, считается знатоками едой полезной для здоровых людей, ибо она не сворачивается в утробе. Однако и к ней надо добавлять либо мед, либо масло, которое можно растопить.

Сыр вызывает тяжесть не только у больных, но и у здоровых, в особенности у тех, кто страдает печенью или почками, а также у кого больная селезенка, ибо сворачивается в почках и способствует появлению камней.

Пресный, то есть несоленый, домашний сыр могут употреблять здоровые люди; если он совсем свежий, то лучше всего полить его медом.

Если кто ест печеный или отваренный сыр, то ему другого яда и не нужно. Если из него вытопить весь жир, сыр превращается в чистый камень. Если выварить жир, то он становится словно соль. А кто не верит, пусть выварит сыр, достанет и остудит, — вся головка превратится в подобие камня или соли. А посему, неужели запеченный сыр, попав внутрь, может вызвать что-нибудь, кроме камнеобразования?



Каштан.  
Миниатюра.  
Италия.  
XV век

Тонкая пшеничная мука вызывает тяжесть даже у здоровых, но для тех, кто страдает дизентерией и ходит кровью, ее смешивают с козьим молоком и готовят на углях, получая нечто вроде сливочного масла.

## ПЛОДЫ

Сладкий лимон в особенности хорош для тех, кто страдает от дизентерии и ходит кровью, его режут на четыре части, отваривают в глиняном сосуде в чистой пресной воде и так употребляют в пищу. Можно еще запечь в золе и затем есть с медом: это улучшает пищеварение.

Спелая дыня, если она сладкая, полезна, а вот кислая — наоборот.

Сладкая подойдет и больным, и здоровым, как и ранец, если сладок и созрел на дереве, а вот от жесткой и кислой — немалый вред.

Слива, спелая и сладкая, и персик или персик толстокожий, если они поспели на дереве, вишня и прочие плоды — полезны. Если же их собрать неспелыми и дать несколько дней отлежаться, то, по нашему мнению, они будут гнить, а не спеть и вырабатывать гнилостный сок в утробе.

Ежевика — и дикая, и домашняя — очень полезна и больным, и здоровым, но она должна окончательно созреть на дереве или на кусте.

Фиги полезны, но только совсем зрелые.

Каштаны хороши отваренными или жареными, а вот сырыми они плохо перевариваются.

Авелланские орехи тяготят, если их добавить в какую-нибудь специю с другими пряностями.

Миндаль полезен; если он становится горек, то подходит страдающим печенью. Его можно опустить в теплую воду, очистить от кожицы и так есть. Можно также приготовить (без кожицы), смешав с медом, и давать страдающим катарктой, когда она начинает разрастаться.

Финики полезны сами по себе, но не часто, ибо вызывают вздутие и головные боли, если съесть слишком много.

Каирские финги хороши и полезны. Только не тем, у кого начинается катар, ибо их надо долго жевать. Их полезно есть тем, у кого боли в глотке или у кого осип голос.

Изюм также относится к белым и сладким ягодам. «Ом-факион» получается из незрелых ягод винограда.

# НАСТАВЛЕНИЕ О ТОМ, КАК ПРИГОТОВИТЬ ВСЯКУЮ СНЕДЬ

*Начало XIV века*

Вот наставление в том, как приготовить всякую снедь. В первую очередь о мясе и соусах, которые к нему подходят. О свинине, телятине, баранине, говядине. Затем о нежном мясе: козленка, ягненка и поросенка. Затем о всевозможных видах птиц: каплунах, курах, гусях, диких и домашних утках, далее о дичи: журавлях, тетеревах, цаплях, водяных курочках, вяхирях, чирках, зуйках, куропатках, горлицах, диких курах, бакланах — и соусах, которые к ним полагаются. Затем о блюдах из цыплят, зайцев и кроликов, а также о блюдах, похлебках и супах и о том, как их готовить. Затем о рыбе — морской и пресноводной — и о том, какие соусы следует ко всему этому подавать.

## СВИНИНА

Жареное филе зимой и летом с зеленым соусом.

По желанию — в рагу, нарубленное, с обжаренным в сале луком, с молотым перцем и другими специями, а также с обжаренным хлебом, истолченными в ступе. Сдобрить отваром, в котором была приготовлена свинина, затем довести до кипения, полить сверху куски, посыпанные специями, посоленные и разложенные по мискам.

Другие части свежей свинины — зимой и летом — с зеленым соусом без чеснока, с перцем, имбирем, петрушкой и шалфеем, сдобренные или терпким соком, или уксусом, или вином.

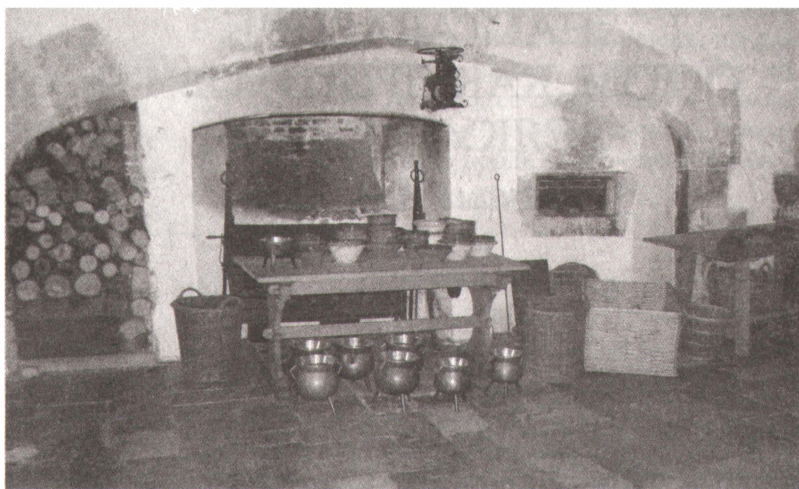
Солонина — с горчицей

Четыре ноги, ушки и рыло — в соусе из петрушки и специй, сдобренных уксусом.

Жареные свиные потроха — с чесночным соусом или терпким соком.

Селезенка — кусками в похлебке. Налить на сковороду немного воды, а когда отварится, слить воду и сохранить. Затем взять печень, хлеб, перец, специи, перетереть все, не обжаривая хлеб, сдобрить водой, в которой варилась селезенка, подавать, как было описано выше, вместе с уксусом и крошкой обжаренного хлеба, перетертого в ступе.





### ГОВЯДИНА

Свежая говядина — с белым чесночным соусом.

Соленая — с горчицей.

Бычьи внутренности, обильно сдобренные салом, хороши в пирогах.

### ТЕЛЯТИНА

Жареная телятина. Филе отварить в воде, затем нашить салом и жарить, подавать с белым чесночным соусом или с перцем. Если вы хотите приготовить ее кусочками, отварите, нарежьте прямо на сковороде, затем обжарьте на сале или жире, влейте взбитые яйца, посыпьте перцем. Если вы желаете запечь в тесте — отварите, нашингуйте салом, нарежьте и положите в пирог.

### БАРАНИНА

Свежая баранина зимой и летом готовится с шалфеем, иссопом и петрушкой. Ее едят с зеленым соусом. Соленую — с горчицей. Зажаренные бока едят с тем же самым соусом.

### МЯСО КОЗЛЕНКА И ЯГНЕНКА

Мясо козленка и ягненка хорошо подавать жареным, но сначала его надо отварить, а затем нашить салом. Вы можете употреблять его в пищу под перечным соусом с терпким соком, приготовленным из винограда или плодов дикой яблони, или с черным перцем.

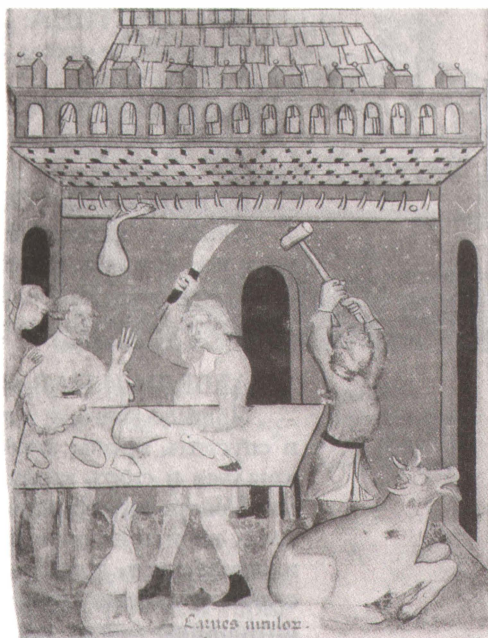
### МЯСО ПОРОСЕНКА

Перед приготовлением его надо ошпарить, удалить внутренности и приготовить целиком. Затем взять яйца, у кото-

рых желтки сварились вкрутую, запеченные на огне каштаны, ломтики майского сыра, горох, собранный в день святого Риоля (30 марта), приготовленный на углях. Нарезать все и посыпать смесью из тертого киннамона, перца и имбиря, прочих специй и соли, всем этим нафаршировать поросенка через ухо, разрезать на четыре части и есть с начинкой.

### ДЛЯ КАПУНОВ И КУР

Мясо каплунов и курятина хороши жареными, с винным соусом летом и с чесночным зимой, приготовленным из чеснока, корицы и имбиря, сдобренных миндальным или овечьим молоком. Еще кур можно приготовить со свежими травами и солью. К тому же каплунов и кур можно приготовить в похлебке с корицей, имбирем и прочими специями, добавив к этому взбитые яичные желтки, нарезав мясо на куски и обжарив на сале. Но сначала надо перетереть хлеб, шафран, прочие специи, печень, сдобрить бульоном, отжать в полотенце, довести до кипения, а взбитые яйца с шафраном и специями развести чистым вином.



Лавка мясника.  
Миниатюра.  
XIV век

### ЧТОБЫ ПРИГОТОВИТЬ «FAUS GUERNON»

Возьмите печень и желудки, мелко нарубите, истолките хлеб, сдобрите бульоном, доведите до кипения, после этого добавьте взбитые яичные желтки и шафран, сдобрите вином, обжарьте, добавьте молока, поделите мясо на волокна, доведите до кипения, постоянно помешивая, после этого добавьте яйца и шафран, переложите в миску, посыпьте толченой корицей, имбирем и гвоздикой.

### ДЛЯ ГУСЯ

Летом гусь хорош с чесночным, а зимой — с пряным перечным соусом. Соленое мясо — в похлебке, но его также можно употреблять с горчицей.

### ДИКАЯ И ДОМАШНЯЯ УТКА

Есть с пряным перечным соусом. Дикие и домашние утки хороши в соусе из шалфея и петрушки, корицы, имбиря, но без перца. Засоленную дику утку надо есть с горчицей.

**ДИКАЯ ПТИЦА: ЖУРАВЛИ, ТЕТЕРЕВА, ЦАПЛИ**  
Жарятся целиком, с лапами и головой.

**ВОДЯНЫЕ КУРОЧКИ, ВЯХИРИ, ЧИРКИ, ЗУЙКИ**  
Жарятся с острым перцем.

**КУРОПАТКИ, ГОРЛИЦЫ, ДИКИЕ КУРЫ, БАКЛАНЫ**  
Немного нашингуйте салом, обжарьте и подавайте с соусом из корицы и имбиря, сдобрив вином, но без перца. Куропаток и горлиц запеките в тесте. Диких кур в сентябре и октябре — с перечным соусом и кислым соком.

**ЛЕБЕДИ И ПАВЛИНЫ**  
Прежде всего, у живой птицы перерезать на шее артерию и спустить кровь, затем сделать надрез на спинке до самых крыльев и снять кожу, насадить на вертел с головой и лапами. Теперь перетереть шафран и размоченный в вине белый хлеб, взбить яичные желтки с шафраном, взять птичье перо и обмазывать тушку, посыпая сверху истолченными пряностями — смесью всех специй, в которую положено побольше цитварного корня и широколистного гладыша. Когда лебедь и павлин будут готовы и подсохнут, их надо завернуть в полотенце, а перед тем, как подавать на стол господину, надеть кожу, прикрепить шею, голову, крылья, окорочка и все остальное.

**КРОЛЬЧАТИНА И ЗАЙЧАТИНА**  
Хороши в пирогах. Жареный кролик — с пряным перечным соусом или перечным соусом с терпким соком. Жарить надо прямо с лапами. Зайчатину не следует жарить, в особенности летом, ее надо класть в пирог, слегка нашинговав салом.

**СВЕЖАЯ ДИЧЬ**  
С пряным перечным соусом, соленое мясо — с горчицей.

**ОЛЕНИНА**  
Филе — жареное или в тесте, слегка нашингованное салом, с пряным перечным соусом или зимой — с чесночным соусом, приготовленным из чеснока, корицы, имбиря, смешанных с миндальным молоком, то есть миндалем, залитым теплой водой. Обжарьте на жире или сале и полейте соусом.

**ЧТОБЫ ПРИГОТОВИТЬ БЛАНДУШЕ**  
Если вы желаете приготовить бландуше, возьмите кур, отварите в воде, теперь возьмите грудку, отделите белое мясо, положите его в ступу и разотрите, затем возьмите желтки

яиц, приготовленных на огне, отварите, добавив немного крахмала. Блюдо можно приготовить со щукой или окуном, но тогда оно будет называться рыбным.

### КУМИННОЕ БЛЮДО ИЗ КУРЯТИНЫ

Если вы желаете приготовить куминное блюдо из курятины, возьмите кур, отварите в воде с вином, отделите белое мясо, разрежьте кур, затем возьмите яичные желтки, хорошенько взбейте, заправьте бульоном и положите кумин, соедините все, и это будет ваше куминное блюдо.



Фрагмент  
титального листа  
из кулинарной  
книги XV века

### ЧТОБЫ ПРИГОТОВИТЬ БЕЛУЮ КУРИНУЮ ПОХЛЕБКУ

Отварите кур в вине и воде, возьмите миндаль, перетрите, сдобрите бульоном, затем поставьте вариться в чистом горшке, разрежьте кур на куски и обжарьте, после чего положите в горшок и варите в нем. Теперь возьмите миндаль, гвоздику, корицу, длинный перец, листья нарда, галантовый корень, шафран и сахар, слегка сдобрите уксусом и смешайте. Это будет вашей похлебкой.

### ОСТРАЯ (ЖИДКАЯ) АНГЛИЙСКАЯ ПОХЛЕБКА

Возьмите кур, приготовьте их печень, затем возьмите каштаны, извлеките сердцевину и перетрите с печенью, разбавьте получившимся куриным бульоном, добавьте имбирь, шафран, длинный перец, доведите это до кипения, а затем подавайте все вместе.

### ТУШЕНОЕ БЛЮДО ИЗ МЕЛКОЙ ПТИЦЫ

Чтобы приготовить тушеное блюдо из мелкой птицы, положите птиц в горшок, с рубленным беконом, добавьте вино, воду, перец, имбирь, накройте крышкой так, чтобы пар не мог выбраться наружу до тех пор, пока блюдо не будет готово.

### ЧТОБЫ ПРИГОТОВИТЬ БЛАНМАНЖЕ

Возьмите куриные крылышки и ноги, отварите в воде, возьмите немного риса, размочите его в чистой воде, затем приготовьте на медленном огне, разделите мясо на тонкие волокна и приготовьте, добавив немного сахара. [...] По желанию рис можно отварить в курином бульоне или миндальном молоке — тогда его не нужно подкрашивать.

## *Теперь о морской и пресноводной рыбе*

### ОСЕТР

Рыба королевская; порубите ее на куски и насадите на вертел. [...] Отварите в воде, если хотите съесть с острым перцем или петрушкой, фенхелем или уксусом. Соленый — с горчицей.

### ЕСЛИ ВЫ ЗАХОТИТЕ СДЕЛАТЬ КУМИННЫЙ СОУС ДЛЯ РЫБЫ

Возьмите кумин и миндаль, перетрите их, добавьте горячей воды, процедите и подавайте с рыбой.

### ЕСЛИ ХОТИТЕ ПРИГОТОВИТЬ САРАЦИНСКОЕ БЛЮДО

Возьмите утрей, снимите с них кожу, нарежьте, посолите и обжарьте, теперь возьмите хлеб и сахар, разомните в ступе, сбрызните вином и терпким соком и поставьте вариться вместе с утрями. Затем возьмите корицу, нард, гвоздику, перетрите в ступе, разбавьте, добавив чуть-чуть уксуса, вылейте на утрей, хорошенько приготовьте и отодвиньте подальше от пламени.

### ДЛЯ ПРОВАНСАЛЬСКОГО МОЛОКА

Если вы захотите приготовить провансальское молоко, возьмите миндаль, разотрите его, сбрызните вином и водой, теперь возьмите петрушку — целиком — и лук, нарезанный кольцами, соедините с утрями и обжарьте все вместе. Затем возьмите цельный шафран, воду и длинный перец.

### ЕСЛИ ВЫ ХОТИТЕ ПРИГОТОВИТЬ ЗАЛИВНОЕ ИЗ ЩУКИ

Возьмите перец, корицу и имбирь, перетрите все вместе, сбрызните уксусом, приготовьте вашу рыбу и опустите в эту смесь.

### ЕСЛИ ВЫ ХОТИТЕ ПРИГОТОВИТЬ ЗАЛИВНОЕ ИЗ МИНОГИ

Возьмите дрожжевой хлеб, разомните его и отварите в крови миноги и хорошем белом вине, дайте ему подняться на том же самом вине и добавьте побольше перца и соли, сколько необходимо. Затем возьмите миног, положите на тряпицу, чтобы остыли. Хлеб разомните и сбрызните уксусом, пропустите через сито, положите на чистую сковороду, доведите до кипения и постоянно помешивайте, чтобы не подгорел, затем дайте остыть, хорошенько перемешайте, возьмите истолченные в порошок имбирь, корицу и гвоздику, посыпьте, как полагается, миног и залейте [соусом].

## ЕСЛИ ВЫ ХОТИТЕ СДЕЛАТЬ ЗАЛИВНОЕ ИЗ РЫБЫ

Возьмите рыбу, а именно карпа и линя, леща и тюрбо, нарежьте, готовьте в прозрачном крепком вине, затем возьмите корицу, имбирь, длинный перец, галанговый корень, нард и немного шафрана, перетрите и смешайте, когда снимите с огня, разложите рыбу по мискам и залейте сверху. Если вам покажется, что заливное получилось слишком густым, процедите его, охладите и оставьте до утра.

## РЫБА И ПРОЧАЯ СНЕДЬ

Жареный морской угорь хорош в зеленом соусе, приготовленном из шалфея, петрушки, перца и имбиря, сдобренных уксусом или терпким соком.

## ЖАРЕННЫЙ ЛОСОСЬ

В остром перечном соусе. Соленый — с горчицей, как зимой, так и летом.

## ЩУКА

В зеленом соусе. Заливное из щуки. Щука в ухе: сначала обжарить, затем припустить в сковороде с суслом или грушевым сидром, перетереть в порошок всевозможные специи и хлеб, развести с ухой на сковороде, разлить по мискам и разложить в них рыбу.

## ОКУНЬ

С винным соусом.

## УГРИ

В тесте. Также соленые угри, отваренные в воде, — с горчицей.

## ВСЯКАЯ ВАРЕНАЯ ПРЕСНОВОДНАЯ РЫБА

Хороша с зеленым соусом. Соленая — с горчицей.

## ГОЛЕЦ И ГОЛАВЛЬ

Отварные — с зеленым соусом, жареные — с горчицей.

## ГРЕБЕШКИ

С подливой или отварные — с перцем и имбирем.

## СКАТ, МОРСКАЯ СОБАКА, ЩУКА, БРОТЕЛЬ<sup>28</sup>

С белым чесночным соусом.

<sup>28</sup> Рыба не идентифицирована.





Изготовление  
пирогов.  
Франция.  
XIV век

## ЕСЛИ ВЫ ХОТИТЕ ПРИГОТОВИТЬ ПОСТНОЕ БЛАНМАНЖЕ

Возьмите рис, отварите его в воде, превратите в пюре, накройте горшок, подсушите, затем разомните, сдобрите миндальным молоком и постоянно помешивайте, после чего разложите по мискам и посыпьте специями, гвоздикой и тертым миндалем.

## ЕСЛИ ВЫ ХОТИТЕ ПРИГОТОВИТЬ ПОСТНЫЙ ФЛАН

Возьмите угрей, приготовьте и удалите из них кости, хорошенько перетрите их в ступе, добавьте немного имбиря, шафрана и вино. Вы можете приготовить флан или торт [...]

## ЕСЛИ ВЫ ХОТИТЕ ПРИГОТОВИТЬ СЕВЕРНЫЕ ПИРОЖКИ

Возьмите кусок щуки или другой рыбы, отварите, нарежьте на кусочки величиной с игральные кости, добавьте имбирь, корицу, сдобрите небольшим количеством вина, затем приготовьте тесто, вылепите маленькие пирожки и обжарьте их в масле.

## ЕСЛИ ВЫ ХОТИТЕ ПРИГОТОВИТЬ ПИРОГИ С СЫРНЫМ ПРИВКУСОМ ИЛИ ПОСТНЫЙ ФЛАН

Возьмите молоки карпа или щуки и хлеб, перетрите все это и сдобрите миндальным молоком; если вы увидите, что начинка получилась слишком белой, положите немного шафрана. Так вы можете испечь постные пироги, которые будут иметь привкус сыра.

## КОРЮШКА

С кислым перечным соусом, приготовленным с имбирем и корицей.

## СИНЕРОТЫЙ ОКУНЬ

Жаренный на решетке на маленьком огне, чтобы не подгорел, — с терпким соком. Отварной — с зеленым соусом.

## МАКРЕЛЬ

Хороша в пирогах, слегка посыпанная молотым перцем, специями и солью. Если свежую макрель обжарить, она хороша с камелином без чеснока, но с корицей и имбирем, сдобренными уксусом. Отварная макрель хороша с соусом из перца, корицы и имбиря. Соленая — с горчицей или винным соусом.

### **СВЕЖАЯ ТРЕСКА**

Отварить в хорошо посоленной воде и есть с белым чесночным соусом, из чеснока и миндаля, одобренных уксусом и жаренных в масле. Соленую — с горчицей.

### **КАМБАЛА И ШИПОВАЯ КАМБАЛА**

Отварные — с винным соусом. В заливном — с шалфеем, петрушкой, корицей, имбирем и прочими специями, одобренными уксусом.

### **СВЕЖИЙ МЕРЛАНГ**

С чесноком и хлебом, смешанными с терпким соком винограда. Соленый — с горчицей.

### **ОТВАРНОЙ МОРСКОЙ ПЕТУХ**

В камелине, разбавленном уксусом. Также морские петухи в пряном перечном соусе.

### **СВЕЖАЯ СЕЛЬДЬ**

Со специями в чесночном соусе. Сельдь из Жернема — с терпким соком или горчицей. Если отварить свежую сельдь — с пряным перечным соусом.

### **БЕЛАЯ КАРАКАТИЦА**

В чесночном соусе с уксусом. Также каракатица, томленная с луком, и еще — обжаренная в масле с процеженной смесью миндаля и перца.

### **УСТРИЦЫ**

Томленные, сначала отваренные в воде с луком, перцем, шафраном, в чесночном соусе с миндалем. А также устрицы с солью и дрожжевым, хорошо поднявшимся хлебом.

Про осетра и все прочее переставь после морского утря — так будет правильно.

Любой, кто служит в добропорядочном доме, должен запечатлеть все, о чем сказано в этом свитке, в своем сердце, а коли не запомнит, то и хозяину своему не сможет служить как подобает. На этом закончен трактат о том, как приготовить и называть отменные напитки: вино, кларет и все прочее — и как называть и подавать всякую снедь в соответствии с многообразными обычаями разных стран.

# Маино де Майнери ТРАКТАТ О СОУСАХ

Забавы с соусами изначально были изобретены обжорами скорее для услаждения, чем ради пользы. Тому, кто заботится о здоровом образе жизни, в этих изысках нет никакого проку, но хоть бы не было и вреда. А то ведь соусов человек съедает больше, чем требует его природа и забота о здоровье. К тому же одобренная соусами вредная и испорченная пища становится такой вкусной, что во рту и утробе оказывается то, чему там вовсе не место. Далее, соусы пахнут лекарствами, а здоровый человек, как пишут те, кто учит здоровому образу жизни, должен стремиться к здравью и не принимать никаких лекарств. Поэтому я и говорю, что здоровья ради соусов надо использовать самую малость — только к отвратительной пище или чтобы сделать блюдо не столь соленным. Что же до тех, кто страдает отсутствием аппетита, то им соусы весьма помогают, ибо принимаемая пища становится вкуснее и приятнее. Эти самые соусы не только возбуждают аппетит, но и способствуют пищеварению. И точно так же, как есть соусы, которые улучшают аппетит и пищеварение, можно приготовить соусы, способствующие задержанию и извержению. И поскольку соусы доставляют наслаждение людям, мы рассмотрим их в отдельном трактате.

В первую очередь надо объяснить, какими принципами следует руководствоваться.

Прежде всего, соусы употребляют малыми порциями, ибо по природе своей они сродни лекарствам, а снадобий здоровые люди должны принимать чуть-чуть или не есть вовсе. Нет никакого искусства в том, чтобы смешивать естественную пищу с тем, что имеет вкус лекарства.

Во-вторых, если соус чужероден блюду, то его следует употреблять поменьше. И наоборот, чем родственнее соус принимаемой пище, тем больше его можно добавить.

В-третьих, соус должен соответствовать времени года. Поэтому летом соусы готовят с терпким соком или соком лимона, померанца, уксусом, соком из зеленых ягод винограда и кончиков лозы, гранатовым вином, розовой водой, миндалем, черствым хлебом, размоченным в уксусе или в каком-либо из перечисленных выше соков, и никоим образом не кладут острых специй — разве что самую малость, да и то надо добав-

лять немного тимьяна и петрушки, чтобы умерить их действие. В холода надо класть горчицу, сурепку, белый имбирь, перец, корицу, гвоздику, порей, шалфей, мяту, тимьян, петрушку, вино, слабый винный уксус. В умеренные времена года соус должен быть по своей природе умеренным.

В-четвертых, чем гармоничнее блюдо и чем лучше оно сбалансировано, тем меньше оно нуждается в соусе. Ибо соус привносит в блюдо соразмерность. Так, умеренные блюда нуждаются в умеренном соусе, а чрезмерные — в чрезмерном. Если пища прохладная, влажная и клейкая, то соус должен быть горячим, сухим и острым, и, наоборот, к пище горячей и сухой следует подавать холодный и влажный соус.

Теперь следует определиться с тем, какой соус подходит к каждому блюду.

Для отварного мяса кастрированного барашка, телятины и козлятины — зеленый соус, который готовят так: берут одну часть петрушки на полчасти розмарина, черствый хлеб в пропорции к одному яйцу, драхму белого имбиря, двенадцать зонтиков гвоздики. Летом соус готовят с терпким соком и кладут поменьше специй, а зимою — побольше. Также зимою в этот соус добавляют немного вина или слабого уксуса. Зимою можно добавить сладкой горчицы, смешанной с белым вином, или сурепки, смешанной с миндалем и слабым уксусом.

Чтобы приготовить мясо молочного теленка в кинефе (cinepium), берут обжаренные сухари из черного хлеба, размоченные в уксусе, одну унцию истолченного перца, один фунт расплавленного сала, в этом сале обжаривают пятнадцать луковиц, когда лук готов, берут кинеф, бульон, хлеб, лук, все это хорошенько толкут в ступе, добавляют специи и варят до тех пор, пока не загустеет.

Козлятину можно приготовить с белым бульоном. Берут один фунт сладкого миндаля, унцию истолченного белого имбиря, полкварти лимонного сока и смешивают это все с мясным отваром.

Для говядины подходит вареный соус с перцем и шафраном, который готовится из перца, шафрана и хлеба, пропитанного в уксусе зимой, и в терпком соке — летом. Все это соединяют с мясным бульоном и варят. Иногда добавляют сурепку.

Для вареной свинины подходит сурепка и горчица. Если это мясо запекается в тесте, то добавляют хорошенько истолченные в ступе душистые сладкие специи, терпкий сок, свиное сало. Некоторые кладут белый лук, сливочный сыр и говяжьи мозги. Если делают пирожки (pastilli) из нежного мяса, кладут миндальное молоко с гранатовым вином или терпким



Кулинар.  
Гравюра.  
XIV век



соком и истолченные сладкие пряности. В конце можно добавить яйцо, взбитое с терпким соком.

Для жареной свинины подходящим соусом будет сок, выделившийся во время жарки, если к нему добавить немного вина и вареного лука, — это зимой, а летом — зеленый соус, политый (gominata) сверху. Можно добавить белой горчицы и сурепки.

Для жареных кроликов и мелкой птицы подходящий соус — это камелин с корицей, хлебными крошками и терпким соком летом, а зимой — с вином, сдобренным некрепким уксусом.

Для жареных горлиц, куропаток, голубей и перепелов не нужно никакого иного соуса, кроме соли и лимонного сока.

Для вареных каплунов и фазанов соус — это бульон, в котором они варились, куда добавлены сладкие пряности. Зимой в этот бульон надо класть иссоп, шалфей и петрушку, а летом — сок из зеленого винограда. Можно также приготовить белый соус, положив в него миндаль вместо орехов и белый сахар.

Если каплуны, куры и фазаны запекаются в тесте целиком, кладут специи и терпкий сок летом, а зимой можно добавить немного хорошего вина.

Если их запекают не целиком, а кусками, можно добавить сало, шалфей, иссоп, петрушку и посыпать истолченными сладкими душистыми специями. Для жареных кусков зимой подойдет миндаль, истолченный с бульоном или сладким вином, и немного специй, а летом — терпкий сок, но специй в эту пору надо класть поменьше.



Для утки, гуся и прочих водоплавающих птиц подойдет черный перечный соус, приготовленный из сухариков черного хлеба, вымоченных в уксусе, и жареной печени, которые нужно вместе истолочь в ступе, смешать с соком, который капает с птицы, добавить терпкий сок и варить все вместе, пока не загустеет.

Что касается рыбы, то известно, что плоть жирная, с трудом перевариваемая, избыточная и пропитанная соками, нуждается в горячих и острых соусах. Это верно не только для рыбы, но и для обычного мяса. Отсюда следует, что хищная рыба, и в первую очередь жареная или вареная морская свинья, нуждается в соусе поострее и погорячее. То же самое можно сказать и о другой рыбе — как крупной, так и мелкой, — которая похожа на морскую свинью.

Потому для морской свиньи лучше всего подходит хорошо проваренный черный перечный соус, который готовится из черного перца, гвоздики, хлебных сухарей, замоченных в уксусе, и разбавляется рыбным отваром.

Если есть желание сохранить рыбу на несколько дней, то делается заливное. Возьмите по три драхмы корицы, галантового корня, гвоздики, замоченный в уксусе черствый мякиш хлеба стоимостью в два империяла, кипяченое вино. К этому добавляется вода и вино, в которых следует отварить рыбу. Получившегося заливного хватит на десять человек.

Для осетра готовится соус камелин. Берут по три драхмы белого имбиря, гвоздики, корицы, райских зерен, свежий хлеб, замоченный в уксусе, и готовят соус с терпким соком. Можно приготовить и такой белый соус: имбирь белый, две унции очищенного сладкого миндаля, одна головка очищенного чеснока. Смешать с терпким соком, добавить рыбный отвар, процедить через сито и довести до кипения.

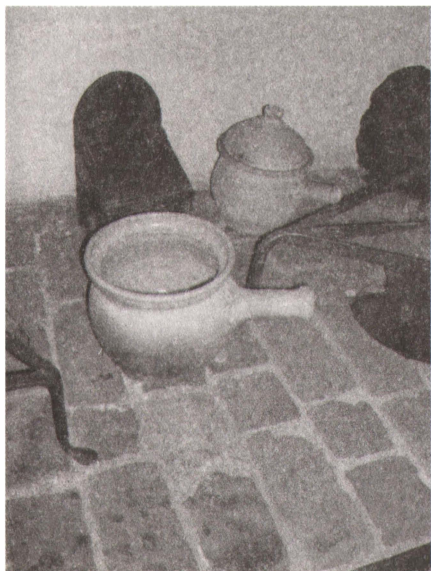
Для крупных жареных миног и мурен берут по три унции имбиря, гвоздики, галантового корня, райских зерен, хлебные сухари, размоченные в обычном уксусе. Смешивают с рыбным жиром и терпким соком и доводят до кипения. Можно также приготовить заливное. Миногу надо готовить точно так же, как мурену.

Для вареного или запеченного в тесте угря подходит белый соус, такой же, как к осетру, но вместо миндаля можно



Порей.  
Миниатюра.  
Италия.  
XV век





положить орехи. Можно также приготовить зеленый соус, описанный, когда говорилось о мясе холощенных баранов, в особенности он хорош для зажаренных угрей. Морского угря готовят так же, как речного.

Для отварных лосося и форели подходит соус с перцем и шафраном, который готовится так: взять по три драхмы перца и белого имбиря, хлебные сухарики, замоченные в уксусе, полхлеба рыбной ухи, два зернышка шафрана, три веса муки. Все это смешать с рыбным отваром и довести до кипения.

Для жареных и запеченных в тесте подходит соус из терпкого сока или сока померанца с истолченными сладкими специями.

Для отварных [...] подходит следующий белый соус. Взять одну унцию белого имбиря, головку чеснока, полхлеба, замоченного в терпком соке. Разбавить терпким соком. Для жареного подходит зеленый соус.

Для вареных «розеток» подходит соус камелин, и точно так же для морских петухов. Для жареных — вино, которое смешивается с белым имбирем и выливается сверху на жареную рыбу, а затем отваривается вместе с нею. Летом вместо вина можно взять кислый сок.

Соус для омаров — отвар с истолченными сладкими специями.

Для раков подходит зеленый соус, о котором писалось выше, то же самое можно сказать и о вареном лине. Жареные наполняются петрушкой, истолченными специями и терпким соком, которым поливают и снаружи. Так же поступают и с плотвой [дунайской].

Для мелкого карпа подойдет соус камелин с соком померанца. Как готовить камелин — описано выше.

Для мелкой рыбешки — зеленый соус или сладкая горчица.

Для речных раков — уксус и много соли.

Для жареных устриц — терпкий сок с молотыми специями. Можно приготовить вареный соус с шафраном, как описано выше.

Здесь закончен рассказ о соусах к разным блюдам.

# СНЕДЬ ТАЛЛЕВАНА

## Кулинарная книга Гийома Тиреля, королевского повара

### СПЕЦИИ И СОУСЫ

#### НЕОБХОДИМЫЕ СПЕЦИИ

Имбирь, кассия, гвоздика, райские зерна, длинный перец, нард, круглый перец, цветы кассии<sup>29</sup>, шафран, мускатный орех, лавровый лист, галанговый корень, мастика, кумин, сахар, миндаль, чеснок, лук, зеленый лук и шалот.

#### ЗЕЛЕНЬ

Петрушка, гравилат, щавель, виноградные листья и побеги, крыжовник и зеленая пшеница зимою.

#### СМЕСЬ СПЕЦИЙ

Перетрите четыре части имбиря, три с половиной части корицы, две части мускатного ореха, полторы части круглого перца, по одной части длинного перца, гвоздики, райских зерен и галангового корня.

#### СМЕСЬ СПЕЦИЙ

Возьмите унцию и драхму имбиря, четверть унции отборной корицы, по полчетверти унции гвоздики и райских зерен и четверть унции кускового сахара. Перетрите все это в порошок.

#### ЖИДКОСТИ, С КОТОРЫМИ СМЕШИВАТЬ СПЕЦИИ

Белое вино, кислый сок, уксус, вода, жирный бульон, коровье молоко, миндальное молоко.

#### ДЛЯ КАМЕЛИНА

Возьмите имбирь, кассию, гвоздику, райские зерна, шелуху мускатных орехов, по желанию — длинный перец, отжатый через марлю хлеб, замоченный в уксусе, и добавьте соли по вкусу.

<sup>29</sup> Вероятно, имеются в виду сушеные бутоны.

Мускатный орех

Миндаль



### ЧЕСНОЧНЫЙ КАМЕЛИН

Перетрите чеснок, кассию и хлеб и сдобрите уксусом.

### БЕЛЫЙ ЧЕСНОЧНЫЙ СОУС

Перетрите чеснок с хлебом и сдобрите кислым соком.

### ЗЕЛЕНЫЙ ЧЕСНОЧНЫЙ СОУС

Перетрите чеснок, хлеб и зелень и настаивайте вместе.

### ЧЕСНОЧНЫЙ СОУС ДЛЯ СВЕЖЕЙ СЕЛЬДИ

Замочите чеснок в молодом вине или кислом соке.

### СОУС «БОРОДА РОБЕРА» (ИНАЧЕ – ТАЙЛЬМАСЛЕ)

[«Возьмите мелко нарубленный лук, обжаренный на свином сале или свежем сливочном масле, кислый сок, уксус, горчицу, измельченные специи и соль. Отварите все это вместе.

Этот соус подходит для жареного кролика, жареной морской и всякой иной рыбы, а также для жареных яиц» — рецепт 1583 года]

### ЗЕЛЕНЫЙ КИСЛЫЙ СОУС

[Возьмите хлеб, петрушку, имбирь, хорошенько перетрите и смешайте с уксусом и кислым соком].

### СОУС, ЧТОБЫ ХРАНИТЬ МОРСКУЮ РЫБУ

Возьмите хлеб, петрушку, шалфей, гравилат, уксус, имбирь, цветы кассии, длинный перец, гвоздику, райские зерна, толченный шафран и мускатный орех. После процеживания соус должен стать зеленого цвета.

## ГОРЯЧИЕ СОУСЫ

### ЖЕЛТЫЙ ПЕРЕЧНЫЙ

Перетрите имбирь, шафран, жареный хлеб, сдобрите уксусом и доведите до кипения. Некоторые добавляют райские зерна, гвоздику и кислый сок.

### ЧЕРНЫЙ ПЕРЕЧНЫЙ

Перетрите имбирь, обжаренный хлеб и перец, разбавьте уксусом и кислым соком, доведите до кипения.

### ЖЕЛТЫЙ НА КОРОВЬЕМ МОЛОКЕ

Перетрите имбирь, яичные желтки, смешайте с коровьим молоком и доведите до кипения.

### ЖЕЛТЫЙ С ЧЕСНОКОМ

Перетрите имбирь, чеснок, миндаль, сдобрите отменным кислым соком.

### ЖЕЛТЫЙ ИМБИРНЫЙ

Возьмите имбирь и миндаль — без чеснока, сдобрите кислым соком, отварите, добавьте немного белого вина.

### СОУС ИЗ ПУАТЬЕ

Перетрите имбирь, гвоздику, райские зерна, печень, обжаренный хлеб, вино и кислый сок, доведите до кипения, добавьте жир с жареного каплуна, после этого вылейте соус на каплуна или разложите по блюдам.



## ОТВАРНОЕ МЯСО<sup>30</sup>

### БОЛЬШИЕ КУСКИ ОТВАРНОГО МЯСА

Говядина, свинина или баранина готовятся в воде с солью. Говядину едят с зеленым чесночным соусом летом и с белым — зимой, свинину и говядину — если мясо свежее — также с зеленым соусом, приготовленным без вина, если засоленное — то с горчицей.

### БАРАНЬЕ РАГУ

Возьмите сырую баранину, нарежьте на маленькие куски, обжарьте в сале с мелко нарубленным луком. Заправьте говяжьим бульоном, добавив немного вина, кислого сока, шелухи мускатного ореха, иссопа и шалфея, и хорошенько отварите все это.

### ОТВАРНОЕ МЯСО, НАШПИГОВАННОЕ САЛОМ

Возьмите мясо, нашпигуйте его салом, отварите в воде или в вине, добавьте немного шелухи мускатного ореха и, по желанию, шафран.

### СВЕЖЕЕ ФИЛЕ ДИКОГО ОЛЕНЯ ИЛИ КОСУЛИ

Обварите, нашпигуйте салом, добавьте немного мускатного ореха, побольше вина, хорошенько приготовьте и ешьте с камелином. Если будете запекать в тесте, обварите, нашпигуйте салом и ешьте с камелином.

### СВЕЖЕЕ ФИЛЕ КАБАНА

Отварите в вине с водой, ешьте с камелином и перечным соусом, а солонину — с горчицей.

### КАПЛУНЫ ИЛИ ТЕЛЯТИНА С ТРАВАМИ

Отварите в воде с салом, петрушкой, шалфеем, иссопом, костом, вином, кислым соком, шафраном и имбирем — по желанию.

## ГУСТЫЕ СУПЫ

### СВИНЫЕ КИШКИ

Отварите в воде, нарежьте на куски, обжарьте на сале или свином жиру, затем возьмите имбирь, длинный перец, шафран, обжаренные хлебные сухари, [замоченные] в говяжьем

<sup>30</sup> Опущены первые два рецепта — как опреснить похлебку и как поступать, если похлебка подгорела.



бульоне (потому что их собственный бульон пахнет нечистотами) или в коровьем молоке, как пожелаете. Отожмите через марлю. Влейте яичные желтки и поставьте вариться. Затем возьмите отваренные в воде ягоды, из которых делается кислый сок, и, перед тем как подавать, добавьте грозди этих ягод в похлебку.

### КРЕТОН ИЗ СВЕЖЕГО ГОРОХА

Отварите до тех пор, пока не превратится в пюре, затем обжарьте на свином сале, возьмите коровье молоко, вскипятите, замочите в молоке хлеб. Перетрите имбирь и шафран, смешайте их с молоком и доведите до кипения. Теперь возьмите отваренных в воде цыплят, разрежьте их на четыре части, обжарьте, положите в молоко и отваривайте в нем, отодвиньте от пламени и затем добавьте побольше яичных желтков. Кретон из свежих бобов готовится точно так же.



### БЛЮДО ИЗ ЦЫПЛЕНКА С КУМИНОМ

Отварите в вине с водой, разрежьте на четыре части и обжарьте на свином сале, затем добавьте в бульон немного вина, процедите и снова отварите в нем мясо. Добавьте имбирь и кумин, добренные кислым соком и вином, хорошенько взбейте яичные желтки, отодвиньте похлебку подальше от пламени, следите за тем, чтобы не свернулась.

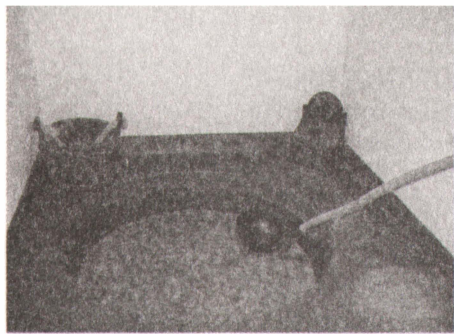
### БЛЮДО ИЗ МИНДАЛЯ С КУМИНОМ

Отварите цыплят в воде, разрежьте на четыре части, обжарьте на сале, затем возьмите миндаль, перетрите, смешайте с бульоном и варите в нем мясо. Добавьте имбирь и кумин, добренные кислым соком и вином. Это блюдо становится густым само по себе.

### СУП С КАССИЕЙ

Отварите цыпленка или любое другое мясо в вине с водой. Разрежьте на четыре части, обжарьте. Возьмите сухой миндаль, который приготовили в кожице, и побольше кассии. Перетрите, просейте, залейте мясным бульоном и хорошенько отварите вместе с мясом, добавив немного кислого сока. Измельчите и добавьте гвоздику и райские зерна. Блюдо должно получиться густым и насыщенным.





### СУП ЖОРЖИ

Возьмите мясо любой птицы, какой пожелаете, нарежьте его, слегка обжарьте на сале с мелко нарезанным луком и зеленью петрушки. Возьмите печень и хлебные сухарики, залейте вином и говяжьим бульоном, хорошенько отварите все это. Затем перетрите имбирь и шафран, добрите их кислым соком. Бульон должен быть светло-коричневым и густым, как блюдо из утря.

### КРАСНОВАТЫЙ СУП

Возьмите любое мясо по своему желанию, нарезанный кольцами лук, зелень петрушки, обжарьте все это на сале, возьмите хлебные сухарики и печень, перетрите с говяжьим бульоном и вином и отварите в получившейся смеси мясо. Перетрите имбирь, кассию, гвоздику, райские зерна, цветы кассии, добрите кислым соком. Суп должен получиться красным.

### УКСУСНОЕ БЛЮДО

Возьмите свиную селезенку и потроха, обжарьте, но не слишком сильно, нарежьте, положите в стоящий на углях горшок и обжаривайте в собственном сале с нарезанным кольцами луком, почаще встряхивая горшок. Когда они обжарятся, добавьте говяжий бульон и вино, чтобы отварить мясо. Перетрите райские зерна и немного шафрана, добрите уксусом. Варите все вместе. Блюдо должно приобрести коричневый цвет и загустеть само по себе.

### РАГУ ИЗ МЕЛКИХ ПТИЦ И ЛЮБОГО МЯСА, КАКОЕ ПОЖЕЛАЕТЕ

Хорошенько обжарьте на сале. Возьмите хлебные сухари, замочите их в бульоне, отожмите, добавьте к мясу. Затем перетрите имбирь, кассию, добавьте немного кислого сока и все вместе доведите до кипения. Блюдо должно получиться нежным и не слишком густым.

### БЕЛЫЙ СУП ИЗ КАПЛУНОВ

Отварите их в воде с вином, расчленив, обжарьте с салом. Перетрите миндаль, печень и темное мясо каплунов, заправьте бульоном и поставьте вариться вместе с [оставшимся] мясом. Возьмите имбирь, гвоздику, галанговый корень, длинный перец, райские зерна, добрите уксусом, отварите это все вместе и залейте взбитыми яичными желтками. Суп должен получиться густым.

## СУП ИЗ ЗАЙЧАТИНЫ ИЛИ КРОЛЬЧАТИНЫ

Обжарьте мясо на вертеле или на решетке, разрежьте, обжарьте с салом. Возьмите хлебные сухари, вино и говяжий бульон, процедите и отварите все вместе. Возьмите имбирь, кассию, гвоздику и райские зерна, сдобрите кислым соком. Суп должен быть темно-коричневым и не слишком густым.

## ГУДОН ИЗ КАПЛУНОВ

Отварите в вине с водой, разрежьте и обжарьте на сале, возьмите немного хлебных сухарей, размочите в бульоне, отварите вместе с мясом, затем перетрите имбирь, гвоздику и райские зерна, сдобрите кислым соком. Блюдо не должно получиться слишком густым.

## НЕМЕЦКИЙ СУП ИЗ МЯСА, КРОЛИКА И ЦЫПЛЕНКА

Возьмите мясо, нарежьте его, обжарьте в сале с мелко нарубленным луком. Перетрите побольше миндаля, разведите вином и говяжьим бульоном, поставьте вариться вместе с мясом. Перетрите имбирь, кассию, гвоздику, райские зерна, мускатные орехи, немного шафрана, смешайте все это с кислым соком. Блюдо должно получиться густым и желтым.

## СОЛЯНКА ИЗ ЦЫПЛЕНКА

Возьмите цыпленка, разрежьте его, обжарьте с салом. Возьмите немного хлебных сухарей и цыплячьей печени, залейте вином и говяжьим бульоном и поставьте вариться вместе с мясом. Перетрите перец, кассию, райские зерна, сдобрите их кислым соком. Солянка должна быть прозрачной и не слишком [густой].

## МУДРЕНЬЙ АНГЛИЙСКИЙ СУП

Возьмите приготовленные очищенные каштаны, яичные желтки, отваренные в вине, немного свиной печени, перетрите все это, залейте теплой водой и процедите. Измельчите имбирь, гвоздику и шафран, чтобы придать цвет, и поставьте все это вариться.

## СУП С КИСЛЫМ СОКОМ ИЗ ЦЫПЛЕНКА ИЛИ ЛЮБОГО ДРУГОГО МЯСА

Отварите в вине, воде и кислом соке — при этом вкус кислого сока должен преобладать. Пока готовится, добавьте для вкуса свиного жира. Перетрите имбирь и побольше яичных желтков, процедите через марлю и поставьте кипеть, затем вылейте на слегка обжаренное мясо, поставьте вариться.



Повар  
с кухонной  
вилкой.  
Париж. Ок. 1250

## ЗЕЛЕНЬЙ СУП

Отварите любое мясо, какое пожелаете, в вине с водой и говяжьим бульоне со свиным жиром, чтобы придать вкус. Затем хорошенько обжарьте мясо. Далее перетрите имбирь, шафран, петрушку, по желанию, немного шалфея, сырые яичные желтки и хлеб. Отожмите все это через марлю и добавьте в бульон. Добавьте немного кислого сока и, если хотите, хорошего сыра.

## ВИНОГРАДНОЕ БЛЮДО

Слегка обжарьте мясо на сале. Возьмите хлеб, размочите его в говяжьим бульоне и отожмите через марлю прямо на мясо. Перетрите имбирь, заправьте его кислым соком и вином и вылейте на мясо. Теперь возьмите кры-

жовник или ягоды, из которых получают кислый сок, и посыпьте сверху.

## РАГУ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

Зажарьте мясо на вертеле или на решетке, но не держите слишком долго, нарежьте и слегка обжарьте в сале с мелко нарубленным луком. Теперь возьмите обжаренные сухари, размоченные в вине и говяжьим бульоне, или гороховое пюре и отварите вместе с мясом. Перетрите имбирь, кассию, гвоздику, райские зерна и шафран, чтобы придать цвет, сдобрите кислым соком и уксусом. В рагу нужно положить достаточно лука, хлеб следует хорошо прожарить; оно должно получиться густым, кисловатым благодаря уксусу и золотистым.

## РАГУ ИЗ ЗАЙЦА

Блюдо должно быть черным, поэтому хлеб надо хорошенько прожарить, чтобы придать цвет. Готовится из тех же составляющих, что и рагу из теленка. Зайца промывать не обязательно.

## РАГУ ИЗ КРОЛИКА

Это блюдо должно быть острым, но не столь черным, как рагу из зайца, и не столь желтым, как рагу из телятины, а нечто среднее между ними. Готовится точно так же, как рагу из теленка.

## БЛЮДА ИЗ ЖАРЕНОГО МЯСА

### ЖАРЕНАЯ СВИНИНА

Едят с кислым соком. Иногда готовят соус: к жидкости с противня добавляют чеснок, лук, вино и кислый сок. Запеченную в тесте — едят с кислым соком.

### ТЕЛЯТИНА

Поварите в кипятке, нашинкуйте салом, зажарьте. Ешьте с камелином. Если будете запекать в тесте, добавьте молотые пряности, свиной жир, шафран; ешьте с кислым соком.

### ФАРШ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ ПОД НАЗВАНИЕМ «ШАРПИ»

Возьмите мясо, когда оно будет готово, нарубите его мелко и обжарьте с салом. Перетрите имбирь и шафран, взбейте сырые яйца и вылейте эту смесь прямо на жарящееся мясо. Добавьте молотые специи. Некоторые не добавляют молотые специи, а едят это блюдо с зеленым соусом, заправленным кислым соком.

### ЖАРЕНАЯ БАРАНИНА

Едят с молотой солью, камелином или кислым соком.

### КОЗЛЕНОК, ЯГНЕНОК

Недолго опустите в кипящую воду, достаньте, подрумяньте на вертеле, нашинкуйте салом и поставьте жариться. Ешьте с камелином.

### НАЧИНЕННАЯ СВИНЬЯ ИЛИ ПОРОСЕНОК

Обварите, хорошенько промойте, наденьте на вертел. Начинка делается из свиных потрохов, отварной свинины, яичных желтков, домашнего сыра, очищенных приготовленных каштанов и молотых специй, ее кладут внутрь поросенка, зашивают его, ставят жариться, а когда он начнет подрумяниваться, поливают из ложки уксусом и капающим с него соком. Едят горячим с желтым перечным соусом. Ленивые едят его с камелином.

### ЖАРЕННЫЕ ГУСИ И ГУСЯТА

Их едят с белым и зеленым чесночным соусом, черным перцем и желтым соусом. Некоторые едят их с соусом Святой Марии<sup>31</sup>: замачивают чеснок в гусяном или в любом другом жирном бульоне. Некоторые гурманы, когда гусь или гусенок зажарены, относят их к гусятникам Святой Марии, или

<sup>31</sup> Назван так по одной из парижских улиц.



Фронтиспис  
французской  
кулинарной  
книги  
1653 года

в квартал Святого Северина, или к воротам Бодэ. И те нарезают гуся так, что в каждом куске есть кожа, мясо и кости, и делают они это виртуозно.

### ЦЫПЛЯТА

Жареных едят с холодным соусом. Запеченных в пирогах — с зеленым кислым соусом (летом) или без соуса (зимой).

### ЖАРЕННЫЕ КАПЛУНЫ, МОЛОДЫЕ ПЕТУШКИ И КУРОЧКИ

Летом ешьте их с соусом из виноградного сусла, а зимой — с соусом из Пуатье или с желтым соусом. Зимой также можно приготовить соус из виноградного сусла — прокипятить вино вместе с сахаром.

### КРОЛИКИ И КРОЛЬЧАТА

Опустите в кипящую воду, нашпигуйте салом, зажарьте. Чтобы запекать в тесте, обварите, нашпигуйте са-

лом, кладите или целиком, или большими кусками, посыпьте специями. Ешьте с камелином или кислым соком.

### ОТКОРМЛЕННЫЕ КАПЛУНЫ

Чтобы запекать в тесте, шпиговать салом не надо. Соберите жир на блюдо и приготовьте додин: доведите жир до кипения на железной сковороде, добавьте петрушку, вино и кислый сок. Приготовьте длинные или плоские (или любой другой формы) маленькие сухарики, но не обжаривайте их.

### ЖАРЕННЫЙ ЗАЯЦ

Не промывая, нашпигуйте салом и ешьте с камелином или с сапикэ, для приготовления которого в стекший на противень жир добавляют мелко нарубленный лук, вино, кислый сок и немного уксуса; все это выливают на зайца, когда он зажарится, и раскладывают по тарелкам. Некоторые жарят его в соусе для бурдье из кабанины. Чтобы запекать в тесте, зайца надо нарезать кусками, обдать кипятком, затем нашпиговать салом и есть с камелином.

### БУРДЬЕ ИЗ СВЕЖЕЙ КАБАНИНЫ

Прежде всего совсем ненадолго опустите в кипящую воду, достаньте и зажарьте, поливая соусом, приготовленным из



специй — имбиря, кассии, гвоздики, райских зерен — и хлебных сухариков, размоченных в вине, кислом соке и уксусе. Когда зажарится, [нарежьте] и отварите с соусом. Блюдо должно быть слегка блестящим и черным.

### ДЛЯ ВСЕХ ВИДОВ ДИЧИ

Обжарьте, не поливая жиром, ешьте с камелином.

### ГОЛУБИ

Голубей надо жарить прямо с головами, отрезав лапы. Посыпьте мелкой солью. В пирогах: с мелкой солью, с вином или с луком-шалотом — вместе с жиром из пирога.

### МАЛЕНЬКИЕ ПТИЧКИ: ЖАВОРОНКИ, ПЕРЕПЕЛА, ДРОЗДЫ

Ощиплите сухими, немного отварите, насадите на вертел, но не вдоль, а поперек, прямо с головами и лапами. Чередуйте птиц на вертеле с кусками сала и сосисками. Ешьте с мелкой солью. Если будете запекать в тесте, положите им внутрь кусок домашнего сыра.

### РЖАНКИ И ВАЛЬДШНЕПЫ

Ощиплите сухими, оставьте головы и лапы, нанижите на вертел вдоль тела, ешьте с мелкой солью. Некоторые едят их с камелином. В пирог кладите без сыра, но посыпав мелкой солью.

### КУРОПАТКИ

Ощиплите сухими, окуните в кипящую воду, напшигуйте салом, отрубите головы и лапы, зажарьте, посолите мелкой солью. В пироге: посолите мелкой солью во время еды. Их можно также мелко нарезать, положить между двух блюд с холодной водой и солью, нагреть на углях, пока вода не закипит, и употребить в пищу. Говорят, что при этом получается очень вкусный соус.

### ГОРЛИЦЫ

Ощиплите сухими, окуните в кипящую воду, салом не пшигуйте, посыпьте мелкой солью. В пирог кладите, отрубив голову. По желанию можно обжарить до корочки, разнять сверху, разделив плечи, и есть с желтым перечным соусом.



Иллюстрация  
из французского  
«Альманаха  
гурмана»





Кухня.  
Феррара.  
1549

## ПАВЛИН, ЛЕБЕДЬ

Их убивают так же, как гуся, оставляют голову и хвост, шпигуют или обкладывают салом, жаривают до появления корочки, едят с мелкой солью. Приготовленными, они хранятся почти месяц, если сверху появится плесень, срежьте ее, и под ней откроется белое мясо, вкусное и вполне пригодное в пищу.

## ФАЗАНЫ

Ошпите сухими, смажьте сливочным маслом или салом, по желанию окуните в горячую воду, жарьте, голову и хвост оберните во влажные тряпки, чтобы не сгорели. По желанию можно удалить голову, хвост, крылья, и если фазан тучен и хорош, то его следует жарить, не шпигуя салом.

Когда выложите на блюдо, с помощью палочек закрепите голову, хвост и крылья на своих местах. Ешьте с мелкой солью.

## АИСТ

Ошпите, как гуся, оставьте лапы, хвост и голову, жарьте, опалив и обложив салом. Ешьте с мелкой солью.

## ЦАПЛЯ

Выпустите кровь, разнимите по плечам, как это делается с павлином и лебедем, приготовьте, как аиста, ешьте с мелкой солью или камелином.

## ДРОФА

Жарьте так, как аиста. С журавлем поступайте точно так же.

## РЕЧНАЯ УТКА

Ошпите сухой, отрежьте голову и лапы, насадите на вертел, соберите весь жир, чтобы приготовить додин, добавив миндальное молоко, вино, кислый сок, немного петрушки и длинные, тонкие, обжаренные сухарики. Ешьте с мелкой солью.

## ВЫПЬ

Готовьте так, как аиста. Ешьте с мелкой солью.

## БОЛЬШОЙ БАКЛАН

Готовьте так, как цаплю, ешьте с мелкой солью.

## КОЛПИЦА И РЕЧНЫЕ ПТИЦЫ ВРОДЕ НЕЕ

Готовьте так, как цаплю.

## ЧИРОК

Готовьте точно так же, как речную утку.

## ИЗЫСКАННЫЕ БЛЮДА

### «ГЛУПОЕ МЯСО»

Приготовьте **цыплячью** печень и желудки или телятину в вине с водой, мелко нарубите, обжарьте с салом. Перетрите имбирь, кассию, гвоздику, райские зерна, сдобрите вином, кислым соком и мясным бульоном, а также бульоном, оставшимся после варки печени, желудков или телятины, добавьте побольше **яичных** желтков; вылейте все это на мясо и доведите до кипения, положите немного хлеба и шафрана. Блюдо должно получиться густым, иметь желтоватый оттенок. Сдобрите кислым соком и, перед тем как подавать, посыпьте толченой кассией.

### ЛАПКИ, ПЕЧЕНЬ И ЖЕЛУДКИ [ГУСИНЫЕ]

Хорошенько отварите в воде с вином, положите на блюдо, посыпьте петрушкой и полейте уксусом.

### МОЛОЧНАЯ КАША

Возьмите пшеницу, очистите от шелухи, хорошенько промойте, отварите в воде, а когда сварится, сцедите, затем вскипятите коровье молоко, снимите с очага, положите туда пшеницу, снова доведите до кипения, отодвиньте подальше от огня, добавьте **яичных** желтков, положите специи и шафран, влейте телячий бульон. Блюдо должно быть желтым и густым.



Просеивание  
муки.  
Изготовление  
вафель.  
Богемия.  
Ок. 1340

## ЛОМТИКИ

Возьмите фи́ги, изюм, кипяченое миндальное молоко, галеты, корку белого хлеба, нарезанную кубиками, доведите молоко до кипения, положите туда шафран для цвета, сахар, после этого варите все это до тех пор, пока блюдо не станет густым настолько, чтобы его можно было резать ломтиками.

## ПРОСО

Трижды промойте в горячей воде, затем положите в только что закипевшее коровье молоко и не опускайте туда ложку до тех пор, пока не закипит, затем отодвиньте подальше от огня и добавьте шафран. Варите, пока не будет готово, и разложите по мискам.

## ФАРШИРОВАННЫЙ ЦЫПЛЕНОК

Возьмите цыплят, перережьте им горло, обдайте кипятком и ощиплите, но следите за тем, чтобы кожа осталась целой. Больше в воде не промывайте. Возьмите соломенную трубочку, вставьте ее между кожей и мясом и надуйте кожу, сделайте небольшое отверстие промеж плеч и стяните кожу, не отделяя ножки, лапки, крылья и голову с шеей.

Чтобы приготовить фарш, возьмите баранину, телятину, свинину, темное мясо цыплят, нарубите все это вместе, затем измельчите в ступе, добавив сырые яйца и хороший домашний сыр, молотые специи, немного шафрана и соли по вкусу. Набейте цыплят и зашпигуйте отверстия. Из оставшегося фарша сделайте фрикадельки в форме плодов вайды, приготовьте их в кипящем говяжьем бульоне, разбавленном водой, куда положите побольше шафрана. Проследите за тем, чтобы они не разварились.

Насадите цыплят на толстый вертел, и фрикадельки заодно с ними. Корочка может быть и зеленой, и желтой. Для желтой возьмите побольше яичных желтков, взбейте их вместе с шафраном и вылейте на блюдо или в другую посуду. Для зеленой взбейте яйца вместе с зеленью. После того как цыплята и фрикадельки будут готовы, окуните вертел в блюдо с болтуньей, полейте взбитыми яйцами со всех сторон и снова поставьте на огонь. Повторите это два или три раза. Проследите за тем, чтобы пламя было не слишком сильным и чтобы корочка не подгорела.

## УКРАШЕННЫЙ РИС ДЛЯ СКОРОМНОГО ДНЯ

Очистите рис от шелухи, промойте хорошенько в холодной воде, посушите рядом с огнем, затем отварите в молоке на слабом огне, перетрите шафран, чтобы придать блюду красноватый цвет, добавьте молока и получившуюся смесь вылейте в горшок.

## ЛЕБЕДЬ, СНОВА ОДЕТЫЙ В КОЖУ И ПЕРЬЯ

Возьмите лебедя, надуйте между плечами, разрежьте вдоль пуза, снимите кожу, шею надо обрубить у самых плеч. Лапы должны остаться вместе с телом. Насадите его на вертел, смажьте салом, обжарьте, пока не подрумянится. Когда будет готов, оденьте в кожу так, чтобы шея поднималась над блюдом. Ешьте с желтым перечным соусом.

## ХОЛОДНЫЙ СОУС С ШАЛФЕЕМ

Возьмите цыпленка, отварите его, дайте остыть. Перетрите имбирь, цветы кассии, райские зерна, гвоздику, не просеивайте. Измельчите хлеб, петрушку и шалфей, добавьте немного зелени шафрана (если хотите придать светло-зеленый цвет), отожмите через марлю. Некоторые добавляют сваренные вкрутую яичные желтки, замешенные с уксусом. Разрежьте цыпленка пополам, на четыре части или отделите крылья и ножки, выложите на блюдо, полейте соусом. Сваренные вкрутую яйца нарежьте ножом, а не мните руками. Для соуса с петрушкой не требуется ни шафрана, ни яиц, а вот петрушки следует положить больше, чем шалфея.

## ЗАЛИВНОЕ ИЗ ПОКРЫТОЙ СЛИЗЬЮ РЫБЫ<sup>32</sup> И МЯСА

Отварите в вине, кислом соке и уксусе, по желанию добавьте немного воды. Возьмите имбирь, кассию, гвоздику, райские зерна, длинный перец, сдобрите бульоном, отожмите через марлю и доведите до кипения вместе с мясом. Теперь возьмите листья лавра, нард, галанговый корень, шелуху мускатного ореха, не промыв, заверните в марлю вместе со жмыхом, оставшимся от прочих специй, положите вариться с мясом, накройте сверху крышкой, а когда уберете с огня, снимайте пену, пока она не перестанет появляться. Теперь, когда мясо готово, сцедите бульон в деревянную миску, достаньте рыбу, то очистите и вышотрошите ее, положите кожу в бульон, перед тем как процеживать его в последний раз, но следите за тем, чтобы бульон оставался прозрачным и чистым. Теперь переложите мясо в миски, поставьте бульон в чистой посуде на огонь, а когда закипит, поливайте мясо этим бульоном, добавив цветы кассии и шелуху мускатного ореха. Затем поставьте миски в холодное место, чтобы заливное взялось. Если захотите сделать желе, то не зевайте. Если бульон не получился прозрачным и чистым, его надо процедить через сложенную вдвое или втрое марлю. Если используется рыба,

<sup>32</sup> Некоторые рыбы покрыты защитным слоем слизи (например, минюги и лини), которая может использоваться в заливном вместо желатина.



Повар.  
Аугсберг.  
1507

сверху можно положить хвосты и клешни речного рака и отваренного гольца.

### СВЕЖАЯ МИНОГА В ГОРЯЧЕМ СОУСЕ

Возьмите миногу, выпустите ей кровь через рот — вставьте трубочку, чтобы кровь текла лучше, — стекшую кровь надо собрать, ибо это жир миноги. Ошпарьте ее, как это делается с угрем, и жарьте на очень тонком шомполе, насадив так, чтобы образовался один или два изгиба. Перетрите имбирь, кассию, гвоздику, райские зерна, мускатный орех и немного гренек, которые замочены в крови и в вине, по желанию добавьте немного вина. Перемешайте все это и доведите до кипения. Затем положите миногу целиком. Чистый соус не должен быть слишком темным, но если он загустеет, то станет черным. Миногу не обязательно варить в соусе. Можно выставить на стол, подсушив, а соусом — густым или не очень — полить сверху или подать отдельно. Нарежьте миногу на продольные куски и выложите на блюдо. Некоторые лакомки предпочитают, чтобы миногу подавали сухой, с собственным соком и мелкой солью на том же самом блюде.

### ЗАЛИВНОЕ ИЗ МИНОГИ

Пустите у миноги кровь, как было описано выше, кровь сохраните, затем приготовьте миногу в вине и уксусе, добавив немного воды. Как будет готова, заверните в полотно и дайте остыть. Возьмите хлебные сухарики, замочите в бульоне, отожмите через марлю, отварите с кровью, перемешивая, чтобы не подгорело. Как закипит, перелейте в ступу или чистую посуду и перемешивайте, пока не остынет. Теперь перетрите имбирь, цветы кассии, гвоздику, райские зерна, мускатный орех и длинный перец, сдобрите бульоном, вылейте в деревянную или оловянную посуду с рыбой — так получится отменное заливное.

## ГУСТЫЕ СУПЫ БЕЗ МЯСА

### РЫБА С КУМИНОМ

Отварите в воде или обжарьте в масле. Замочите молотый миндаль в получившемся бульоне, гороховом пюре или кипяченой воде, приготовьте миндальное молоко. Теперь перетрите имбирь и кумин, сдобрите вином и кислым соком, прокипятите вместе с молоком. Для больных добавьте сахар.

## ЗЕЛЕНАЯ ПОХЛЕБКА ИЗ УТРЯ

Снимите кожу или ошпарьте. Отварите в воде с вином, измельчите хлеб, петрушку, чуть-чуть зелени шафрана, смешайте с бульоном, перетрите имбирь с кислым соком и прокипятите все. По желанию можно добавить хороший сыр, нарезанный кубиками.

## БЛЮДО ИЗ ТУШЕНОГО ГОЛЬЦА

Возьмите хлебные сухарики, немного вина, гороховое пюре или кипяченую воду, процедите все через марлю и вскипятите. Теперь возьмите имбирь, кассию, гвоздику, райские зерна, шафран, чтобы придать цвет, сбрызните уксусом, добавьте немного лука, обжаренного в масле, и отварите все это. Обжарьте гольца без муки, но не варите, выложите рыбу в миску и залейте соусом. Блюдо должно получиться желтым.

## БЛЮДО ИЗ ТУШЕНОГО ОКУНЯ

Отварите, снимите кожу и обжарьте без муки. Когда рыба остынет, приготовьте ее так же, как гольца, но блюдо должно получиться не таким желтым, а красным и густым.

## РЫБНЫЙ СУП С ГРЕНКАМИ

Обжарьте рыбу. Затем возьмите хлеб, гороховое пюре или кипяченую воду, вино, кислый сок, имбирь, шафран, процедите и вскипятите. По желанию рыбу можно полить уксусом. Блюдо должно получиться желтым.

## БЛЮДО ИЗ УТРЯ

Ошпарьте утря или снимите с него кожу, нарежьте кусочками, добавьте колечки лука, зелень петрушки и слегка обжарьте все это в масле. Возьмите хлебные сухарики, гороховое пюре или кипяченую воду, немного вина, поставьте на огонь и варите с угрем. Затем возьмите имбирь, кассию, гвоздику, райские зерна, шафран, чтобы придать цвет, сбрызните кислым соком и все вместе доведите до кипения. Приправьте уксусом.

## САРАЦИНСКАЯ ПОХЛЕБКА

Возьмите кассию, длинный перец, шафран, чтобы придать цвет, залейте вином и кислым соком. Доведите до кипения, положите туда утря. Похлебка должна быть жидкой, ибо она сама по себе загустеет.

## РАГУ ИЗ УСТРИЦ

Ошпарьте устриц, промойте хорошенько, обжарьте в масле. Теперь возьмите хлебные сухарики, гороховое пюре или воду, которой ошпаривали устриц, или просто горячую кипя-





ченую воду, немного вина. Все это процедите. Затем возьмите кассию, имбирь, гвоздику, райские зерна и шафран для цвета, сдобрите уксусом. Добавьте обжаренный в масле лук и варите все вместе. Рагу должно получиться очень густым. Некоторые не варят самих устриц.

### ГОРЧИЧНЫЕ СУХАРИКИ

Возьмите масло, в котором жарили или варили яйца без скорлупы, вино, воду, доведите это все на железной сковороде до кипения. Теперь возьмите хлебную корку, обжарьте на решетке, нарежьте кубиками и положите вариться вместе с остальным. Теперь сцедите бульон, подсушите сухарики и выложите на блюдо, смешайте бульон с небольшим количеством густой горчицы и доведите до кипения.

### ЯИЧНОЕ РАГУ

Отварите в масле яйца без скорлупы, затем обжарьте лук, нарезанный кольцами, доведите до кипения смесь вина, кислого сока и уксуса, положите туда лук. Когда отвар будет готов (а он должен быть не слишком густым), полейте им яйца. Сделайте горчичные сухарики, как было описано выше.

### НЕМЕЦКИЙ ЯИЧНЫЙ СУП

Обжарьте яйца в масле. Возьмите закипевшее миндальное молоко, нарезанный кружочками лук, обжаренный в масле, и отварите все это. Перетрите имбирь, кассию, гвоздику, райские зерна и немного шафрана, заправьте все это кислым соком и добавьте, не давая слишком сильно кипеть. Суп должен быть густым, но не слишком желтым. По желанию можно приготовить к нему горчичные сухарики.

## СГУЩЕННОЕ КОРОВЬЕ МОЛОКО

Доведите до кипения и сразу снимите с огня. Добавьте яичные желтки: можно прямо, а можно — процедив через марлю. Смесь должна получиться густой и желтой, но не слишком. Отварите в воде яйца без скорлупы и добавьте их в смесь.

## ЗЕЛЕНЬЯЙ ЯИЧНО-СЫРНЫЙ СУП

Возьмите петрушку, немного шалфея, совсем немного зелени шафрана, размоченный хлеб в гороховом пюре или кипяченой воде (отжатый через марлю), немного имбиря, сдобренного вином. Доведите до кипения, затем положите сыр и яйца, отваренные без скорлупы в воде. Суп должен быть густым и светло-зеленым. Некоторые добавляют вместо хлеба миндальное молоко.

## ЖЕЛТЫЙ СОУС ДЛЯ ХОЛОДНОЙ РЫБЫ, ЖАРЕННОЙ В МАСЛЕ БЕЗ МУКИ

Разотрите миндаль, заправьте вином и кислым соком, процедите и доведите до кипения. Перетрите имбирь, гвоздику, райские зерна и немного шафрана, заправьте эту смесь получившимся отваром, прокипятите хорошенько, добавьте сахара. Соус должен получиться очень густым.

## ПРЕСНОВОДНАЯ РЫБА

### КРУПНАЯ ЩУКА

Отварная под зеленым соусом. В заливном — с камелином.

### ЩУКА

Жареная — в ухе. Обжаренная в масле, в похлебке или под желтым соусом.

### СИНЕРОТЫЙ ОКУНЬ

Отварной под зеленым соусом.

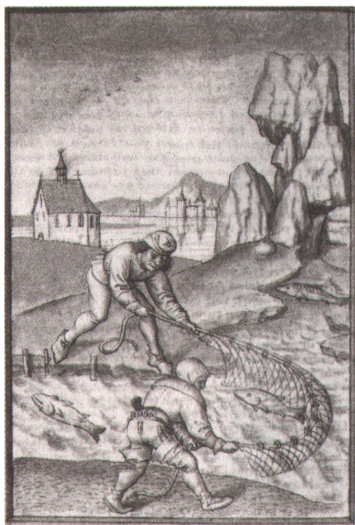
### УСАЧ

Отварной под кислым перечным соусом. Жареный с кислым соком. Или обжаренный в масле в похлебке или под желтым соусом.

### АЛОЗА<sup>33</sup>

Копченая. Соленая и затем отваренная в воде с горчицей, с луком, с вином, под зеленым соусом. Жареная — под каме-

<sup>33</sup> Западноевропейская сельдь.



Рыбак с сетью.  
Немецкая  
миниатюра.  
XV век

лином. Запекать на противне, добавив немного белого вина, толченых специй. Некоторые добавляют камелин, и ничего больше.

### КАРП

Отварной, под зеленым соусом, как минога.

### ОКУНЬ

Отварить, почистить, есть с уксусом и петрушкой. Можно отварить и обжарить или потушить.

### ЛИНЬ

Обдать кипятком, [приготовить], подавать под зеленым соусом или обжаренным в ухе. Жарить, вывернув наружу<sup>34</sup>, посыпав толченой кассией, затем обмакнув в уксус, к которому добавлено немного масла.

### ЛЕЩ

Вареный — под зеленым соусом, жареный — с кислым соком. Запеченный в тесте — со специями и молотой солью.

### КРАСНОПЕРКА

Вареная — под зеленым соусом. Жареная — под кислым соком.

### УТОРЬ

Отварной — под зеленым соусом. Соленый — с горчицей. Жареный — под белым чесночным соусом. Вывернутый наружу — под холодным соусом, как миногу. В тесте — с белым чесночным соусом. Иногда кладут в суп.

### ФОРЕЛЬ

Вареная — под камелином. В тесте — с молотой солью.

### МЕЛКИЙ УТОРЬ

Обдайте кипятком, обжарьте, ешьте под зеленым соусом.

### ГОЛЕЦ

Отварите в воде с сыром, ешьте с горчицей. Обжарьте и потушите, добавив, по желанию, сыр.

<sup>34</sup> Чтобы вывернуть рыбу наружу, нужно отрезать голову и хвост, разрезать ее по спине вдоль хребта, вытащить хребет и кости, выпотрошить и вывернуть так, чтобы кожа была внутри, иногда при этом рыбу начинают и сшивают.

### ПЕСКАРЬ

Отварной с рубленным луком, есть с горчицей.

### ГОЛЫАН

Отварной с рубленным луком под зеленым соусом или с чесноком.

### УКЛЕЙКА

Отварная с горчицей.

### МЕЛКИЕ МИНОГИ

[Жареные] с горячим соусом, как миноги. Отварные — с горчицей. В пироге — со специями и камелином.

### РЕЧНАЯ МИНОГА

В супе. Запекайте в пироге с камелином.

### РЕЧНОЙ РАК

Варите в воде с вином, ешьте с уксусом.

## КРУТЛАЯ МОРСКАЯ РЫБА

### МОРСКАЯ СВИНЬЯ

Вскройте вдоль спины, затем отварите в воде и, как дичь, нарежьте длинными узкими полосками, затем смешайте вино с рыбным отваром, перетрите имбирь, кассию, гвоздику, райские зерна, длинный перец, немного шафрана и приготовьте прозрачный бульон. Он не должен получиться слишком желтым. Подавайте в ту же перемену, что и бланманже.

### МОРСКОЙ ПЕТУХ, КРАСНОБОРОДКА И ТРИГЛА

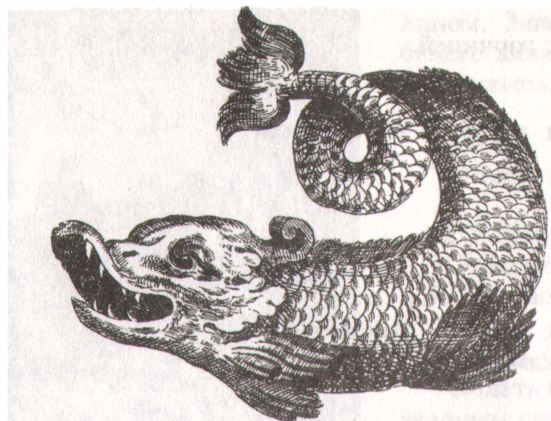
Выпотрошите, вскрыв брюхо, хорошенько промойте, выложите на сковороду, посыпьте солью, налейте воды, отварите, подавайте под камелином. Если хотите есть ее жареной, разнимите вдоль спины, промойте и зажарьте, обмакнув в кислый сок и посыпав сверху толчеными специями. Подавайте с кислым соком. Если будете запекать в тесте, то ешьте с камелином.

### МОРСКОЙ УГОРЬ

Обварите кипятком, как утря, отварите, посолите, как кефаль. Можно, когда приготовится, обжарить на решетке. Можно запечь в печи.

### ВЯЛЕНАЯ ТРЕСКА

Замочите на три дня в воде, хорошенько промойте и жарьте в масле, не обваливая в муке, подавайте под чесночным ка-



Дельфин  
(морская свинья).  
С гравюры  
XVI века

мелином, как ската. Ее можно есть, как дичь, в собственном соку или с горчицей.

### МОРСКАЯ СОБАКА

Выпотрошите, как краснобродку, и отварите в воде, а когда приготовится, нарежьте, как ската, и подавайте с чесночным камелином.

### СВЕЖИЙ ЛОСОСЬ

Подкоптите, разрежьте на стейки, отварите в воде, добавив немного вина и соли. Подавайте под желтым соусом или камелином. Можно перед едой подсушить его на решетке. В пироге посыпьте специями и ешьте с камелином. Соленого лосося варите в воде без соли, ешьте с вином и рубленным зеленым луком или шалотом.

### СВЕЖАЯ МАКРЕЛЬ

Выпотрошите через жабры, обжарьте на решетке, ешьте с камелином. В пироге — со специями и камелином. Соленую макрель отварите в воде, ешьте с вином, зеленым луком, с шалотом или горчицей.

### КЕФАЛЬ

Как макрель.

### СВЕЖАЯ ТРЕСКА

Выпотрошите и готовьте, как краснобродку, добавив во время приготовления немного вина. Подавайте под желтым соусом. По желанию можно добавить чеснок. Соленая треска — с горчицей или растопленным свежим сливочным маслом.

### КАСАТКА

Нарежьте длинными полосками, отварите в воде, подавайте, как сало, с горохом. Можно немного подсушить на огне. Если сварите в гороховом супе, то станет еще лучше.

### САРГАН

Выпотрошите через жабры, зажарьте и ешьте с камелином.

### МЕЛКАЯ АКУЛА

Как ската.

## ХЕК

Как треску.

## ЛОСОСЬ-ТАЙМЕНЬ

Нарежьте на части, готовьте в вине с водой, ешьте с камелином.

# ПЛОСКАЯ МОРСКАЯ РЫБА

## КАМБАЛА

Выпотрошите со спины пониже жабр, хорошенько промойте, приготовьте, как краснопородку, под винным соусом и с солью. Если хотите положить в похлебку, то готовьте без муки.

## ШИПОВАЯ КАМБАЛА

Готовьте, как камбалу, ешьте под зеленым соусом. Чистите, как камбалу.

## МОРСКОЙ ЯЗЫК

Обдайте кипятком, очистите, отварите в воде, как камбалу. Ешьте с зеленым соусом. Если будете жарить, то не обваривайте, а подавайте с кислым соком. Можно, не обваривая, снять со спины кожу и обжарить в масле.

## СКАТ

Выпотрошите по центру, оставьте печень, посыпьте специями, приготовьте, как камбалу, затем очистите и ешьте теплым под чесночным камелином. Некоторые готовят из печени тосты, положив сверху домашний сыр, — это очень вкусная и питательная пища.

## ТЮРБО

Почистите и приготовьте, как камбалу, затем со спины, разрежьте на куски и подавайте с зеленым соусом или [холодным] соусом.

## КАМБАЛА-РОМБ

Приготовьте, как тюрбо, а затем по желанию почистите, как ската, и подавайте под зеленым соусом или [холодным] соусом.

## СОЛНЕЧНИК

Почистите и отварите в воде, как камбалу-ромб, подавайте с камелином. Если будете жарить, то разнимите в длину от головы, ешьте с кислым соком. В тесте — посыпьте специями, с камелином.



### МОРСКОЙ ЛЕЩ

Обдайте кипятком, отварите, как тюрбо, и ешьте с камелином. Жарьте, не обдавая кипятком, с кислым соком. В тесте — обдайте кипятком, посыпьте специями и ешьте с камелином.

### КАМБАЛА-ЛИМАНДА

Почистите и готовьте, как камбалу, ешьте с солью и винным соусом. Или приготовьте рагу.

### МОЛОДОЙ ЛОСОСЬ

Очистите от чешуи и потрохов, отделите голову, варите в воде или жарьте. Ешьте с кислым соком.

### АЛОЗА

Как было сказано выше о [пресноводных] рыбах.

### МОРСКАЯ УКЛЕЙКА

Жарьте филе и ешьте с горчицей или винным соусом.

### КОРЮШКА

Готовьте в тесте, затем достаньте из теста, обваляйте в муке, обжарьте в масле и подавайте с желтым или белым чесночным соусом, или зажарьте и подавайте с горчицей.

### ОСЕТР

Обдайте кипятком, вскройте рыбе живот, разрежьте голову пополам, распластайте рыбу, насколько это возможно, и варите в вине, добавив в него немного воды, затем выгашите из вина, дайте остыть и подавайте с уксусом и петрушкой.

### КАРАКАТИЦА

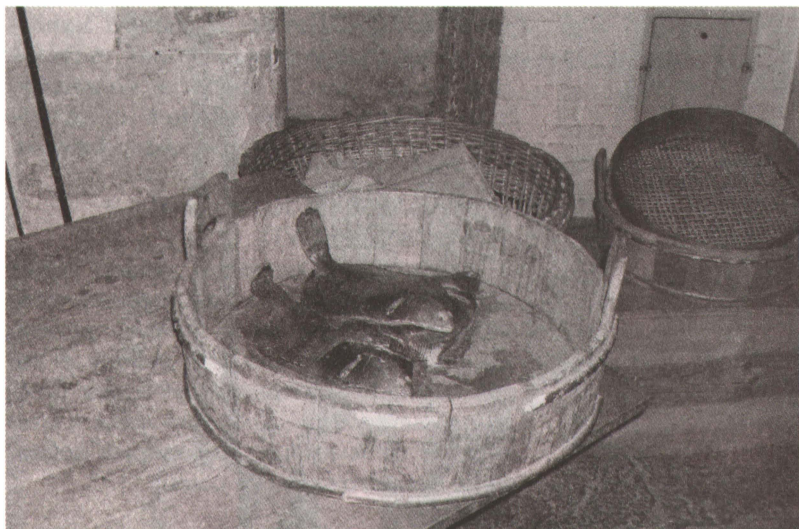
Очистите, нарубите, затем выложите на железную сковороду, посыпьте солью, поставьте на огонь, время от времени снимайте и переворачивайте, чтобы не подгорели. Затем заверните в тряпицы, отожмите насухо, после чего жарьте с луком, который добавьте на сковороду позднее, чтобы он не пережарился, сверху посыпьте толчеными специями и ешьте с белым чесночным соусом, сдобренным уксусом. Из каракатицы можно сделать рагу или похлебку.

### УСТРИЦЫ

Отварите в воде, затем обжарьте с луком в масле. Приготовьте рагу — или с молотыми специями, или с чесноком.

### МИДИИ

Отварите в воде с уксусом, по желанию можно добавить мяту. Посыпьте специями. Некоторые добавляют сливочное



масло. Ешьте с уксусом, с зеленым соусом, с кислым соком или с зеленым чесночным соусом. Если захотите, из мидий можно приготовить рагу.

### ГРЕБЕШКИ

Очистите хорошенько, обдайте кипятком и промойте, затем жарьте в масле с мелко нарубленным луком и толчеными специями. Подавайте с лучшим белым чесночным соусом.

### ЛОБСТЕРЫ

Отварите в вине с водой или поставьте в духовку. Ешьте с уксусом.

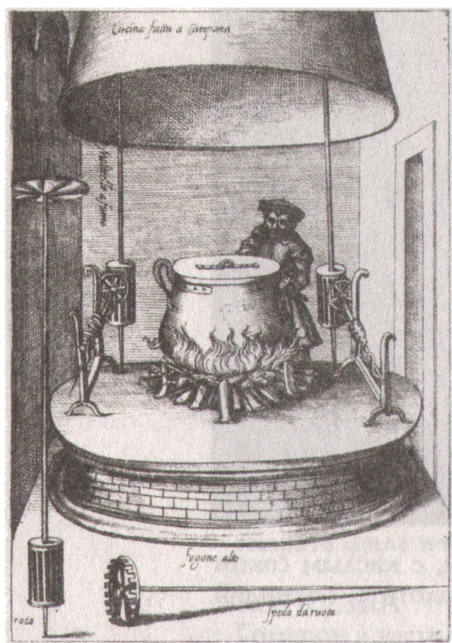
## ЕДА ДЛЯ БОЛЬНЫХ: СУПЫ И ПРОЧИЕ КУШАНЯ

### ОТВАР ИЗ ЦЫПЛЕНКА

Разварите его в воде настолько, чтобы он превратился в пюре, вместе с костями измельчите в ступе, затем заправьте бульоном, процедите и доведите до кипения. По желанию сверху можно посыпать сахарной пудрой. Отвар не должен быть слишком густым.

### РОЗОВАЯ ВОДА ИЗ КАПУЛА ИЛИ ЦЫПЛЕНКА

Сушеного цыпленка или каплуна посадите в чистый, покрытый глазурью глиняный горшок и накройте горшок так, чтобы птица не смогла оттуда выбраться; теперь поставьте ваш горшок в емкость с водой и варите до тех пор, пока каплуна не



Кухня.  
Италия.  
XVI век

приготовится. Затем достаньте каплуна, слейте жидкость, которая выделилась из каплуна, и дайте ее больному. Это хорошее укрепляющее средство, ибо тело напитывается ее содержимым.

## ФЛАМАНДСКИЙ ГОРЯЧИЙ СУП

Вскипятите немного воды, затем возьмите отделенные яичные желтки, взбейте их, разбавьте белым вином, тонкой струйкой вылейте в воду и хорошенько перемешивайте, чтобы блюдо не свернулось. Добавьте соли и отодвиньте от пламени. Некоторые добавляют немного кислого сока.

## ЖИДКАЯ ЯЧМЕННАЯ КАШИЦА

Очистите ячмень от шелухи, хорошенько измельчите его в ступе, чтобы получилась мука, приготовьте, сцедите, а затем варите с миндальным молоком,

солью и сахаром. Некоторые измельчают и просеивают. Кашица должна получиться жидкой.

## ОТВАР ИЗ ОКУНЯ

Отварите в воде и сохраните бульон, затем перетрите окуня с миндалем, сдобрите бульоном, отварите все вместе, процедите, добавьте сахара. Отвар должен быть густым и прозрачным. По желанию можно добавить немного вина.

## БЛАНМАНЖЕ ИЗ КАПЛУНА – ДЛЯ БОЛЬНОГО

Отварите в воде, пока он не сварится как следует. Перетрите побольше миндаля вместе с темным мясом каплуна, сдобрите бульоном, отожмите все через марлю, варите до тех пор, пока не загустеет, так чтобы можно было нарезать ломтиками. Разложите в тарелки. Обжарьте пол-унции очищенного миндаля [в сале] и выложите ломтики с одной стороны на тарелке. С другой стороны положите зерна граната. Посыпьте все сверху сахаром.

## РЫБНОЕ БЛЮДО С КУМИНОМ

Готовится так же, как похлебка, только без мяса.

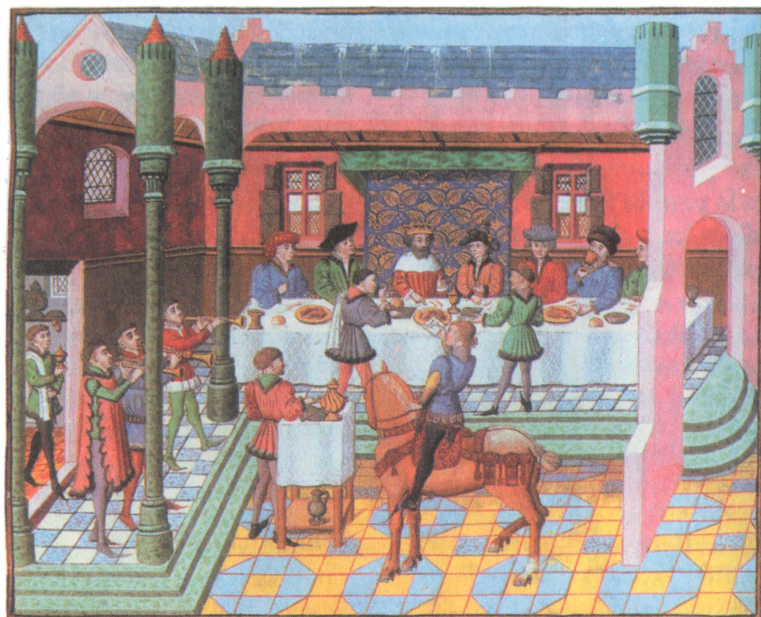
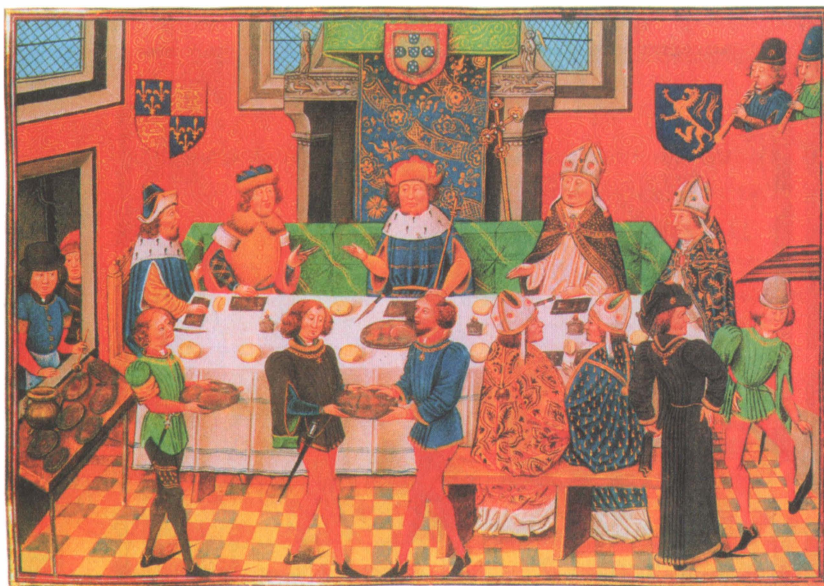
<...><sup>35</sup>

<sup>35</sup> Рекомендации, как готовить соусы, перенесены в начало книги.





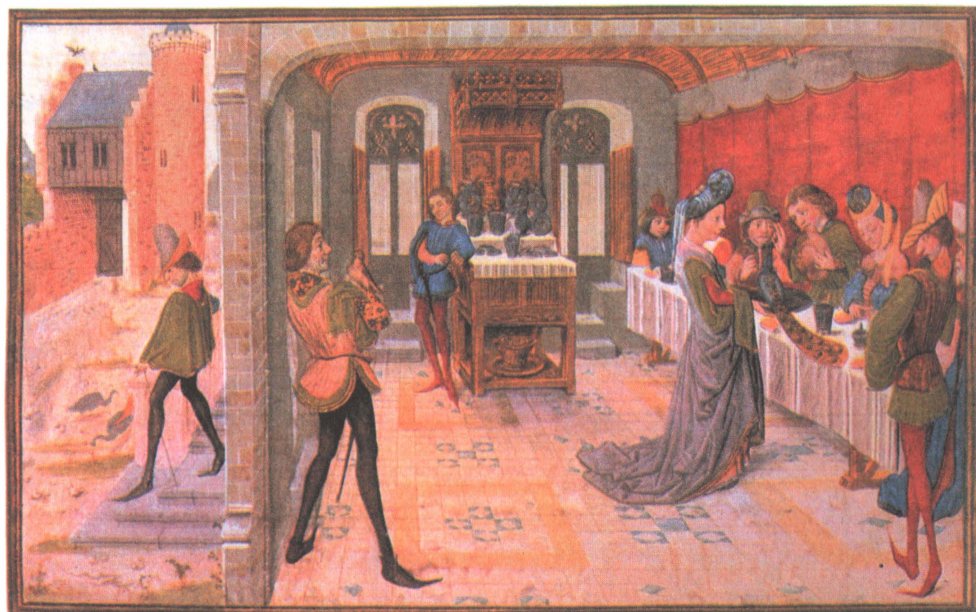
Карл V Французский и император Карл IV Богемский.  
 Миниатюра. 1378. (Grandes Chroniques de France)



Пир при дворе Жуана, короля Португальского.  
Миниатюра. Брюгге. XV в. (Jean de Wavrin. Cronique d'Angleterre)

Пир при дворе Александра.  
Миниатюра. Франция. XV в. (La geste ou histoire du noble roy Alexandre)





Отравление Александра.  
Миниатюра. XV в. (Histoire du Grand Alexandre)

Загадывание желаний над павлином.  
Миниатюра. XV в. (Histoire du Grand Alexandre)





В ванне, плотские удовольствия.

Миниатюра. XV в. (Valerius Maximus. Les faits et dits memorables)





Антоний Бургундский. Пир в ванне.  
Миниатюра. XV в. (Valerius Maximus. Les faits et dits memorables)

*Джотто. Брак в Канне.  
Фреска. Начало XIV в.  
Фрагмент*



*Лука Синьорелли.  
Монах за столом.  
Фреска. 1497–1498*





*Содоми. Монахи за столом. Фреска. 1505–1508*



Урожай тыкв.  
Миниатюра. 1474.  
(Taquinum sanitatis)

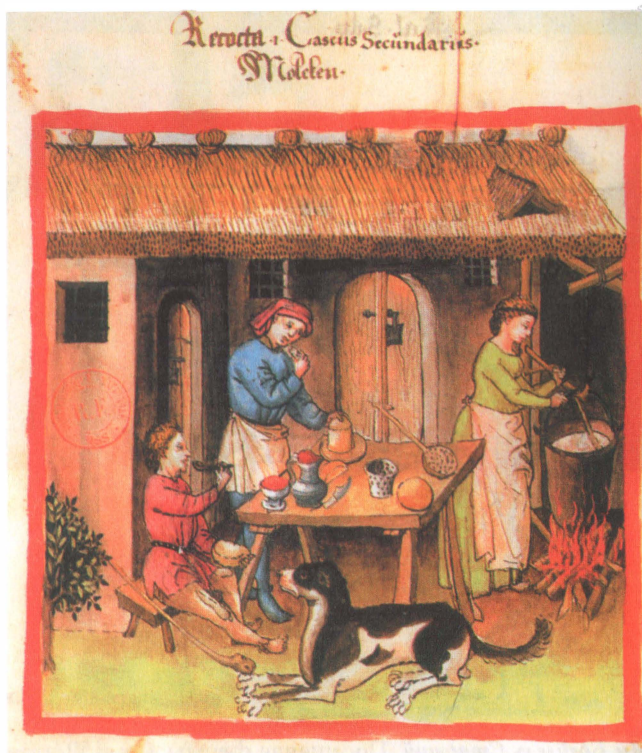


Сбор винограда  
для приготовления  
кислого сока.  
Миниатюра. 1474.  
(Taquinum sanitatis)





Общественная печь  
для хлеба.  
Миниатюра. 1474.  
(*Taquinum sanitatis*)



Изготовление сыра.  
Миниатюра. 1474.  
(*Taquinum sanitatis*)





*Ян Брейгель Старший. Посещение фермы. Ок. 1597*



Пекарь. Фреска. Италия. XV в.

Продавцы сыра и творога. Фреска. Италия. XV в.





Деревенская трапеза. Миниатюра. Франция. XV в. (Codex nobilitate)

Трапеза перед охотой. Миниатюра. Франция. XV в.



Изысканное летнее угощение. Миниатюра. Павия или Милан. 1390.  
 (Abu Khasim. Observations sur la nature et les propriétés de aliments)





*Мастер из Брауншвейга. Притча о большом пире. Фрагмент*





Герард Хофенбольт. Королевский пир.  
Миниатюра. 1510–1520. (Breviarium Grinani)





*Кристофор де Предис(?). Фонтан любви.*  
Миниатюра. Милан. Ок. 1450–1460. (*De Sphaera*)

## ЧТОБЫ ПРИГОТОВИТЬ ПОСТНЫЙ ФЛАН И ПИРОГИ

Возьмите линия, щуку, карпа, миндаль и немного шафрана для цвета, перетрите все вместе, сдобрите белым вином и используйте как начинку для пирогов и флана. Как испекутся, положите сверху немного сахара.

## ВАРЕННЫЙ КРЕСС-САЛАТ

Кресс-салат, отварите с пригоршней листовой свеклы, мелко нарубите, обжарьте в масле, а после этого по желанию отварите в [миндальном] молоке. В скоромные дни варите в мясном бульоне или ешьте с маслом, или с сыром, или сыром, не добавляя ничего. Помогает при камнях в почках.

## О ПРОЧИХ ПОХЛЕБКАХ

Вареную зелень листовой свеклы, капусту, брюкву, порей, телятину едят с желтым соусом. Вареный аскалонский лук — просто так. Горох и бобы (очищенные, молотые и просеянные, со стручками или без), свиные кишки, суп из свиных потрохов (женщины — мастерицы по этой части, и всякая знает, как его готовить) и требуха — обо всем этом я не стану рассказывать в своей книге, ибо всякому известно, как есть подобную пищу.

<...><sup>36</sup>

## ЧТО НАДО ВЗЯТЬ И КАК ГОТОВИТЬ ПОХЛЕБКУ ПОД НАЗВАНИЕМ «МЕНАЖЕРИ»

Прежде всего, птица, которая вам потребуется, — павлины, фазаны и куропатки, если их не найти, то ржанки, журавли, жаворонки или другие малые птицы. Обжарьте это мясо на вертеле и, едва достигнет готовности (в особенности это касается больших птиц: павлинов, фазанов и куропаток), разделите их на части, обжарьте в жире на железной сковороде, а затем переложите в горшок, в котором собираетесь готовить похлебку. А чтобы приготовить эту похлебку, возьмите бульон из говяжьей рульки и гренки из белого хлеба, жаренные на решетке, замочите их в бульоне, затем достаньте и отожмите через марлю. Теперь возьмите цветы кассии, корицу, мекканский имбирь, немного гвоздики, немного длинного перца и райских зерен, гипократа соразмерно тому, сколько собираетесь приготовить похлебки, сдобрите специи гипократом, залейте в горшок с птицей, добавьте бульон, доведите все это до кипения, добавьте немного уксуса, но не остав-

<sup>36</sup> Опущены рецепты, как сохранять вино или изменять его вкусовые качества.

ляйте кипеть надолго, положите сахара, сколько потребуется, и по своему вкусу в готовую похлебку можно положить вафли, белый и красный анис или мелко перетертый гранат.

Если захотите приготовить эту похлебку в рыбный день, возьмите цельный очищенный миндаль, хорошенько промойте, перетрите в ступе и процедите через марлю. Если получившейся жидкости будет недостаточно, возьмите немного белого хлеба или крошки от корки с двух или трех буханок белого хлеба, а также немного горохового пюре, в котором горошины не разварились полностью, белого или красного вина, немного кислого сока, смешайте миндаль и хлеб и процедите через марлю. Добавьте те же самые специи, которые уже упоминались выше. Обжарьте рыбу (окуня, щуренка, хвосты и клешни раков, — самое лучшее, что сможете достать). Всю эту начинку надо обжарить в свежем или соленом сливочном масле, затем опреснить. Выложите рыбу на тарелку и полейте бульоном. Посыпьте белым или красным анисом, гранатом или очищенным миндалем, слегка обжаренным с ломтиком свежего сливочного масла.

### ВОЛОКНА БЕЛОГО МЯСА КАПЛУНА

Приготовьте каплуна с говяжьей рулькой. Возьмите все белое мясо, какое есть на каплуна, и разделите на волокна, как шерсть. Затем нарубите остальные части, обжарьте в сале, чтобы они слегка подрумянились. Выложите на блюдо и накройте волокнами сверху. Очистите и перетрите в ступе миндаль, сдобрите бульоном, добавьте немного белого вина и кислого сока. Смешайте одну часть мекканского имбиря с двумя частями райских зерен, измельчите в порошок, добавив сахара для вкуса. С сахаром эта смесь должна быть сладкой. Возьмите очищенный миндаль, обжаренный на соленом сале или топленом свином жире, и этим миндалем посыпьте похлебку — при этом похлебка должна быть настолько густой, чтобы миндаль оказался на поверхности. Сверху посыпьте красным анисом.

### ТУШЕННЫЕ РАКИ

Возьмите миндаль, промойте (но не чистите) и перетрите. Затем приготовьте гороховое пюре. Возьмите больших и красивых раков, отварите их в двух частях воды и одной части вина, добавив по желанию немного уксуса. Очистите и дайте остыть. Отделите клешни и хвост от панциря и положите отдельно, затем положите панцири в ступу, истолките и перетрите их вместе с миндалем, смешайте все это вместе с гороховым пюре. Теперь возьмите клешни и хвосты, обжарьте, добавив чуть-чуть сливочного масла, подсушите, как это делают с жареным гольцом, и поставьте вариться в сковороде

или в чистом горшке, приправив специями: имбирем, щепоткой корицы, щепоткой райских зерен, добавив чуть-чуть гвоздики, немного длинного перца, — сдобренными небольшим количеством вина и кислого сока. К этому добавьте побольше сахара, дайте всему закипеть, посолите. По желанию можно добавить жареной рыбы. Получившийся соус должен быть густым, чтобы покрыть блюдо [из хвостов и клешней].

## РОЗОВОЕ МЯСО

Возьмите очищенный от кожицы миндаль, хорошенько перетрите, сдобрите говяжьим бульоном, вином и кислым соком, процедите через марлю. Возьмите мясо — телятину или цыплячьи грудки, целиком или кусочками, — приготовьте с говяжьей рулькой или другими отборными кусками, затем обжарьте мясо в свином сале так, чтобы оно подрумянилось. Теперь возьмите чуть-чуть корицы, белого мекканского имбиря и мелкие специи: райские зерна, гвоздику и длинный перец. Чтобы придать цвет, используйте гелиотроп или алкану, которая подходит точно так же, как и гелиотроп, если сможете найти, но она придает не столь яркий цвет, как гелиотроп. Замочите травы скорее в горячей, чем тепловатой воде на три или четыре часа, а после этого положите в горшок, перемешайте хорошенько и, когда похлебка будет готова, мешайте до тех пор, пока она не приобретет розовый цвет.

## ТРИМУЛЕ ИЗ КУРОПАТОК

Прежде всего, ошпарьте и обжарьте на вертеле почти до полной готовности, затем снимите с вертела, разрежьте на четыре части или оставьте целиком. Положите в чистый горшок. Как можно мельче нарубите лук и обжарьте с маленьким кусочком сала и говяжьим бульоном, положите сверху куропаток, почаще встряхивайте горшок. Теперь возьмите куриную печень и немного хлеба, обжарьте на решетке, затем залейте бульоном, отожмите через марлю и влейте в горшок, где готовятся куропатки. Теперь возьмите корицу, немного имбиря, целой гвоздики и чуть больше райских зерен, длинного перца и сдобрите эти специи лучшим гиппократом. Добавьте это все в горшок, посыпьте сахаром и закройте горшок хорошенько — так, чтобы пар не выходил наружу. Когда будете снимать с огня, добавьте совсем немного уксуса, но не давайте после этого кипеть.

## СУП ИЗ ЯИЦ БЛАГОРОДНОГО ОЛЕНЯ В ОХОТНИЧИЙ СЕЗОН

Ошпарьте и промойте яйца благородного оленя в горячей воде, отварите их хорошенько, затем остудите и нарежьте кубиками — не слишком крупно, не слишком мелко, обжарьте





в сале. В эту же сковороду добавьте говяжий бульон, листья петрушки и мелко перемолотые пряности, но так, чтобы не получилось слишком остро. Чтобы разбавить, добавьте немного камелина, или возьмите одну или две куриные печенки и немного белого хлеба, перетрите через сито и добавьте вместо камелина. Положите немного уксуса и посолите в меру. Пряности сдобрите уксусом или кислым соком. Вместо кислого сока можно взять крыжовник.

### КИШ

Хорошо взбейте яичные желтки, добавьте в них сливки, затем сделайте пирог с краями выше, чем обычно. Изнутри посыпьте тонкой или белой мукой. Теперь возьмите утрей толщиной в кулак, снимите с них кожу, хорошенько обжарьте, нарежьте ломтями и уложите их по три или четыре в каждый пирог. Как испекутся, посыпьте сахаром и поставьте остыть.

## БЛЮДА В ФОЛЬГЕ

### БЛЮДО ДЛЯ ПРАЗДНИКА ИЛИ ПАРАДНОГО ОБЕДА И ТРЕХ МЯСНЫХ ДНЕЙ — ВОСКРЕСЕНЬЯ, ВТОРНИКА И ЧЕТВЕРГА

После того как цыпленка убили, надо проколоть в коже на шее отверстие, вставить трубочку, сделанную из пера, и надуть под кожу воздух, затем опшарить, разрезать вдоль пу-

за, снять кожу и отложить тушку в сторону.

Для фарша и фрикаделек взять сырую свинину (все равно какую), нарубить мелко со свиным салом, добавить яиц, молотых специй, ореховой пасты, коринфского изюма. Нафаршировать кожу цыплят, но не слишком плотно, чтобы она не лопнула, а затем положить на горячую сковороду, но жарить не очень долго. К фаршированным цыплятам добавить фрикадельки, обжарить и снять с огня. Надеть цыплят на тонкие вертела. Фрикадельки также нанизать на вертела, которые

будут вполювину и более тоньше, чем вертела для цыплят. Затем взбить яйца так, чтобы они не растекались по сковороде. Когда цыплята и фрикадельки будут почти готовы, следует снять их с огня и положить во взбитые яйца, зачерпнуть яйца чистой ложкой и дважды или трижды полить цыплят и фрикадельки сверху и поставить подрумяниться на огне. Наконец, взять золотую или серебряную фольгу и обернуть сверху. Для того чтобы листья фольги держались лучше, надо взять немного яичного белка и побрызгать цыпленка, перед тем как заворачивать.



Парадный обед.  
Миниатюра.  
XIV век

## ПЕТУХИ В ПОЛНОМ ВООРУЖЕНИИ

Обжарьте свинью и петухов или старых кур; когда и свинья, и птица обжарятся с обеих сторон, набейте птицу фаршем (можно и не снимать кожу), а затем обмажьте ее сверху взбитыми яйцами. Когда покроется румяной корочкой, усадите каждую птицу на спину свиньи, увенчайте кур и петухов склеенными из пергамента шлемами, проткните их груди большим копьем. Все это покройте золотой или серебряной фольгой, если блюдо подается господам, для всех прочих — белыми, красными, зелеными листьями.

## ПАРМСКИЕ ПИРОГИ

Возьмите баранину, телятину или свинину, нарубите хорошенько, в меру сдобрите специями и обжарьте с салом. Теперь возьмите тесто, настолько плотное, чтобы удержать мясную начинку, и вылепите из него пироги размером с небольшие тарелки — с высокими бортиками и зубчиками по краям. По желанию можно добавить в мясо перетертую пинию и коринфский изюм, а сверху посыпать сахаром. Возьмите цып-

лят, отварите, разрежьте на четыре части. В каждый пирог положите три или четыре таких куса и воткните в них знамя Франции и иных правителей, которые будут присутствовать на пиру. Для красоты добавьте шафран. Если не желаете класть цыплят, используйте куски жареной или вареной баранины или свинины. После того как пироги начинены мясом, полейте мясную начинку сверху взбитым яйцом, чтобы мясо лучше держалось и чтобы вставленные в пироги флаги не падали. Когда пироги будут готовы, оберните их в золотую и серебряную фольгу, перед тем как вставлять флаги.

### ЗОЛОТЫЕ ТОСТЫ

Чтобы приготовить золотые тосты, надо взять черствый белый хлеб, нарезать его на квадратные тосты, немного обжарить на решетке, обвалять в яичных желтках и затем хорошенько подрумянить на сковороде с самым лучшим салом, чтобы получилась золотистая корочка. После этого выложить на тарелку и посыпать сверху сахаром.

## [ДЕСЕРТЫ И ПРОЧИЕ КУШАНИЯ]

### ЦВЕТНОЕ БЛАНМАНЖЕ

Возьмите очищенный миндаль, перетрите в ступе и смешайте с кипяченой водой. Затем для густоты добавьте крахмал или истолченный рис. Когда миндальное молоко закипит, поделите его на несколько частей — разлейте по двум горшкам, если желаете получить двух цветов, а если хотите, то поделите на три или четыре части. Теперь дайте ему загустеть, вроде пшенной каши, чтобы приготовленную смесь можно было размазать по тарелке. Затем возьмите алкану, гелиотроп, лазурь<sup>37</sup>, петрушку, гравилат. К зелени, когда она будет готовиться, добавьте немного шафрана для цвета. Алкану, гелиотроп и лазурь замочите в растопленном сале. В молоко, когда оно будет готово, добавьте немного сахара, отодвиньте к краю очага, посолите и хорошенько перемешивайте до тех пор, пока оно не загустеет и не приобретет тот цвет, который желаете придать.

### МОЛОКО С САЛОМ

Возьмите молоко и вскипятите его на огне, затем снимите с огня, поставьте на угли, добавьте взбитые яичные желтки. Если это блюдо готовится в мясной день, возьмите ломтики сала, нарежьте их на два-три кусочка и положите в кипящее моло-

<sup>37</sup> Вероятно, имеется в виду истолченный в порошок ляпис-лазурит, использовавшийся как синий краситель.

ко. Если готовите в рыбный день, то вместо сала можно добавить немного вина и кислого сока, чтобы оно свернулось, затем снимите с огня, заверните в белую материю, сцедите, заверните в два-три слоя тряпицы и отжимайте до тех пор, пока получившаяся масса не станет столь же плотной, как говяжья печень. Положите ее на стол, нарежьте кусками размером в ладонь или три пальца, воткните в них гвоздику, обжарьте, пока не подрумянятся, выложите на блюдо и посыпьте сахаром.

### МОЛОЧНЫЕ ТАРТЫ

Возьмите молоко и поставьте его кипятить на углях, добавьте яйца, по желанию можно не отделять белки, а когда закипит, разлейте по двум емкостям. С одной половиной смешайте зеленую петрушку, добавьте вина и кислого сока, дайте свернуться и остудите так, чтобы можно было брать массу руками, теперь возьмите кусок марли длиной в два фута, одну или две ложки этого самого молока, замотайте марлей в два или три слоя и отжимайте в руках до тех пор, покуда не станет твердой, а затем достаньте из марли. Обжарьте в масле, пока не подрумянится. Подавайте вместе с молоком с салом на одном блюде — половина одного, половина другого.

### КРУПНЫЙ И МЕЛКИЙ ХВОРОСТ

Крупный хворост готовится в посуде для сиропа или на медной сковороде. Готовьте его из яичных белков и тонкой муки, взбитых вместе. Смесь не должна быть слишком густой. Возьмите глубокую деревянную миску, перелейте туда взбитое тесто, зачерпывайте пригоршней и брызгайте на сковороду, смазанную свиным салом. Следите за тем, чтобы не пережарился. Для мелкого хвороста возьмите железную сковороду. Смешайте яичные желтки и белки с тонкой мукой — смесь должна получиться гуще, чем для крупного, — затем возьмите деревянную миску с отверстием внизу, и когда все будет готово, вылейте через отверстие смесь на сковороду так, чтобы получились очертания большой или маленькой пряжки, затем прочертите язычок пряжки и готовьте до тех пор, пока края не округлятся.

Если захотите сделать начиненные трубочки, нарежьте сыр ломтиками толщиной в палец, обваляйте в смеси для мелкого хвороста, положите на горячую сковороду с салом, но не дайте подгореть. Как только они станут сухими и золотистыми, подавайте вместе с мелким хворостом.

### РУЛЕТЫ

Возьмите говяжий спинной мозг или жир с говяжьей почки, нарежьте кусочками длиной и толщиной в палец, теперь опустите в горячую воду и ничего не делайте — только опус-

кайте и выпнимайте. Затем возьмите говяжью рульку, отделите мясо от кости так, чтобы само мясо осталось целым, затем нарежьте мясо кусками толщиной с вафли, разложите на чистой доске и заверните спинные мозги в куски говядины, слегка посолите белой солью и посыпьте мелко молотым черным или белым перцем, затем возьмите тонкие железные вертела и насадите рулеты, возьмите смесь для мелкого хвоста и обмажьте ею сверху, когда спинные мозги будут готовы.

### УЗОРЧАТОЕ

Готовить точно так же, как розовое мясо с миндалем, но не надо стремиться придать блюду розовый цвет и перемешивать, как розовое мясо. Сахара надо добавлять столько же, и мясо в сале надо обжаривать в таких же количествах.

### НАРЕЗКА

Возьмите неочищенный миндаль, промойте, хорошенько измелчите, сдобрите говяжьим бульоном, вином и кислым соком. Добавьте те же самые пряности, что для розового мяса, но кассии и корицы положите побольше. Вам потребуются обжаренные в сале цыплята и телятина, а также в достатке сахар. Благодаря сахару блюдо должно стать сладким.

### [В РЫБНЫЙ ДЕНЬ]

Для рыбного дня, а также в том случае, если не найти кислого сока, это блюдо следует изменить так. Возьмите кипяченую воду и замочите в ней неочищенный миндаль. Вместо мяса возьмите окуня и щуку, отварите настолько, чтобы с них можно было снять кожу, затем обжарьте на свежем сливочном масле, приготовьте те же специи, что для розового мяса: имбирь, корицу и мелкие специи. Если не найдется пресноводной рыбы, возьмите палтуса, камбалу и ершоватку. Положите сахара в достатке — побольше, чем для блюда в мясной день, — и соли по вкусу.

### ПОСТНЫЕ ЛОМТИКИ

Возьмите очищенный миндаль, хорошенько перетрите в ступе, замочите в горячей воде, остудите, чтобы смесь стала теплой, отожмите через марлю, вскипятите получившееся молоко на слабых углях, затем возьмите вчерашнюю или двухдневную выпечку из замешенного на воде теста, нарежьте ее кубиками размером с игральную кость, точно так же нарежьте фиги, финики и диньский изюм, смешайте все, дайте загустеть, чтобы получилась кашлица, и варите, добавив сахар. Для цвета можно положить, как и в кашу, шафран. Слегка посолите.



## СЕВЕРНЫЕ ПИРОГИ

Возьмите мелко нарубленное приготовленное мясо, перетертую пинию, изюм, мелко наструганный сыр, немного сахара и немного соли.

## МЕЛОЧЬ

Возьмите тесто для хвороста, сделайте из него кусочки размером с монетку и обжаривайте, при этом кусочки теста не должны быть слишком толстыми. Если захотите сделать листики или ушки, то кусочки теста должны быть разной величины — одни побольше, другие поменьше; обжаривайте их в свином сале до тех пор, пока они не станут такими же твердыми, как из печи. По желанию можно украсить золотой и серебряной фольгой или шафраном.

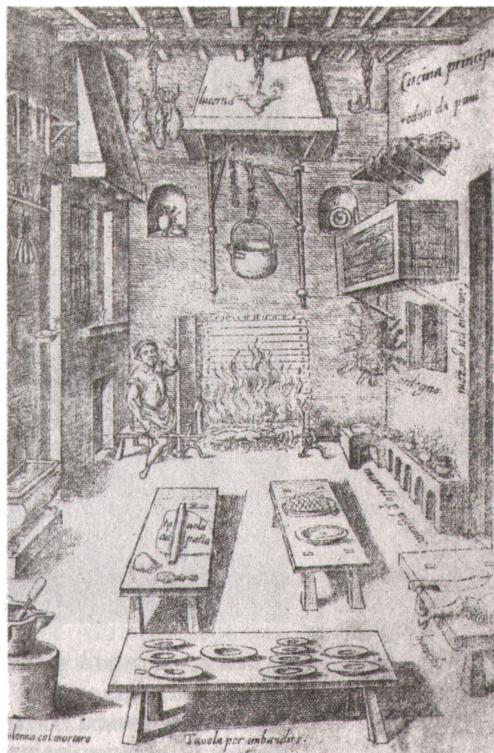
## ЕЖИКИ И ИСПАНСКИЙ КУВШИН

Возьмите сырое мясо, нарубленное как можно мельче, дынский изюм и тертый сыр, добавьте тонкой муки и смешайте. Теперь возьмите бараньи желудки, очистите их, промойте в воде, но не слишком горячей, чтобы они не сморщились, наполните их нарубленным мясом и закрепите деревянной шпажкой.

Для того чтобы приготовить испанские кувшины, возьмите небольшие глиняные бутылки, смажьте изнутри яичным белком, чтобы фарш лучше держался, затем наполните бутылки и поставьте в кипящую кастрюлю; когда содержимое будет готово, дайте остыть, затем разбейте бутылки так, чтобы не повредить содержимое. Теперь возьмите тонкие вертела, но не такие тонкие, как для ежей, сделайте маленькие фрикадельки, насадите их на шпажки в два или три ряда, обваляйте во взбитых яйцах и муке.

## БАРАНЬИ ЛОПАТКИ С ФАРШЕМ. ХОЛМИКИ<sup>38</sup> И БАЛЛИСТЫ

Поставьте на огонь сковороду с бараньими ногами и свиной, не зажаривайте слишком сильно. После этого дайте



Кухня  
Бартоломео  
Скапи,  
повара  
Папы Пия V.  
Венеция, 1570

<sup>38</sup> Холм или возвышение, на котором стоит замок. Возможно, это блюдо должно было представлять миниатюрную сцену осады.



остыть, срежьте мясо с костей, мелко нарубите, приготовьте фарш для баллист и холмиков; теперь возьмите пинию и коринфский изюм, большой омлет на белом сале и нарубленный на кусочки размером с игральные кости, — только проследите за тем, чтобы омлет не подгорел, — добавьте к этому тертый сыр, выложите на сковороду или в чистую плоскую и хорошенько перемешайте.

Теперь возьмите очищенные бараньи брыжейки, положите внутрь кости и немного муки, сверху обложите фаршем и снова оберните брыжейкой, но уже без фарша, заколите деревянными шпажками так, чтобы мясо не свалилось с кости. А как это делается, хорошо известно путешественникам.

Что до холмиков, то их делают наподобие маленьких таралеток, а баллисты — наподобие сосисок: заворачивают в брыжейки, обмазывают яйцами. Дальше готовят все, что необходимо по ситуации.

### ЛЕБЕДЬ, СНОВА ОДЕТЫЙ В СВОЕ ОПЕРЕНИЕ

Очистите, снимите кожу, предварительно ошпарив, вскрыйте вдоль пуза, выгашите тушу, затем обжарьте ее на вертеле, переворачивая и смазывая взбитыми яйцами, белками и желтками вместе, снимите с вертела, дайте остыть, и по своему желанию можете снова одеть в оперение. Возьмите маленькие деревянные палочки и вставьте ему в шею, чтобы она держалась прямо, как у живого. Подавайте во время второй перемены.

## ПАВЛИН

Очистите, освежите, как лебедя, и точно так же обжарьте с соусом. Подавайте во время последней перемены. Когда снова наденете перья, вставьте тонкие палочки между перьями хвоста или кусок медной проволоки, чтобы закрепить перья так, будто павлин распустил хвост.

## СОУС ДЛЯ ПЕЧЕНИ КАПУНОВ

Соберите жир и возьмите печень каплуна, процедите вместе с говяжьим бульоном через марлю, смешайте немного имбиря с кислым соком, доведите все это до кипения на сковороде, добавьте взбитые яичные желтки и побольше сахара, выложите крылышки и бедра каплунов и полейте этим соусом.

## РАЗВЛЕЧЕНИЯ МЕЖДУ ПЕРЕМЕНАМИ

### РЫЦАРЬ ЛЕБЕДЯ

Если захотите сделать рыцаря Лебедя, возьмите двенадцать кусков тонкого дерева, из которых четыре верхних должны быть прочнее остальных, все это соберите вместе и сколотите, затем возьмите две или три свинцовые пластины, три фута в длину и столько же в ширину, и сделайте из них короб примерно в фут глубиной, в который поместятся две или три бадьи воды. Затем из пергамента склейте лодочку, в которую положите изображение рыцаря Лебедя. Затем из пергамента склейте фигурку самого лебедя и покройте ее белым мехом или белым пухом. Подготовьте цепочку, похожую на золотую, наденьте ее на шею лебедю и соедините с лодочкой, опустите в этот самый короб из свинца, к которому должны быть приделаны четыре колеса и четыре стропила, чтобы катить туда-сюда. Для того чтобы сделать волны, потребуется полотнище, окрашенное под цвет воды, и его следует прибить к верху повозки так, чтобы никто не увидел человека, находящегося снизу.

### БАШНЯ

Если захотите сделать четырехугольную башню с четырьмя окнами, покрытую полотнищем с имитацией кладки, поставьте туда изображения сарацин и мавров, которые стреляют в нападающего на них дикого человека. А для того чтобы сделать дикого человека, возьмите красивого мужчину, высокого и стройного, обрядите его в льняную одежду — так, чтобы рубаха, штаны и обувь составляли единое целое, и эту самую одежду полностью покройте крашеной коноплей. А на башне потребуется молодой паж, переодетый в детеныша ди-





Сцена  
средневекового  
пира

кого человека, и ему надо выдать кожаные мячи, набитые волосом или пряжей, чтобы он кидался ими вместо камней в дикого человека.

### КАК СДЕЛАТЬ ОБРАЗ СВЯТОГО ГЕОРГИЯ И ДЕВЫ

Вылепите из теста или сбейте из досок вроде тех, из которых делают павийские щиты, подставку, на ней сделайте изображение лошади с седлом и сбруей, на эту лошадь посадите изображение святого Георгия, под ногами у лошади разложите дракона, которого держит за пояс, обвязанный вокруг шеи, дева.

### КАК СДЕЛАТЬ ОБРАЗ СВЯТОЙ МАРТЫ

Можно сделать образ святой Марты с извивающимся вокруг нее драконом и золотой цепью, привязанной к шее дракона. Святая должна держать эту цепь, ибо именно так она его победила. Эту сценку можно устроить с помощью двух переодетых человек или расписанных фигур, такого размера, как пожелаете.

Можно вылепить террасу из ситного хлеба, установить на ней фигуру девушки, а саму террасу покрыть покрашенной в зеленое марлей наподобие зеленой травы. А на второй — льва, стоящего на задних лапах так, чтобы голова его была у девушки на коленях.

Покрыть его следует медной фольгой, язык сделать из куска фольги, а — зубы из картона, обернутого той же самой фольгой, а внутрь пасти положить камфару и кусочек ваты. И когда поставите перед сеньором, он будет испускать пламя. Можно сделать также фигурки волка, медведя, ревущего осла, змеи и других животных, как диких, так и домашних, заполнить их соразмерными льву и расставить вокруг.

# ПАРИЖСКИЙ ДОМОХОЗЯИН

## *избранные рецепты*

### КАМЕЛИН

Заметьте, что в Турне, чтобы приготовить камелин, перетирают имбирь, корицу, шафран и половину мускатного ореха, сдабривают уксусом и выкладывают из ступы. Затем берут корку белого хлеба и, не жаря, размачивают в холодной воде, перетирают в ступе, сдабривают вином и отжимают. Кипятят все, добавляя в конце коричневый сахар. Это зимний камелин. Летом делают все то же, но соус не варят\*.

### ЖЕЛТЫЙ, ИЛИ КИСЛЫЙ, СОУС

Возьмите имбирь, шафран, обжаренный хлеб, размоченный в мясном бульоне (а лучше — в постном капустном отваре), и доведите до кипения. Как закипит, добавьте уксус\*.

### ПУСТОЙ СУП

Возьмите немного петрушки и обжарьте на сливочном масле. Добавьте кипящую воду и дайте закипеть. Положите (на тарелку) куски хлеба как для горохового супа. В мясные дни возьмите немного мясного бульона и пропитайте им хлеб, затем разомните, добавив шесть яиц. Отожмите и смешайте на сковороде с маслом, специями, кислым соком, уксусом и шафраном. Доведите до кипения, подавайте в глубоких тарелках\*.

### МИНДАЛЬНОЕ МОЛОКО

Ошпарьте и очистите миндаль, затем положите его в холодную воду. Измельчите и сдобрите водой, в которой варился лук. Пропустите через сито. Затем обжарьте лук, добавьте немного соли, доведите до кипения, положите кусочки хлеба. Если вы делаете миндальное молоко для больного, не кладите лука, сдобрите миндаль не в луковом отваре, как было сказано выше, а в обыкновенной теплой воде и доведите до кипения, не кладите соли, а вместо этого добавьте в напиток побольше сахара\*.



## ЖАРЕНАЯ БАРАНИНА С МЕЛКОЙ СОЛЬЮ ИЛИ КИСЛЫМ СОКОМ И УКСУСОМ

Лопатку следует сперва насадить на вертел и обжаривать, пока не начнет капать жир, затем нашпиговать петрушкой — и не раньше, чему есть две причины: во-первых, легче шпиговать, во-вторых, иначе петрушка сгорит, прежде чем приготовится мясо\*.

## ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК

Свежий говяжий язык нужно отварить, очистить, нашпиговать салом и обжарить, есть с камелином. Стоит отметить, что одни утверждают, что лучше всего язык старого быка, другие же предпочитают телячий\*.

## РАГУ ИЗ КАПЛУНА

Приготовьте каплуна в вине с водой. Разрежьте и обжарьте на сале. Перетрите мясо и печень каплуна с миндалем, добавьте бульоном и доведите до кипения. Затем возьмите имбирь, корицу, гвоздику, галанговый корень, длинный перец, райские зерна, добавьте уксусом, доведите до кипения. Разложите мясо по мискам, полейте соусом\*.

## СТУЩЕННОЕ КОРОВЬЕ МОЛОКО

Возьмите лучшее молоко... дайте закипеть и снимите с огня, пропустите через сито побольше яичных желтков, чтобы отделить мешочки, измельчите кусочек имбирного корня и немного шафрана, добавьте; держите в тепле около огня, затем возьмите сваренные в воде яйца, положите по два-три яйца в каждую миску, полейте молоком\*.

## ОБЫЧНЫЕ ЖАРЕННЫЕ ПИРОЖКИ

Делаются из инжира, изюма, печеных яблок и очищенных грецких орехов, чтобы походили на нуту, и смеси пряностей. Тесто нужно как следует сдобрить шафраном и жарить в масле. Если необходимо, можно добавить для густоты крахмал или рис\*.

## ПОСТНЫЙ ФЛАН

Убейте угля, снимите с него кожу, затем отварите в горячей воде. Голову и хвост отрезать не надо. Измельчите в ступе шафран и посыпьте им мясо угля, замоченное в белом вине. Это мясо будет начинкой для флана. Сверху посыпьте сахаром.

Чтобы придать флану сырный вкус, в него можно положить молюки гольца или карпа, измельченный миндаль или крахмал, шафран, разведенный в вине, и побольше сахара сверху.

Можно приготовить флан с филе линя, гольца, карпа, добавив крахмал, шафран, разведенный в белом вине, и посыпать сверху сахаром.

### ЯКОБИНСКИЙ ТОРТ

Возьмите угрей, снимите с них кожу, нарежьте кусками толщиной не больше чем с полпальца. Затем возьмите имбирь, тертый сыр, поставьте в духовку и приготовьте из этого торт. Посыпьте сыр на дно, сверху уложите угря, затем слой сыра, затем слой раковых хвостов и так далее — слой одного, слой другого. Затем вскипятите молоко, истолките шафран, имбирь, райские зерна, гвоздику, смешайте все с молоком, добавьте соли, залейте сверху торт, после того как он побудет немного в духовке, затем воткните в торт клешни раков — и приготовьте отдельно то, чем вы собираетесь покрыть этот торт сверху, после того как он будет готов.



Шпинат.  
Миниатюра.  
Италия.  
XV век

### ЧТОБЫ ПРИГОТОВИТЬ ТОРТ

Четыре пригоршни листовой свеклы, две пригоршни петрушки, одну пригоршню кривеля, немного вершков турнепса и две горсти шпината очистить и промыть в холодной воде, мелко нарубить. Затем натереть два вида сыра — один мягкий, другой средний, — добавить яйцо, белок и желток и истолочь с сыром, после этого положить в ступу травы и истолочь все вместе, добавить немного измельченных специй. Можно вместо этого истолочь в ступе два кусочка имбиря, а уже потом добавлять сыр, яйца и травы. Снизу насыпать тертый твердый сыр или что-нибудь вроде него, потом выложить травы, поставить в духовку, испечь торт и подавать его горячим.

### ЛЯГУШКИ

Чтобы поймать лягушку, возьмите льняную ткань и крючок с волокнами мяса или красной тряпки, а когда лягушки пойманы, выпотрошите, затем возьмите лягушек за обе лажки, отрежьте лапы, прямо с сырых ляжек снимите кожу, окуните в холодную воду и промойте. Если их оставить на ночь в холодной воде, то станут лучше на вкус. Вымочив, всполосните теплой водой, после чего высушите в полотенце; после того



как промыли и высушили, обваляйте в муке и жарьте в масле, сале или чем-то еще, а затем выложите на блюдо и посыпьте специями.

### УЛИТКИ

Улиток надо собирать поутру. Собирайте маленьких, молодых, с темным панцирем, которые живут в виноградниках или на бузине, промывайте их до тех пор, пока не останется слизи. После этого промойте их еще раз в уксусе с солью и поставьте вариться в воде. Затем с помощью иголки или крючка извлеките улиток из панциря, отрежьте хвосты — те, что черного цвета, ибо это не что иное, как д...мо. Снова промойте, поставьте вариться и доведите в воде до кипения, достаньте из воды, выложите на блюдо или в миску и подавайте с хлебом. Некоторые считают, что, приготовив вышеописанным способом, их лучше обжарить в луке с маслом или чем-то еще и подавать со специями. Это блюдо для богатых.

### СЕВЕРНЫЕ ПИРОЖКИ

Северные пирожки готовят с печенью трески. Иногда добавляют рыбу кусками. Для начала надо отварить, потом нарезать, затем сделать пирожки размером с три денге и посыпать сверху специями. Пирожник не ставит их в духовку, а обжаривает в масле. Это для рыбных дней. В скромные дни пирожки готовят из говяжьих костных мозгов. Костный мозг кладут на шумовку, опускают шумовку в мясной бульон и держат там ровно столько, сколько ошпаривают ошпаренного цыпленка. Затем опускают в холодную воду, нарезают мелкими кусочками, после чего пирожник кладет по три-четыре ку-

сочка в каждый пирожок и посыпает сверху специями. В духовку не ставят, а обжаривают в сале. По желанию можно приготовить пончики с костным мозгом — для теста надо взять муку и яичные желтки, — в каждый положить один кусочек и обжарить в жире.

## РЫБА

Чтобы приготовить рыбу, надо сначала вскипятить воду с солью, затем ненадолго опустить в кипящую воду головы, потом хвосты, потом и то и другое и, наконец, положить рыбу целиком. Свежая рыба — плотная и жесткая на ощупь и с красными глазами, а вот несвежая рыба — сухая.

### СИНЕРОТЫЙ ОКУНЬ

Отваренного синеротого окуня едят с зеленым соусом.

### УСАЧ

Усача варят в вине, разбавленном на две трети водой, добавляют петрушку и варят долго, потому что он жесткий.

Жареных мелких усачей едят с терпким соком, мелочь зимою пускают в уху или жарят и едят с желтым соусом, а также (зимою) с перечным соусом на уксусе, или желтым соусом, ибо это одно и то же.

### ОКУНЬ

Окуня отваривают прямо в чешуе, а затем снимают кожу. Подают с уксусом и петрушкой. Жареный идет в рагу.

### ЛИНЬ

Линя обдают кипятком, удаляют слизь, точно так же, как с угря, и после этого варят в воде. Едят с зеленым соусом. Жареный идет в похлебку, вывернутого наизнанку посыпают молотой корицей, окунают в уксус с маслом и жарят до готовности. Едят с камелином. Чтобы вывернуть наизнанку, его надо вскрыть вдоль спины, отрезать голову и все остальное, затем вложить решетину между двух кусков, обвязать ниткой и жарить.

### ЛЕЩ

Леща варят в воде и едят с зеленым соусом. Жареного — с терпким соком.

### ЩУКА

Щуку (lux) опускают варить в кипящую воду, куда добавлено немного вина, — сначала опускают голову, потом хвост,

держат, пока не пойдут пузырьки, а затем опускают остальное. Отварную щуку едят с зеленым соусом. Иногда из нее варят уху, иногда жарят. Жареную едят с желтым соусом. Половину щуки можно отварить, а вторую половину засолить на день, на два, вплоть до восьми дней. Но в этом случае ее надо вымочить, чтобы соль вышла, затем прокипятить и подсушить, а потом обжарить и есть с желтым соусом. Если от обеда останется свежая щука, то ее можно нарезать к ужину.

Щука (brochet) хороша в горячем блюде.

У щуки молоки лучше икры, подходящей только для тефтелей, но если захотите сделать тефтели, то в ступе лучше перетирать икру.

### АЛОЗА

Соленую алозу варят в воде и едят с горчицей или с вином и луком. Ее лучше всего ловить в марте. Рыбу берут за жабры, чистят, варят в воде и едят с камелином. Чтобы запекать в тесте, надо почистить алозу, потом уложить в тесто и незадолго до того, как пирог испечется, полить его сверху прозрачным камелином — так, чтобы соус закипел в печи. Также алозу, приготовленную, как было сказано выше, не снимая кожи, зажарить в печи, добавив петрушку и терпкий сок, смешанный пополам с вином и уксусом. Самое время для нее — с февраля по июнь.

### КАРП

Карп, у которого чешуя белая — без желтизны или красноты, — выловлен в хорошей воде. Жирный тот, у которого выпученный глаз смотрит кверху, а язык и небо — гладкие и маслянистые. Если хотите, чтобы карп оставался живым целый день, заверните его во влажное сено и положите кверху брюхом в корзину или мешок, куда нет доступа воздуху. Одним нравится тот карп, что с молоками, другим — с икрой. Знай, что бесплодный лучше их обоих.

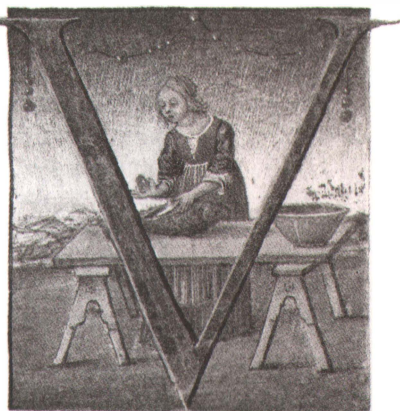
Перед тем как готовить, необходимо сначала удалить горькие внутренности, а затем готовить прямо с головой — и тогда он будет чистым; если же не удалить горькие части, голова будет полна крови и горькой. А для того чтобы удалить горькие части целиком и не повредив, это место надо промыть и натереть солью, а когда горькие органы удалены, голову уже и промывать не надо, а сразу опустить в воду, дать покипеть, потом окунуть хвост, а потом и всю рыбу целиком. Готовить на малом огне. Отварного карпа едят с зеленым соусом, а если что остается, то готовят заливное.

Карп с начинкой. Прежде всего положите в горшок мелко нарубленный лук и отварите его в воде; когда лук будет готов, положите голову, потом хвост, потом куски рыбы и го-



товьте под крышкой, чтобы пар не уходил. Как приготовится, перетрите имбирь, корицу, шафран, сдобрите вином и слегка, примерно на треть, терпким соком, доведите все это до кипения, накрыв крышкой. Разложите по мискам.

Надо сказать, что немцы утверждают, будто французы подвергают себя великой опасности, оттого что едят недоваренного карпа. Если случится повару-французу готовить карпа для французов и немцев, то карпа, приготовленного на французский вкус, немцы возьмут и поставят готовиться снова.



Женщина,  
готовящая рыбу.  
Миниатюра.  
Италия. XV век

## ФОРЕЛЬ

Ее время приходит в мае (ловить ее можно с марта по сентябрь). Белая хороша зимой, с красным мясом — летом. У форели самое вкусное в хвосте, а у карпа — в голове. Форель с двумя черными венами на нёбе — это красная рыба. Форель надо готовить в воде, куда обильно добавлено красное вино, есть с камелином, насаживать на вертела толщиной в два пальца, в скоромный день, запекая в тесте, покрывать толстыми кусками бекона.

## УГОРЬ

Самый лучший угорь — с маленькой головой, узким ртом, блестящей, маслянистой и переливающейся кожей, толстым телом и бледным брюхом. Хуже те, что с большой головой, желтоватым брюхом и толстой бурой кожей.

Со свежего угля снимите кожу, нарежьте и варите в воде, положив побольше петрушки, затем добавьте тертый сыр, потом выгашите куски угля и приготовьте суп — отварите в воде, в которой готовился угорь, лук, положите в горшок немного пряностей, лук и шафран (на каждую миску супа положить по четыре куса угля).

Тучного угля готовят в воде с петрушкой и едят с белым чесночным соусом, в тесте — с сыром и толчеными специями, вывернутого — в горячем соусе, как миногу.

Если вы хотите сохранить угля, умертвите его в соли и оставьте целиком на три дня, затем обдайте кипятком, очистите от слизи, нарежьте кусками, отварите в воде с луковичей, а в самом конце добавьте вина. Если вы желаете засолить его с утра, чтобы приготовить вечером, очистите, нарежьте кусками и засыпьте их грубой солью; если захотите держать дольше, перетрите черную [грубую] соль, натрите ею каждый кусок, закопайте куски в соли и накройте сверху блюдом.

Вывернутый угорь. Возьмите большого угля, снимите с него кожу, разрежьте его вдоль спины так, чтобы можно было извлечь хребет, голову и хвост одновременно, затем разложите, выверните мякотью наружу, сшейте края, положите вариться в красном вине, достаньте, вспорите нитку ножом или ножницами, разложите и дайте остыть. Теперь перетрите имбирь, корицу, зонтики гвоздики, цветы кассии, райские зерна, мускатный орех — это составит одну часть смеси; теперь возьмите хлебные сухари и истолките хорошенько, не просеивая, смешайте с вином, в котором варился угорь, и доведите на железной сковороде до кипения, затем добавьте терпкий сок, вино, уксус и вылейте на угля.

У помпано [мелких угрей] блестящая гладкая кожа, они не столь покрыты слизью, как угри. Их — если свежие — обдают кипятком и жарят, не снимая кожи. А засоленных жарят и едят с терпким соком.

### ГОЛЕЦ

Отварной голец — с петрушкой или хорошим сыром — едят с горчицей. Жареный — в похлебке и зеленом чесночном соусе. Отваренный в воде — с горчицей, а чтобы жарить, надо обваливать в муке.

### ПЕСКАРЬ

Отварного пескаря едят с горчицей или, по желанию, с зеленым чесночным соусом.

### МИНОГИ

Мелких миног хорошенько жарят и едят с горячим соусом, тем самым, что подают к миногам. Если их варят в воде, то едят с горчицей. Если в тесте, то сверху пирог заливают горячим соусом и доводят его до кипения.

Известно, что некоторые пускают миногам кровь, перед тем как снять с них кожу. Некоторые снимают кожу сразу, не пуская кровь и не обваривая кипятком. Чтобы пустить кровь, перво-наперво хорошенько помойте руки, затем раскройте ей глотку, оттянув подбородок, то есть нижнюю губу, всуньте внутрь палец и вытащите язык. Кровь миноги должна стекать на блюдо. Чтобы кровь шла лучше, вставьте в пасть трубочку. Если ваш палец или руки испачкались в крови, вымойте их уксусом, а также промойте рану, и дайте стечь на блюдо. Кровь надо сохранить, поскольку это жир.

Чтобы снимать кожу, поставьте на огонь воду, доведите до кипения и обдерите миногу, как угля, обдирайте ее тупым ножом, выскребите глотку изнутри, выбросите отходы, насадите миногу на вертел и хорошенько зажарьте. Чтобы приготовить густой соус, возьмите имбирь, корицу, длинный перец, рай-



ские зерна, один мускатный орех, перетрите все хорошенько. Затем возьмите обжаренный дочерна хлеб, перетрите его, залейте уксусом и отожмите через марлю. Теперь доведите до кипения кровь, смешанную со специями и хлебом, и если уксус слишком крепок, разбавьте бульоном, вином или терпким соком. Должен получиться густой соус, черный, плотный, но не слишком, отдающий уксусом и слегка соленый. Этим горячим соусом надо залить миногу, чтобы она напиталась.

Можно приготовить другой соус — это быстрее. Возьмите кровь, уксус и соль и, когда минога зажарится как следует, доведите соус до кипения, залейте им миногу, положите ее между двух блюд и дайте ей пропитаться.

Отварная минога. Пустите ей кровь, как сказано выше. Затем отварите в уксусе или в сладком вине, добавив немного воды, и, когда она отварится хорошенько, снимите с огня и дайте остыть на салфетке. Затем возьмите обжаренный хлеб, смешайте с бульоном, отожмите через марлю, соедините с кровью и перемешивайте хорошенько, чтобы не подгорела. Как только смесь закипит, перелейте ее в ступу или чистую посуду и перемешивайте до тех пор, пока не остынет. Теперь перетрите имбирь, корицу, почки кассии, гвоздику, райские зерна, мускатный орех, длинный перец и добавьте в получившийся бульон. Соус вылейте на блюдо, как сказано выше. Он должен получиться черным.

Начиненная минога. Пустите кровь, как было сказано выше, обдерите ее в горячей воде. Затем, когда ваш соус закипит и станет прозрачным, положите миногу в горшок и залей-

те соусом, накройте плотно прилегающей крышкой и доведите до кипения, затем переверните миногу в горшке и отварите хорошенько. Если соус не будет накрывать ее целиком, ничего страшного, — главное, чтобы горшок был плотно закрыт. Затем целиком выложите миногу на блюдо и подавайте на стол.

### РАК

Речного рака готовят в воде или в вине и едят с уксусом.

### УКЛЕЙКА

Уклеек готовят в воде с петрушкой и едят с горчицей.

### ЛЕЩ И ПЛОТВА

Надо сначала выпотрошить, обвалить в муке, потом жарить и есть с зеленым соусом.

### ЕЛЕЦ

Жарить в чешуе и есть с терпким соком из щавеля. Надо сказать, что елец побольше уклейки и потолще леща, ибо лещ — плоский.

## КРУТЛАЯ МОРСКАЯ РЫБА

Круглая морская рыба хороша зимой, а плоская — летом. Знай, что нельзя есть морскую рыбу, пойманную в сырую или дождливую пору.

### БРЕТТ

Бретт чистится точно так же, как кефаль, готовится так же, как скат, и так же очищается от кожи. Ее едят с чесночным камелином. Бретт похожа на морскую собаку, но размером меньше, на вкус слаще и лучше, поэтому ее называют морской сукой. У нее спина коричневая, а у собаки — рыжая.

### МОРСКАЯ СОБАКА

Морская собака готовится, как бретт. Кстати, печень и той и другой хорошо запекать в тесте, посыпав толчеными специями. Некоторые добавляют сыр — и это вкусно.

### КЕФАЛЬ

Кефаль, которая в Лангедоке зовется «мигон», чистят точно так же, как карпа, далее разрезают вдоль брюха, варят в воде, посыпают петрушкой, дают остыть прямо в отваре и едят с зеленым соусом, а еще лучше — с оранжевым. Она также хороша в тесте.

## ТРЕСКА

В Турне треской считают только соленую рыбу, а сырую называют «кабило»; ее едят и готовят точно так же, как ниже будет рассказано про треску.

Так вот, пойманную в море и доставленную на рынок треску — если есть желание сохранить ее дней десять-двенадцать — потрошат, отрубают головы, сушат на воздухе и под солнцем, а вовсе не у очага или в дыму. Приготовленная таким образом рыба называется вяленой. Когда придет охота отведать рыбы, заготовленной подобным образом, надо в течение часа отбивать ее деревянным молотком, затем часов на двенадцать, а то и более замочить в горячей воде, отварить, снимая пену столь же тщательно, как с говядины. Есть с горчицей или в сливочном масле. И если что останется с вечера, так это можно нарезать, обжарить и посыпать специями.

Что же до свежей трески, то остатки с вечера или прошлого дня можно нарезать и обжарить, положив чуть-чуть сливочного масла, затем выложить на сковороду, полить сверху оставшимся маслом, подсушить, залить сверху взбитыми яйцами. Выложить на блюдо и посыпать молотыми специями. Если нет яиц, то и без них будет вкусное блюдо.

Свежая треска чистится и готовится точно так же, как морской петух. Отваривается в белом вине и подается с желтым соусом. Соленая — со сливочным маслом или горчицей. Если соленую не вымочить как следует, у нее будет солоноватый привкус, но и вымоченная слишком долго в пищу не пойдет. Поэтому, когда покупаешь, надо попробовать.

## МАКРЕЛЬ

Свежая макрель хороша в июне, хотя ее можно купить начиная с марта. Вскройте по жабрам, обсушите чистой тканью и, не промывая, поставьте жариться и ешьте с камелином или молотой солью. Соленую — с вином и аскалонским луком. Запекая в тесте, посыпьте специями.

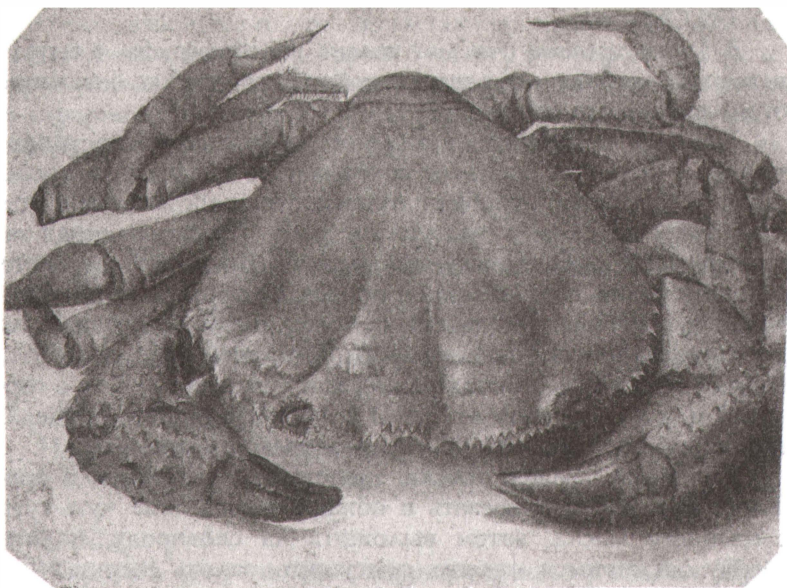
## ТУНЕЦ

Тунец — это рыба, которую ловят в море или в соленых заводях Лангедока, у нее нет других костей, кроме хребта, а кожа жесткая. Ее варят и едят с желтым перечным соусом.

## ЛАНГУСТЫ

Лангусты — это большие раки, они вкусны, если их отварить в воде. Но перед этим надо закупорить бечевой или паклей отверстие в хвосте, через которое лангуста выпотрошили, а также на клешнях и все другие отверстия, через которые жидкость, находящаяся внутри их тела, может выйти наружу, и затем отварить в воде или запечь в печи и есть с уксу-





сом. Если же вы захотите зажарить их в печи, то ничего закуривать не надо, достаточно перевернуть лангуста на спину.

### МОРСКОЙ УТОРЬ

Обдать кипятком и снять кожу, как с обыкновенного угля, затем положить на сковороду, посолить, как кефаль, и готовить, как говядину. В самом конце кинуть в кипящий сок петрушку, дать остыть прямо в собственном соку и подавать с зеленым соусом. Некоторые жарят его на решетке.

### ТУМБ<sup>39</sup>, БАРАБУЛЬКА, МОРСКАЯ КУКУШКА

Выпотрошить со стороны брюха, хорошенько промыть, затем положить на сковороду, посыпать сверху солью, залить холодной водой. Так поступают с морской рыбой, речную рыбу надо заливать кипятком. Готовить на маленьком огне, затем снять с очага, дать остыть в ухе и есть с камелином. Что до морской кукушки, то ее надо разрезать по спине... жарить на решетке, смазав сливочным маслом, и есть с камелином. Тумб — самая большая из этих рыб, ее ловят в Английском море. Затем идет морской петух, оба эти вида — цвета дубовой коры. Барабулька поменьше и она красная, морская кукушка самая тощая из них, блеклая, пятнистая и бывает разных цветов. Но все они имеют общее происхождение и одинаковы на вкус.

<sup>39</sup> Руанское название морского петуха.

Барабулька хороша в горячем блюде с терпким соком с молотыми специями и шафраном.

### ЛОСОСЬ

Свежего лосося надо подкоптить и оставить хребет для жарки, затем нарезать кусками и отварить в воде, добавив во время приготовления вина и соли. Есть с желтым перченым соусом или с камелином. Запекая в тесте, посыпъ специями. Соленого лосося едят с вином и нарезанным кольцами луком.

### ПИКША

Пикша потрошится точно так же, как барабулька, хорошо бы дать ей остыть прямо в ухе и подавать с желтым соусом.

### МАКРЕЛЕШУКА

Макрелешука потрошится через жабры, варится в воде и подается с камелином. Ее можно нарезать, посыпать молотыми специями и полить оливковым маслом.

### МОРСКАЯ СВИНЬЯ

Морская свинья или дельфин — это все одно и то же. Рыбу, как и поросенка, надо вскрывать вдоль брюха. Из потрохов и печени можно приготовить похлебку, как поступают со свинными внутренностями. Иногда ее можно разделить, как свинью, со спины, насадить на вертел и зажарить прямо в коже, есть с горячим соусом. А также ее можно отварить в воде, куда добавлено вино, немного пряностей и шафрана, выложить прямо в собственном соку на блюдо, словно дичь, затем перетереть имбирь, корицу, гвоздику, райские зерна, длинный перец и шафран, заправить рыбным отваром. Затем перетереть в ступе хлеб, замочить его в рыбном отваре, отжать через сито, довести все вместе до кипения. Получится прозрачный соус. Подавать так, как дичь.

Можно перетереть черный перец, а рыбу, не промывая, отварить в смеси воды с вином — половина на половину — и выложить на блюдо. Сверху залить соусом, словно готовится заливное, и сервировать. Когда захотите отведать, возьмите немного холодного соуса, смешайте с бульоном или добавьте уксус и тому подобное и поставьте блюдо на огонь в горячем горшочке.

### МЕРЛУЗА

Мерлузу надо нарезать квадратными кусками величиной с поля шахматной доски, затем замачивать на протяжении одной ночи, после чего достать из воды и обсушить на салфетке, довести масло до кипения и обжарить нарезанную ку-

сочками мерлузу. Есть с горчицей или желтым чесночным соусом. Мерлузу делают и из трески.

### ОСЕТР

Обдать кипятком, удалить слизь, отрубить голову и разрезать на две части. Сначала разрезать вдоль брюха, как поступают с поросенком, затем выпотрошить, нарезать и отварить в вине с водой. Когда вино испарится, залить новой порцией. Рыба будет готова, как только кожа станет легко отделяться. Ее надо есть горячей, подавая прямо в отваре со специями, как дичь. Если вы хотите дать ей остыть, то употребляйте с петрушкой и уксусом.

Осетрина, приготовленная из телятины, — на шесть персон. Накануне или ранним утром возьмите шесть телячьих голов и, не снимая с них кожи, обдайте кипятком, как поросенка, затем отварите в вине, добавив к нему полпинты уксуса и соли. Кипятите до тех пор, пока мясо не разварится, остудите и удалите кости. Теперь возьмите плотную материю, положите в нее все и как можно плотнее заверните, затем обейте ниткой со всех сторон, чтобы получилась квадратная подушка, положите между двух досок и прижмите хорошенько. Оставьте на ночь в погребе. Потом нарежьте на куски так, чтобы кожа была сверху, как у дичи, добавьте петрушку и уксус и разложите по два куса на каждое блюдо. Если нет голов, можно воспользоваться телятиной.

### «КРАСПУА»

Соленое мясо кита надо в сыром виде нарезать ломтиками и готовить в воде, как сало. Подавать с горохом.

### МЕРЛАНГ

Соленый мерланг хорош, если у него цельные плавники, неповрежденное белое брюхо. Он вкусен, если его приготовить как горячее блюдо со сливочным маслом, терпким соком и горчицей. Свежего мерланга — обжарить и подавать с желтым соусом.

### МОРСКОЙ ДРАКОН

У морского дракона есть три места, до которых опасно дотрагиваться. Шипы, которые расположены на спине, прямо за головой и жабры. Их нельзя касаться ничем, кроме ножа. Отделив их, надо через жабры извлечь внутренности, затем разрезать поперек, пожарить и есть с терпким соком и сливочным маслом или с терпким соком и молотыми специями. Его также можно слегка отварить в воде, затем обжарить в масле, снова отварить в терпком соке с оставшимся маслом и посыпать специями.

## ПЛОСКАЯ МОРСКАЯ РЫБА

### СКАТ

Ската потрошат через брюхо, откладывают отдельно печень, рубят на куски, затем готовят, как камбалу, снимают кожу и едят с камелином.

Скат хорош в сентябре, еще лучше — в октябре, когда он питается свежей сельдью. Тот, у которого один хвост, называется «нотрэ», а тот, у которого несколько, — нет. Кроме того, есть еще одна рыба, похожая на ската, она называется «тир», но у нее нет шипов на спине, она больше размером и сильнее испещрена черными пятнышками.

Заливное из ската (готовится летом). Перетрите миндаль, разведите кипяченой водой и процедите через сито. Затем перетрите имбирь и чеснок, смешайте с миндальным молоком, процедите, отварите все вместе и залейте этим куски ската.

Уже приготовленного ската лучше обжарить в масле, не обваливая в муке, и есть горячим с камелином — он получается вкуснее, чем в заливном.

Можно ската неоднократно промыть, сменяя воду, затем отварить в небольшом количестве бульона, нарезать кубиками, снять кожу и дать остыть. Некоторые отваривают его в воде без соли, затем достают, снимают кожу, промывают, смазывают сливочным маслом, кладут на сковороду, ставят на огонь, заливают водой, добавляют молотую соль и готовят на маленьком огне. По желанию часть отваренных кусков можно засолить — таким образом мякоть ската хранится вплоть до восьми дней.

### КАМБАЛА

Камбала и глосик — рыбы одного вида. Те, что побольше, называются камбалой, а что поменьше — глосиком (у них на спине красные крапинки). Они хороши с прилива на весеннее равноденствие (в марте) до прилива в апреле. Их потрошат со спины, ниже жабр, хорошенько промывают, выкладывают на сковороду и посыпают солью, готовят в воде, точно так же, как барабульку. Едят с вином и солью.

Также глосики вкусны, если их обжарить, обвалив в муке, и есть с зеленым соусом.

У камбалы-лиманды на спине желтые и красные крапинки, которые на жабрах становятся белесыми. Их обжаривают, обвалив в муке, и едят с зеленым соусом. Или обжаривают наполовину, а затем готовят из них рагу.

### МОРСКОЙ ЯЗЫК И ПАЛТУС

Морской язык и палтус — рыбы одного вида. У палтуса на спине крапинки. Эту рыбу следует разделить, как камбалу,

промыть и выложить на сковороду, посыпать солью и полить водой, дать приготовиться и в самом конце посыпать петрушкой, дать остыть прямо в отваре, есть с зеленым соусом или сливочным маслом и горячим отваром — или приготовить горячее блюдо со старым терпким соком, разогретым с горчицей и сливочным маслом.

Предназначаящуюся для жарки [рыбу] следует почистить, обвалить в муке, затем обжарить и есть с зеленым соусом — или приготовить из них рагу.

### ТЮРБО

Тюрбо в Безье называется ромбом, ее надо очистить, разделить, как сказано выше, и есть с зеленым соусом или залить холодным соусом. Еще лучше та, которой дали охладиться в течение двух дней.

### КАЛКАН

Калкана надо почистить, выпотрошить и приготовить, как было сказано выше. Он требует тех же самых специй и такой же на вкус, только калкан поменьше, тюрбо побольше и получше.

### МОРСКОЙ ЛЕЩ ИЛИ КАРАСЬ

Почистить, отварить в воде, есть с камелином или запечь в тесте со специями.

### ЛИНЬ

Линя — вареного или жареного — едят с терпким соком.

### СОЛНЕЧНИК

Солнечник разрезается вдоль ребер, варится в воде или жарится и употребляется с терпким соком.

### АНЧОУСЫ

Анчоусы едят с горчицей или чистят, слегка обваривают в воде, затем обваливают в муке, обжаривают в масле и едят с желтым соусом или соусом с чесноком.

### ГРЕБЕШКИ

Надо сказать, что гребешки красного, живого цвета, которые держатся пучком, не отделяясь друг от друга, и есть свежие. Те же, что по отдельности, блеклые или мертвенно-бледные, выловлены давно. Их следует перебрать, хорошенько почистить и промыть в двух или трех сменах горячей воды, затем опустить в холодную воду, затем подсушить на полотенце над маленьким огнем, затем обжарить в масле с готовым луком, посыпать специями и есть с прозрачным чес-



ночным соусом, подкрашенным в зеленый цвет пшеницей, щавелем, листьями левкоя и барбариса.

### МИДИИ

Мидии надо готовить совсем недолго на большом огне, слегка залив водой и вином, но без соли. Есть с уксусом. Если их приготовить в старом терпком соке с петрушкой, а затем добавить свежего сливочного масла, получается очень вкусный суп. Мидии лучше всего есть в марте. Мидии из Кайе — красноватые, овальные и вытянутые. Мидии из Нормандии — черные.

### РЕЧНЫЕ РАКИ

Отварить в воде с вином, воды побольше, снять пену, добавить соль. Я слышал, что некоторые не советуют класть соль, ибо от соли раки чернеют.

### МОРСКИЕ РАКИ

Морских раков надо готовить в печи (их называют лангустами), при этом надо закупорить все отверстия в духовке, едят их нарезанными, с уксусом и луком.

### КАРАКАТИЦА

Маринованная каракатица. Снять кожу, разрезать на куски, выложить на сковороду, поставить на огонь, посыпать солью, хорошенько перемешивать; как подсохнут, выложить на салфетку, обвалять в муке и обжарить в большом количестве масла, можно с луком, а можно без. Посыпать специями и есть с чесночным соусом, позелененным пшеницей.

Также некоторые, очистив и нарезав на куски, выкладывают на сковороду и держат подольше, пока мякоть не выделит влагу, и эту влагу отжимают; когда мякоть перестанет выделять влагу, ее следует обсушить, а затем долго жарить, обильно полив маслом, до тех пор, пока кусочки не покроются морщинами. Затем их выкладывают на тарелку, посыпают специями и едят. Масло со сковороды уже ни на что не пригодно, но если добавить к нему холодного вина, которое вместе с паром удалит привкус каракатицы, тогда оно подойдет для приготовления похлебок, и оно окажется лучше, чем то масло, которое вообще не использовалось в готовке.

Если нет никакой иной снеди, кроме каракатицы, ее следует обжарить с луком, как было сказано выше, затем разложить по тарелкам, полить вкусным желтым соусом с вареным чесноком, и это блюдо насытит.

Свежую каракатицу следует хорошенько промыть, затем выложить на сковороду или поставить в печь, добавив воды, терпкого сока, масла и молодого лука. И так готовить. Но прежде всего надо извлечь кости и избавиться от горечи.

# КАК ГОТОВИТЬ СНЕДЬ И КЛАРЕТ

(по рукописи из собрания Британского музея —  
B. L. Add. 32085, fols. 117v — 119v)

## «АПЕЛЬСИНЫ»

Это блюдо называется «апельсины». Возьмите свинину, не слишком постную, не слишком жирную, нарежьте ее сырой, затем положите в ступу и истолките, добавив яичный желток. Вскипятите бульон, теперь возьмите яичные белки, разомните в руках, после чего возьмите истолченное мясо, сделайте из него шарики размером с луковицу — столько, сколько пожелаете, — и отварите их в бульоне. Достаньте и насадите один за другим на шомпол — так, чтобы шарики не соприкасались. Слегка обжарьте. Теперь возьмите две миски, в одну отделите яичные белки, в другую — желтки, полейте мясные шарики прямо на шомполе сначала белками, затем желтками, обжаривая каждый раз. Затем возьмите сахар и, когда шарики будут сняты с шомпола, посыпьте сверху, после чего подавайте. (1)

## БЕЛЫЕ ОЛАДЬИ

Еще одно блюдо, которое называется белыми оладьями. Возьмите тонкую пшеничную муку и яичные белки, взбейте их вместе так, чтобы смесь получилась не слишком густой, добавьте вина. Теперь возьмите миску, проделайте в дне небольшое отверстие. Возьмите сливочное или оливковое масло. Четырьмя пальцами заткните дырку в миске, перелейте смесь и затем через отверстие выливайте смесь на смазанную жиром [сковороду]. Сняв готовую оладью, заливайте новую, каждый раз затыкая отверстие в днище миски пальцем. Когда оладьи будут готовы, посыпьте их сахаром и подавайте вместе с «апельсинами». (2)

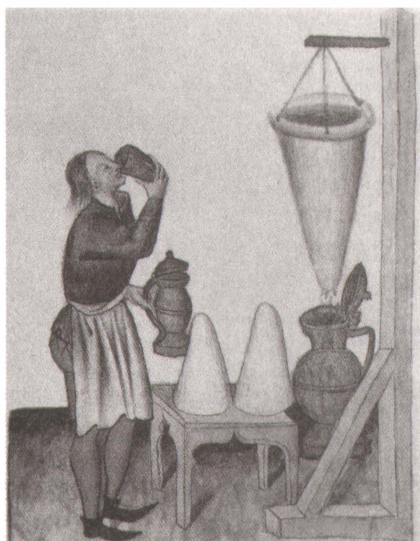
## СОУС С ШАЛФЕЕМ

Вот еще одно блюдо, которое можно назвать шалфейным. Возьмите специи: имбирь, гвоздику, корицу, галанговый корень — и истолките их в ступе. Добавьте горсть шалфея и истолките его вместе с остальными специями. Затем возьмите яйца и отварите вкрутую, извлеките желтки и перетрите с шалфеем, добрите вином, яблочным или солодовым уксусом, белки мелко нарубите и соедините с соусом, подавайте

со свиными ножками или другим холодным мясом. (3)

### «СКВОЗЬ ВОРОНКУ»

Еще одно блюдо — под названием «сквозь воронку». Возьмите пшеничный крахмал, измельчите в ступе; если нет крахмала, можно взять лучшую пшеничную муку. Смешайте с миндальным молоком или теплой водой, добавьте дрожжи и закваску, затем возьмите миску, проделайте у нее в днище отверстие и вылейте получившуюся смесь через отверстие на горячую сковороду с маслом или салом. Теперь возьмите сахар и приготовьте из него сироп, разложите жареное тесто, сверху полейте сиропом и подавайте. (4)



### ПЛЕТЕНКА

Вот еще одно блюдо, которое называется плетенкой. Возьмите пшеничную муку и яйца и приготовьте тесто, в тесто добавьте отборный толченый имбирь, сахар и шафран. Шафраном окрасьте только половину теста, а вторую половину оставьте белой. Теперь раскатайте тесто на столе в лист толщиной с палец, нарежьте узкими полосками и выложите на столе в форме [плетенки], отварите в воде, достаньте с помощью шумовки, выложите на блюдо, посыпьте тертым сыром, смажьте сливочным или обычным маслом и подавайте. (5)

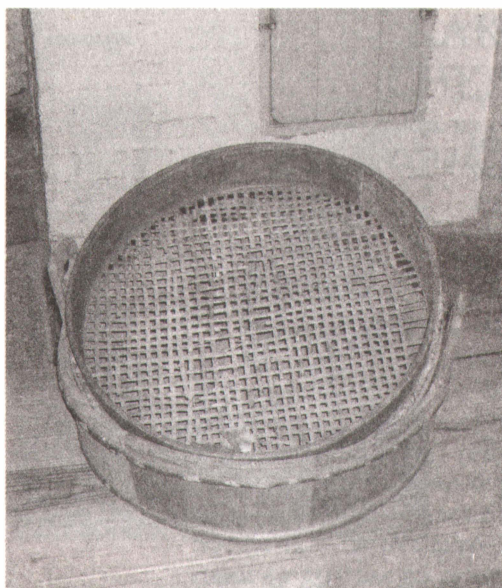
Изготовление сахара.  
Миниатюра.  
Франция. XV век

### КАК ПРИГОТОВИТЬ МЯСО БЕЗ ОГНЯ

Возьмите небольшой глиняный горшок с глиняной крышкой. А также другой глиняный горшок, который должен быть на пять пальцев глубже первого и на три пальца шире. К нему также нужна подходящая крышка. Теперь возьмите свинину и курятину, нарежьте мелкими кусочками, добавьте пряности и соль, наполните мясом меньший горшок и вставьте его в больший, закройте меньший горшок с мясом крышкой и обмажьте ее глиной настолько тщательно, чтобы ничего не могло попасть внутрь. Теперь возьмите негашеную известь, заполните ею большой горшок, залейте до краев водой, но так, чтобы в маленький горшок ничего не просочилось. Прделайте с ним путь в пять-семь лиг, распечатайте горшки, и обнаружите, что ваша пища готова. (6)

### КАК ОБЖАРИТЬ КОЗЛЕНКА В ШКУРЕ

Здесь говорится о том, как обжарить козленка прямо в шкуре. Возьмите козленка, убейте его, обдайте кипятком, как



это делается с молодым боровом, вычистите, чтобы можно было начинить. Затем насадите на вертел, приправьте специями; в начинку положите те же специи, добавив шафран и соль, и она получится отменной. Повесьте жариться; как станет горячим, обложите длинными кусками сала. Когда приготовится, снимите с вертела, подавайте вместе с начинкой, сдобрив отборным имбирем. (7)

### РАВИОЛИ

Еще одно блюдо, которое называется «равиоли». Возьмите тонкую пшеничную муку и сахар, приготовьте тесто. Возьмите хороший сыр и сливочное масло, перетрите их вместе. Теперь возьмите петрушку, шалфей и лук, измельчите их, до-

бавьте в начинку. Положите отваренные ravioli на подстилку из тертого сыра, покройте сыром сверху и разогрейте. (8)

### ЗАЛИВНОЕ

Вот как готовить блюдо под названием «заливное». Ошпарьте поросенка, а также возьмите курицу или другое свежее мясо. Приготовьте специи: гвоздику, галанговый корень, имбирь, истолките все это. Теперь возьмите белое вино, разрежьте вашего поросенка и курицу на куски и отварите в белом вине. Точно так же готовится заливное в рыбный день. И подается, [когда застынет]. (9)

### КАК ПРИГОТОВИТЬ СУП БЕЗ ТРАВ

Чтобы приготовить суп без трав, хлеба, шафрана или яиц, возьмите свинину, курятину, гусиные потроха, залейте это все водой и отварите. Затем возьмите гусиный, козий, косулий или свиной жир, отварите мясо в бульоне с жиром, затем истолките мясо в ступе, возьмите лучший жир, полейте сверху и подавайте. (10)

### ТАРТАЛЕТКИ

Вот еще одно блюдо, которое называется «тарталетки». Смешайте муку и сахар, добавьте в тесто миндальное молоко, вылепите из теста корзиночки в два пальца высотой, теперь возьмите груши, финики, миндаль, фиги, изюм, добавьте жидкость и пряности и измельчите, добавьте яичный желток, кусок хорошего сыра — мягкого, но не старого — и по-

больше целых яиц, поставьте готовиться, сверху смажьте желтком и подавайте. (11)

### ЩУКА В СУПЕ

Еще одно блюдо, которое называется «щука в супе». Отварите щуку, возьмите лук, нарубленный [и обжаренный] с жиром. Добавьте вино и шафран. Всякую рыбу, которая готовится по этому рецепту, следует жарить без жира следующим способом. Возьмите один или два яичных желтка и смазывайте сковороду до тех пор, пока она не будет выглядеть так, словно вспотела. Сковорода должна быть чистой, поэтому ее нужно протереть тканью. Еще надо следить, чтобы сковорода не накалилась, но и не остыла, положите немного сахара и соли, обжарьте куски так, чтобы они не соприкасались между собою. И подавайте. (12)



### КРАХМАЛЬНОЕ БЛЮДО

Вот рецепт блюда, которое зовется крахмальным. Возьмите крахмал и истолките его в ступе, смешайте с миндальным молоком, добавьте сахара, отварите вместе с миндальным маслом. Возьмите очищенный миндаль и шафран, отварите их в воде, обжарьте в масле или с жиром. На белую часть положите сверху миндаль в розовом сахаре<sup>40</sup>, на цветную часть — белый миндаль, рис и кусочки засахаренных фруктов. И подавайте. (13)

### ПОЛОВИНА НА ПОЛОВИНУ

Вот рецепт для блюда, которое называется «половина на половину». Возьмите лучшую белую муку, яйца и шафран, приготовьте тесто, половину подкрасьте, другую оставьте белой, затем раскатайте лист теста, чтобы он стал тонким, как пергамент, и круглым, как пирог. В Великий пост, как и в другое время, [вместо яиц] используйте миндальное молоко. Жарьте в масле. (14)

### БОЯРЫШНИКОВОЕ

Вот блюдо, которое называется боярышниковым. Возьмите свежие чистые цветы боярышника и перетрите их в ступе,

<sup>40</sup> Имеется в виду сахар с розовой водой.





затем смешайте с миндальным или коровьим молоком, для густоты положите хлеб или крахмал с яйцами. Сверху украсьте лепестками боярышника или цветами бузины. И подавайте. (15)

### РОЗОВОЕ

Следующее блюдо называется розовым. Возьмите одну или две горсти розовых лепестков и перетрите их хорошенько, разбавьте миндальным или коровьим молоком, для густоты положите белый хлеб и яйца, для цвета добавьте шафран. Положите сверху один-два лепестка и сахар. И подавайте. (16)

### ЗЕМЛЯНИЧНОЕ

Следующее блюдо называется земляничным. Аккуратно соберите землянику и перетрите ее, разбавьте миндальным или коровьим молоком, добавьте немного белого хлеба, положите специи и шафран для цвета, добавьте яйца. Украсьте сверху целой земляникой. (17) А вот как следует поступать, если земляники нет. Аккуратно соберите ягоды [ежевика] и перетрите в ступе, разбавьте миндальным или коровьим молоком, положите немного белого хлеба и побольше яиц и украсьте свежей ежевикой сверху. (18)

### ТУЧНЫЙ ПЕРЕЦ

Соус под названием «тучный перец». Возьмите ягоды винограда и истолките их в ступе, добавив немного соли. Слейте получившийся сок. Теперь положите в ступу имбирь, пе-

рец и немного хлеба, хорошенько истолките, разбавьте соком и так [подавайте]. (19)

Если блюдо, например похлебка, оказалось слишком соленым, его можно спасти так. Возьмите толокно, заверните в салфетку, затем опустите салфетку с толокном в похлебку, на дно горшка. Дайте ей постоять, сняв с огня, потом разогрейте, снимите, и она станет вкусной и вполне съедобной. (20)

## КРАХМАЛ

Как приготовить годовой запас крахмала, который можно хранить, сколько захочется. На Иванов день соберите пшеницу, сложите в сосуд, на протяжении девяти дней ежедневно заливайте чистой водой, промывайте пшеницу и заливайте водой снова. Затем перемелите, залейте водой и поставьте отстояться на ночь. Процедите и просушите под солнцем на льняной ткани; когда крахмал станет сухим, переложите в чистый сосуд, хорошенько закройте и храните, сколько потребуется, колите на куски и так далее. (21)

## ХВОСТ КЛЯЧИ

Это блюдо называется «хвост клячи». Возьмите свиные ножки и ушки и отварите их в хорошем вине; когда сварятся, обжарьте, затем достаньте и разрежьте на куски. Нарубите лук и обжарьте его на хорошем жиру, положите куски мяса в бульон<sup>41</sup> и подавайте со специями. (22)

## ГОЛОВА ТУРКА

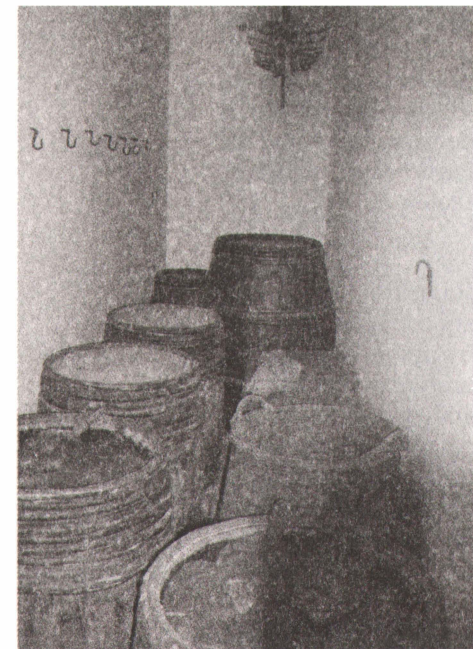
Как приготовить в рыбный день или на Великий пост блюдо под названием «голова турка». Возьмите отборный рис, помойте и просушите, истолките его хорошенько, смешайте с густым миндальным молоком, добавьте, как рекомендовалось<sup>42</sup>, специи, шафран и сахар. Вылепите из теста форму, снимите кожу с угря, почистите его, нарубите кусками. Возьмите петрушку, шалфей и бульон, перетрите в ступе, добавьте молотый шафран, накройте, поставьте в печь и так далее. (23)

## БЕЛАЯ БУЗИНА

Блюдо из белого мяса с бузиной. Возьмите цыплят и кур и ошпарьте их, нарежьте на куски и приготовьте; как будут готовы, добавьте яйцо с миндальным молоком, возьмите цветы бузины, положите немного соли, перетрите в ступе. В рыбный день кладите побольше рыбы — налима или какой иной. Цветы собирайте, когда они совсем распустились, и храните до

<sup>41</sup> Предполагается, что это бульон на вине, заправленный обжаренным луком.

<sup>42</sup> Второй рецепт расположен ниже.



тех пор, пока совсем не высохнут, после чего истолките и используйте весь год. И так далее. (24)

### ВАРЕНИКИ

Вот блюдо, которое называется «вареники» (*kuskenole*). Приготовьте тесто, замешанное на яйцах, возьмите фиги, изюм, груши и яблоки, а также финики и миндаль, перетрите, добавьте отборных специй. В постный день приготовьте тесто на миндале [то есть на миндальном масле или молоке]. Раскатайте тесто на столе, затем поделите его на много частей по полторы ладони в длину и три пальца в ширину, положите начинку, поделив ее между кусками, затем заверните, отварите в чистой воде, обжарьте на гриле и прочее. (25)

### ГОЛОВА ТУРКА

Вот блюдо, которое называется «голова турка». Возьмите свинину, кур, нарежьте их мелко и разотрите в ступе, добавьте отборных специй и шафрана, положите побольше яиц, хлеб, а также цельный миндаль, хорошенько перетрите все это в ступе. После этого возьмите тщательно промытый свиной рубец, наполните его получившимся фаршем и приготовьте хорошенько, а как будет готов, возьмите вертел, проткните рубец, снимите кожу, взбейте яичные желтки с сахаром и обмажьте жаркое, и так далее. (26)

### МИНДАЛЬНЫЕ ПИРОЖКИ

Это жареное блюдо называется миндальным. Возьмите соль, сахар, миндаль, белый хлеб, перетрите все вместе, добавьте яйца. Возьмите сливочное или обычное масло или жир, ложкой обмазывайте их, [пока пирожки жарятся], потом снимите, посыпьте сахаром и прочее. Закончено. (27)

### КАК ГОТОВИТЬ КЛАРЕТ

Возьмите по две меры корицы, имбиря и шелухи мускатного ореха, по трети меры гвоздики, мускатного ореха, малабатра; столько же фенхеля, аниса и семян тмина. По четверти меры кардамона и розового ясенника. Нарда — в объеме половины всех прочих специй. Истолките все эти специи в ступе, затем пересыпьте в мешочек, возьмите красное или белое вино, налейте в мешочек, процедите через специи, и получится кларет. Если повторить это несколько раз, кларет бу-

дет крепче. Если у вас нет всех специй, возьмите по две части корицы, имбиря, шелухи мускатного ореха, гвоздики — и нарда в объеме, равном половине всех специй, перетрите в ступе, процедите, как было сказано выше. И получится кларет. Закончено. (28)

### СПОСОБ, КАК ГОТОВИТЬ ПОДЛИВКУ

Возьмите каплунов или жирных кур, хорошенько отварите их, бульон остудите. Очистите миндаль, перетрите в ступе и смешайте с бульоном, теперь возьмите шелуху миндального ореха, кубебу и сахар, смешайте с молоком, [полученным от смеси миндаля с бульоном], возьмите цыплят или молодых кроликов, хорошенько отварите, снимите кожу, опустите в это молоко, разогрейте и подавайте. Чтобы приготовить уху из рыбы, возьмите щуку и леща. (29)



# СБОРНИК РЕЦЕПТОВ

(по рукописи из собрания Британского музея –  
B. L. Royal 12.C.xii, fols. 11r – 13r)

## БЕЛОЕ СИРИЙСКОЕ [БЛЮДО]

Миндальное молоко, рисовая мука, мясо каплуна, молотый имбирь, белый сахар, белое вино. Все составляющие отварить в чистом горшке, а затем поставить прямо в том же горшке, в котором варились, в непыльное место, чтобы остыло и загустело. Сверху положить зерна граната. (1)

## ЗЕЛЕНОЕ СИРИЙСКОЕ [БЛЮДО]

Миндальное молоко, рисовая мука, мясо каплуна, красное вино, сахар, петрушка. Цвет будет зеленым. (2)

## ЖЕЛТОЕ СИРИЙСКОЕ [БЛЮДО]

Миндальное молоко, рисовая мука, мясо каплуна. Добавить очищенный обжаренный миндаль. Посыпать очищенным миндалем сверху. Блюдо должно получиться желтым, как шафран. (3)

## ИСПАНСКАЯ СНЕДЬ

Миндальное молоко, рисовая мука, мясо каплуна, сверху посыпать фисташками и истолченной гвоздикой, которая придаст фисташкам приятный аромат. Цвет – желтый. (4)

## ГУСТОЕ ПРЯНОЕ ВИНО

Вино, крахмал, добавить изюм без косточек и сахар, чтобы вино стало мягче. (5)

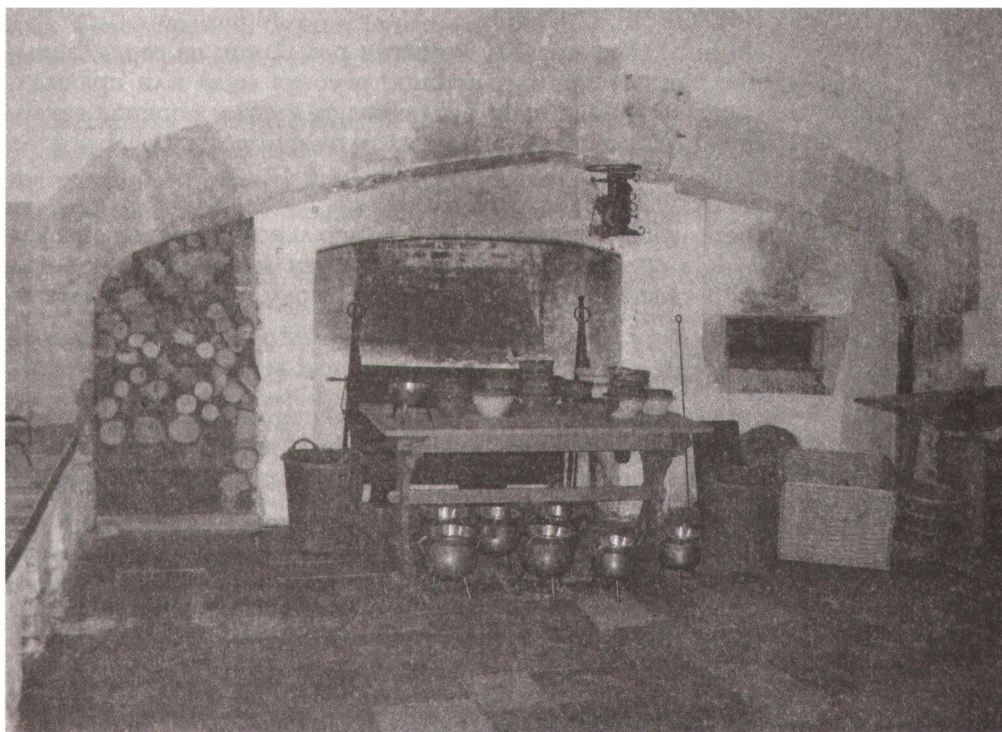
## РУБЛЕНАЯ ТЕЛЯТИНА В КРАСНОМ СОУСЕ

Миндальное молоко, рисовая мука, рубленая телятина, телятина, нарезанная кубиками, галанговый корень, корица, сахар. Цвет – драконья кровь. (6)

## СУП ИЗ КАПЛУНА

Вино, истолченное мясо каплуна, отваренное в вине, добавить сухой толченый миндаль, толченую гвоздику и обжаренный миндаль, нарубленную говядину, свинину или баранину. Сахар, чтобы умерить вкус специй. Цвет – красный или индиго. (7)





### ДВАЖДЫ ТОЛЧЕННОЕ

Миндальное молоко, яйца, крахмал, галанговый корень, имбирь, добавить мелко нарубленные крутые яйца, сахар, сверху посыпать измельченными сладкими вафлями. Цвет — желтый. (8)

### СЛАДКИЕ ЯБЛОКИ

Вино, яйца, тонкая пшеничная мука, сверху положить нарезанные яблоки и посыпать сахаром, чтобы умерить крепость вина. (9)

### БЛЮДО ДЛЯ ТОГО ВРЕМЕНИ, КОГДА СОЗРЕВАЮТ ОРЕХИ

Миндальное молоко, рисовая мука, обжаренные ядра орехов, отборный инжир, сахар, чтобы смягчить горечь, орехи сверху. (10)

### БЛЮДО ИЗ ЦВЕТОВ БОЯРЫШНИКА

Миндальное молоко, в котором замочить цветы боярышника, чтобы молоко приобрело аромат цветов; крахмал, говядина, свинина или баранина, толченый имбирь, сахар, чтобы смягчить вкус имбиря, белые цветы сверху. (11)

### РОЗОВОЕ БЛЮДО

Миндальное молоко, лепестки роз прямо из сердцевины, чтобы придать аромат, корица, рисовая мука или крахмал, говядина, свинина или баранина, толченая корица, сахар. Цвет — розовый. Сверху положить цветок розы. (12)

### БЛЮДО С ЗЕМЛЯНИКОЙ

Земляника, истолченная в миндальном молоке, рисовая мука или крахмал, говядина, свинина или баранина, молотая корица и сахар. Цвет — красный. Сверху положить землянику. (13)

### БЛЮДО С ВИШНЕЙ

Миндальное молоко, замешенное с крахмалом, вишни, перетертые без косточек, порция сахара, чтобы оттенить вкус вишни, говядина, свинина или баранина, сверху положить ягоды. Цвет — красный.

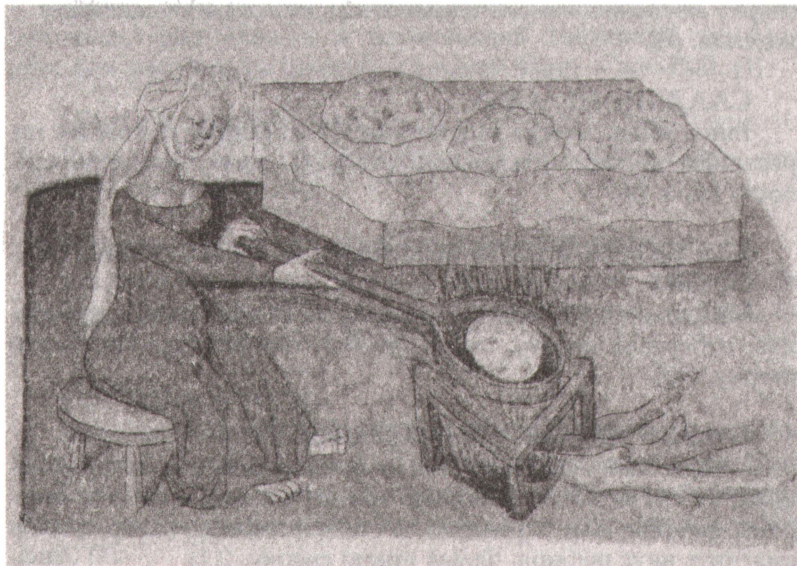
### НЕМЕЦКАЯ ПОХЛЕБКА

Возьми миндальное молоко, перетри гвоздику, кубебу, жареный лук; кубеба и гвоздика должны придать остроту. Цвет — желтый. (15)

### ОСТРАЯ ПОХЛЕБКА

Несолёный бульон, терпкий сок, истолченная петрушка, гвоздика, шелуха мускатного ореха, кубеба. Если готовишь после Пасхи, используй цыпленка. Чтобы похлебка получи-

Выпекание  
хлебов.  
Миниатюра



лась более пряной, бульон приготовить с шафраном и петрушкой. Цвет — желтый. (16)

### БЕЛЫЙ САРАЦИНСКИЙ СУП

Коровье молоко загустить яйцом, побольше толченого имбиря, готовить, когда созревают яблоки. Цвет — белый. (17)

### ПОХЛЕБКА БЕЗ МЯСА

Уксус, галанговый корень, корица, побольше толченой гвоздики, побольше яиц, сахара, чтобы сдобрить вкус пряностей. С пряностями смешать имбирь. Цвет — черный или зеленый. (18)

### УГРИ В СОУСЕ

Вино, вода, свежие угри и прочая рыба, угрей обжарить, соус должен быть жидким, куски посыпать молотой корицей. Цвет — красный. (19)

### ДРАКОНОВО БЛЮДО

Миндальное молоко, рисовая мука, мясо каплуна, сахар, корица. Цвет — красный, как кровь дракона. (20)

### НАЧИНКА ИЗ ПИНИИ

Вино прокипятить с сахаром, имбирный пряник и мед, молотый имбирь и гвоздика, побольше очищенных фисташек или пинии, начинку надо положить в тесто, сделанное из каштановой муки. Цвет — желтый, как шафран. (21)

### ПЕСТРОЕ БЛЮДО

Миндальное молоко, крахмал, рисовая мука, мясо каплуна, побольше молотого имбиря, сахар, белое вино, алкана, сверху положить тонкие сахарные вафли. Цвет — красный. (22)

### БЛЮДО С ЦВЕТАМИ БУЗИНЫ

Миндальное молоко с крахмалом и цветами бузины; цветы оборвать со стеблей и смешать с имбирем. Сверху положить цветы бузины. Цвет — белый. (23)

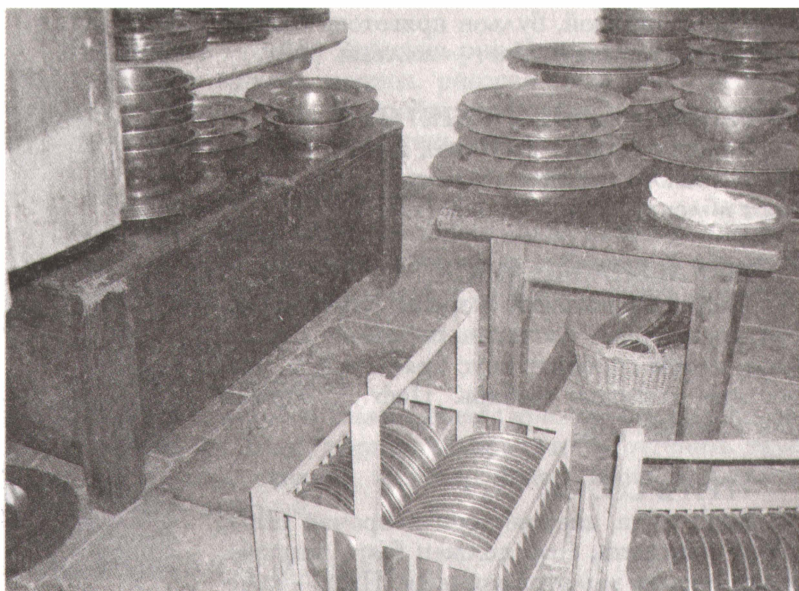
### ГРУШЕВЫЙ СОУС С РЫКАЮЩИМИ ЛЬВАМИ

Груши томить в воде, для густоты добавить яиц и крахмала, сверху положить трех львов из желтого теста, рыкающих на еду. (24)



Улей и пчелы.  
Миниатюра.  
Франция.  
XV век





### ЗАЛИВНОЕ

Отварить рыбу в вине с водой, шафраном, толченым имбирем, корицей и галанговым корнем. Переложить в чистую посуду, чтобы подавать. Цвет — белый. (25)

### ТУШЕНАЯ РЫБА

Пряное вино, корица; распластать рыбу и положить на сковороду с кубебой и гвоздикой, обжарить на решетке, затем отварить в вине со специями. Цвет — красный. (26)

### ГОЛОВА ТУРКА

Взять лист теста, внутрь положить кроликов и птицу, очищенные финики, вымоченные в меду, свежий сыр, гвоздику, кубебу, сверху сахар, затем толстый слой молотых фисташек. Цвет — ореховый, красный, желтый и зеленый. Голова должна быть черной, на манер женских волос, собранных в черный узел, а сверху надо положить лицо человека. (27)

### КИПРСКАЯ СНЕДЬ

Миндальное молоко, рисовая мука, толченый имбирь, украсить имбирным пряником и молотыми фисташками. Цвет — желтый. (28)

### АРМЯНСКОЕ [БЛЮДО]

Блюдо должно быть белым, хорошенько приправленным толченым имбирем, кубебой и гвоздикой и сочетаться половина на половину с зеленым сирийским блюдом. (29)



### ДРАКОНЬЯ КРОВЬ

Миндальное молоко и рис, толченый имбирь и сахар.  
Цвет — драконья кровь. (30)

### ЦЫПЛЕНОК В СОУСЕ ИЗ ВИНОГРАДА, ЧЕСНОКА И ПЕТРУШКИ

Виноградины из вина и бараний окорок хорошенько отвари в небольшом количестве воды с терпким соком, сцеди бульон, возьми мартовского цыпленка, разрежь и отвари в бульоне; когда сварится, положи побольше толченого имбиря, чтобы сдобрить терпкость винограда. Когда добавишь петрушку, цвет должен стать зеленым. (31)

### БАГРОВОЕ БЛЮДО

Возьми рисовую муку или крахмал (что окажется под рукой), для цвета — тщательно перетертое красное сандаловое дерево, смешай с миндальным молоком, хорошенько процеди, добавь толченые корицу и галанговый корень, в рыбный день положи груши, каштаны, лосося, щуку или окуня. В мясной день клади телятину или мясо козленка — и получится вкусное, королевское блюдо. (32)



# РЕКОНСТРУИРОВАННЫЕ РЕЦЕПТЫ из книги «Парижский домохозяин»

## ВИНО

### *Гиппократ*

4 чашки сухого белого  
или красного вина  
150 г сахара  
1 ч. л. молотой корицы  
1 ч. л. молотого имбиря  
или небольшой кусочек сушеного  
имбирного корня  
1 небольшой кусочек  
галангового корня

Перетрите специи, если необходимо, и смешайте с сахаром. Влейте вино и хорошенько перемешайте. Оставьте на два часа, периодически помешивая. Процедите вино через сложенную вдвое марлю; повторяйте, пока вино не станет прозрачным. Перед употреблением поставьте на несколько дней в холодильник в закупоренной бутылке.

## СОУСЫ

### *Камелин по рецепту из Турне*

$\frac{1}{2}$  куска белого хлеба  
1  $\frac{1}{4}$  чашки вина  
 $\frac{1}{2}$  ч. л. молотого имбиря  
1 ч. л. молотой корицы  
несколько нитей шафрана  
 $\frac{1}{8}$  свежемолотого  
мускатного ореха  
2–3 ч. л. светло-коричневого  
сахара  
сахар  
соль

Нарежьте хлеб, замочите, добавив чашку воды. Смешайте вино со специями. Когда хлеб пропитается, отожмите излишек воды, разомните мякиш вилкой. Добавьте вино со специями, перетрите через сито, доведите до кипения и варите несколько минут на медленном огне, чтобы соус загустел. Добавьте соль и сахар по вкусу.

### *Желтый перечный соус*

1 большой ломоть белого хлеба  
без корок  
10 ст. л. мясного бульона  
или капустного отвара  
3 ст. л. хорошего белого винного  
уксуса  
 $\frac{1}{2}$  ч. л. молотого имбиря  
щепотка ша ана  
соль

Поджарьте в тостере хлеб, залейте бульоном и дайте пропитаться. Затем хорошенько разомните, добавив специи, доведите до кипения, влейте уксус и готовьте на медленном огне, пока не загустеет. Посолите по вкусу. Пропустите через мелкое сито. Подавайте с мясом и с рыбой.

## МЯСО

### *Баранина, напигованная петрушкой*

*Баранья лопатка (1,5 кг)  
1 пучок петрушки  
винный уксус или кислый сок*

Разогрейте духовку до 220°. Вымойте и обсушите петрушку, выберите 15 кудрявых веточек.

Если есть вертел, насадите мясо на вертел, если нет — положите на решетку в противне. Жарьте в течение 20 минут. Затем выньте мясо и, сделав глубокие надрезы, напигуйте петрушкой. Поставьте в духовку еще на 40 минут. Затем выключите духовку, откройте дверцу и дайте мясу полежать 15 минут, прежде чем подавать. Разрежьте мясо, положите на подогретые тарелки, поставьте на стол соль, уксус или сок.

### *Жареный говяжий язык*

*1 говяжий язык (1,5 кг)  
100 г свиного сала  
соль*

Положите язык в воду, доведите до кипения, снимая пену, посолите, уменьшите огонь, варите в течение 1 часа 20 минут. Нарежьте сало длинными кусочками и положите в холодильник. Достаньте и очистите язык, как следует напигуйте салом. Разогрейте духовку до 250°, положите язык на противень и запекайте в течение 20 минут, пока не подрумянится. Нарежьте и подавайте с камелином.

## СУПЫ

### *Суп на скорую руку*

*2 ст. л. мелко нарезанной  
петрушки  
25 г сливочного масла  
1/2 куска белого хлеба  
1 яйцо  
1/2 ч. л. винного уксуса  
1/2 ч. л. кислого сока  
или сок половины лимона  
щепотка молотого имбиря  
щепотка свежемолотого  
мускатного ореха  
щепотка молотой гвоздики  
соль*

Замочите хлеб в воде, когда пропитается, отожмите и разомните вилкой. Разбейте яйцо и смешайте с хлебом. Перетрите смесь через сито или смешайте с помощью блендера. Добавьте специи, уксус и кислый сок. Растопите на сковороде масло, на медленном огне обжарьте петрушку. Добавьте по чашке воды на порцию. Доведите до кипения. Добавьте хлебную смесь, доведите до кипения. Посолите по вкусу и подавайте.

## Миндальный суп

*200 г очищенного,  
но не жареного миндаля  
3 средние луковицы  
2 л воды  
2 или 3 тонких куска  
белого хлеба  
25 г масла  
соль*

Вскипятите воду, в это время очистите и помойте лук. Опустите в воду и варите 20 минут на медленном огне. Выньте и отложите луковицы, сохраните отвар. В это время опустите на десять секунд миндаль в кипящую воду. Вытащите, остудите в холодной воде, с помощью большого и указательного пальцев очистите от коричневой шкурки. Обсушите орехи, измельчите с помощью блендера. Постепенно влейте полтора литра лукового отвара. Если осталось меньше, добавьте горячей воды. Продолжайте мешать, пока не получите однородную белую жидкость. Пропустите через марлю или очень мелкое сито. Нарежьте вареный лук и обжарьте в масле до золотистого цвета. Добавьте соли по вкусу. Доведите миндальное молоко до кипения. Положите лук, перелейте в супницу, в которой лежат кусочки хлеба.

Миндальное молоко, приготовленное по рецепту для больных, получается еще вкуснее.

## РЫБА

### Жареная макрель

*4 очень свежие макрели  
среднего размера,  
выпотрошенные, промытые  
и тщательно обсушенные  
соль  
камелин*

Приготовьте соус. Разогрейте гриль, посолите рыбу, положите на решетку на расстоянии приблизительно 18 см от пламени, обжаривайте по 7 — 8 минут с каждой стороны. Подавайте с соусом.

### Вареный тунец с желтым соусом

*800 г свежего тунца  
одним куском  
морская соль  
желтый соус*

Вьмойте и обсушите рыбу. Положите в кастрюлю и залейте холодной водой, чтобы рыба была полностью покрыта, посолите (1 ст. л. на литр). Доведите до кипения, уменьшите огонь, варите до готовности. Начните проверять через 10 мин. Тунец должен быть сочным. Положите рыбу на подогретые тарелки, полейте соусом и сразу же подавайте.

## ПТИЦА

### *Рагу из каплуна*

1 цыпленок или каплун  
вместе с печенью  
2 бутылки красного вина  
 $\frac{1}{4}$  чашки красного винного уксуса  
сало, чтобы обжарить  
цыпленка  
 $\frac{1}{4}$  ч. л. молотого имбиря  
 $\frac{1}{4}$  ч. л. молотого галангового  
корня (можно заменить имбирем)  
щепотка молотой гвоздики  
 $\frac{1}{4}$  часть длинного перца,  
истолченного в ступке (можно  
заменить черным перцем)  
4 или 5 райских зерен  
(можно заменить черным  
перцем)  
саль

Вымойте цыпленка внутри и снаружи, удалите лишний жир, положите в кастрюлю. Добавьте печень, вино, пол-литра воды, столовую ложку соли. Доведите до кипения, тщательно снимая пену. Варите на медленном огне 30 — 45 минут, в зависимости от размера цыпленка.

Выньте цыпленка и хорошенько обсушите. Разрежьте на порционные куски. Отделите мясо от половины грудки и измельчите вместе с печенью и миндалем, добавив 2—3 ложки бульона, постепенно вливайте бульон, пока не получится густой соус.

Перелейте соус в кастрюльку и варите на медленном огне, пока слегка не загустеет, если станет слишком густым, добавьте бульона.

Смешайте все специи с уксусом, добавьте в соус и дайте закипеть.

Растопите сало, обжаривайте в нем куски цыпленка, пока не подрумянятся со всех сторон.

Обсушите бумажными полотенцами, подавайте, полив соусом.

## ЯЙЦА

### *Яйца-пашот в заварном соусе*

$\frac{1}{2}$  л молока  
4 свежих яйца  
4 яичных желтка  
кусочек свежего имбирного  
корня (0,5 см)  
или 1 ч. л. молотого имбиря  
щепотка шафрана  
саль

Доведите молоко до кипения и слегка посолите. Измельчите имбирь. Поставьте на огонь воду, чтобы варить яйца. Отделите четыре желтка, пропустите их через сито. Добавьте немного горячего молока, слегка посолите, соедините яичную смесь с оставшимся молоком.

Готовьте на очень медленном огне, постоянно помешивая, пока молоко слегка не загустеет. Если перегреть смесь, молоко свернется. Добавьте имбирь и шафран, попробуйте на соль.

Четыре яйца варите на медленном огне в закипающей воде в течение 4 минут. Подавайте горячими, полив соусом.

## Фруктовые пирожки

(на 25 — 30 маленьких  
пирожков)

*Для теста:*

250 г муки

125 г масла

150 мл воды

*Для начинки:*

1 большое яблоко

30 г изюма

100 г сушеного инжира

$\frac{1}{2}$  чашки очищенных

грецких орехов

$\frac{1}{4}$  ч. л. корицы

щепотка молотой гвоздики

1 ч. л. рисовой муки

(по необходимости)

масло для жарки

сахар

Тесто. Смешайте шафран с водой, пока она не окрасится. Смешайте и порубите масло с мукой, добавьте воду и щепотку соли. Слепите шар, заверните в пищевую пленку и положите в холодильник.

Начинка. Испеките яблоко, очистите от кожуры и сердцевины, смешайте измельченные яблоко, инжир, орехи и изюм. Добавьте специи и хорошенько перемешайте. Если начинка слишком жидкая, можно добавить рисовую муку. Тонко раскатайте тесто, вырежьте кружки около 6 см в диаметре, положите на каждый столовую ложку начинки, слепите пирожки. Жарьте в масле до золотистого цвета. Выложите на бумажные полотенца. Подавайте холодными, посыпав сахаром.







# ЛЕКАРСТВА ОТ ЛЮБОВНОЙ ЛИХОРАДКИ



# Константин Африканский

## О ЛЮБВИ, КОТОРУЮ НАЗЫВАЮТ ЭРОСОМ

Любовь, что зовется эросом, — это недуг, поражающий мозг, это непреодолимое желание, неукротимое вожделение и утрата ясности мышления. Потому некоторые философы говорят: эрос — слово, которым обозначается высшее наслаждение. Подобно тому как верность — высшая степень привязанности, эрос — высшая степень услады.

Иногда подобную любовь вызывает естественная необходимость избавиться от избытка жидкости в теле. Поэтому у Руфа сказано: «Совокупление помогает тем, кто страдает разлитием черной желчи и помешательством». Такой вновь обретает ощущения и избавляется от бремени эроса, если вступает в связь с тем, кто ему не нравится.

Иногда причиной эроса являются думы о красоте и изяществе. Ибо душа, узрев подобный себе образ, приходит из-за него в помешательство, стремясь овладеть тем, что вожделенно.

Поскольку от этого недуга более страдает душа, что в первую очередь выражается в утрате ясности мышления, у подобных больных глаза впалые и подвижные (из-за мыслей, не дающих душе покоя), непрестанно стремящиеся отыскать и обладать тем, что желанно. Веки у них тяжелые и пожелтевшие, что является следствием движения тепла, вызванного бессонницей. Пульс прерывистый, лишенный естественного ритма. Если больной погружается в свои размышления, его умственная и телесная активность приходит в расстройство, поскольку тело следует за устремлениями духа, а страдания тела затрагивают и душу.

Гален говорит: «Твердость духа зависит от строения тела». Поэтому лечение тех, кого мучит «любовная болезнь», должно быть направлено на избавление от тягостных мыслей и душевного груза, иначе больные неминуемо будут страдать от меланхолии. Ведь если чрезмерные нагрузки вызывают в теле мучительные боли, то духовные терзания заканчиваются меланхолией.

Страдающим «любовной болезнью» нельзя давать погружаться в пучину размышлений. Им следует пить нерезкие, ароматные вина, слушать музыку, общаться с близкими друзьями, читать стихи, наслаждаться видом светлых, благо-

уханных садов, где струятся прозрачные потоки воды, гулять и развлекаться с красивыми женщинами и мужчинами. Руф говорит: «Вино — сильнодействующее средство для страдающих от грусти, робости и эроса». По словам Галена, «тот, кто первым отжал сок из виноградин, должен быть причислен к мудрейшим». Зенон говорит: «Подобно тому как замоченные в воде волчьи бобы избавляются от горечи, так и терпкость моей души с испитием вина превращается в сладость». И еще Руф: «Умеренное принятие вина избавляет не только от грусти, но и от прочих недугов, — подобно умеренным ваннам». Ведь случается так, что те, кто погружается в ванну, начинают петь. Иные философы склоняются к тому, что звук подобен духу, вино — телу и они взаимно помогают друг другу. Некоторые утверждают, что Орфей сказал: «Императоры звали меня на пиршество, чтобы позабавиться мною, а я забавлялся ими. Ибо по своему желанию я могу обратить их души от гнева к кротости, от печали к радости, от скупости к щедрости, от страха к отваге». Вот какое воздействие оказывает музыка и вино на здоровье духа.

Превосходно, если вокруг больного соберутся его добрые знакомые, выдающиеся красотой, познаниями или нравами. Говорят ведь, что превеликое наслаждение — пить вино и беседовать с мудрецами. Гален утверждает: «Разговор с теми, кто тебя любит, облегчает боли внутренних органов». Еще лучше и приятнее, если это происходит в залитых светом и благоуханных садах. Если в других местах, то помещение, где сидят, должно быть чистым и светлым, внутри надо поставить розу, мирт, иву, базилик и тому подобное. Нельзя напиваться допьяна, а когда следует, отправляться спать. После сна принять ванну — и вода, и воздух должны быть приятными, чистыми и прозрачными, ничто не должно вызывать в душе больного отвращения.

Как-то философы спросили, почему мрачный человек весит больше любой гири? Говорят, некто ответил им так: «Мрачный человек весит столько, сколько его душа, а гирями можно измерить только тот вес, когда душа соединяется с телом». Вот как следует лечить тех, кто страдает от «любобной болезни».



# РУМЯНА ДЛЯ КОРОЛЕВЫ





# КОСМЕТИКА СРЕДНЕВЕКОВЬЯ

Трактат «Об украшении женщин» появился в XII веке и вскоре вошел в состав корпуса «Тротулы» — сочинений, авторство которых приписывали женщине по имени Трота (Тротула — изобретение книжников-переписчиков). Кем была Трота, неизвестно; Трота, или Трокта, — женское имя, широко распространенное на юге Италии. В трактате «О лечении женщин» рассказывается, что Троту, «как магистра», позвали оперировать женщину, страдавшую вздутием матки. Она позвала пациентку к себе, чтобы без посторонних выяснить причину недомогания. «Выяснив, что дело во вздутии, а не в выпадении или повреждении матки, она приказала приготовить ванну с водой, в которой были отварены алтей и постенница», а затем «наложила на нее пластырь из сока дикой редьки и ячменной муки». Процедура с ванной была повторена еще раз. Сохранились и другие медицинские сочинения, где приводятся трактаты, авторство которых приписывается Троте.

Корпус «Тротулы» состоит из трех трактатов: «О симптомах, проявляющихся у женщин» (гл. 1–131), «О лечении женщин» (гл. 132–241), «Об украшении женщин» (гл. 242–312). Трактат «О симптомах» имеет подзаголовок «Книга о болезнях женщин — согласно Тротуле» и представляет собой теоретический труд, рассматривающий проблемы гинекологии, деторождения и сексологии, автор ссылается на Галена, Гипократа, Орибазия, Диоскорида, Руфа, Павла Эгинского и Константина Африканского (последний в некоторых списках превращается в Клеопатру). Многие советы действительно позаимствованы как из произведений перечисленных медиков, так и из трудов других медицинских авторитетов, в том числе салернского врача Копфо<sup>43</sup>. Один из рецептов стимуля-

---

<sup>43</sup> Копфо упоминается в трактате «О лечении женщин», гл. 139. Автор трактата также ссылается на магистра из Феррары (в более ранних версиях — на Матфея из Феррары), у которого он заимствует рецепт выведения камней (гл. 159) и лечения сухости губ (гл. 186), однако что это был за феррарский врач, пока неизвестно. Авторство способа придать белизну лицу в трактате «О лечении женщин» приписывается «вдове Петра Вивинани» (гл. 236), мазь, помогающая отшелушиванию и заживлению кожи после повреждений, названа средством, применяемым женщинами Салерно (гл. 167). Примечательно, что рецепт мази повторен, с некоторыми вариациями, в трактате «Об украшении женщин» (гл. 290).

ции месячных связывался с королевским двором Франции<sup>44</sup>, хотя на самом деле был позаимствован из девятой главы «Средств» знаменитого медика и переводчика Константина Африканского (XI век).

Вторая часть корпуса — «О лечении женщин» — это свод практических советов, как помочь при самых разных болезнях и недомоганиях. Хотя в заголовке обозначено, что речь будет идти о женщинах, мы обнаруживаем целый ряд рецептов, предназначенных для мужчин, в том числе способ лечения распухшего пениса (гл. 154). Большинство из известных списков корпуса «Тротулы» (в особенности тех, что относятся к XIII веку) хранились в библиотеках ученых-медиков и никогда не читались женщинами, таким образом, гинекологические выкладки, содержащиеся в корпусе, были в большей степени востребованы, чем косметические рецепты.

Третий трактат, представляющий для нас наибольший интерес, — «Об украшении женщин» — является оригинальным сочинением, в котором рассматриваются способы депиляции, окрашивания и ухода за волосами, заботы о коже лица, губах, отбеливании зубов. Когда трактат стал частью «Тротулы», в него были добавлены рецепты возобновления девственности. В нескольких случаях указывается, что средства применяются салернскими или сарацинскими женщинами (гл. 245, 251, 280, 296), причем переписчики нередко путали одних с другими. Говорится, что средством для гигиены рта «многих излечила сарацинская женщина на Сицилии» (гл. 305).

Рассматривая «Тротулу» в целом, следует отметить, что некоторые травы и растения используются в корпусе исключительно для приготовления косметических средств: переступень, винная лоза, круглый кирказон, гравилат, бразильское дерево, жимолость, чистотел, цикламен, крокус и шафран, тростник, бешеный огурец, горлец, девясил, молочай, ракитник, мускатный шалфей, щавель, лилия, вика, лабазник, морской лук, очиток обыкновенный, касатик. То же самое можно сказать о миндале и косточках фиников, отрубях, а также о животных компонентах: клешне краба, ящерице, кости каракатицы, свином и медвежьим сале, козьим и оленьим жиром. Только в косметологической рецептуре применяется крахмал, пемза, лак, ртуть, розовая вода, борат, галльская земля,

<sup>44</sup> «Один медик приготовил это для королевы Франции. Возьми имбирь, листья лавра, можжевельник, разотри, насыпь в обычный горшок и поставь на горячие угли, а сверху на сиденье с дыркой пусть сядет женщина и впитывает воскурение через свои срамные органы, что приведет к возобновлению месячных. Женщине, которая часто прибегает к подобному средству, необходимо изнутри мазать свою вагину охлаждающей мазью, чтобы не допустить перегрева».

негашеная известь, морская пенка, белила, хрусталь, мыло, винный камень, природная сера.

В данном переводе читатели знакомятся с трактатом «Об украшении женщин» в том виде, в каком он дошел до нас в составе корпуса «Тротулы», то есть столетие спустя после того, как анонимный автор впервые упорядочил косметические рецепты. «Об украшении женщин» — самое раннее из полностью дошедших до нас космологических сочинений (от написанных Овидием «Притирианий для лица» сохранился фрагмент длиной в сто строк)<sup>45</sup>. В «Книге Секста Плацита Папириского о медицинских средствах, получаемых из животных, скота, зверей и птиц» (V век н. э.) мы обнаруживаем замечательный способ чернения волос: «Воронье яйцо окрашивает волосы следующим образом: выливают яйцо в медный сосуд и взбалтывают до тех пор, пока оно не меняет цвет, затем бреют голову и намазывают сверху до тех пор, пока яйцо не впитается. Во время этой процедуры надо набрать в рот масла и держать до тех пор, пока голова не высохнет, а иначе и зубы почернеют. После этого на голову надевают повязку, которую снимают по прошествии четырех дней; в результате седина больше не появляется». Идея подобного симпатического средства была позаимствована у Плиния («Естественная история»; XXIX, 109). Еще одно средство подобного рода: «Чтобы на голове не появлялось седины. Если свежим собачьим молоком помыть голову старухи, то седые волосы перестанут расти, а те, что стали седыми, окрасятся вновь»<sup>46</sup>.

Трактат «Об украшении женщин» интересен, прежде всего, тем, что позволяет выявить, какие вопросы входили в сферу средневековой космологии. И хотя современный читатель вряд ли найдет для себя много практических советов в «Тротуле», совершенно очевидно, что рецепты из трактата «Об украшении женщин» отличались от рекомендаций по уходу за волосами и лицом, сохранившихся в медицинских сочинениях или энциклопедиях. Если мы обратимся к книге «О природе вещей» энциклопедиста начала XIII века Фомы из Кантимпре, то увидим, что его рассуждения об уходе за волосами связаны преимущественно с тем, как избежать облысения: «Волосы редют, когда жар превосходит то, что заложено природой. Они выпадают при воздержании от пищи, от заражения соков, как у прокаженных, и у мужчин чаще, чем

<sup>45</sup> Овидий. Притириания для лица / Пер. С. Ошерова // Овидий. Скорбные элегии; Письма с Понта / Изд. подгот. М. Гаспаров, С. Ошеров. М., 1982. С. 184 — 186.

<sup>46</sup> Liber Medicinae Sexti Placiti Papyriensis ex animalibus, pecoribus et bestiis vel avibus / Ed. Ernestus Howald, Henricus E. Sigerist // Corpus Medicorum Latinorum. Vol. IV. Leipzig: Teubner, 1927. P. 264.

у женщин... По словам Аристотеля, в холодных странах у животных и людей — ровно стелющиеся, свисающие волосы, чаще всего белые и жесткие, в жарких же — скорее черные и курчавые по всему телу... У живых существ на голове волос не много, человек — исключение, а у него в этом есть необходимость из-за влажности мозга, который волосы защищают от сильного холода или палящего зноя. Из живых существ человек носит на голове больше всего волос. На голове человека не лысеют те области, что находятся ниже того места, где расположен мозг, или ниже макушки, или вокруг висков, или вокруг ушей. По словам Плиния, волосы на протяжении нескольких дней продолжают расти на телах умерших стариков. Средства для редющих волос: помогает, если мазать соком травы настурции. Также редька, протертая с медом, восстанавливает волосы. Собери пучки кукушкиного льна, положи их на три дня в воду, затем растолки и приготовь с маслом, капустой и гусиным жиром, смешай все это и намажь голову, пока горячее, — волосы снова станут расти. Также нанеси на голову репешок [агримонию], перетертый с козьим молоком, — это помогает. А еще, чтобы волосы выросли густыми, истолки в вине жженую скорлупу грецкого ореха и мажь этим. И еще, чтобы волосы не выпадали, золу от льняного семени смешай с маслом и мажь этим голову»

Весьма экзотичны бальзамы для волос, рекомендованные в «Книге Секста Пластиа». «Если заячий желудок приготовить в миртовом масле на сковороде и намазать этим больные [редющие] волосы, они становятся крепкими и начинают расти»<sup>47</sup>. «Медвежье сало, смешанное с ладаном и многолетним вином, укрепляет редющие волосы и помогает им расти»<sup>48</sup>. «Чтобы волосы на голове не редели. Сожженную печень лошака надо смешать с миртовым маслом и нанести на голову, от чего волосы перестанут выпадать и будут расти»<sup>49</sup>. «Частички козьих рогов, смешанные с миртовым маслом, укрепляют редющие волосы и способствуют их росту»<sup>50</sup>.

В наиболее известном травнике Средневековья — «Гербарии Апулея» (IV век) — дается всего несколько рецептов для волос: «Венерин волос [адиант], перетертый с маслом, окрашивает волосы»<sup>51</sup>. Кукушкин лен «полезен для ухода за женскими волосами»<sup>52</sup>. Молочай; «если намазать его на редющие

<sup>47</sup> Ibid. P. 243.

<sup>48</sup> Ibid. P. 270.

<sup>49</sup> Ibid. P. 272.

<sup>50</sup> Ibid. P. 250.

<sup>51</sup> Pseudo-Apulei Platonici Herbarius / Ed. Ernestus Howald, Henricus E. Sigerist // Corpus Medicorum Latinorum. Vol. IV. Leipzig: Teubner, 1927. P. 97.

<sup>52</sup> Ibid. P. 102.



волосы и подержать на солнце, укрепляет их и делает золотистыми»<sup>53</sup>.

Таким образом, интересовавшие авторов рецепты были направлены, по большей части, на решение мужских проблем. В то же время в трудах, которые были у медиков под рукой наряду с «Тротулой», мы обнаруживаем средства для депиляции — в «Книге Секста Пластиа» рекомендовалось молоко собаки: «Если собачьим молоком намазать место, откуда только что были удалены волосы, то они не вырастут там снова»<sup>54</sup>. Рецепт мог и усложниться: «Против волос. Молоко собаки, козьи слезки и молоко молочая, если смешать их, не дают расти удаленным волосам, если сразу намазать нужное место. Это помогает, чтобы не рос детский пушок»<sup>55</sup>. Таким образом, собачье молоко могло по воле переписчика (именно на совести монахов, копировавших книги, поправки и изменения подобного рода) как способствовать росту волос, так и предотвращать их появление. Опять же, превентивная депиляция актуальна по отношению к мужскому телу: «Если помазать грудную клетку безбородого юнца конской пеной, у него там не станут расти волосы»<sup>56</sup>.

Примечательно, что ни в трактате «Об украшении женщин», ни в медицинских сочинениях Средневековья мы не встречаем рецептов по уходу за ногтями. Приводимые Фомой из Кантимпрэ средства помогают отслоить поврежденный ноготь, не более: «Чтобы вылечить загнившие ногти, натри сухой репешок и посыпь им ногти, боль тут же пройдет и ноготь отрастет. Также если наложить „рупторий“ [едкое лекарственное средство, которое готовят из щелочи] на корень ногтя, а на следующий день намочить нить в слюне, так чтобы она была влажной, обвалить в порошке реальгара и обвязать вокруг ногтя. Ноготь прокалывают и окропляют порошком, разведенным в уксусе, от чего ноготь обновляется за пять дней. Затем топят на огне старый сыр и наносят на ноготь, от чего отрастает новый и чистый. Если появляется вздутие, натирают пылью, [взятой] у городских ворот. Если ногти на руках и ногах начинают трескаться или гнить, разотри квасцы и соль, смешанные в равных долях, добавь уксус и нанеси на ногти. Также на раны на ногтях можно наносить жабник, растертый со старым жиром. А еще разотри в порошок сушеные настурцию и репешок и посыпь то место, где сошел ноготь, боль тут же пройдет, а ноготь отрастет заново».

<sup>53</sup> Ibid. P. 193.

<sup>54</sup> Liber Medicinae Sexti Placiti... P. 263.

<sup>55</sup> Ibid. P. 264.

<sup>56</sup> Ibid. P. 272.

Для ухода за лицом в «Книге Секста Пластига» рекомендовались следующие средства.

«Кровь зайца очищает лицо от веснушек»<sup>57</sup>.

«Жир дикой козы, смешанный с водой, помогает, если намазать им обожженное солнцем лицо».

«Если намазать лицо старым жиром дикой козы, то сойдут веснушки и исчезнут [родимые] пятна».

«От веснушек. Яйцо опустить в уксус, так чтобы скорлупа растворилась, затем, вскрыв мембрану, выпустить наружу белок, добавить к нему в достаточном количестве муку мелкого помола и столько же зерен ладана, затем все это перетирается в вине, смешивается с медом, этим надо мазать лицо, а также использовать как очищающее средство для всего тела».

«От намазанного на лицо бычьего жира проходят веснушки».

«Красоту лицу можно придать, регулярно намазывая его бычьим навозом, размоченным в уксусе и растертым».

«Для удаления [родимых] пятен с лица. Одна драхма козьего жира, мука волчьих бобов, четыре драхмы меда, намажь лицо, и они исчезнут».

«Перетертая с медом слоновая кость прекрасно удаляет родимые пятна. Также если женщина ежедневно натирает лицо порошком из бивня, то от этого проходят ушибы».

«Смешай яичный желток с четырьмя унциями молотых бобов — растолченное и высушенное на солнце снадобье уменьшает родинки у женщин».

«Если молоко ослицы смешать с бобовым молочком, то этот состав удаляет все родинки с тела и придает коже белизну, если использовать его в качестве лосьона».

«Гербарий Апулея» советовал: «Если корень священного клубня смешать с люпиновым молочком, то женщина, умывшая этим средством лицо, сразу избавится от веснушек»<sup>58</sup>. Это единственный рецепт по уходу за лицом, который встречается в травнике.

«От трещин на губах. Если наложить в качестве припарки мягкое сало дикой козы, гусиный жир, олений костный мозг, лук с камедью и негашеную известь, это поможет».

Фома: «От трещин на губах надо взять и смешать в равных долях козье сало, гусиный жир и конскую пену; если не помогает, то сначала натри зеленой айвой и затем наноси мазь».

*Николай Горелов*

<sup>57</sup> Ibid. P. 245.

<sup>58</sup> Pseudo-Apulei Platonici... P. 60.

# О ЛЕЧЕНИИ ЖЕНЩИН

141. Средство для женщин, хранящих чистоту, и вдов. Есть женщины, которым не позволено плотское совокупление по причине данных ими обетов, веры или вдовства, а ведь некоторым женщинам не стоит брать на себя такие обеты, ибо, имея желание к соитию и не совокупляясь, они тяжело болевают. Для них подойдет вот какое средство. Возьми хлопковую вату и мускусное масло или масло болотной мяты, намажь и наложи на вагину. Если у тебя нет этого масла, возьми *триферу магну*<sup>59</sup>, раствори ее в небольшом объеме горячего вина, пропитай этим хлопок или свежую шерсть. Хорошо умеряет похоть и облегчает боль.

143. Если женщина толста и будто страдает от водянки, смешиваем коровий навоз с самым лучшим вином и затем натираем ее этим; дальше ей надо погрузиться в парную по самую голову, а парную надо раскалить посильнее, топя самбуком. Покрытая этим [составом женщина] выделит обильный пот, пока будет находиться в ступе; ей надо справить нужду, и то, что выйдет наружу, будет зеленого цвета. Хорошо пропотев, она должна принять специальную ванну [умеренно соленую морскую воду смешать с дождевой водой, добавить можжевельник, кошачью мяту, болотную мяту, волчье лыко, полынь, чернобыльник, иссоп и прочие горячие травы] и сразу отправляться в постель. Это надо повторять три-четыре раза в неделю, и это сделает ее стройной. Ей следует хорошо питаться и пить хорошее, ароматное вино. С помощью этого средства и тучных мужчин можно сделать стройными.

---

<sup>59</sup> Трифера магна готовилась следующим образом: «Для восьмой части фунта возьми две драхмы сока опиумного мака, по одной драхме корицы, гвоздики, галангана, нарда, куркумы, имбиря, пажиты, стиракса, айра болотного, галангового корня, флорентийского ириса, горичника, желтого ириса, мандрагоры, кельтского нарда, собачьей розы, перца, аниса, сельдерея, петрушки, смирнии, дикой моркови, белены, фенхеля, душистого базилика и тмина, меду, сколько потребуется».

### [ДЛЯ ТУЧНЫХ МУЖЧИН]

144. Тучных мужчин мы лечим следующим образом. В песке на морском берегу роем для них могилу, натираем их, как было описано выше, и в сильную жару сажаем их туда и засыпаем сверху горячим песком, пусть они там лучше пропотеют, а затем примут ванну, как описано выше.

154. Некоторые страдают от опухоли на мужском члене, так что под крайней плотью у них появляются многочисленные выпщербины и сходит кожа. Им мы помогаем так. Варим алтей, а сварив, отжимаем, чтобы вся вода вышла, затем толчем вместе с нутряным салом, или несоленым животным, или растительным маслом, ставим на огонь и горячим наносим на листья капусты или льняную тряпицу, которыми оборачиваем член. Это снимает опухоль. Затем обнажаем крайнюю плоть, горячей водой промываем покрытую ранами или нарывами шейку и посыпаем ее порошком из греческого дегтя, сушеного древесного корня, червей, розы, корня коровяка и черники. Если нет черники, то достаточно будет и четырех предыдущих. Это надо проделывать два-три раза каждый день, пока не пройдет».

### [ОТ ЧЕСОТКИ И ССАДИН НА ГЕНИТАЛИЯХ]

166. Когда они чешут там, то раздрают все до того, что кожа сходит, словно ее соскребли, по этой причине появляются волдыри, наносящие большой вред. Потому эти части мы мажем мазью, которая помогает при ожогах, причиненных огнем или горячей водой, и когда сошла кожа. Возьми одно яблоко, армянскую глину, мастику, ладан, масло, горячее вино, воск и сало и приготовь ее так. Очисти яблоко изнутри и снаружи, натри и поставь в горшке на огонь, добавив масла, воска и жира, а когда закипит, положи мастику и ладан, измельченные в порошок, затем процеди через полотно. Знай, что если кто-либо собирается наносить эту мазь на ожог, следует положить сверху на обожженное место лист плюща, отваренный в вине или уксусе, или лист гладиолуса. Это проверенное средство.

### [СРЕДСТВО ОТ ЧЕСОТКИ]

173. Вот отличное средство от чесотки на бедрах или в других местах. Возьми девясил, уксус, ртуть, масло — какое захочешь — и животный жир. Готовится так. Корень девясила очисти, мелко наруби и свари в уксусе. Как только будет вполне готов, перетри в ступке вместе с жиром, затем добавь ртуть, разведенную в масле и уксусе, в котором варился девясил. Эта мазь помогает тем, кто от чесотки сдирает на себе кожу. Знай, что, если кто станет мазать себя этой мазью,

пусть наберет в рот холодной воды, а не то зубы пострадают от рутги, которая может попасть всюду.

### [ЧТОБЫ ПРИДАТЬ ЛИЦУ БЕЛИЗНУ]

174. Для отбеливания лица возьми корень горлеца и очисти его, а еще столько же корня пятнистого ароника, перетри в ступе вместе с животным жиром, окуни в горячую воду, процеди через полотно, а затем отожми хорошенько и оставь на ночь. Поутру тщательно убери влагу и залей свежей жидкостью: лучше всего подходит сок жимолости или розовая вода. Повторяй это на протяжении пяти дней. Это делается для того, чтобы опасные свойства трав не нанесли вреда лицу. На шестой день отожми воду и оставь на солнце, пока не высохнет. Затем возьми три доли белил, четыре доли камфары, по одной драхме бората и гуммиарабика. Борат раствори в розовой воде, растирая его между ладонями. Все это помести в розовую воду. Знай, что когда ты захочешь выбелить лицо, возьми кусочек приблизительно величиною с боб, окуни в холодную воду, затем обеими руками натри лицо, которое прежде надо вымыть водой и с мылом. Затем опрыскивай лицо холодной водой и накрой его тонкой тканью, это можно делать как утром, так и вечером. Знай, что средство останется действенным на протяжении трех или четырех дней.



Парная.  
Конец XII века

### [ЧТОБЫ ПРИДАТЬ ЛИЦУ РУМЯНЕЦ]

175. Чтобы на лице появился румянец, возьми корень переступня и очисти его, мелко наруби и высуши. Затем измельчи в порошок, намочи в розовой воде и наноси нежно с помощью хлопка или тонкой ткани — именно это придаст лицу румянец. Если у женщин на лице белая и бескровная кожа от природы, то румянец, прикрывающий болезненную бледность лица, будет смотреться естественно.

### [ДЛЯ ИЗБАВЛЕНИЯ ОТ МОРЩИН]

176. Для морщинистых старух. Возьми гладиолус, выжми из него сок и этим соком намажь лицо с вечера, а поутру кожа зашелушится и полопается, и тут как раз нам следует применить то самое средство, для которого берут корень лилии, и кожа, промывая после отшелушивания, будет казаться очень гладкой.



# [ОТ ВЕСНУШЕК НА ЛИЦЕ]

177. От веснушек на лице, которые появились внезапно, возьми корень горлеца, преврати его в пыль, добавь кость каракатицы и ладан и из всего этого приготовь порошок, раствори его в небольшом количестве воды прямо на ладони и наноси на лицо, растирая хорошенько вместе с розовой водой или водой, в которой настаивались отруби или хлебные крошки, — и делай так, пока не избавишься.

# [ОТ ВОНИ ИЗО РТА]

178. От вони изо рта, причиной которой является недомогание в животе, надо взять кончики болотного мирта и варить в вине до тех пор, покуда не уварится вполовину, а после опорожнения желудка надо дать выпить вина.

# [ЧТОБЫ СНЯТЬ ПОКРАСНЕНИЕ НА ЛИЦЕ]

179. Чтобы снять покраснение на лице, мы прикладываем разных пиявок, которые живут в тростнике, но сначала место, к которому они пристанут, следует промыть вином; их следует прикладывать вокруг носа и ушей — с обеих сторон, а еще между лопатками можно поставить банки.

# [ОТ ВЕН НА ЛИЦЕ]

180. Что до вен, которые видны на лице и носу, мы накладываем на эти места [смесь] из трех четвертей мыла и одной четверти молотого перца и лечим это способом, описанным выше.

# [ОТ СОЧАЩЕГОСЯ РТА]

181. Мы промываем рот теплым вином, хорошенько вытираем зубы как утром, так и вечером, затем на ночь обмазываем вокруг розовым маслом<sup>60</sup>. Помогает за короткое время.

# [ОТ ПОЧЕРНЕВШИХ ЗУБОВ]

182. Если зубы почернели или приобрели дурной цвет, возьми скорлупу грецкого ореха, очисти от зеленой кожуры и трижды в день натирай этим зубы, а когда они хорошо натерты, полощи рот горячим вином, в которое можно добавить соли.

# [ОТ ТРЕЩИН НА ГУБАХ]

184. Некоторые страдают от трещин на губах, ибо из-за чрезмерных усилий в любви во время поцелуев губы сильно

<sup>60</sup> На самом деле — квасцами; розовое масло появилось в поздних версиях.

трутся друг о друга, так что поутру от жара становятся сухими и потрескавшимися. Это мы лечим, накладывая блошницу или мазь из лилии.

185. Есть и те, у кого трещины появляются от климата или ветра и подобных причин. Их губы мы мажем медом, а затем посыпаем порошком из греческого дегтя.

186. И еще, совет одного магистра из Феррары: возьми грецкий орех, запеки в золе, разотри ядро и наноси после того, как трещины обработаны винным камнем, — помогает.

### [ХОРОШИЕ СЯГАЮЩИЕ СРЕДСТВА]

190. Средства, чтобы вагина была как у девственницы. Возьми яичный белок<sup>61</sup> и смешай его с отваром болотной мяты и горячих трав подобного рода, дважды или трижды в день накладывай на вагину свежее льняное полотно, пропитанное этой смесью, и если ночью помочишься, то наложи еще раз. Знай, что лучше сначала промыть вагину горячей водой, к которой добавлена эта смесь.

191. Возьми свежую кору падуба, разотри ее и смешай с дождевой водой и льняной тканью или хлопковой ватой наноси на вагину, как было сказано выше, но все это надо убрать за час до соития.

192. То же самое. Возьми истолченную соду или ежевику и посыпь — стягивает удивительно.

193. Встречаются, однако, порочные и скверные блудницы, которые хотят показать себя лучше девственниц, и они бездумно пользуются средством, от которого и у них возникает кровотечение, и мужской орган получает раны. Так вот, они берут порошок из стекла и соды и посыпают им вагину.

194. И еще, возьми по одной унции чернильных орешков, роз, сумаха, подорожника, армянской глины, квасцов, флоридина, отвари это все в дождевой воде и делай примочки на срамных местах.

195. Еще лучше за ночь до свадьбы поставить на вагину пивок (но следить, чтоб они не пролезли внутрь), так что кровь выступит наружу и превратится в сгусток, а муж примет это за кровотечение.



Миниатюра.  
Париж.  
1494–1495

<sup>61</sup> В ранних версиях речь шла о белых квасцах.

# [ОТ ОПУХШЕГО ЛИЦА]

197. От опухшего лица помогает обычный водяной пар.

198. Также на опухшее лицо и глаза можно наложить свежий свиной жир, растертый вместе с крестовником.

# [О ВОНЮЧЕМ ПОТЕ]

205. Есть те, у кого пот невыносимо вонючий. Для них мы пропитываем простыню в вине, в котором варили листья черники, все растение или его ягоды.

# [ОТ ЧЕСОТКИ НА РУКАХ]

234. Чтобы вылечить чесотку на руках, возьми щавель и дымянку, соедини со свиным жиром и взбитым в мае маслом, приготовь нечто наподобие мази и мажь этим руки.

235. Еще один способ. Возьми подорожник и положи его на огонь так, чтобы он горел прямо перед женщиной — поможет, хочет она того или нет.

# [ЧТОБЫ ПРИДАТЬ ЛИЦУ БЕЛИЗНУ]

236. Мазь, делающая лицо белее<sup>62</sup>. Взять две унции белил, истолочь, просеять через полотнище и все, что в полотнище останется, выбросить, оставшееся смешать с дождевой водой и варить до тех пор, покуда вода не впитается, — а это можно определить по тому, что почти вся [масса] засохнет, — затем остудить, к высохшему и остуженному добавить розовую воду и затем кипятить до тех пор, пока не станет густым и твердым настолько, что можно будет слепить маленькие пилюли. Когда захочешь намазаться, возьми пилюлю, раствори ее на ладони водой и хорошенько разотри по лицу, так чтобы на лице не осталось влаги. Затем омой лицо чистой водой, и [белизна] будет сохраняться на протяжении семи дней.

# [ДЛЯ ОТБЕЛИВАНИЯ ЗУБОВ]

237. Чтобы отбелить черные зубы и укрепить ослабшие и износившие десны или избавиться от дурного запаха изо рта лучше всего сделать следующее: возьми в равных долях корицу, гвоздику, нард, мастику, ладан, хлебное зерно, полынь, клешню краба, финиковые и оливковые косточки, разотри все и преврати в порошок, натирай им [больные] места.

238. И еще, для того чтобы почерневшие зубы сделались белыми, возьми десять драхм обожженной пемзы, десять драхм соли, по две драхмы корицы и гвоздики и предостаточно меда. Смешай пемзу и соль с медом, затем держи на плоском блюде, поставленном на угли, — пока не загорятся, а про-

<sup>62</sup> В более ранних версиях корпуса отмечается, что это «рецепт жены Петра Вивiani».

чие травы изотри в порошок. Когда в том есть надобность, натри зубы.

### [ОТ ЗУБНОЙ БОЛИ]

239. От зубной боли и чтобы укрепить зубы, коли шатаются, возьми одиннадцать драхм нашатыря, четырнадцать драхм пижмы, четырнадцать драхм черного перца<sup>63</sup>, две драхмы гвоздики. Готовить так: соль и отруби положить в горшок с маслом и держать, пока не превратятся в уголь; когда остынут, перетереть вместе с прочими пряностями, превратить в мелкую пыль и натирать этим зубы и язвы.

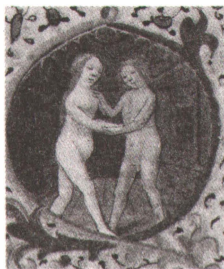
240. Еще одно средство. Сок очного цвета прекрасно отбеливает зубы; если наложить третий очный цвет, это очищает нарывы на деснах.

### [ДЛЯ ОТБЕЛИВАНИЯ РУК]

241. Чтобы сделать руки белее и мягче, черемшу варят в воде до тех пор, пока вся вода не впитается. Хорошенько выкручивают, добавляют винный камень, а затем два яйца. Этим натирают руки.

---

<sup>63</sup> Переписчики постоянно варьировали количество перца, предлагая взять то три, то четыре драхмы.



# ОБ УКРАШЕНИИ ЖЕНЩИН

242. Чтобы женщина была привлекательной, а [кожа ее] гладкой и волосы росли только на голове, прежде всего надлежит ей сходить в купальню, а если она к этому непривычна, то пусть устроит парную<sup>64</sup> следующим образом. Нужно взять кирпичи и горячие камни и поместить в баню, где будет сидеть женщина. Можно еще горячие кирпичи и камни поместить либо в парную, либо в отверстие, сделанное в земле<sup>65</sup>. А теперь сверху надо лить горячую воду, чтобы поднимался пар, который будет окутывать сидящую женщину, обернутую в простыни, — чтоб пропотела. И когда она попотеет хорошенько, пусть окунется в горячую воду и омоет себя как следует. После этого ей надлежит покинуть купальню и тщательно вытереться льняным полотном.

243. После этого надо нанести мазь для удаления волос, которая делается так: нужно насыпать три унции просеянной негашеной извести в глиняный горшок и приготовить из нее [горячую] кашу, добавить одну унцию аурипигмента и снова поставить вариться, проверяя перышком, не готова ли каша. Смотри, чтоб не переварилась, а также не оставляй ее подолгу на коже, ибо очень уж горяча. Случится мази обжечь кожу, возьми *популеон*<sup>66</sup> вместе с *розовыми*, а то и *фиалко-*

<sup>64</sup> В ранних версиях говорится — «как это заведено у женщин по ту сторону Альп, ибо у них нет купален».

<sup>65</sup> Изначально текст был следующим: «...в сосуд, где давят виноград, либо в покрытое стеклом углубление».

<sup>66</sup> Мазь, которую делают из почек тополя. «Два фунта мази получают следующим образом. Возьми полтора фунта тополиных почек, по три унции красного мака, листьев мандрагоры, кончиков самых мягких листиков ежевики, черной белены, черного паслена, очитка, латука, молодила, лопуха, фиалки и водолюба, два фунта свежего несоленого свиного сала. Тополиные почки надо растолочь сначала сами по себе, а затем вместе с жиром, сделать из них небольшие пшюли и оставить на пару дней. Через два дня смешать все вышеперечисленные травы и растереть. Затем смешать с пшюлями и растереть снова. Из смеси приготовить небольшие пшюли и оставить их сушиться на девять дней. Через девять дней пшюли одна за другой следует поместить в горшок, куда налит один фунт отменного, ароматного вина. Кипятить до тех пор, постоянно помешивая лопаточкой, покуда вино не впитается, затем пересыпать остаток в мешок и получше отжать. Отжатой массе дать хорошенько остыть, а затем поместить в сосуд».



*вым маслом*<sup>67</sup> или соком молодила — и остужай этим до тех пор, покуда жар не спадет. Затем мажь *белой мазью*<sup>68</sup>, покуда не пройдет жжение.

244. Еще одна мазь для удаления волос. Возьми негашеную известь и аурипигмент. Помести в льняной мешочек и кипяти до тех пор, пока не сварятся. Проверь готовность, как сказано о том выше. Если мазь окажется слишком густой<sup>69</sup>, добавь свежей воды, чтоб стала жиже. Знай, что в виде сухого порошка она помогает отшелушивать большую плоть и способствует росту волос на голове больных опоясывающим лишаем: пораженное место надо сначала помазать маслом или медом, а затем посыпать этим порошком.

245. Мазь, с помощью которой знатные женщины удаляют волосы, избавляются от пятен и делают кожу нежнее. Возьми сок листьев бешеного огурца и миндальное молоко, поместив в сосуд, добавь, слегка помешивая, негашеную известь и аурипигмент, а затем растолченный гальбанум, отстаивавшийся вместе с небольшим количеством вина на протяжении одного дня и одной ночи, — и вари это все вместе. Когда сварится, отдели гальбанум и добавь немного масла или вина, а также ргути. Готовый отвар надо снять с огня и добавить туда порошок из следующих трав: возьми в равных долях мастику, ладан, корицу, мускатный орех и гвоздику. Эта мазь приятно пахнет и постепенно делает кожу мягкой. Подобной мазью для удаления волос пользуются знатные дамы Салерно<sup>70</sup>.

---

<sup>67</sup> Розовое масло. «Это масло готовится так. В объем двух фунтов простого (а лучше, как мы считаем, очищенного) масла следует поместить полтора фунта слегка помятых розовых лепестков, все это помещается в сосуд, который подвешивается внутри котла, наполненного водой. Пусть кипит до тех пор, пока не уменьшится до трети от изначального объема. Затем лепестки следует поместить в белую льняную тряпицу и отжать под прессом, чтобы получить жидкость, которую надлежит хранить. Точно так же готовится бузиновое, фиалковое и миртовое масло».

<sup>68</sup> Белая мазь. «Чтобы получить один фунт, возьми две унции белил, одну унцию окиси свинца, три драхмы ладана, две драхмы смолы мастикового дерева. Каждый компонент надо растереть следующим образом. Порошок из свинцовых белил смешать с маслом, потом добавить окись свинца. После этого следует добавлять смолу мастикового дерева и ладан, которые растерли, понемногу подливая розовую воду. Как только масса начнет густеть, следует добавить еще масла и розовой воды, пока все компоненты не растворятся в общей массе. Так и хранят, следя за тем, чтобы мазь не была ни слишком густой, ни слишком жидкой».

<sup>69</sup> В изначальной версии говорилось: «Женщина по своему желанию может разбавить ее своей мочой, ибо если добавить воды, то мазь испортится».

<sup>70</sup> В ранних версиях трактата речь шла о знатных сарацинских женщинах.

246. Пусть женщина намажет себя с ног до головы этой мазью и сядет в горячей парилке<sup>71</sup>. Ей не следует тереть себя — а не то сойдет кожа. Посидев немного, надо попытаться удалить волосы с лобка. Если они не выпадают с легкостью, пусть прикажет облить себя горячей водой и омоет себя, слегка проводя рукой по коже. Ведь если она будет тереть с силой, то от подобной мази и кожа сойдет. Прodelав это, она должна погрузиться в теплую воду и тщательно омыть себя. Затем надо выйти и взять отруби, замоченные в горячей воде, развести этот настой и вылить на себя. Это очистит и смягчит кожу. Затем пусть омоется теплой водой и постоит немного, пока кожа слегка не обсохнет. Затем пусть возьмет хну, смешанную с яичным желтком, и натрет ею свои члены. Это делает плоть мягче, заживит появившиеся от мази ожоги, придаст сияние и гладкость. Намазавшись, ей надо немного постоять, а затем омыть себя горячей водой, после чего, обернувшись в белоснежную льняную простыню, отправляться на ложе.

## О РАЗНООБРАЗНЫХ СРЕДСТВАХ ДЛЯ ВОЛОС

247. Чтобы, покинув купальню, сделать волосы краше, надо сперва промыть их таким средством. Берут пепел виноградной лозы, пучки ячменной соломы, лакричное дерево (чтобы лучше сияли) и дикий цикламен. Солому и дикий цикламен кипятят в воде. Затем наполняют соломой, пеплом и цикламеном горшок, в основании которого проделаны дватри маленьких отверстия. Воду, в которой варили солому и цикламен, наливают сверху в горшок и собирают то, что вытекло из отверстий. Этим средством женщины омывают свою голову и дают волосам высохнуть, от чего волосы становятся сияющими и золотистыми.

248. Когда будет расчесывать волосы, пусть воспользуется таким порошком: сушеные розы, гвоздика, мускатный орех, кардамон, галанговый корень. Это все надо превратить в порошок и замочить в розовой воде. Если этой жидкостью опрыскать волосы и расчесать их влажным гребнем, волосы станут лучше пахнуть. Сделав [гребнем] в волосах пробор, туда также стоит насыпать этот порошок, и волосы станут удивительно пахнуть.

249. Благородные дамы носят в волосах мускус или гвоздику, иногда и то и другое, однако скрывают это, чтобы ни-

<sup>71</sup> В ранних версиях было сказано, что, наоборот, в парилке не должно быть слишком жарко.

кто не заметил. Они также кладут гвоздику, мускус, мускатный орех и прочие благовония в платок (накидку), который повязывают на голову.

250. Если женщина хочет, чтобы у нее были длинные черные волосы, пусть возьмет зеленую ящерицу, отделит хвост и голову и сварит ее в обычном масле. Этим маслом мажут голову, оно делает волосы длинными и черными.

251. Сарацинское снадобье. Возьми кожу сладкого граната, разотри ее, прокипяти в уксусе или воде, процеди и добавь побольше порошка из чернильных орешков и квасцов, так чтобы получилась густая кашпца. Намажь этим волосы, словно тестом. После этого замочи отруби в масле, поставь в каком-нибудь сосуде на огонь и держи до тех пор, покуда отруби не сгорят. Этим надо посыпать голову у самых корней волос. Затем следует намочить волосы, опять нанести приготовленный настой, завернуть голову в специально приготовленную для этого повязку и так оставить на ночь, чтобы волосы лучше напитались. После этого их следует вымыть, и они полностью станут черными.

252. Если хочешь иметь густые черные волосы, возьми колоцинт, удали из него сердцевину, наполни лавровым маслом, добавь семя белены и немного аурипигмента, — этим надо мазать волосы часто.

253. Если хочешь, чтобы волосы были мягкими, нежными и легкими, почаще мой их холодной водой с порошком натра и вики.

254. Чтобы волосы стали золотистыми. Возьми скорлупу грецкого ореха и кору этого дерева, отвари в воде, дай ей настояться на квасцах и чернильных орешках, и этой смесью можешь на протяжении двух дней окрашивать голову<sup>72</sup>, которую предварительно следует вымыть. Сверху надо наложить лен, а затем обвязать все бинтами. После этого расчеши волосы, чтобы снять с них все лишнее. Затем нанеси краску, которая делается из шафрана, драконовой крови, хны, по большей части смешанной с отваром бразильского дерева, следует ходить так на протяжении трех дней, на четвертый день — омыться холодной водой, и этот цвет сохраняется хорошо.

255. То же самое. Отвари осадок белого вина в меду так, чтобы он достиг густоты *керота*, намажь этим волосы, если хочешь, чтобы они стали золотистыми.

256. Чтобы чернить волосы. Прежде всего приготовь волосы к окраске, как о том было сказано выше. Затем чернильные орешки с маслом положи на блюдо и сожги их. Превра-

<sup>72</sup> В более ранних версиях отмечается, что этим способом можно окрашивать и брови.

ти получившееся в порошок, брось его в уксус, куда уже добавлена черная краска, которую делают в Галлии<sup>73</sup>, и дай этому настояться.

257. Для того же. Смешай порошок галангового корня с соком грецкого ореха, дай закипеть и наноси.

258. Чтобы окрасить волосы, отвари цветы мирта и мускатного шалфея в уксусе и намажь этим голову; воздерживайся от крепкого вина или крепкого щелока, ибо этим можешь повредить или посечь волосы.

259. Порошок от пятен на глазах, которые остаются, когда сходит покраснение. Возьми две унции морской пенки, по полунции ладана и кости каракатицы. Морскую пенку и ладан преврати в порошок, а кость каракатицы наскобли потоньше и все это наложи на глаза. Если для ребенка — то смесь разбавляют розовой водой и наносят после этого.

260. Чтобы волосы стали золотыми. Возьми сердцевину коры самшита, цвет раkitника, крокус, яичный желток, отвари в воде, собери то, что всплывет, и намажь этим волосы.

261. Чтобы сделать волосы белее. Посади в новый горшок как можно больше пчел и поставь его на огонь, растолки с маслом и намажь этим голову.

262. Для того же подходит репейник, перетертый с козьим молоком.

263. Чтобы волосы росли где пожелаешь. Возьми ячменный хлеб с коркой и перетри его вместе с солью и медвежьей мочой. Но сначала ячменный хлеб надо сжечь. Помажь место этой смесью, и там станут расти [волосы].

264. Чтобы навсегда избавиться от волос. Возьми муравьиные яйца, красный аурипигмент и смолу плюща, смешай с уксусом и натри в нужном месте.

265. Чтобы волосы были золотистыми, отвари чистотел и корень репейника, стружку самшита и перевяжи сверху овсяной соломой. Затем возьми пепел овса или виноградной лозы, приготовь средство для мытья и вымой этим голову.

266. Для того же. Возьми в равных долях корень чистотела и марену, разотри и приготовь в масле, в котором были со всей тщательностью прожарены тмин, стружка самшита, чистотел и немного крокуса, натри этим голову и оставь на протяжении одного дня и одной ночи, смой средством из пепла кочерыжки и ячменной соломы.

267. Чтобы волосы вились. Перетри корень яловой бузины с маслом, намажь этим голову и обвяжи ее сверху листьями.

268. Чтобы волосы стали толще. Возьми репейник и кору вяза, корень вербены, корень ивы, кустарниковую полынь, порошок из сожженного льняного семени и корень тростника.

<sup>73</sup> В более ранних версиях — «которую делают сапожники».

Все это приготовить в козьем молоке или воде и нанести на предварительно обритое место. Сделай порошок из черенков и корней капусты, добавь к ним порошок из стружки самшита или слоновой кости, — состав должен быть желтым. Из этого порошка приготовить средство для омовения, которое придает волосам золотистый оттенок.

269. Чтобы сделать волосы длинными. Перетри корень алтея<sup>74</sup> со свиным салом, а затем подольше прокипяти в вине. После этого добавь хорошо протертый тмин, мастику, сваренный вкрутую яичный желток и слегка перемешай. Когда сварится, процеди через льняную ткань и дай остыть, затемними плавающий сверху жир и, хорошенько помыв голову, натрись этим.

270. Против чесоточных клещей, что грызут волосы. Возьми мирту, ракичник, мускатный шалфей, вари в уксусе до тех пор, пока уксус не впитается, и как можно усерднее натри этим кончики волос. Это средство заживает язвочки на голове, если помыть им голову как следует.

271. Для того же. Отвари в уксусе порошок из горького люпина и разотри волосы промеж ладоней. Это прогоняет и убивает чесоточных клещей.

## [О ТОМ, КАК ЖЕНЩИНЫ ДЕЛАЮТ ЛИЦА КРАШЕ]

272. Сделав красивыми волосы, следует приняться за лицо, ибо если лицо должным образом украшено, то даже уродливая женщина становится привлекательной. Женщина украшает себя следующим образом: сначала хорошенько моет лицо горячей водой с французским мылом, ополаскивает себя в купальне водой, в которой были замочены отруби, затем вытирает лицо и наносит на него масло из винного камня.

273. Масло из винного камня делают так. Надо взять осколки винного камня, завернуть в новый кусок ткани и замочить в крепком уксусе, так чтобы он весь пропитался, затем положить в огонь, чтобы образовались угли, которые затем помещают в железный горшок и пальцами перетирают с маслом, на три или четыре дня оставляют на открытом воздухе, причем наклонив набок, чтобы масло могло стекать. Это масло собирают в ампулу. Семь дней и ночей женщины надлежит натирать этим маслом лицо, а если лицо у нее в нарывах и веснушках, то и все пятнадцать. Если она стесняется натираться днем, пусть натирается ночью, а поутру

<sup>74</sup> В более ранних версиях говорилось о чернильном орешке.



омывает себя теплой водой с крахмалом, чтобы придать мягкость.

274. Крахмал делай так. Возьми свежее зерно или ячмень и, пока зерно сочное, измельчи его хорошенько в ступе, истолки, соедини с тремя частями воды и оставь до тех пор, пока не начнет портиться. Затем отожми и оставь на солнце, пока вода не испарится, и используй то, что останется.

275. Покончив с этим, пусть отправляется в купальню, идет в парилку и там натирает свое лицо маслом из винного камня, а натерев, пусть пропотеет хорошенько. Затем омоет свое лицо тем же способом, каким выше предписывалось омыть все тело. Затем наносит средство для удаления волос: можно отправиться в купальню снова и, тщательно вытерев лицо, наложить на него средство для удаления волос, которое готовится по такому рецепту.

276. Возьми греческий деготь и воск, растопи их в глиняном сосуде, затем добавь каплю гальбанума и вари подольше, помешивая лопаточкой. Возьми мастику, ладан, гуммиарабик и смешай со всем этим. Покончив с приготовлением, сними с огня и, когда станет теплым, намажь лицо, стараясь не задеть брови. Держи час, пока не остынет. Затем удали. Это средство удаляет волосы, очищает лицо от всякой гадости, придает коже нежность, возвращает ей цвет и блеск, а лицо делает красивым.

277. Также, для удаления припухлостей, появляющихся после родов, натри лицо обычным или морским луком, и кожа отшелушится. Отшелушив кожу, натри лицо свежим козьим жиром и убри шелуху.

278. *Керот*, который, если наносить ежедневно, придает лицу белизну, получают так. Фиалковое или розовое масло и куриный жир нужно поместить в глиняный сосуд и довести до кипения. Растопить белоснежный воск, добавить яичный белок и смешать с порошком из истолченных и просеянных белил, поварить немного, процедить через полотно и к сцеженному добавить камфару, мускатный орех, две или три гвоздики. Все это завернуть в пергамент. Наносить только после того, как *керот* приобретет приятный аромат. Женщине следует намазать этим средством лицо, а затем придать румянец, прибегнув к следующему. Нужно взять стружку бразильского дерева, насыпать в яичную скорлупу, куда налито немного розовой воды, добавить немного квасцов, этим пропитать хлопок и прикладывать к лицу, от чего лицо приобретает румянец.

279. Знай, что воск, который кладут в *керот*, отбеливают следующим способом. Расплавь воск в глиняном сосуде, возьми флакон, наполненный холодной водой, и еще один сосуд, в котором также будет холодная вода. Флакон опусти в кипя-

щий воск, быстро выгнати и тут же опустить в сосуд с холодной водой. В результате получается тонкая пластинка воска, толщиной с листик, [растущий] на дереве. Повторяй это многократно. Собери пластинки воска, разложи на плитке и оставь на солнце, обрызгав холодной водой. Когда высохнут, обрызгай снова. Это надо повторять на протяжении дня, и пластинки воска побелеют, словно льняное полотно.

280. Есть еще один способ белить лицо. Очистить цикламен и высушить его на солнце или в горячей печи, а затем измельчить в порошок. Этим порошком женщины белят лица. Однако сначала лицо надо подготовить, а побелив, нанести румянец.

281. Мазь, которой можно мазать лицо постоянно. Взять горный хрусталь, лак, эглантерию, борат, трагакантовую камедь, камфару и немного белил. Истолочь это в порошок с миндалем и соединить с куриным жиром.

282. Чтобы выбелить лицо, нужно взять сок цикламена, переступня, горлеца, пятнистого ароника и снятый мед. [Смешать эти порошки], каждого сока мерой с гусиное яйцо или в половину. Затем надо взять немного очищенных белил, которые были соединены с водой и оставлены на солнце, и смешать перечисленное выше с подогретой розовой водой, на медленном огне довести до кипения, а когда выкипит в половину, добавить в равных количествах имбиря, ладана, белой или дикой горчицы и тмина. [Смешать] все это с воском и медом. Отходя ко сну, надо обдать лицо паром, поднимающимся из горшка, полного горячей воды, и хорошенько натереть этой мазью, а поутру хорошенько умыться хлебными крошками, или порошком из бобов, или мукой из люпина. Если не удастся этого достать, то нужно умыться просто так.

283. Если лицо стало шершавым от солнца или ветра или если требуется выбелить и очистить [кожу], оленьё сало варят в воде, затем сливают его в другую воду, а сцедив, подолгу разминают руками и добавляют к этому порошок из горного хрусталя и лака.

284. Чтобы выбелить лицо, надо поместить яйцо в крепкий уксус и оставить до тех пор, пока скорлупа станет не толще мешочка, затем смешать с белой горчицей и четырьмя унциями имбиря и перетереть все вместе. Лицо следует мазать почаще.

285. Средство еще лучше: промыть и очистить корень лилии, оттереть добела, затем тщательно истолочь и, отправившись в купальню, смешать истолченный корень с одним или двумя яйцами и дать отстояться. Намазать этим лицо, а выйдя из купальни, хорошенько омыться.

286. Чтобы кожа на лице стала нежнее. Натри горлец и алтей или лучше истолки переступень, затем смешай с бе-

лым медом, кипяти на протяжении двух часов, в самом конце добавь порошок из камфары, бората, каменной соли, подолгу мешая лопаточкой, и сохрани для использования в дальнейшем. Трижды в неделю мой лицо теплой водой с отрубями, а по воскресеньям наноси эту мазь. Возьми камфару, корень лилии, отваренный в воде, и свежий свиной жир. Смешай это все с розовой водой и используй.

287. Для уничтожения угрей на лице, от коих у некоторых выпадают волосы. Возьми красный щавель, ладан, горлец, кость каракатицы, разотри их в порошок, натирай этим лицо трижды в неделю, но сначала омывай его водой с отрубями, а по субботам мой лицо чистой водой, вытирай льняным полотенцем, натирай яичным белком с крахмалом и держи этот состав на лице на протяжении часа.

288. От сильной чесотки. Возьми немного красного щавеля, растолки хорошенько и натирай этим как можно дольше больное место. Затем возьми отруби, брось их в кипящую воду, промой этим больное место, дай высохнуть и приготовь вот какую мазь. Возьми мелко нарезанный девясил и отварь его в уксусе подольше, затем растолки хорошенько и смешай с порошком, составленным из трех унций ладана, мастики, глета, алоэ, аурипигмента, тмина, ртути, перемешанной со слюной, кости каракатицы, мыла и животного жира. Заправь это все уксусом, в котором отварили корень молочая.

289. Женщины Салерно кладут корень переступня в мед и этим медом мажут лицо, от чего оно приобретает чудный румянец.

290. От солнечных ожогов. Возьми очищенный и отваренный в воде корень лилии (не дикой) и разотри хорошенько. После этого возьми порошок мастики и ладана — по одной унции, камфары и белил — по две унции, а также свиного жира, ибо именно этот продукт, равно как и розовая вода, в дальнейшем потребуется для приготовления мази. Готовится так. Очисти корень лилии, вари его в воде, отваренный хорошенько разотри, залей расплавленным на огне, тщательно процеженным, очищенным от соли и затем остуженным жиром, после чего вышеупомянутый порошок помести в розовую воду. Надо сказать, что мазь помогает от солнечных ожогов, прыщей на губах, любых волдырей на лице — как для снятия с них корки, так и предотвращая появление оных. Вечером женщина, стоя перед огнем, должна натереться мазью, чтобы утром избавиться от того, о чем было сказано выше. Эта мазь отшелушивает кожу и придает ей приятный цвет. Поутру ее не следует смывать или убирать с лица, ибо она никак не влияет на цвет [кожи]. Только этой мазью пользуются женщины, чтобы избавиться от следов, оставшихся после потоков [слез], [проливаемых] во вре-



295. Если женщине нужно накраситься, пусть хорошенько натрет губы кожурой корня грецкого ореха. На зубы и десны надо положить хлопковую вату, пропитанную особым составом<sup>76</sup>, и этой ватой надо натереть изнутри как губы, так и десны.

296. Особый состав получают так. Возьми морскую траву, которой сарацины окрашивают кожи в зеленый<sup>77</sup> цвет. Вари в новом глиняном сосуде вместе с яичным белком до тех пор, пока от изначального объема не останется треть. К этой массе добавь тщательно измельченное бразильское дерево, пусть закипит снова, затем дай остыть и, когда состав станет теплым, перелей его в золотой или стеклянный сосуд и храни для использования. Сарацинские женщины наносят этот влажный состав на лицо, когда он высыхает, пользуются для отбеливания кожи лица *керотом* или каким-либо иным средством, так что на лице прекрасно сочетаются белизна и румянец.

#### [ОТ ТРЕЩИН НА ГУБАХ]

297. Трещины на губах проходят, если помазать их розовым маслом или льняным семенем, отваренным в очищенном цикламене, их также можно мазать истолченным семенем камнеломки с соком золототысячника или круглого кирказона.

298. От этого помогает и сок полыни.

299. Опухлость на губах снимается, если помазать медом<sup>78</sup>, или водой, в которой варили корень горлеца, ириса или норичника, или даже крахмалом, растворенным в воде и меде, а также смесью из мраморного порошка, порошка из жженой пемзы и кости каракатицы<sup>79</sup>; и присыпать место смесью порошка из пластинчатого гриба и сухой мастики.

300. Когда все это высохнет, надо сделать порошок и наложить его на воспаленные или загнившие десны, которые следует хорошенько промыть теплым уксусом, в котором варили корень коровяка, а как только гниль удалена, надо взять порошок из корицы и роз и посыпать сверху.

301. Если причина вони изо рта — состояние утробы и внутренностей, применяется следующее. Надо сделать поро-

<sup>76</sup> В оригинале этот состав называется сложной краской.

<sup>77</sup> Изначально речь шла о фиолетовом цвете, зеленый, скорее всего, появился вследствие ошибки переписчика.

<sup>78</sup> В более ранних версиях в этом месте стояла выпущенная одним из переписчиков фраза: «Опухлость на губах снимается, если намазать медом или соком чистотела, или нанести тираку, или сок мяты, или сок вонючего ириса, или припаркой из очитка, или смазать соком корня переступня, или если сделать припарку с этим самым корнем. Припухлость тела снимается, если помазать белым медом...»

<sup>79</sup> То есть «морской пенкой».



шок из самого лучшего алоэ, какое только можно достать, затем смешать этот порошок с соком полыни — получится сироп, который следует принимать по четыре ложки каждое утро, после чего принимать внутрь столько же меда, и это приносит исцеление.

### [ОБ ОТБЕЛИВАНИИ ЗУБОВ]

302. Зубы отбеливаются так. Возьми жженный белый мрамор и пепел финиковых косточек, белый натр, красный кирпич, соль, пемзу. Из всего этого сделай порошок, оберни его влажной шерстью, а затем тонкой льняной тканью. Натирай зубы изнутри и снаружи.

303. Также, чтобы очистить зубы и сделать их белее. После обеда женщина должна поласкать рот самым лучшим вином, затем насухо вытереть его новой белой тканью. Наконец, пусть ежедневно жует фенхель, зорю или петрушку, и это на пользу, потому что появляется приятный запах, хорошо очищаются десны и зубы становятся белоснежными.

304. Если у женщины воняет изо рта из-за сгнивших десен, поможет следующее. Надо взять негашеную известь, природную серу, аурипигмент, причем серы и извести в равных долях, порошок из жженого колоцинта, перец. Затем взять кусок багряной или красной ткани, нарезать его как можно тоньше и добавить ко всему, о чем было сказано выше. Затем взять самый крепкий уксус, поместить его в глиняный сосуд, дать закипеть, через некоторое время постепенно, один за другим, добавить аурипигмент, потом серу, потом порошок колоцинта и перец. Затем поместить туда полоски ткани и снять с огня, достать из горшка, разложить на столе в виде пастилок и дать им высохнуть на солнце. Когда высохнут, надо растереть пастилки в порошок и накладывать на воспаленные и загнившие десны, которые для начала промывают теплым уксусом, в котором был отварен корень коровяка, а как только гниль удалена, надо взять порошок из корицы и роз и посыпать сверху.

305. Встречалась мне одна сарацинская женщина<sup>80</sup>, которая многих излечила таким снадобьем. Взять немного лаврового листа, немного мускуса и держать под языком, покуда дурной запах не исчезнет. Я рекомендую держать это под языком и днем и ночью, а в особенности когда надлежит сойтись с кем-нибудь.

306. Для удаления нарывов на лице. С вечера заверни винный камень, отваренный в крепком белом вине и моче ребенка, в льняное полотнище и оставь на ночь в бане под

<sup>80</sup> В изначальной версии говорилось, что эта женщина жила на Сицилии.

горячими углями, поутру выброси полотнище, истолки винный камень, смешай с медом и натри этим лицо, как сказано выше.

307. Чтобы показалась девой та, что лишилась девственности. Возьми драконову кровь<sup>81</sup>, армянскую глину, кожуру граната, квасцы, мастику, чернильный орешек — по одной или две унции каждого, всего в равных долях, — преврати в порошок. Все это нагрей в воде, а затем соедини вместе. Этот состав помещается в отверстие, которое идет в матку.

308. Другое снадобье, чтобы вагина затянулась. Возьми камень гематит, чернильные орешки, глину, драконову кровь в равных долях, аккуратно разотри, так чтобы получить порошок, раствори порошок в соке подорожника и дай высохнуть на солнце. Когда захочешь применить, возьми порошок с упомянутым соком и введи внутрь через маточное кольцо, а затем немного полежи, сомкнув бедра и голени. Этот порошок помогает от кровотечения из носа и во время месячных.

309. И еще. Возьми чернильные орешки и помести в воду, этим отваром промой вагину, посыпь порошком из армянской глины и чернильных орешков, и она затянется.

310. Для того же и для удаления волос. Возьми негашеную известь, на месяц оставь ее в воде прямо под солнцем, затем процеди и высуши, словно белила, смешай с *диалтеей*<sup>82</sup> и животным маслом. Надо намазываться на ночь, беречь глаза, поутру смывать теплой водой.

<sup>81</sup> Драконова кровь — красная смола драконова дерева.

<sup>82</sup> Диалтея — «называется диалтеей, потому что делается из корня алтея, способствует смягчению и согреванию. Для того чтобы получить четыре фунта, возьми два фунта алтея, по одному фунту льняного семени и пажитника, полфунта морского лука, четыре фунта масса, один фунт воска, по две унции терпентина, смолы плюща, гальбанума, по полфунта греческого дегтя и смолы, если добавить бузину и цикламен, то мазь будет помогать от ран. Некоторые добавляют еще и животное масло. Все травы и корни следует хорошенько вымыть. Льняное семя, пажитник и морской лук надо протереть вместе, а протертое настаивать три дня в семи фунтах воды. На четвертый день настой поставить на огонь и варить, пока не загустеет. Затем по чуть-чуть помещают в мешок и, когда отжимают, добавляют немного воды, чтобы получился липкий сок. Два фунта этого сока надо соединить с четырьмя фунтами растительного масла, после чего варить до тех пор, пока сок не растворится, а именно чтобы капли сока не плавали на поверхности. Затем надо добавить один фунт воска и, когда он растает, добавить терпентин. Затем смоле плюща, измельченный гальбанум и, наконец, порошок из греческого дегтя и смолу. И когда мазь приготовится — а это можно определить по тому, что капля, помещенная на мрамор, загустеет, — ее следует снять с огня, дать постепенно остыть и отстояться. Она в особенности хороша при болях в груди, вызванных холодом. При плеврите ее надо сначала нагреть в яичной скорлупе на огне, а затем натереть грудь. Она согревает, размягчает и увлажняет все пораженные и страдающие от сухости части тела».

311. Чтобы сделать лицо белее и чище. Возьми сок земляного каптана и смешай с костным мозгом быка или коровы, добавь порошок из алоэ, кости каракатицы, белого натра, голубиногo помета. Все это разотри и преврати в мазь. Этой мазью женщины мажут свои лица.

312. Еще. Возьми любисток, хорошенько отвари и омой этим лицо. Аминь.



## БИБЛИОГРАФИЯ

Apicius: A Critical Edition with an Introduction and an English Translation of the Latin Recipe Text Apicius / Ed. and transl. by C. Grocock, S. Grainger. Trowbridge, 2006.

*Black M.* Food and Cooking in Medieval Britain. English Heritage, 1985.

*Bober P. P.* Art, Culture and Cuisine: Ancient and Medieval Gastronomy. Chicago; London, 1999.

*Dalby A.* Empire of Pleasures: Luxury and indulgence in Roman World. London; New York, 2000.

*Dalby A.* Food in the Ancient World from A to Z. London; New York, 2003.

*Edwards J.* The Roman Cookery of Apicius, Translated and Adapted for Modern Kitchen. New York, 1984.

*Freeman M.* Herbs for the Medieval Household. Metropolitan Museum of Art. New York, 1943.

*Gerard J.* Gerard's Herbal / Ed. M. Woodward. London, 1964 (abridged version of the original 1597 edition).

*Henisch A. B.* Fast and Feast: Food in Medieval Society. University Park, Pennsylvania, 1999.

*Hieatt C. B.* The Roast, or Boiled Beef of Old England // Book Forum 5. 1980. P. 294–299.

*Lauriou B.* Le Moyen Age à table. Paris, 1989.

Le Ménagier de Paris / Ed. by J. Pichon. Paris, 1846.

Le Viander de Guillaume Tirel dit Taillevent / Ed. by J. Pichon, G. Vicaire. Paris, 1892.

*Le Viander de Taillevent: 14th Century Cookery. Based on Vatican Library Manuscript / Trans. J. Prescott. Eugene, Oregon, 1989.*

*Liber Medicinae Sexti Placiti Papyriensis ex animalibus, pecoribus et bestiis vel avibus / Ed. Ernestus Howald, Henricus E. Sigerist // Corpus Medicorum Latinorum. Vol. IV. Leipzig: Teubner, 1927.*

*Pelner Cosman M. Fabulous Feasts: Medieval Cookery and Ceremony. New York, 1976.*

*Pseudo-Apulei Platonici Herbarius / Ed. Ernestus Howald, Henricus E. Sigerist // Corpus Medicorum Latinorum. Vol. IV. Leipzig: Teubner, 1927.*

*Rosengarten F. The Book of Spices. Jove Books, 1973.*

*Redon O. [a. o.]. The Medieval Kitchen. Recipes from France and Italy / Transl. by E. Schneider. Chicago; London, 1998.*

*Sass L. To the King's Taste. Metropolitan Museum of Art. New York, 1975.*

*Sass L. To the Queen's Taste. Metropolitan Museum of Art. New York, 1976.*

*The Trotula: A Medieval Compendium of Women's Medicine / Ed. and transl. by M. H. Green. Philadelphia, 2001.*

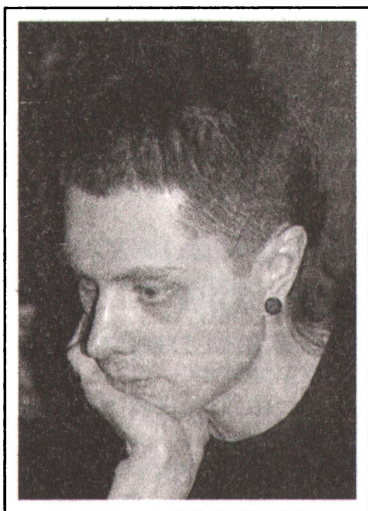
*Thomas Cantimpretanus. Liber de Natura Rerum / Ed. H. Boese. Berlin; New York, 1973.*

*Овидий. Притирания для лица / Пер. С. Ошерова // Овидий. Скорбные элегии; Письма с Понта / Изд. подгот. М. Гаспаров, С. Ошеров. М., 1982.*

*Петроний Арбитр. Сатирикон / Под ред. Б. И. Ярхо. Москва; Ленинград, 1990.*







В период работы над этой книгой скоропостижно скончался ее автор-составитель и переводчик Николай Сергеевич Горелов. Умер он в январе 2008 года в возрасте 34 лет: остановилось сердце. Год назад Н. С. Горелов защитил докторскую диссертацию на тему «Восток в европейской традиции: формирование представлений и стереотипов». Его ждал путь большого ученого. Ждали и новые проекты в нашем издательстве. За шесть лет сотрудничества с издательством «Азбука-классика» Н. С. Горелов подготовил и выпустил в свет в качестве автора, составителя, переводчика и комментатора более 20 книг, затрагивающих темы медиевистики и культурологии, ввел в обиход редкие средневековые тексты.

В этой книге он собрал и перевел с латыни и старофранцузского интереснейшие тексты, адресованные всем, кто интересуется бытом и нравами Средневековья, и особенно тем, кого привлекают секреты римской и средневековой кухни. К сожалению, Н. С. Горелов не успел осуществить начатое. Издательство взяло на себя смелость завершить проект, руководствуясь составом и представленными переводами. Несомненно, данное издание могло бы быть полнее и лучше откомментировано самим составителем. Однако мы решились представить читателям последний труд молодого ученого.

# СОДЕРЖАНИЕ

## ЗАКУСКА ДЛЯ ИМПЕРАТОРА

Меры объема и веса, встречающиеся в книге Апиция . . . . .	6
Апиций, верховный мот среди расточителей . . . . .	7
АПИЦИЙ . . . . .	11
ВЫПИСКИ ИЗ АПИЦИЯ, сделанные Винидарием, достопочтенным мужем . . . . .	68
Таблица допустимых замен . . . . .	73
РЕКОНСТРУИРОВАННЫЕ РЕЦЕПТЫ из книги Апиция . . . . .	74

## СКРОМНЫЕ РАДОСТИ КОРОЛЯ

Ароматы средневековой кухни . . . . .	85
<i>Исидор Севильский</i> АРОМАТНАЯ ЗЕЛЕНЬ Из книги «Этимологии» . . . . .	99
<i>Фома из Кантимпре</i> СПЕЦИИ Из книги «О природе вещей» . . . . .	103
ПОСЛАНИЕ О ВКУСНОЙ И ЗДОРОВОЙ ПИЩЕ достопочтенного комита и посланника Анфимия славному Теодориху, королю франков . . . . .	107
НАСТАВЛЕНИЕ О ТОМ, КАК ПРИГОТОВИТЬ ВСЯКУЮ СНЕДЬ Начало XIV века . . . . .	121

<i>Майно де Майнери</i> ТРАКТАТ О СОУСАХ .....	130
СНЕДЬ ТАЛЛЕВАНА Кулинарная книга Гийома Тиреля, королевского повара .....	135
ПАРИЖСКИЙ ДОМОХОЗЯИН Избранные рецепты .....	173
КАК ГОТОВИТЬ СНЕДЬ И КЛАРЕТ .....	190
СБОРНИК РЕЦЕПТОВ .....	198
РЕКОНСТРУИРОВАННЫЕ РЕЦЕПТЫ из книги «Парижский домохозяин» .....	204

## ЛЕКАРСТВА ОТ ЛЮБОВНОЙ ЛИХОРАДКИ

<i>Константин Африканский</i> О ЛЮБВИ, КОТОРУЮ НАЗЫВАЮТ ЭРОСОМ .....	211
---	-----

## РУМЯНА ДЛЯ КОРОЛЕВЫ

КОСМЕТИКА СРЕДНЕВЕКОВЬЯ. <i>Николай Горелов</i> .....	215
О ЛЕЧЕНИИ ЖЕНЩИН .....	221
ОБ УКРАШЕНИИ ЖЕНЩИН .....	228
Библиография .....	242

ИЗДАТЕЛЬСТВО «АЗБУКА» ПРЕДСТАВЛЯЕТ

# ИГОРЬ ЕФИМОВ

## «НЕВЕСТА ИМПЕРАТОРА»

На страницах романа-хроники Игоря Ефимова (автора книг «Метаполитика», «Архивы Страшного суда», «Седьмая жена», «Суд да дело», «Неверная» и др.)

«Невеста императора» оживают события и лица, которые относятся к периоду заката Римской империи, с его кровавой борьбой за власть, изменой и предательством, предвещающими гибель большого государства. Отдавая должное исторической фактуре переломного времени, автор делает акцент на духовных исканиях эпохи и помещает в центр действия фигуру хрониста Альбина Паулинуса, по крупицам собирающего материалы о своем учителе и наставнике — христианском монахе и мыслителе Пелагии Британце, чьи проповеди были объявлены ересью и подверглись церковному запрету.

Споры вокруг сущности пелагианства, отношения к инакомыслию, толкования Библии, роли Церкви, взглядов на право и способность человека самому выбирать собственную судьбу, составляющие философский пласт романа, уравновешены лирической линией, связанной с образом гречанки Афенаис, бывшей возлюбленной Альбия Паулинуса, которая в финале становится императрицей Восточной Римской империи Евдокией, принявшей христианство.

ИНФОРМАЦИЮ О ПРИОБРЕТЕНИИ КНИГ ИЗДАТЕЛЬСТВА «АЗБУКА»  
ПО ПОЧТЕ ИЛИ ЧЕРЕЗ ИНТЕРНЕТ ЧИТАЙТЕ НА САЙТЕ [WWW.AZBOOK.RU](http://WWW.AZBOOK.RU)



ИЗДАТЕЛЬСТВО «АЗБУКА» ПРЕДСТАВЛЯЕТ

# МИХАИЛ ГЕРМАН

---

## «МОДЕРНИЗМ»

ИСКУССТВО ПЕРВОЙ ПОЛОВИНЫ XX В.

Выход в свет книги известного петербургского историка искусства Михаила Германа, несомненно, стал большим событием в отечественном искусствоведении. Впервые сложная и многогранная художественная жизнь первой половины XX столетия зримо предстает перед читателем. Оригинальность авторской концепции, необычная структура книги, где общеисторические обзоры перемежаются очерками об отдельных наиболее ярких личностях и явлениях в искусстве, подбор малоизвестных иллюстраций позволяют назвать этот труд новаторским. Книга подробно и интересно рассказывает о проблемах модернизма, о связях России и Запада, о деятельности таких мастеров, как Сезанн, Врубель, Пикассо, Кандинский, Дюшан, Сутин, Магритт, Шагал и многих других. Адресуется не только специалистам, но и самому широкому кругу читателей.

ИНФОРМАЦИЮ О ПРИОБРЕТЕНИИ КНИГ ИЗДАТЕЛЬСТВА «АЗБУКА»  
ПО ПОЧТЕ ИЛИ ЧЕРЕЗ ИНТЕРНЕТ ЧИТАЙТЕ НА САЙТЕ [WWW.AZBOOKA.RU](http://WWW.AZBOOKA.RU)

ИЗДАТЕЛЬСТВО «АЗБУКА» ПРЕДСТАВЛЯЕТ

# «ПЕТР ВЕЛИКИЙ»

---

## ПРЕДАНИЯ. ЛЕГЕНДЫ АНЕКДОТЫ. СКАЗКИ. ПЕСНИ

Эта книга знакомит читателя с наиболее интересными преданиями, легендами, анекдотами, сказками и песнями про Петра Великого, который и по сию пору остается в народном сознании воплощением идеальной модели правителя. Известный русский филолог-фольклорист и этнограф, профессор Б. Н. Путилов (1919–1997) представил своеобразную антологию произведений устного народного творчества о Петре I, объединив под одной обложкой уникальный материал выдающихся собирателей фольклора XVIII–XX вв.

(И. И. Голикова, Я. фон Штелина,  
С. В. Максимова, Е. В. Барсова и др.).

Петр оказывается подчас в самых неожиданных ситуациях, выступает в роли корабельного лоцмана, спасителя тонущих, разведчика во вражеской крепости, крестного отца у матросского ребенка и т.п. Читатель увидит государя-императора в окружении знакомых ему исторических персонажей (императрицы Екатерины, царедворца Меншикова, шута Балакирева) и традиционных героев русского фольклора (солдат, бояр, разбойников). Книга эта является увлекательным чтением и адресована самому широкому кругу читателей.

ИНФОРМАЦИЮ О ПРИОБРЕТЕНИИ КНИГ ИЗДАТЕЛЬСТВА «АЗБУКА»  
ПО ПОЧТЕ ИЛИ ЧЕРЕЗ ИНТЕРНЕТ ЧИТАЙТЕ НА САЙТЕ [WWW.AZBOOKA.RU](http://WWW.AZBOOKA.RU)

ИЗДАТЕЛЬСТВО «АЗБУКА» ПРЕДСТАВЛЯЕТ

# ВЛАДИМИР СЕМЕНОВ

## «ПЕРВОБЫТНОЕ ИСКУССТВО»

КАМЕННЫЙ ВЕК. БРОНЗОВЫЙ ВЕК

Книга охватывает период, длившийся около 35 тысяч лет — от времени появления первых художественных шедевров в палеолитических пещерах

Франко-Кантабрии до начала I тысячелетия до н. э.

Автор рассматривает очаги возникновения форм искусства, получивших распространение на обширных евразийских территориях, раскрывает мифологию древних обществ. При работе над книгой

использованы сведения, полученные в результате открытий последних 10–15 лет и во многом

изменившие бытующие представления

о первобытном искусстве. Наряду с широко

известными памятниками (Альтамира, Ляско, Мас-д'Азиль, Костенки и др.) анализируются древние

поселения, лишь недавно попавшие в поле зрения

археологов. Издание содержит большое количество

редких иллюстраций, снабжено справочным

аппаратом и адресовано как специалистам,

так и широкому кругу читателей.

ИНФОРМАЦИЮ О ПРИОБРЕТЕНИИ КНИГ ИЗДАТЕЛЬСТВА «АЗБУКА»  
ПО ПОЧТЕ ИЛИ ЧЕРЕЗ ИНТЕРНЕТ ЧИТАЙТЕ НА САЙТЕ [WWW.AZBOOKA.RU](http://WWW.AZBOOKA.RU)

ИЗДАТЕЛЬСТВО «АЗБУКА» ПРЕДСТАВЛЯЕТ

# РУССКИЕ ЖИВОПИСЦЫ

---

## БИОГРАФИЧЕСКИЙ СЛОВАРЬ

ЦВЕТНОЕ ИЛЛЮСТРИРОВАННОЕ ИЗДАНИЕ

Словарь «Русские живописцы. XVIII–XIX века» является наиболее полным иллюстрированным справочным изданием на данную тему. Он включает 215 имен, причем наряду с выдающимися мастерами (И. К. Айвазовский, К. П. Брюллов, В. М. Васнецов, А. Г. Венецианов, М. А. Врубель, А. А. Иванов, И. И. Левитан, М. В. Нестеров, В. А. Серов и др.) представлены и не менее интересные художники, чье творчество не столь хорошо известно читателям (например, С. Н. Аммосов, С. В. Бакалович, М. К. Башкирцева, М. П. Боткин, А. М. Волков, С. И. Грибков, П. С. Дрождин, К. Я. Крыжицкий, К. В. Лемох, Л. К. Плахов, Н. Е. Сверчков и др.). Биографические статьи составлены с учетом последних атрибуций и новых публикаций. В книге приводятся сведения о месте хранения живописных произведений, подробные списки литературы о творчестве каждого художника, а также терминологический словарь, помогающий легче ориентироваться в основном тексте. Воспроизводится около 1000 цветных иллюстраций, которые дают наглядное представление о мастерстве живописцев. Настоящее издание адресовано как специалистам, так и самому широкому кругу любителей изобразительного искусства.

ИНФОРМАЦИЮ О ПРИОБРЕТЕНИИ КНИГ ИЗДАТЕЛЬСТВА «АЗБУКА»  
ПО ПОЧТЕ ИЛИ ЧЕРЕЗ ИНТЕРНЕТ ЧИТАТЕЛИ НА САЙТЕ [WWW.AZBOOKA.RU](http://WWW.AZBOOKA.RU)

ИЗДАТЕЛЬСТВО «АЗБУКА» ПРЕДСТАВЛЯЕТ

# «АРТ-ХАУС»

---

КУЛЬТОВЫЕ ФИГУРЫ СОВРЕМЕННОГО ИСКУССТВА

Серия «Арт-хаус» посвящена  
культовым фигурам современного искусства, самым  
ярким творческим именам, ниспровергателям основ,  
создателям новых путей, нонконформистам  
и художникам с большой буквы.

В СЕРИИ ВЫШЛИ

---

Джим Джармуш  
Квентин Тарантино  
Серж Гензбур  
Педро Альмодовар  
Том Уэйтс  
Ларс фон Триер  
Тим Бёртон  
Вуди Аллен

ИНФОРМАЦИЮ О ПРИОБРЕТЕНИИ КНИГ ИЗДАТЕЛЬСТВА «АЗБУКА»  
ПО ПОЧТЕ ИЛИ ЧЕРЕЗ ИНТЕРНЕТ ЧИТАЙТЕ НА САЙТЕ [WWW.AZBOOK.RU](http://WWW.AZBOOK.RU)



ПО ВОПРОСАМ  
ПРИБРЕТЕНИЯ КНИГ  
ИЗДАТЕЛЬСТВА «АЗБУКА»  
ОБРАЩАЙТЕСЬ

ТОРГОВЫЙ ДОМ  
«АЗБУКА»

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ:

ул. Решетникова, 15  
Почта: 196105, Россия, Санкт-Петербург, а/я 192  
Тел.: (812) 327-04-56, факс: (812) 321-66-60  
E-mail: [office@azbooka.spb.ru](mailto:office@azbooka.spb.ru)

МОСКВА:

Старопетровский проезд, д. 7а, стр. 19  
Почта: 125130, Россия, Москва, а/я 91,  
тел. / факс (495) 627-57-28  
[info@azbooka-m.ru](mailto:info@azbooka-m.ru)

---

ИНФОРМАЦИЯ О НОВИНКАХ И ПЛАНАХ,  
А ТАКЖЕ УСЛОВИЯ СОТРУДНИЧЕСТВА НА САЙТЕ

**WWW.AZBOOKA.RU**

- 3 21     **Закуска для короля, румяна для королевы: Энциклопедия средневековой кухни и косметики** / Пер. с лат. Н. Горелова. — СПб.: Издательский Дом «Азбука-классика», 2008. — 256 с.: ил. + вклейка (16 с.).

ISBN 978-5-91181-977-4

Что подавали к королевскому столу в Средние века? Книга охватывает практически все сохранившиеся кулинарные книги Средневековья, начиная от трактата знаменитого римского гурмана Апиция, до сочинений придворных поваров французских королей. Издание украшают также рекомендации, какой следует придерживаться диеты. На страницах энциклопедии приводятся первые описания рецептов приготовления лазаний, равиоли, а также советы, как готовить улиток, лягушек, осьминогов и медуз. Современный читатель будет удивлен, обнаружив, что многие рецепты и самые экзотические сочетания оттенков вкуса, считающиеся «последним писком» кулинарной моды, были давным-давно известны гурманам Средневековья.

Из второй части книги, куда вошел фрагмент единственного дошедшего до нас трактата по косметике — «Книги об украшении женщин», можно узнать, как найти лекарство от любовной болезни, свести веснушки, похудеть, окрасить волосы, вернуть себе девственность.

**ЗАКУСКА ДЛЯ КОРОЛЯ,  
РУМЯНА ДЛЯ КОРОЛЕВЫ**

**Энциклопедия  
средневековой кухни  
и косметики**

**Редактор**  
*Татьяна Шушлебина*

**Художественный редактор**  
*Валерий Гореликов*

**Технический редактор**  
*Ольга Иванова*

**Корректоры**  
*Наталья Хуторная, Нина Тюрина*

**Верстка**  
*Валерий Гореликов*

**Директор издательства**  
*Максим Крютченко*

Подписано в печать 02.06.2008. Формат издания 70×100<sup>1</sup>/<sub>16</sub>.  
Печать офсетная. Тираж 5 000 экз. Усл. печ. л. 20,64.  
Изд. № 977. Заказ № 9869

Издательский Дом «Азбука-классика»  
196105, Санкт-Петербург, а/я 192  
[www.azbooka.ru](http://www.azbooka.ru)

Отпечатано по технологии СtP  
в ОАО «Печатный двор» им. А. М. Горького  
197110, Санкт-Петербург, Чкаловский пр., 15.







Средневековых придворных поваров могли бы запросто обвинить в колдовстве. Ведь им были доступны тайны самых необычных превращений. Они были не только прекрасными кулинарами, способными угодить взыскательным вкусам, но и ловкими фокусниками. Своим искусством они должны были удивить и развлечь высоких гостей. И в этом им не было и нет равных. Вот лишь некоторые секреты, описание которых читатель найдет в данной энциклопедии:

«Белое вино, краснеющее на глазах»,  
«Жареный цыпленок, прыгающий на блюде»,  
«Осетрина из телячьих голов»,  
«Рыбное блюдо без рыбы»,  
«Жареный павлин, вновь одетый в оперенье»,  
«Пироги с живыми жабами и птицами»,  
«Львы и драконы из теста, изрыгающие пламя».

Впрочем, наряду с самыми фантастическими советами, в книге приводятся разнообразные рецепты изысканных блюд, которые можно приготовить и в современных условиях: более дюжины способов приготовления цыплят и поросят, целая коллекция супов, по названиям которых можно изучать географию Европы, рыбные деликатесы и, конечно же, соусы — главное достоинство римской и средневековой кухни. Читатель будет удивлен, обнаружив, что многие кушанья, которые ему сегодня преподносят как новейшие изобретения кулинарной моды, были давным-давно известны гурманам Средневековья.

Врачи и косметологи творили в ту загадочную эпоху не менее поразительные чудеса: исцеляли от любовной болезни, сводили веснушки, помогали сбросить лишний вес, улучшить цвет кожи, владели секретами стойких красок для волос и, что особенно ценно, знали множество способов, как вернуть девственность.

ISBN 978-5-91181-977-4



9 785911 819774

[www.azbooka.ru](http://www.azbooka.ru)