

***Мир растений в описаниях заморских  
путешественников XVI века  
(по материалам „Хроники всего света”  
Мартина Бельского)***

***The world of plants in descriptions  
of overseas travelers of the 16th century  
(based on the “Chronicle of the Whole World”  
by Marcin Bielski)***

Włodimir Miakiszew

UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI

---

**Ключевые слова**

*Хроника* Мартина Бельского, Великие географические открытия, польско-русские переводы XVI века, описания экзотических растений, пряности

**Keywords**

*Chronicle* by Marcin Bielski, great geographical discoveries, sixteenth-century Polish-Russian translations, representation of exotic plant, spices

**Аннотация**

В статье исследуется практика описания экзотических растений в текстах XVI-го века о Великих географических открытиях. Анализируемый материал взят из десятой книги *Хроники всего света* Мартина Бельского, повествующей о освоении новых территорий в Америке, Океании и Африке. Наблюдения дают возможность заметить, что равно как сами очевидцы заморской экзотики, так и авторы пересказов их приключений были сориентированы на лаконичные описания мира флоры с подчеркиванием наиболее характерных черт того или иного растения. Более

детальные характеристики сопровождают представление растений, которые в той или иной своей части, а также после соответствующей переработки служили в качестве пряностей.

### **Abstract**

The article analyses the practice of describing exotic plants in 16th-century texts about great geographical discoveries. The material under analysis is taken from the tenth book of *Chronicle of the Whole World* by Marcin Bielski, narrating about discovery of America and explorations of new territories in Oceania and Africa. Observations show that both the eyewitnesses of overseas exoticism and the authors of stories about the adventures of brave sailors presented the world of flora quite laconically, listing only the most characteristic features of individual plants. They described in more detail plants that, processed in one way or another, were used as spices.

**Мир растений в описаниях заморских  
путешественников XVI века  
(по материалам „Хроники всего света” Мартина Бельского)**

Термин *locus amoenus* ‘место приятное’, избранный для отражения главной проблематики настоящего тома, хотя и имеет латинскую форму, восходит к древнегреческой традиции. При этом, согласно Гомеру, едва ли не первым обратившимся к образу идеализированного ландшафта<sup>1</sup>, представление о мирной счастливой жизни человека на лоне природы обязательно соотносится с позитивными свойствами последней. Этот ракурс показа природы – соединение *locus amoenus* и *locus utilis* ‘место полезное, пригодное’ – и был в свое время принят первооткрывателями новых земель Америки, Африки, Азии и Океании. О Великих географических открытиях конца XV-го – начала XVI-го вв. славяне могли узнавать исключительно из иноязычных источников, которые взялся перевести и компилировать Мартин Бельский, автор единственного в старопольской словесности труда по общей истории.

Его знаменитая *Хроника всего света* представляет собой объемный текст из 10 книг, одна из которых рассказывает о прежде невиданном и неслыханном:

O wyspach morskich nowonalezionnych/ ktore mogą być rzeczone świat nowy/ iż nie były znaiome nigdy starym ludziom/ żeglarzom/ kupcom/ albo też y astronomom/ tak na wschod Słońca iako y na zachod/ na pułnocy / także na południe: przez męże na wodzie sprawne a biegle w gwiazdarskich naukach/ ktorzy byli: Napierwey Krysztoff Kolumbus/ Pinzonus/ Ałoizyus/ Petrus Alonsus/ Kadamustus/ Amerykus Wespucyus/ Ludowikus Wartomannus/ Portugalczycy/ Lusytani/ y drudzy. Też o Kalekućie wielkim porćie na wschod Słońca/ y o innych Krainach w Indyey<sup>2</sup>.

Повествование это является достаточно избирательным переводом более ранних трудов западноевропейских авторов, прежде всего

<sup>1</sup> См.: Ks. T. Gacia, *Topos „lokus amoenus” w łacińskiej poezji chrześcijańskiego antyku*, „Vox Patrum” 28 (2008) t. 52, s. 187.

<sup>2</sup> [M. Bielski], *Kronika. tho iesth, Historia Swiata na sześć wiekow, a cztery Monarchie, rozdzielona z rozmaitych Historykow, tak w świętym piśmie Krześcijańskim Żydowskim, iako y Pogańskim, wybierana y na Polski ięzyk wypisana*, Kraków 1564, k. 440v.

Симона Гринеуса<sup>3</sup> и Себастиана Мюнстера<sup>4</sup>. Источником же сведений для этих немецких гуманистов в свою очередь были тексты их предшественников, и если размотать клубок до конца, обнаружится, что описания восходят к самоличным письмам и воспоминаниям великих мореплавателей. При этом при передаче от одного автора к другому, а потом третьему, информация могла искажаться, нередко срабатывал принцип испорченного телефона.

Являя собой в полном смысле слова энциклопедию знаний того времени, *Хроника*... получила широкое распространение не только в Речи Посполитой, но и у ее восточных соседей. Наиболее объемное 3-е издание фолианта (1564) переводят на белорусский, а с белорусского в конце XVI-го века на русский язык.

Донныне сохранилось три русскоязычных списка перевода Бельского. Самый старый хранится в Библиотеке Государственного исторического музея в Москве<sup>5</sup>. Судя по бумаге, он датируется 1595–97 гг., два других, хранящихся в Петербурге, переписаны с ГИМовской рукописи примерно сто лет спустя. Анализу подвергся текст раннего – осуществленного по горячим следам – перевода.

Представлению растительности в книге о Новом Свете уделено гораздо меньше внимания, чем миру животных. Упоминания, а тем более описания образцов экзотической флоры встречаются в тексте Бельского и соответственно старорусском переводе книги довольно редко. Это и понятно: необычность растений меньше бросается в глаза и труднее поддается отображению на бумаге. Кроме того, эффект присутствия мира флоры в рассказах о новооткрытых землях существенным образом уменьшает селективная работа славянских перелазов: и М. Бельский, и особенно русский переводчик *Хроники*... зачастую предпочитают пропустить статичные фрагменты исходных текстов, сосредоточившись на представлении действий, а толмач на русский иногда „не замечает” растений также из-за того, что испытывает некоторые трудности с передачей их правильных названий<sup>6</sup>.

<sup>3</sup> [S. Grynaes, J. Huttich], *Novus orbis regionum ac insularum veteribus incognitarum: una cum tabula cosmographica, & aliquot aliis consimilis argumenti libellis, quorum omnium catalogus sequenti patebit pagina*, Bazileae 1532.

<sup>4</sup> S. Münster, *Cosmographia. Beschreibung aller Lender durch*, Bazel 1544.

<sup>5</sup> *Хроника или описание всего света* Мартина Бельского, ркп., Библиотека ГИМА, Синодальное собрание, № 113.

<sup>6</sup> Как представляется, именно этот фактор – наряду со сложностями в переводе названий мер и весов – предопределил пропуск в передаче на русский фрагмента *Хроники*..., где перечислены товары на рынке в Калькутте и цены на

В большинстве случаев анализируемый текст ограничивается упоминанием или очень кратким описанием растения и этого оказывается достаточно для идентификации объекта флоры, но и примеров, требующих „довыяснения” и даже опровержения приводимой в *Хронике*... информации остается немало. В трактовке самых сложных из них приходится обращаться к абсолютным первоисточникам – отчетам и мемуарам мореплавателей, благо сохранившиеся оригиналы их текстов переведены на русский язык и увидели свет в многочисленных изданиях.

Скажем, в рассказе о второй экспедиции Колумба говорится о деревьях, которые привлекли внимание путешественников на острове Санта-Крус, что в Карибском море:

...пришли онѣ к тому острову в день в недилю и прозвали тот остров имям недилной осторов и в том онѣ острову людей не изнашли, и пошли дале и какъ пришли до другово острова и там услышали *великой запах из древа* и вывезли онѣ ис караблей на тот остров извѣдать что тамо есть запах и ходив онѣ по острову (1040об.) [...] А *древа* на том острову *велми красны и запах от них великой*<sup>7</sup>. И прозвали тот остров имянемъ Якъсуля Круцысь, а по рускому языку остров креста (1041).

Сравнение текста с первоисточником, которым является письмо корабельного врача экспедиции Колумба Диего Чанки, вносит небольшую коррективу в представление места описываемого события – действие происходит не на Санта-Крус, а на расположенном недалеко острове Доминика, но нас больше интересуют уточнения в показе внешнего вида и свойств пахнущего дерева:

На этом острове были удивительно густые леса и столько росло деревьев доселе неведомых пород, что вид их у всех вызывал изумление. [...] Тут мы встретили *дерево, листья которого испускали неведомый дотоле тончайший аромат гвоздики; оно похоже на лавр, но меньше величиной*. Я так и полагаю, что оно из породы лавров<sup>8</sup>.

---

них: „Miara albo waga wszelkich rzeczy/ thakież Monetha w Kalekućie/ gdzie skład kupiecki Indyey/ tak sie zachowuie” (454v).

<sup>7</sup> В оригинале у Бельского этот отрывок выглядит следующим образом: „płynęli daley/ gdzie przyszli do drugiego wyspu/ gdzie wielką wonią poczuli z drzewa/ gdzie tham stąpili patrzeć co tam iest/ nie nalezli nic inego/ iedno Jaszczorki wielkie a drzewa roskoszney woniey” (441v).

<sup>8</sup> *Путешествия Христофора Колумба. Дневники, письма, документы*, Москва 1956, с. 262.

Доктор Чанка не ошибался в своих предположениях. Одно из ботанических названий увиденного растения – Лавр американский<sup>9</sup>, а кроме того оно именуется Пиментой кистевидной, Бай- или Бей-деревом<sup>10</sup> и ... Перцем гвоздичным (лат. *Pimenta racemosa* Mill, семейства миртовых). К наиболее известным представителям этого семейства относятся ароматические растения с сильным антисептическим действием – пряная гвоздика, эвкалипт и сам мирт. Бай же – это вечнозеленое дерево средней величины (4-12 метров в высоту) с тонким стволом и беловатой корой. Будучи родом с островов Карибского моря (Доминика, Пуэрто-Рико и др.), бай-дерево распространилось на другие области с жарким и влажным климатом (Латинская Америка, Восточная Африка, Океания)<sup>11</sup>.

Собранные в кистевидные соцветия белые цветки растения дают черные овальные плоды размером 7-12 мм. Быстро высушенные незрелые ягоды используются как пряность – душистый (ямайский) перец. Однако едва ли не более востребованной является иная часть Бай-дерева: листья. Они издают теплый, перечный, конфетный, чуть горьковатый аромат, напоминающий запах гвоздики. Из этих листьев получают так называемое байевое эфирное масло. Сейчас его активно применяют в парфюмерной промышленности в качестве ароматизирующего средства, а также для приготовления „Bay Rum”. Брендный вид одеколонов и лосьонов имеет долгую историю. Известно, что на Виргинских островах листья и ягоды Бай-дерева издавна давили и вымачивали в роме с добавлением гвоздики, корицы и лайма, превращая в тоник с восхитительным запахом для мышц и кожи головы<sup>12</sup>.

В настоящее время сборка урожая с Бай-дерева для получения эфирного масла осуществляется два раза в год – в ноябре и в феврале. Колумб оказался у острова Доминика „на третий день ноября”...

Если описание „пахнущего дерева” – как, впрочем, и большинства иных экзотических растений – у Бельского является очень приблизительным, рассказу о нескольких иных представителях мира флоры уделяется в *Хронике*... больше внимания.

Историки отнюдь не случайно соотносят Великие географические открытия с поисками альтернативных торговых путей в „Индию”. С падением Константинополя в XV в. сухопутные каналы, по которым

<sup>9</sup> К лавру благородному (лат. *Laurus nobilis*) это растение не имеет никакого ботанического отношения.

<sup>10</sup> Такое название дерево получило от английского „Bay tree” или „Bay rum tree”.

<sup>11</sup> См.: Пимента, [в:] *Биологический энциклопедический словарь*, гл. ред. М. С. Гиляров, Москва 1986, с. 468.

<sup>12</sup> См.: Л. Остром, *Парфюм. История ароматов XX века*, Москва 2017, с. 209.

поступали в Европу восточные товары, были захвачены турками-османами. Это вызвало необходимость поиска морского пути в Индию с ее богатствами: золотом, серебром, а главное, пряностями, ценившимися в то время чрезвычайно высоко<sup>13</sup>. Использование же окружающих маршрутов для доставки товаров по так называемому Пути Ароматов – от Молуккских островов в Тихом океане в Индию, а оттуда, при посредничестве арабских купцов, – в порты Средиземного моря, себя уже не оправдывало.

Если одной из главных целей португальских и испанских экспедиций было обретение пряностей, стоит ожидать, что в описаниях путешествий особое место занимает представление именно тех растений, которые в той или иной своей части, а также после соответствующей переработки добавляются в небольшом количестве „в пищу с целью придания ей более острого вкуса и аромата”, то есть служат в качестве пряностей<sup>14</sup>.

Эти предположения текстом *Хроники*... нередко подтверждаются.

Когда после смерти „вое(во)ды своего Могеляна” экспедиция оказалась на Молуккских островах, испанцы обнаружили, что

...на одних островѣх растет гвоздика, а на иных корица и мушкатка [...] а коренья лутчия бывают в Теодорѣ и в Тарантии множество гвоздики. [...] А растет тамъ древо все красное, а потом от солнца почернѣваетъ. Корица в томъ островѣ растет, древо и от того древа отстаетъ от солнычнаго зною кожа, и емлютъ ея люди, и та кожа слатка, той корица словет, и недалече от того острова есть остров именем Бада болши острова Молюцкого. На томъ острову растет овощъ имянем миристики, а растет тѣмъ обычаемъ как желуды на дубу. А держит на себѣ двѣ кожи, первая кожа кабы сит, и то онѣ прозываютъ мушкатной цвѣтъ. А иная кожа что самой желудь, и инѣберъ на всякомъ островѣ растет, иной сѣют люди, а иной собою растет. А сияной инѣбер лутче словет. Ишпанские люди набрали себѣ всякого коренья, и поѣхали до Ишпани (1055-1055об.)<sup>15</sup>.

<sup>13</sup> Включение пряностей в приведенный ряд отнюдь не предполагает исключительно метафористическую трактовку понятия: „зачастую их цена приравнивалась к золоту, серебру и драгоценным камням” (см.: Е. С. Сорочан, *Византийские пряности как элемент повседневной ромейской кухни*, „Научные ведомости Белгородского государственного университета”, сер. „История. Политология. Экономика. Информатика”, 2013, № 8 (151), вып. 26, с. 39).

<sup>14</sup> *Пряность*, [в:] *Словарь русского языка*, под ред. А. П. Евгеньевой, т. III, Москва 1983, с. 552.

<sup>15</sup> В оригинале у Бельского: „na iednych goździki/ na drugiey Mirystyka/ na drugiey Cynamon/ Muszkatha. W Theodorze/ w Tharancie iest wielkość Goździków/ drzewa ich tylko na skałach/ a tak gęsto drzewo ich roście/ iż sie trudno miedzy nie wedrzeć/



Распознаваемость названий растений и некие подробности в описании их свойств не оставляют сомнений в том, что спутники Магеллана рассказывают о гвоздике, корице, мускате и имбире.

Гвоздика представляет собой высушенные цветочные бутоны вечнозеленого тропического дерева Гвоздика душистая (*Syzygium aromaticum*). Ароматные и жгучие на вкус, они по форме напоминают гвóздики<sup>16</sup>. Первым из европейцев об этом привозимом из-за аромата „зерне, похожем на зерно перца”, писал еще Плиний старший<sup>17</sup>. С незапамятных времен гвоздика была известна и как пряность, и как лекарственное средство в Китае, на Ближнем Востоке и в Египте, очень ценилась в Греции и Риме, куда ее доставляли из Индии. Однако родиной гвоздики считаются Молуккские острова<sup>18</sup>.

Корица – это пряность, являющаяся высушенной корой вечнозеленых деревьев или кустарников, известных под названием Коричник настоящий (лат. *Cinnamomum verum*). Еще в библейские времена финикийские купцы привозили корицу из Индии как пряность, необходимую для приготовления благовонного мира. В Ветхом Завете оно составлялось по повелению Божию Моисеем согласно следующему „рецепту”:

---

drzewo podobne Bobkowemu: napierwey bédźcie czerwony/ potym od słońca szczyrnieie. Cynamon w Mutylu roście iest drzewo/ od ktorego gdy przez pomoc skora odwstanie/ od słońca sie upieczce/ potym za Cynamon biorą onę skorę slotką. Nie daleko tego wyspu drugi wysep/ rzeczony Bada/ więzszy niżli Molucki/ na którym owoc Mirystyki roście/ podobny żołędziowi/ bo takież dwie skorze na sobie miewa/ pierwszą iakoby siatkę sie zakrye/ tę zowiemy kwiat Muszkatowy/ druga iako na żołędziu. Imbier na każdym mieyscu s tych wyspow roście/ ieden iesth co gi sieią/ drugi co sie sam rodzi/ ale siany nalepszy/ kwiat na nim podobny Szafranowemu kwiatu/ to iest iako sasanek. Nabrawszy Hiszpani korzenia wszelkiego do okrętow leda zac/ puścili sie do Hiszpaniey” (446-446v).

<sup>16</sup> „Для получения пряности с деревьев, достигших шестилетнего возраста, срывают незрелые бутоны, опускают их на несколько минут в кипящую воду, а затем сушат на солнце. В результате они приобретают тёмно-коричневый цвет с красноватым оттенком. [...] Качество пряности можно проверить очень простым способом: достаточно бросить бутон в воду. У «качественной» пряности бутон тонет или плавает вертикально шляпкой вверх” (И. Сокольский, *Пряности и мировая история*, „Наука и жизнь”, № 3, 2008, с. 124)..

<sup>17</sup> Плиний, *Естественная история* [22-79] (цит. по: Джон О’Коннелл, *Энциклопедия специй. От аниса до шалфея*, Москва 2017, с. 63).

<sup>18</sup> См.: И. Сокольский, *op. cit.*, с. 124. Интересно, что „в кухне Молуккских островов и Индонезии гвоздика практически не употребляется. Местные жители предпочитают добавлять её в табак” (*ibidem*).



...возьми себе самых лучших благовонных веществ: смирны самоточной пятьсот [сиклей], *корицы благовонной* половину против того, двести пятьдесят, тростника благовонного двести пятьдесят, *каши* (тоже корицы, но китайской – В.М.) пятьсот [сиклей], по сиклю священному, и масла оливкового гин; и сделай из сего миро для священного помазания, масть составную, искусством составляющего масти: это будет миро для священного помазания” (Исх. 30:22-25).

Позже корицу высоко ценили как пряность, лекарство и средство, способное „возбуждать похоть и любострастие”. На плантациях полоски коры заготавливают с молодых побегов коричника после окончания периода дождей. „Самую грубую внешнюю часть коры соскабливают и отделяют тонкий слой. Сушат его на солнце до тех пор, пока не приобретет желто-коричневый цвет. Толстую внутреннюю кору держат в тени, пока она не станет тёмно-коричневой и не свернётся в трубочку”<sup>19</sup>.

„Мушкатка”, представляемая также в *Хронике*... как „овощ именем миристики”, это продукт вечнозелёного дерева Мускатник душистый (*Myristica fragrans Houtt*), родиной которого являются те же Молуккские острова.

Из женских цветков этого растения развиваются крупные двустворчатые плоды. Каждый из них содержит одно покрытое твердой оболочкой семя, окруженное сочным присемянником. Для получения мускатного цвета из присемянников осторожно выдавливают семена, затем их сушат на солнце и расплющивают деревянными катками. В результате получают очень хрупкие слегка просвечивающие светло-оранжевые пластинки с отверстиями в центре и лопастями по краям – они то и упоминаются в *Хронике*... как „мушкатной цвѣтъ”. Освобожденные же от присемянников семена сушат сначала на солнце, а потом на небольшом огне в течение полутора-двух месяцев, пока оболочка семян не отстанет от ядер, потом погружают в смесь морской воды и коралловой извести, вновь сушат, но уже на воздухе и в результате получается продукт, называемый мускатными орехами. Эта пряность – как и мускатный цвет – обладает теплым ароматом и пряно-жгучим пикантным вкусом, но мускатный цвет встречается на мировом рынке намного реже и поэтому стоит дороже<sup>20</sup>.

Имбирь – это корень одноименного клубневого растения (лат. *Zingiber officinalis*), произрастающего в тропических широтах. Латинское название имбиря восходит к санскритскому *çṛṅgavēram*, что

<sup>19</sup> Ibidem.

<sup>20</sup> Ibidem, с. 122-123.

означает ‘рогатый корень’<sup>21</sup>. Ползучие, узловатые, мясистые корневища как раз и имеют полезные свойства, по достоинству оцененные в кулинарии и медицине. Родиной растения считается южная Азия, в Европу имбирь попал в Средние века и использовался здесь в качестве пряности и лекарства (в том числе как средство от чумы), при этом составлял главный предмет торговли европейцев с Востоком<sup>22</sup>. В начале XVI века в числе первых растений был завезен в Америку и быстро там распространился, что и подтверждает запись в *Хронике...*, свидетельствующая, что на всех Молуккских островах есть „иньбер” – „иной съют люди, а иной собою растет”.

Итак, гвоздика, корица, мускат, имбирь... Известно, что возвратившийся на родину в 1523 году четырехмачтовый парусник „Виктория”, единственный из пяти судов экспедиции Магеллана, доставил в Испанию с Молукк около 24 тонн пряностей<sup>23</sup>.

Еще более широкий перечень ценных продуктов растительного происхождения значится в рассказе о посещении Калькутты мореплавателем, который „открыл острова Зеленого мыса и показал португальцам путь в Индию”<sup>24</sup>. Речь идет о Альвизе Кадамосто. Его отчет „Плавание к неведомым землям” начиная с XVI в. многократно переиздавался, переводился и не мог не оказаться в поле зрения Мартина Бельского, а потом и переводчика *Хроники...* на русский язык. В русскоязычной версии, в частности, читаем:

И до того городу Калекуту привозят изыных городов коренье всякое и изыных стран *перець, гвоздику, инберь, дьямянъ, мушкатъ* (1076)<sup>25</sup>.

*Перець* растет у града Калекуту на посадѣ, а иные коренья привозятъ до Калекуту за польгтретьяста верстѣ. А *корица* растет в странѣ Заиленьской, а та страна за Калекутомъ. А гвоздика растет в той странѣ, которую зовут Канонор, [...] А из Мелюзы приходит до Колекуту *мушкатовой цвѣтъ* и *галки*, [...] а *темьян* (то есть фимиан – В.М.) и *ладан* растет в Сабейской земли, а *мъро* (то есть Мирро – В.М.) растет у Фартики (1079)<sup>26</sup>.

<sup>21</sup> См.: М. Фасмер, *Этимологический словарь русского языка*, т. II, Москва 1986, с. 129.

<sup>22</sup> См.: С. Ростовцевъ, *Инбирь*, [в:] *Энциклопедическій словарь* Ф. А. Брокгауза и И. А. Ефрона, т. XIII, Санкт-Петербургъ 1894, с. 954.

<sup>23</sup> И. Сокольский, *op. cit.*, с. 122-124.

<sup>24</sup> Так гласит надпись на мемориальной доске, размещенной на доме, в котором родился Кадамосто (Г. Харт, *Морской путь в Индию*, Москва 1954, с. 51).

<sup>25</sup> „Do Kalekutu przywożą z inych krain korzenia wszelkie/ iako Piers (sic)/ Goździki/ Imbier/ Kadźidło/ Lacha/ Muszkat” (453v).

<sup>26</sup> „Cynamon roście w krainie Zailon/ za Kalekuthem. Goździki roszą w krainie którą zową Kanonor/ od Kalekuthu dwanaście leuk. Meluza dalsza posyła theż do Kalekutu

Поскольку большинству из пряностей, привозимых в Калькутту, уже было уделено выше должное внимание, сосредоточимся на двух упомянутых продуктах растительного происхождения, не относимых к приправам.

Демьян или темьян – отнюдь не тимьян (лат. *Thýmus*), более известный как чабрец<sup>27</sup>. Основания для путаницы дает этимологическая связь названия полукустарника с греч. словом *θυμίαμα*, реализовавшимся в русском языке также как фимиам ‘благовонные вещества’<sup>28</sup> (ладан является составной частью фимиама). Польский оригинал *Хроники...* показывает, что речь в данном случае идет о ладане – ароматической смоле, полученной из деревьев рода Босвеллия (лат. *Boswéllia*). Они растут на Аравийском полуострове, а также в Восточной Африке. Сбор смолы ладана был и остается очень трудоемким процессом, поэтому ароматная субстанция ценится буквально на вес золота<sup>29</sup>.

В религиозных ритуалах широко применяется также мирна или смирна, обозначенная в русском переводе *Хроники...* как *мърро*, – камедистая смола, получаемая от африканских и аравийских деревьев из семейства Бупсеровые (лат. *Burseraceae*), в особенности от Коммифоры мирровой (лат. *Commiphora myrrha*). Растение, похожее на невысокий развесистый кедр, произрастает в засушливых областях Северо-Восточной Африки, по берегу Красного моря и Индийского океана и в Аравии. Как и в случае с ладаном благовоние получают путем надрезов ствола деревьев, из которых вытекает сок, а затем затвердевает в виде грудок.

Еще один не рассмотренный ранее плод растения оказывается включен в один ряд с пряностями в рассказе о новооткрытом Колумбом острове Эспаньола (нынешний Гаити): „И на том же островѣ родитца всякое коренье, мастика, алеис, корица, инберъ, и зерно красное горчае перцу” (1040) – в оригинале: „Ten też wysep s przyrodzenia rodzi Mastykę/ Aloes/ Cynamon/ Imbier/ y ziarna czerwone nad Pierz gorzkie” (441v).

---

*Muszkatowe orzechy/ Mastyx/ y ine rzeczy. Kastoreum albo Muszkum posyła kraina Pego. [...] Spikus y Nardus y Mirabolany posyła kraina Kolumbaia. Kassyq na rozgach dawa Kalekut. Kadźidło posyłaia Sabei. Mirrę posyła Fartyka” (454v-455).*

<sup>27</sup> Тимьян – широко распространенное в Европе низкорослое эфиромасличное растение, обладающее сильным приятным ароматом, напоминающим анис и тмин.

<sup>28</sup> См.: М. Фасмер, *Этимологический словарь русского языка*, т. IV, Москва 1987, с. 41.

<sup>29</sup> Не случайно в Евангелии ладан упоминается как один из даров, принесенных волхвами Иисусу, наряду с золотом и смирной (Мф. 2:11).

Большая часть из отмеченных здесь продуктов соотносится с растениями, не нуждающимися в представлении: известны медицинские и косметические свойства мякоти листа *алоэ* и *мастики* – застывших капель смолы на стволе мастикового (мастичного) дерева (лат. *Pistacia lentiscus*)<sup>30</sup>, с библейских времен используемых как источник бальзама; все насыщены о кулинарных и лечебных достоинствах *корицы* и корня *имбиря*... А что кроется за фразой „зерно красное горчае перцу“?

Слово „зерно“, характеризующее плод, заставляет думать, что речь идет о какой-то неведомой прежде разновидности черного перца горошком. Последний известен европейцам с древнейших времен, как завезенный, возможно, войсками Александра Македонского из Индии. Этот перец представляет собой высушенные в особых температурных условиях незрелые плоды зеленого цвета, произрастающие на многолетнем вьющемся растении, известном под латинским названием как *Piper nigrum*. После сушки кожица „горошины“ сморщивается и приобретает черный цвет.

Сейчас известно, что одно и то же упомянутое растение дает четыре сорта перца горошком, каждый из которых имеет неповторимый вкус. Если зеленые горошины высушить в печи быстро, то перец останется зеленым. Если зрелые зерна красного цвета замочить в морской воде (или разложить на солнце) и снять мягкую оболочку – получатся белые горошины. Щадящая же сушка красных зрелых плодов дает очень горький красный перец горошком или „пондишери“ (*Pondicherry*)<sup>31</sup>. Так значит, дело только в том, что индейцы знали этот секрет и прибегали к разной технологии обработки плодов *Piper nigrum*? А, может, под „зерном красным горчае перцу“ подразумевается более популярный розовый перец, растущий на деревьях под названием „Шинус фи-сташколистый“ (лат. *Schinus terebinthifolius*), чьей родиной считаются Перу и Бразилия? Но вкус и запах этой пряности сладковато-перечный, с теплыми нотами смолы и ментола, не острый и не жгучий. Подобная

<sup>30</sup> В заметках о Карибах Колумб делится такими сведениями о мастичных деревьях: „... на Морской реке, откуда я вышел минувшей ночью, несомненно, имеется огромное количество благовонной смолы, и можно получить еще больше, стоит только пожелать это – потому что мастичные деревья при посадках принимаются легко. А деревьев этих тут много, и они очень большие, и листья у них наподобие камышинок. Плоды их, и ствол, и листья такие же, как о том говорит Плиний и какие я видел на острове Хиосе, в Архипелаге; разница лишь та, что у здешних деревьев плоды больше“ (*Путешествия Христофора Колумба*, с. 117).

<sup>31</sup> См.: В. В. Похлебкин, *Все о пряностях. Виды, свойства, применение*, Москва 1975, с. 63–65.

характеристика, равно как бурый цвет горошин, которые в 2-3 раза крупнее черного перца, скорее исключают из числа достойных рассмотрения вариантов „ямайский перец” или пименту (лат. *Pimenta officinalis* L.) – и это несмотря на то, что в Европе его называют растением Колумба, так как именно этот мореплаватель обнаружил пименту на Карибских островах<sup>32</sup>.

Перечень разновидностей „перца горошком”, подразумеваемых под найденном мореплавателями на Гаити „красным зерном”, можно было бы продолжить, однако ни одно из высказанных и гипотетических возможных предположений в конечном счете себя не оправдывает.

Растения, о котором на самом деле писали первооткрыватели, ничего общего с родом настоящих перцев не имеют и относятся к семейству пасленовых<sup>33</sup>. На острове мореплаватели узнали о существовании стручкового перца (лат. *Capsicum*), называемого сейчас также красным, острым, жгучим или чилли (что хотя и созвучно с названием латиноамериканской страны, происходит от ацтекского *chilli* и означает ‘красный’).

Чтобы объяснить мотивы такого заключения, отдадим голос самому Колумбу и его сотоварищам. Вот текст из дневника первого путешествия, послуживший основой позднейших переводов: „В изобилии растет здесь «ахи», род пряности, который употребляется в пищу. Все его люди *приправляют пищу ахи, и растение это крепче, чем наш перец, и очень полезно для здоровья*”<sup>34</sup>. А вот более пространный фрагмент, извлеченный из письма к властям Севильи (1493) Диего Чанки, состоявшего, как помним, корабельным врачом второй экспедиции Колумба:

Питаются они хлебом, приготовляемым из корней растения, которое является чем-то средним между травой и деревом, и из „ахе”, о котором я уже говорил, что оно похоже на репу и представляет собою превос-

<sup>32</sup> Колумб думал, что нашел черный перец, поэтому растение так и назвали: *pimenta* – исп. ‘перец’ (см.: Джон О’Коннелл, *op. cit.*, с. 210).

<sup>33</sup> В отличие от „Пасленовых” (а сюда помимо стручковых перцев входят томаты, картофель, табак...), представленный выше черный перец относится к семейству „Перечные”. В третью же группу – так называемых „лжеперцев” – можно объединить все прочие виды, начиная с душистого перца и еще десятка видов жгучих и ароматных растений (см.: В. В. Похлебкин, *op. cit.*, с. 62-67, 73-75).

<sup>34</sup> *Путешествия Христофора Колумба*, с. 188.

ходную пищу. В качестве приправы и как пряность индейцы употребляют „ахи”<sup>35</sup> – растение, которое они едят с рыбой и птицей<sup>36</sup>.

Род *Capsicum* содержит свыше 30 видов перцев, из них наиболее популярны красный острый стручковый перец (*Capsicum annuum* L.), а также „горькие” виды или, упрощенно, сорта Кайенского перца (*Capsicum fastigiatum* Bl. и *Capsicum frutescens*)<sup>37</sup>.

Согласно данным археологических раскопок, красный перец вошел в рацион населения Тропической Америки примерно с 7500 года до нашей эры. Из-за схожести остроты с черным перцем, новонайденная на Карибских островах специя была названа Колумбом перцем, только красным.

Первые переводчики текстов с отчетами о путешествиях мореплавателя не знали, как выглядит стручковый *Capsicum*, поэтому – исходя из привычных тому времени представлений о перце – показали чилли как „зерно красное горчае перцу”. Несмотря на очевидное недоразумение с переводческой трактовкой неизвестной реалии к заслуге толмачей следует отнести явное разграничение двух продуктов – перца и „красных зерен”. Интересно, что в Латинской Америке до сих пор не принято называть чилли перцем...

Наблюдения за системой показа в *Хронике...* диковинной флоры дает возможность заметить, что равно как сами очевидцы заморской экзотики, так и авторы пересказов их приключений были сориентированы на лаконичную достоверность в передаче информации. Более детальным описаниям подвергались растения, востребованные в своих проявлениях в качестве продуктов в практической жизни, впрочем, и здесь представление ограничивалось рассказом о наиболее характерных чертах и полезных свойствах. Таким образом, при выборе приоритетов, что подлежит первоочередному отражению – „красоты природы” (показатель *locus amoenus*) или „даров природы” (показатель *locus utilis*) – предпочтение, безусловно, отдавалось последним.

<sup>35</sup> В издательской ссылке читаем: „Ахи, или испанский перец (*Capsicum annuum* L., *C. baccatum* L.), единственный вид пряностей, который встречался в эпоху открытия Америки на Антильских островах. Разновидностью ахи является кайенский перец” (ibidem, с. 283).

<sup>36</sup> Ibidem, с. 280.

<sup>37</sup> Кайенский перец отличается от стручкового внешним видом плодов (они маленькие, светло-оранжевого или красного цвета) и куда более жгучим вкусом. В молотом виде он обладает специфическим пряно-горьким ароматом, в то время как аромат других капсикумов крайне слаб (см.: В. В. Похлебкин, op. cit., с. 69-70).



## Список использованной литературы

- Кроника или описание всего света* Мартина Бельского, ркп., Библиотека ГИМа, Синодальное собрание, № 113.
- [Bielski M.], *Kronika. tho iesth, Historya Swiata na sześć wiekow, a cztery Monarchie, rozdzielona z rozmaitych Historykow, tak w świętym piśmie Krześcijańskim Zydowskim, iako u Pogańskim, wybierana y na Polski język wypisana*, Kraków 1564.
- О'Коннелл Дж., *Энциклопедия специй. От аниса до шалфея*, Москва 2017.
- Остром Л., *Парфюм. История ароматов XX века*, Москва 2017.
- Пимента, [в:] *Биологический энциклопедический словарь*, гл. ред. М. С. Гиляров, Москва 1986, с. 468.
- Похлебкин В. В., *Все о пряностях. Виды, свойства, применение*, Москва 1975, с. 63-65.
- Пряность*, [в:] *Словарь русского языка*, под ред. А. П. Евгеньевой, т. III, Москва 1983, с. 552.
- Путешествия Христофора Колумба*, Москва 1956, с. 262.
- Ростовцевъ С., *Инбирь*, [в:] *Энциклопедический словарь* Ф. А. Брокгауза и И. А. Ефрона, т. XII<sup>А</sup>, Санкт-Петербург 1894, с. 954.
- Сокольский И., *Пряности и мировая история*, „Наука и жизнь”, № 3, 2008, с. 120-126.
- Сорочан Е. С., *Византийские пряности как элемент повседневной ромейской кухни*, „Научные ведомости Белгородского государственного университета”, сер. „История. Политология. Экономика. Информатика”, 2013, № 8 (151), вып. 26, с. 34-40.
- Фасмер М., *Этимологический словарь русского языка*, т. I-IV, Москва 1986-97.
- Харт Г., *Морской путь в Индию*, Москва 1954.
- [Grynaes S., Huttich J.], *Novus orbis regionum ac insularum veteribus incognitarum: una cum tabula cosmographica, & aliquot aliis consimilis argumenti libellis, quorum omnium catalogus sequenti patebit pagina*, Bazileae 1532.
- Gacia T., *Topos „lokus amoenus” w łacińskiej poezji chrześcijańskiego antyku*, „Vox Patrum” 28 (2008) t. 52, s. 187-198.
- Münster S., *Cosmographia. Beschreibung aller Lender durch*, Bazel 1544.