

“Хлеб” и “вино” заморских аборигенов в описаниях европейских путешественников эпохи Великих географических открытий

“Bread” and “wine” of overseas aboriginal populations as found in European travelers’ accounts from the Age of Exploration

Władimir Miakiszew
UNIwersytet Jagielloński

Ключевые слова

Хроника Мартина Бельского, Великие географические открытия, польско-русские переводы XVI века, экзотические растения, изготовление хлеба и вина

Keywords

Chronicle by Marcin Bielski, Age of Exploration, sixteenth-century Polish-Russian translations, exotic plants, bread and wine production

Аннотация

В статье исследуется практика представления в текстах XVI-го века экзотических для европейцев продуктов питания, которые осмыслились путешественниками эпохи Великих географических открытий как туземские хлеб и вино. Анализируемый материал в основном взят из десятой книги *Хроники всего света* Мартина Бельского, повествующей о освоении новых территорий в Америке, Юго-восточной Азии, Океании и Африке. Наблюдения дают возможность заметить, что при рассказе о локальных разновидностях хлеба и вина – весьма своеобразных и даже совсем диких – путешественники равнялись на отечественные аналоги и сосредотачивались на выделении отличающих продукты черт и особенностей рецептуры приготовления.

Abstract

The article discusses descriptions of exotic – from Europeans' viewpoint – foods in 16th-century travelers' accounts where they treat such foods as aboriginal „bread and wine”. The descriptions mostly come from the tenth book of *Chronicle of the Whole World* by Marcin Bielski dealing with exploration of new territories in America, Southeast Asia, Oceania and Africa. As my analysis reveals, when describing local, rather peculiar or even exotic, varieties of bread and wine, the travelers would rely on own familiar, homeland analogues and largely focus on the specific features and recipes of the products described.

“Хлеб” и “вино” заморских аборигенов в описаниях европейских путешественников эпохи Великих географических открытий

Упомянутые в заглавии статьи продукты питания, хотя и являются основными в пищевом рационе едва ли не большей части человечества, отнюдь не всегда и не везде воспринимались (и воспринимаются) в привычном, ставшем общеизвестным представлении. Источником сведений для предпринятого исследования послужили письма, воспоминания и путевые заметки европейских первооткрывателей новых земель – путешественников эпохи Великих географических открытий. Мемуары знаменитых мореплавателей и землепроходцев, будучи записанными ими самолично или же с их слов, еще в XVI-м веке дождалась публикации, а впоследствии многократно перепечатывались, в том числе в переводных версиях, объединенных в сборники и хроники.

Славянский мир получил возможность узнать о путешествиях западноевропейских первопроходцев из довольно свободного и избирательного перевода на польский язык трудов четырех авторов: сборника *Novus orbis regionum ac insularum veteribus incognitarum* Симона Гринуса¹, самой ранней в Европе книги реалистического представления Великих географических открытий; *Космографии* Себастьяна Мюнстера²; письма Максимилиана Трансильвана, рассказывающего королю о путешествиях Магеллана³, и *Описания странствий „римлянина” Лодовико ди Вартемы*, первого христианина, который смог посетить святое место исламского мира – Мекку⁴. Компиляция польскоязычных переводов этих сочинений легла в основу 10-й книги знаменитого и единственного в старопольской словесности труда по общей истории,

¹ [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.

² S. Münster, *Cosmographia. Beschreibung aller Lender durch*, Bazel 1544.

³ *De Moluccis insulis, itemque alijs pluribus mirandis, quæ nouissima Castellatorum nauigatio sereniss. imperatoris Caroli 5. auspicio suscepta, nuper inuenit: Maximiliani Transyluani ad reuerendiss. cardinalem Saltzburgensem epistola lectu perquam iucunda*, Coloniae 1523.

⁴ *Ludouici Patritii Romani Nouum itinerarium Aethiopiae, Aegpti, vtriusque Arabiae, Persidis, Siriae, ac Indiae, intra et extra Gangem*, [Milano] 1511.

известного как *Kronika wszystkiego świata*⁵ авторства Мартина Бельского (ок. 1495-1575).

Представляя собой собрание актуальных тогда исторических и географических знаний, *Хроника* получила широкое распространение в Речи Посполитой, а также оказалась известной у ее восточных соседей. Самое полное 3-е издание книги⁶ переводят на старобелорусский (в 1565-1568, 1584 гг.), а со старобелорусского в самом конце XVI века на старорусский язык.

Текст этого русского перевода *Хроники*, хранящийся в Библиотеке Государственного исторического музея в Москве⁷, уже был предметом анализа в статье, посвященной описанию экзотических растений, используемых как приправы⁸. В той публикации указывалось на одно очень значимое обстоятельство, во многом предопределявшее выбор методики исследования: „при передаче сведений от одного автора к другому, а потом третьему, исходная информация могла искажаться, сбавывал принцип испорченного телефона”⁹. Так вот тогда – как и теперь – при отсутствии удовлетворительного решения загадки из прошлого приходилось обращаться к всё более ранним версиям текстов, а „разматывание клубочка” до конца оборачивалось исследовательским вниманием к первооснове – текстам Колумба, Магеллана, Америго Веспуччи, Кадамосто и проч.

Использование определений *хлеб* и *вино* как объектов рассмотрения в настоящей публикации в ряде случаев будет весьма условным, продиктованным волею автора или переводчика старого текста, впрочем, речь в основном пойдет не о самих продуктах питания, а о том, из чего они изготавливались в новооткрытых для европейцев землях.

Внимание путешественников в первую очередь, конечно же, привлекало нечто необычное из увиденного, и потому в описании даже хорошо знакомого пшеничного хлеба появляются оговорки, указывающие

⁵ [M. Bielski], *Kronika. tho iesth, Historya Swiata na sześć wiekow, a czterzy Monarchie, rozdzielona z rozmaitych Historykow, tak w świętym piśmie Krześcijańskim Zydzowskim, iako u Pogańskim, wybierana y na Polski ięzyk wypisana*, Kraków 1564.

⁶ В первом издании – 1551-го года – имеется только небольшое упоминание о новых землях, второе – 1554-го года – касается этой проблематики более основательно, но не в той степени, как третье.

⁷ *Хроника или описание всего света* Мартина Бельского, ркп., Библиотека ГИМа, Синодальное собрание, № 113.

⁸ W. Miakiszew, *Мир растений в описаниях заморских путешественников XVI века (по материалам „Хроники всего света” Мартина Бельского)*, „Studia Filologiczne Uniwersytetu Jana Kochanowskiego”, t. 34, cz. 1, Kielce 2021, s. 27-41.

⁹ Ibidem, s. 30.

на своеобразии рецептуры приготовления и выпечки продукта. Так, в отчете Альвизе Кадамосто, мореплавателя, который показал португальцам путь в Индию, в город Калькутту „множество приходят гостей маурян, а привозят пшеницу, изъ той пшеницы пекут онѣ приснецы неквашены, потому что у них печей нѣтъ, и пекутъ лепешки на огнѣ”¹⁰ (1075об. – здесь и далее цит. по рукописи ГИМа).

На пути от места гибели Магеллана к Молуккским островам члены экспедиции командора „приплыли до острововъ, которые зовуть Си-леи и Порно (нынешние Борнео и Суматра – W.M.). А на тѣх островах люди [...] хлѣбы у себя пекут из пшена из сорочинского”¹¹ (1054), то есть риса¹². Это сейчас хлеб из рисовой муки не считается диковинным, он давно уже вышел за пределы употребления на землях описанной в рукописи Индонезии и ряда других азиатских регионов, где рису отводится роль хлебного растения, а лепешки из пресной рисовой муки до сих пор остаются в рационе питания местных жителей. В XVI-м столетии такого рода продукт вызывал у европейцев удивление, лишним свидетельством чего могут служить данные о недостаточно широкой внедренности и распознаваемости самого названия рисового зерна.

Переводчик текста Бельского на русский язык, правда, оказался человеком знающим, поскольку вполне точно идентифицировал обозначаемую словом *ryż* реалию (ср. польск. *ryż* – русск. *пшено сорочинское*). Этого не скажешь, однако, о его предшественнике – толмаче аналогичного известия о путешествиях Магеллана¹³. Исходным текстом для Бельского и этого анонима стал один и тот же источник – адресованное Цесарю послание Максимилиана Трансильвана (1490–1538), секретаря германского императора и короля Испании, первым собравшего и опубликовавшего сведения об экспедиции командора.

Столкнувшись с фразой латинского оригинала *Panem ex oryza conficiunt*¹⁴ (то есть ‘Хлеб пекут из риса’), толмач-московитин обратился при трактовке названия неизвестного ему, по всей видимости,

¹⁰ Ср. у Бельского: „Do tego też miasta Kalekutu/ wożąc dozyć pszenice Maurowie w swych łodziach/ s korey nie tak chleb pieką/ iako u nas/ ale placki/ bo piecow nie mają/ na każdy dzień ine kwasąc ciasta” (453v).

¹¹ Бельский: „na Porne obywatele [...] z Ryżu pieką chleb” (446).

¹² См.: СРЯ XI–XVII, вып. 26, Москва 2002, с. 185.

¹³ Хранящийся в рукописном Отделе РНБ список (Q. VI.412) датируется серединой XVI века (см.: Н. А. Казакова, Л. Г. Катюшкина, *Русский перевод XVI в. первого известия о путешествии Магеллана*, „Труды Отдела древнерусской литературы. Академия наук СССР. Институт русской литературы” 1968, т. 23: *Литературные связи древних славян*, с. 229).

¹⁴ *De Moluccis insulis...*, nlb. s. 28.

проявления действительности к транскрипции/ транслитерации: „Хлеб у них от *ориза* съставляется”¹⁵. Необычная форма слова, воспроизводящая в переводе „народнолат. *огуза*, греч. ὄριζα [...] Последнее – через ир. посредство (афг. *vrižē*) пришло из Индии (др.-инд. *vṛiḥis* ‘рис’)”¹⁶, в старорусских текстах, по данным *Словаря русского языка XI-XVII вв.*, имеет единичную фиксацию, причем в переводном тексте – *Александрии*, XV в.¹⁷

В „королевстве Саботу” (Себу – острове в центральной части Филиппинского архипелага¹⁸) люди Магеллана смогли отвесть иной хлеб, еще более экзотический, чем рисовый. Приплыв в Саботу, они

...от того острова от короля ве^ими потчиваны были по их обычаю. А *хльбъ* был печеной на них по их обычаю из *дерева палмово*. А то древо палмовое ве^ими в хльбах слатко. А сѣкут его намѣлко и варят его в маслѣ оливной (1053об.).

Приведенная информация оказывается слишком скудной для идентификации „хлебного” растения: на Филиппинах произрастает 150 видов пальм, две трети из них представлены эндемиками¹⁹. Обращение к источнику перевода – польскоязычному тексту *Хроники* – положения дел не меняет, однако следует заметить, что у Бельского диковинный хлеб изготавливается из дерева, подобного (sic!) пальмовому:

...tam od Krolika onego wyspu byli czesthowani według ich obyczai/ *chleb* był z drzewa ich obyczaiem pieczony rowny/ *Palmowemu*/ abowiem ono drzewo ktore slotkie iest w kąski ssiekaią y smażą w oliwie/ potym pieką placki s niego (446).

¹⁵ Н. А. Казакова, Л. Г. Катускина, *Русский перевод XVI века...*, с. 248 (со ссылкой на л. 27 рукописи).

¹⁶ М. Фасмер, *Этимологический словарь русского языка*, т. III, Москва 1987, с. 485.

¹⁷ „Живуть же населници мѣста тому млѣком, и оризом, и овощем (*ориза*)” (СРЯ XI-XVII, вып. 13, Москва 1997, с. 68).

¹⁸ Это, пожалуй, самый значимый исторически остров Филиппин, вообще считающийся колыбелью христианства в Азии. Здесь в 1521 г. Магеллан бросил свой якорь, здесь при большом скоплении любопытных глаз капеллан экспедиции отслужил мессу и окрестил короля с королевой и их подданных, а совсем неподалеку, на соседнем острове Магдан, командор, ввязавшийся в межплеменные распри, был убит вождем соседнего острова.

¹⁹ См.: *Растительный и животный мир Филиппин*, [в:] <https://moemore.com/filippiny/rastitelnyj-i-zhivotnyj-mir-filippin.html> (режим доступа 11.XI.2022).

Ситуацию проясняет прочтение аналогичного фрагмента в латинском первоисточнике сведений о путешествии Магеллана – цитируемом уже письме Трансильвана, здесь значится:

...et ea quae habebant cibaria apponunt. *Panis quem sagum vocant, erat ex trunco seu ligno arboris haud multum a palmis dissimilis.* Наес frustatim dissecta, ac in sartagine oleo frixa panem hunc praebet²⁰ ('и такую, какую имели, приносят еду. Хлеб, который называют саго, был из ствола или древесины дерева, мало чем отличающегося от пальм. Оно, будучи порезанным на кусочки и изжаренным в горшке с оливковым маслом, дает этот хлеб').

Упоминание в тексте местного названия хлеба – саго – позволяет вспомнить о крахмалистом пищевом продукте, получаемом из ствола саговой пальмы (лат. *Metroxylon sagu*), а также саговника поникающего (лат. *Cycas revoluta*), наиболее известного представителя семейства цикасовых²¹. В питательном отношении саго почти полностью состоит из углеводов и не содержит белка. Продукт добывают из сердцевины пальмы и цикаса, растения срубают, расщепляют ствол вертикально и затем выдалбливают содержимое мотыгами. После сбора полученную массу съедают в сыром виде или же она идет на изготовление лепешек и блинов – нередко в смеси с кокосовой мякотью. Саго было важнейшим продуктом питания уже во время заселения островов Юго-Восточной Азии и юго-западной части Тихого океана. Первое европейское описание этого продукта отмечено в путевых заметках Марко Поло, составленных во время путешествия по Индонезии²².

С еще одним непривычным видом хлеба столкнулись члены первой экспедиции Колумба. В описании образа жизни аборигенов новооткрытого острова Эспана (Эспаньолы, нынешней Гаити) засвидетельствовано: „А тѣ таковыя люди живучи на островѣх испанских и молятца солнцу и месяцу, а *хлѣбъ пекут ис коренья и с кишканов*” (1040).

Ошибку в написании слова *каштанов* оставим на совести переписчика (в ином фрагменте рукописи читаем правильное: „принесли множество рыбь и каштанов сладких много” [1043]), внимание заострим на бросающейся в глаза неточности в передаче смысла фразы, которая у Бельского звучит как: „*chleb pieką s korzenia/ kthory podobien smakiem*

²⁰ *De Moluccis insulis...*, nlb. s. 23.

²¹ Как известно, это растение, не являясь пальмой, своим внешним видом ее напоминает, однако имеет короткий и массивный ствол: если цикас вырастает до 3 метров, его ствол может достигать метра в обхвате.

²² См.: *Sago*, [in:] *The Cambridge World History of Food*, ed. by K. F. Kiple, K. C. Ornelas, Cambridge 2007, p. 201-206.

ku świeżym Kaszтанom” (441v). Из дневника самого Колумба – первоисточника, легшего в основу длинной цепочки переводческой серии, узнаем, что на самом деле хлеб был из „«нъямов» (местное название – ахе)”, при этом:

„Ньям” сажается и собирается повсеместно на этой земле, и он для индейцев все равно, что жизнь. Они *приготавливают из корней „нъяма” хлеб, пекут и жарят их.* Вкусом „ньям” напоминает каштаны, и любой, кто отведал этот корень, убежден будет, что он ест каштаны²³.

Примечательно, что спустя пару дней в дневнике Колумба появляется уточнение:

Здесь сеют „ахе” – растение с корневищами, как у моркови. „Ахе” *приготавливают, как хлеб: размалывают корни, а затем замешивают муку и выпекают ее.* После сбора урожая веточки этого растения сажаются снова в другом месте, и оно дает четыре или пять корневищ, вкусом напоминающих каштаны²⁴.

А вот текст, извлеченный из письма сотоварища Колумба Диего Чанка – корабельного врача второй экспедиции командора:

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 превосходную пищу²⁵.

Речь идет о плодах *ямса*²⁶ (лат. *Dioscoréa*) – вьющегося или ползучего травянистого растения тропического пояса, образующего мощные и богатые крахмалом клубни, нередко достигающие очень больших

²³ *Путешествия Христофора Колумба. Дневники, письма, документы*, под ред. И. П. Магидовича, Москва 1956, с. 145.

²⁴ Там же, с. 149.

²⁵ Там же, с. 280.

²⁶ Колумб не случайно называл это растение *нъямом*. В старом *Ботаническом словаре о Dioscoreae R.* сказано: „Многочисленные виды этого рода всё носят название Инбьяма, Иама... и клубни большей части пород употребляют въ пищу” (Н. И. Анненковъ, *Ботанический словарь*, Санкт-Петербургъ 1878, с. 126). А вот свидетельства специалистов-современников: „В числе распространенных названий ямса значатся *yampi (yampie)* в северной части Южной Америки и на Ямайке; *aja or aje* (то есть упомянутое Колумбом *ахе* – W. M) на Кубе, *таона* в восточном Перу, *тапиеу* в Пуэрто-Рико и *cushcush* во многих регионах. В Бразилии это называется *sara doce* (сладкий ямс)” (F. W. Martin, L. Degras, *Dioscorea trifida*, [in:] *Tropical Yams and Their Potential*, Washington 1978, „Agriculture Handbook” 522, part 5, p. 4).

размеров. Их варят, запекают, из них делают муку, пригодную для выпечки хлеба. Такой хлеб был основной пищей для коренных жителей Гаити, как, впрочем, и сейчас для 400 миллионов человек – трети населения тропических областей планеты. Ямс иногда называют „сладким картофелем” – как и батат, но эти растения принадлежат к разным семействам²⁷.

Ямс – группа видов (св. 30) растений рода диоскорея. Возделываются в тропиках и субтропиках ради клубней, представляющих собой утолщения гипокотыля, междоузлий, корневищ и др. Клубни содержат 20–30% крахмала, весят 4–8 кг. Их используют в пищу подобно картофелю; ядовитые вещества, содержащиеся в клубнях некоторых видов при термической обработке разрушаются. Наибольшее значение имеют Я. китайский (*Dioscorea batatas*), Я. крылатый (*Dioscorea alata*), Я. съедобный (*Dioscorea esculenta*)²⁸.

На землях Карибского бассейна, а также Центральной и Южной Америки наиболее распространены такие виды ямса как *Dioscorea trifida* и *Dioscorea alata*. В отличие от корней других клубненосных тропических культур клубни ямса выдерживают длительное хранение даже при высоких температурах, однако в свежем виде в пищу не используются. Их нарезают на мелкие части, подсушивают и размалывают в муку, которую используют для приготовления лепёшек и соусных добавок к различным блюдам. Как отмечено выше, клубни ямса содержат в себе ядовитые вещества, они разрушаются при соответствующей обработке²⁹.

Из текста *Хроники* – в части, обобщающей сведения о мире под заголовком „О островѣх морских бо́льших на свѣте” – также узнаем, что в Америке, представляющей собой „остров на морѣ на окиянѣ, и толь велик тот остров, что за четвертую часть на свѣте почитают”, оказывается „хлѣб пекут из рыбы и едят безмѣрно какъ в день так и в ночь” (1098об.). Скорее всего в данном случае читателю представлен сильно преувеличенный отголосок наблюдений Америка Веспуччи³⁰, касаю-

²⁷ В дневнике первого похода Колумба, кстати, упоминается также и батат: „Земли эти весьма изобильны. Здесь во множестве растут «tames» – плоды, подобные моркови” (*Путешествия Христофора Колумба*, с. 112), однако этот фрагмент текста не получил отражения в переводе на польский (и соответственно русский).

²⁸ *Биологический энциклопедический словарь*, гл. ред. М. С. Гиляров, Москва 1986, с. 751.

²⁹ См.: F. W. Martin, L. Degras, *Dioscorea trifida*, p. 1–26.

³⁰ Скажем, у Бельского если что-то сказано о круглосуточном питании, не касается это исключительно рыбного хлеба: „żywności dosyć maia/ tylko chleb pieka

щихся одного из островов архипелага Нидерландских Антиль (южная часть Карибского бассейна): „у тѣхъ людей еда есть из рыбы и *хлебъ сушачи пекутъ из рыб же*” (1058об.)³¹. Описывая в своих письмах приключения на этом острове, Веспуччи замечает:

Мы обнаружили, что эти люди *приготовляли хлеб из маленьких рыб*, которых доставали из моря. Сначала они варили их, затем разминали, приготовляя таким образом тесто или хлеб. Потом выпекали его на горячих углях и, таким образом, ели. Мы попробовали этот хлеб и нашли, что он был отличным³².

Не хлебом единым жив человек. Буквальная трактовка этого давно уже ставшего фразеологизированным оборота заставляет нас обратиться к второму объекту исследования, тем более, что укрытые под названием *вино* (и не только вино) напитки нередко представляются в *Хронике* Бельского рядом с описанием диковинных видов хлеба.

Так, люди Магеллана, будучи „потчиваны” на острове Себу по местному „обычаю” хлебом саго, заметили, что аборигены „вместо пива пьют *сокъ*, которой течет *из палмового дерева*” (1053об.)³³. Подобное наблюдение, но уже в „королевстве Сенегги” (нынешнем Сенегале) делает венецианский мореплавателъ Альвизе Кадамосто: „А питье у них [местных жителей – W. M.] *сокъ палмового дерева*” (1067об.)³⁴. При описании же трапезных обычаев „калекуцкого” правителя этот путешественник замечает: „А питье того корол(я) *вино с палмового дерева* ве^ими слатко а непьяно, а пьяново хмельново вина отнюд не пьет ничево” (1075об.)³⁵.

Как представляется, проще всего поддается идентификации разновидность пальмы, дававшая „*питье*” сенегальцам. Это *Африканская масличная пальма* или *Элеис гвинейский* (лат. *Elaeis guineensis*), родной неприхотливого растения считаются прибрежные районы экваториальной Западной Африки. Сладкий сок, получаемый из надрезов на черешках соцветий, используют для питья в свежем виде, а также сбраживают для получения алкогольного напитка. Скажем, у Бельского если что-то сказано о круглосуточном пальмы за сутки получают около 4 литров

z ryb/ ptakow/ zwierzow obfithość/ iedzą bez miary tak we dnie iako y w nocy” (461v).

³¹ В польскоязычном тексте *Хроники*: „Tych ludzi żywność thylko z ryb/ y chleb s nich pieką susząc ie a piekąc” (447v).

³² *Письма Америго Веспуччи*, пер. М. Н. Цетлина, Москва 1971, с. 359.

³³ У Бельского: „Miasto piwa był suk który s Palmowego drzewa ćiecz” (446).

³⁴ „Pićie maią sok z drzewa Palmowego” (450v).

³⁵ „Nie pija też Krol nic inego iedno wino Palmowe/ ktore barzo słotkie iako Daktyły” (453v).

сока³⁶. „Опознанию” пальмы сопутствует тот факт, что рассматриваемая фраза из гимовской рукописи на сей раз достаточно точно передает содержание соответствующего фрагмента как польскоязычной *Хроники* (ср. у Бельского: „*Miasto piwa był suk który s Palmowego drzewa ćiecze*” [446]), так и первоисточника сведений о путешествии командора – послания Трансильвана „об удивительном и новейшем плавании испанцев на восток”: „*potus erat humor qui ex conscissis palmarum ramis defluere et manare solet*”³⁷ (‘Напитком была жидкость, которая обычно выходит и стекает с обрезанных ветвей пальм’).

Конкретную разновидность растения, дававшего продукт для производства вина на Филиппинах и в Индии³⁸, определить сложнее – из-за отсутствия в тексте достаточно точных описаний виноносных пальм и обилия вполне вероятных „претендентов”. Тодди – алкогольный напиток, получаемый за счет брожения сока пальм³⁹, – в этих краях делали и делают из сока *Пальмировой пальмы* (лат. *Borassus flabellifer*), *Сахарной* (лат. *Arenga pinnata*), *Винной* (лат. *Caryota urens*) и даже *Кокосовой* (лат. *Cocos nucifera*)⁴⁰.

Однако принятая выше практика обращения к более ранним версиям переводов применительно к тексту о странствиях Магеллана дает пример любопытной интерпретации авторского слова. Упомянутый выше толмач-москвитин, опередивший Бельского в переводе рассказа о путешествиях командора, приведенную выше фразу Трансильвана передал следующим образом: „*питие же у них, яже от изрезаемых финических ветвь источаема мокрота*”⁴¹.

Финиковая пальма (лат. *Phoenix*), „благословенное дерево” для многих регионов с жарким климатом, при срезании соцветий и стебля⁴²,

³⁶ П. М. Жуковский, *Культурные растения и их сородичи*, Ленинград 1971, с. 380–382.

³⁷ *De Moluccis insulis...*, nlb. s. 23.

³⁸ Для получения пальмового сока здесь – как и во многих других регионах – срезают соцветие пальмы и прикрепляют к концу сосуд. Белая жидкость, которая изначально в нем собирается, очень сладкая и не содержит алкоголя. Спустя некоторое время она начинает бродить благодаря попадающим из воздуха дрожжевым грибкам.

³⁹ В Индонезии пальмовое вино называется туак.

⁴⁰ См.: Н. Н. Имханицкая, *Семейство пальмы*, [в:] *Жизнь растений* в 6 т., т. 6, под ред. А. Л. Тахтаджяна, Москва 1982, с. 423, 428, 430–431, 440–444.

⁴¹ Н. А. Казакова, Л. Г. Катужкина, *Русский перевод XVI в. первого известия о путешествии Магеллана*, с. 248 (ссылка на л. 27 рукописи).

⁴² „Добывают сок, делая надрезы (глубиной в 1 см и шириной в 6–7 см) в верхней части ствола; при этом прореживается крона, часть листьев удаляется” (А. Рябокоть, *Финиковая пальма. Какова её история?* „Школа Жизни.ру”, от

действительно, выделяет сладкий сок, причем до трех литров в день. Его сбраживание дает спиртной напиток, чаще всего называемый лакби. И хотя на острове Себу финиковые пальмы произрастают, перед нами ложный путь переводческой интерпретации текста.

Проявленное толмачем желание „уточнить” авторскую мысль, дабы приблизить содержание текста своему читателю, вполне вписывается в тогдашнюю практику перевода. Однако за проявлением столь очевидного своеволия, выразившегося в использовании приема конкретизации (*пальма* → *финиковая пальма*), должны были стоять серьезные мотивы. Таковые на самом деле имелись: решение переводчика отражает ошибочные с позиций современного дня, но господствующие тогда на восточнославянских землях представления.

Объяснением может послужить фрагмент публикации Анны Болек, анализирующей старорусский перевод текста инога путешественника – князя Николая Радзивилла-Сиротки, посетившего в XVI-м столетии Святую Землю и Египет⁴³:

Zaledwie trzy razy w przekładzie spotykamy translatację drzewo figowe, figi, ale nazwy te znajdują się nie w opowiadaniu o palmach, lecz w kontekście opisu Jerycha zwanego w Biblii miastem palm, w wersji cerkiewnosłowiańskiej to градъ финиковъ⁴⁴. Wydaje się, że tutaj przy wyborze translatacji mogły automatycznie zadziałać mechanizmy skojarzeniowe i tłumacz machinalnie użył tradycyjnej nazwy, być może zasugerował się też tekstem ihumena Daniela, który zanotował, iż w Jerychu „финици мнози стоят высоци”⁴⁵. Co ciekawe, w kilku miejscach na marginesie lub w tekście jednej redakcji przekładu dzieła Sierotki pojawiły się tradycyjne, zadomowione już na Rusi, nazwy финик zamiast drzewo palmowe (s. 332), финиковыми дресесы zamiast пальмовыми (s. 350), финици трегубии zamiast пальмовые дресеса (s. 332)⁴⁶. Poprawki te naniesione zostały ręką uczonego mnicha Eutyusza Czudowskiego – poligloty, tłumacza, redaktora-korektora i znawcy li-

20 декабря 2009, [w:] <https://www.shkolazhizni.ru/plants/articles/32322/> (режим доступа 12.XI.2022).

⁴³ A. Bolek, *Świat egzotycznych roślin w staroruskim przekładzie „Peregrynacji do Ziemi Świętej” księcia Mikołaja Radziwiłła Sierotki*, [w:] *Pogranicze czyli polskość*. Księga jubileuszowa ofiarowana prof. A. Romanowskiemu, Kraków 2022, s. 228-229.

⁴⁴ „Град фиников – Иерихон” (Втор. 34:3; Суд. 1:6). См. также: *Православная Богословская энциклопедия или Богословский энциклопедический словарь*, под ред. А.П. Лопухина, т. 4, Петроград 1902, с. 574.

⁴⁵ Памятники литературы Древней Руси. XII век, Москва 1980, с. 55.

⁴⁶ Примечательно, что в качестве определения пальмы и ее плодов в словарях древнерусского и старославянского языка значится исключительно *финикъ*. Слово *пальма* в значении ‘южное дерево’ впервые регистрирует *Словарь русского языка XVIII века*, т. 18, Санкт-Петербург 2011, с. 186.

teratury religijnej, który prawdopodobnie przygotowywał tekst Radziwiłła do druku. Zgodnie ze swoimi konserwatywnymi zasadami zastępował on nowe obce (łacińskie) nazwy tradycyjnymi, funkcjonującymi już od wieków w języku cerkiewnosłowiańskim i jednocześnie identyfikował древо пальмовое z drzewem biblijnym nazywanym już od czasów Cyryła i Metodego zgodnie z tradycją grecką финик, финикс⁴⁷.

Таким образом, в старорусском переводе текста Трансильвана толмач нисколько не отдалился от содержания оригинала, приписывая аборигенам острова Себу склонность к питию „мокроты”, источаемой „от изрезаемых финических (т. е. пальмовых – W. M.) ветвей”.

Людам Америко Веспуччи, если судить по описанию второго похода мореплавателя, на заселенном людоедами карибском острове (речь, по всей видимости, идет о Тринидаде) довелось угоститься иным напитком: „в той земли толкут *коренье* которое грѣкове прозывают сицера, а по нашему молвить [здесь, не подобрав нужного слова, переводчик оставил в рукописи пустое место – W. M.] и *дѣлают из него винопитье*” (1058). Отметим, что в данном случае перевод не отличается эквивалентностью, поскольку в оригинале у Бельского значитяся: „*W tey ziemi z nasienia tłoczą Wina! Grekowie zową Sycera*” (447v). Фрагмент же из эпистолярного наследия самого первооткрывателя – материал для всех позднейших пересказов приключений Веспуччи – воспроизведем по научному и потому очень точному переводу с итальянского:

В этой стране мы обнаружили, что они *пьют вино*, сделанное из фруктов и зерна, наподобие пива как белого, так и красного. Самое лучшее было *сделано из „мироболани”* и было отличным. Они едят огромное множество этих плодов, на них как раз был сезон. Это прекрасный плод, приятный на вкус и здоровый для организма⁴⁸.

⁴⁷ См. словарные статьи *финик* в лексиконах: *Старославянский словарь (по рукописям X-XI веков)*, под ред. Р. М. Цейтлин, Р. Вечерки и Э. Благовой, Москва 1994, с. 758; И. И. Срезневский, *Материалы для Словаря древнерусского языка*, т. 3, Санкт-Петербург 1903, с. 356. В *Словаре русского языка XI-XVII в.* фиксацию *финиковы* находим в иллюстративном примере к словарной статье *пальмовый*: „Отрасли древа краснѣйшаго, отрасли мѣртова и ветви пальмови (на поле: финиковы) (Неем. VII. 15; в Вульгате – *ramos palmarum*) Библ Генн. 1499 г.” (СРЯ XI-XVII, вып. 14. Москва 1988, с. 136).

⁴⁸ *Письмо Америго Веспуччи об открытых недавно в его четырех путешествиях островах, написанное 4 сентября 1504 года к Пьетро Содерини, гонфалоньеру республики Флоренции*, [в:] *Письма Америго Веспуччи*, с. 366. А вот итальянский оригинал: „Et i questa trouamo che beuano uino facto di lor / fructe et semente ad ufo di ceruogia / et blanchio et uermiglio: el migliore era facto di mirabolani / et era molio buono: et mangiamo infialti di epsi / che era eltempo loro. E / molto

Упомянутая в *Хронике* в качестве названия вина *Sycera* – *Сикера* (из греч. *σίκερα*)⁴⁹ – это общее обозначение для любого алкогольного напитка, полученного путем ферментации: пива, сидра, вина пальмового и т. п. – за исключением виноградного вина и водки (отметим, что в библейские времена высокоградусные напитки просто не существовали⁵⁰).

Оказавшись в затруднении определить, из чего же эта *сицера* производилась, Бельский рассматриваемый фрагмент оригинала в переводе проигнорировал, а русский переводчик *Хроники* взялся было за пояснение, обратившись к сопутствующему комментарию – „а по нашему молвить...”, но нужного варианта так и не нашел.

Что же кроется под названием *миробалани*, кстати, почему-то взятым современным переводчиком в кавычки? Имеющиеся трудности в распознавании исходного для вина продукта подчеркивают очевидные сбои в переводческой серии: *fructe et semente* ‘фрукты и семена / зерна’ (у Веспуччи) → *nasienia* (у Бельского) → *коренья* (у переводчика текста Бельского).

Миробаланами же (греч. *τυροβάλανος*, от *τύρον* ‘благовонное масло’ и *βάλανος* ‘желудь’) называют сливообразные плоды нескольких деревьев, из которых самыми известными являются *Terminalia chebula* из семейства комбретовых и *Phyllanthus emblica* из семейства молочайных. И хотя плоды *Эмблики* (она же известна как *Миробалан серый* и *Индийский крыжовник*)⁵¹, культивируемой сегодня в тропиках Старого и Нового Света, с успехом применяются для приготовления различных напитков и соков, а также кондитерских изделий, вряд ли у Веспуччи упоминаются именно они. Родиной культуры является Юго-Восточная Азия и пересечь океан у нее еще не было возможности.

По всей видимости, в качестве виноносного растения у Веспуччи опять же представлена пальма. Помимо очень высоких – до 40 и более метров – *Королевских пальм* (лат. *Roystonea regia*) к числу

buena fructa / saporosa alghusto / et salutifera alcorpo” (*The item Lettera di Amerigo Vespucci delle isole nuovamente trovate in quattro suoi viaggi (1504). Reproduced in facsimile from the McCormick-Hoe copy in the Princeton university library, Princeton 1916, p. 19-20*).

⁴⁹ В русском языке слово *сикера*, *сикеръ* в значении ‘хлебный или фруктовый слабоалкогольный напиток’ фиксируется в текстах с XI в. (см.: СРЯ XI-XVII, вып. 24, Москва 1999, с. 132).

⁵⁰ Наиболее известное из библейских предостережений против пьянства из книги *Притч Соломона* звучит как: „Вино – глумливо, сикера – буйна; и всякий, увлекающийся ими, неразумен” (Притч. 20:1).

⁵¹ Плод эмблики круглый, зеленовато-жёлтый, реже оранжевый содержит огромное количество витаминов и других полезных веществ.

произрастающих на Карибских островах относится *Эвтерпа* (лат. *Euterpe Mart.*)⁵², называемая также *Асаи* (порт. *açaí, açaizeiro*), *Кануст-ная пальма* (лат. *Roystonea oleracea*, ранее – *Oreodoxa oleracea*)⁵³ или *Амазонский виноград* – деревья с изящными тонкими стволами, „живущими семьей”. Молодые листья и листовые почки этих деревьев употребляются в вареном виде как очень вкусные овощи (отсюда и название блюда – пальмовая капуста), а в сыром виде – как салат. Из зрелых сочных ягод – собранных в кисти плодов, как бы сидящих на „нитках” и напоминающих ряды крупных бусин – делается весьма любимый туземцами напиток⁵⁴. Односеменные темно-пурпуровые, почти черные ягоды диаметром до 3 см имеют спрятанную внутри косточку и обладают очень приятным вкусом, напоминающим черноплодную рябину, а, может быть, чернику с примесью шоколада и ореха. Каждая гроздь приносит до 5 килограммов мелких, круглых плодов, которые употребляют в свежем виде, из них готовят соки и спиртные напитки⁵⁵. Состав ягод асаи уникален, поскольку в них содержится в два раза больше антиоксидантов, нежели в чернике, в 10 раз больше, нежели в винограде, в 33 раза больше, чем в красном виноградном вине⁵⁶.

Обобщение произведенных наблюдений над тем, какими виделись путешественникам эпохи Великих географических открытий отдельные проявления экзотического мира, дает возможность заметить: если речь идет о таких обыденных и даже обязательных для человечества продуктах питания как хлеб и вино, представление их локальных разновидностей как чего-то ранее невиданного чаще всего осуществляется через сравнение с отечественными аналогами с выделением отличающих черт и характеристик рецептуры приготовления.

При всей скудности или даже отсутствии детального описания железных угощений концентрация авторов старых текстов на показе главных свойств диковинных продуктов позволяет современному исследователю при желании разобраться в ситуации и посмотреть на мир глазами европейского обывателя XV–XVI столетий.

⁵² Пальма, как видим, получила название в честь одной из девяти дочерей Зевса – музы лирической поэзии и музыки.

⁵³ Капустной также называют пальму *Сабаль* (лат. *Sabal*), имеющую веерообразные листья, однако ее ствол всегда покрыт остатками черешков, т. е. под характеристику гладкоствольных она не подходит.

⁵⁴ См.: *Евтерпе*, [в:] *Энциклопедический словарь* Ф. А. Брокгауза и И. А. Ефрона, т. XI^А, Санкт-Петербург 1894, с. 504.

⁵⁵ См.: Н. Н. Имханицкая, *Пальмы*, Ленинград 1985, с. 158.

⁵⁶ *Асаи ягоды (Euterpe)*, [в:] <https://lektrava.ru/encyclopedia/asai-yagody/> (режим доступа 12.X.2022).

Список использованной литературы

Источники

Казакова Н. А., Катушкина Л. Г., *Русский перевод XVI в. первого известия о путешествии Магеллана*, „Труды Отдела древнерусской литературы. Академия наук СССР. Институт русской литературы” 1968, т. 23: *Литературные связи древних славян*, с. 227–252.

Хроника или описание всего света Мартина Бельского, ркп., Библиотека ГИМа, Синодальное собрание, № 113.

[Bielski M.], *Kronika. tho iesth, Historya Swiata na sześć wiekow, a czterzy Monarchie, rozdzielona z rozmaitych Historykow, tak w świętym pismie Krześcijańskim Zydowskim, iako u Pogańskim, wybierana y na Polski język wypisana*, Kraków 1564.

[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.

De Moluccis insulis, itemque alijs pluribus mirandis, quæ nouissima Castellanos nauigatio sereniss. imperatoris Caroli 5. auspicio suscepta, nuper inuenit: Maximiliani Transyluani ad reuerendiss. cardinalem Saltzburgensem epistola lectu perquam iucunda, Coloniae 1523.

Ludouici Patritii Romani Nouum itinerarium Aethiopiae, Aegpti, vtriusque Arabiae, Persidis, Siriae, ac Indiae, intra et extra Gangem, [Milano] 1511.

Münster S., *Cosmographia. Beschreibung aller Lender durch*, Bazel 1544.

The item Lettera di Amerigo Vespucci delle isole nuovamente trovate in quattro suoi viaggi (1504). Reproduced in facsimile from the McCormick-Hoe copy in the Princeton university library, Princeton 1916.

Литература вопроса

Анненковъ Н. И., *Ботаническій словарь*, Санкт-Петербургъ 1878.

Асаи ягоды (Euterpe), [в:] <https://lektrava.ru/encyclopedia/asai-yagody/> (режим доступа 12 X 2022).

Биологический энциклопедический словарь, гл. ред. М. С. Гиляров, Москва 1986.

Евтерпе, [в:] *Энциклопедический словарь* Ф. А. Брокгауза и И. А. Ефрона, т. XI^А, Санкт-Петербургъ 1894, с. 504.

Жуковский П. М., *Культурные растения и их сородичи*, Ленинград 1971.

Имханицкая Н. Н., *Пальмы*, Ленинград 1985.

Имханицкая Н. Н., *Семейство пальмы*, [в:] *Жизнь растений* в 6 т., т. 6, под ред. А. Л. Тахтаджяна, Москва 1982, с. 410–447.

Памятники литературы Древней Руси. XII век, Москва 1980.

Письма Америго Веспуччи, пер. М. Н. Цетлина, Москва 1971.

Православная Богословская энциклопедия или Богословский энциклопедический словарь, под ред. А.П. Лопухина, т. 4, Петроград 1902.

- Путешествия Христофора Колумба. Дневники, письма, документы*, под ред. И. П. Магидовича, Москва 1956.
- Растительный и животный мир Филиппин*, [в:] <https://moemore.com/flippiny/rastitelnj-i-zhivotnyj-mir-flippin.html> (режим доступа 12.XI.2022).
- Рябоконе А., *Финиковая пальма. Какова её история?* „Школа Жизни.ру”, от 20 декабря 2009, [в:] <https://www.shkolazhizni.ru/plants/articles/32322/> (режим доступа 12.XI.2022).
- Словарь русского языка XVIII века*, т. 18, Санкт-Петербург 2011.
- Словарь русского языка XI-XVII вв.*, вып. 1-31-. Москва 1975-2019-.
- Срезневский И. И., *Материалы для Словаря древнерусского языка*, т. 3, Санкт-Петербург 1903.
- Старославянский словарь (по рукописям X-XI веков)*, под ред. Р. М. Цейтлин, Р. Вечерки и Э. Благовой, Москва 1994.
- Фасмер М., *Этимологический словарь русского языка*, т. III, Москва 1987.
- Bolek A., *Świat egzotycznych roślin w staroruskim przekładzie „Peregrynacji do Ziemi Świętej” księcia Mikołaja Radziwiłła Sierotki*, [w:] *Pogranicze czyli polskość*. Księga jubileuszowa ofiarowana prof. A. Romanowskiemu, Kraków 2022, s. 221-229.
- Martin F. W., Degras L., *Dioscorea trifida*, [in:] *Tropical Yams and Their Potential*, Washington 1978, „Agriculture Handbook” 522, part 5, p. 1-26.
- Miakiszew W., *Мир растений в описаниях заморских путешественников XVI века (по материалам „Хроники всего света” Мартина Бельского)*, „Studia Filologiczne Uniwersytetu Jana Kochanowskiego”, t. 34, cz. 1, Kielce 2021, s. 27-41.
- Sago, [in:] *The Cambridge World History of Food*, ed. by K. F. Kiple, K. C. Ornelas, Cambridge 2007, p. 201-206.