

DOI: 10.31857/S086919080029217-5

РИС И АРАК:  
ЮЖНОИНДИЙСКИЙ РАЦИОН НАЧАЛА XVIII ВЕКА  
ГЛАЗАМИ ЕВРОПЕЙЦЕВ ПО ДОКУМЕНТАМ  
ДАТСКОЙ КОРОЛЕВСКОЙ МИССИИ

© 2024

К.Д. НИКОЛЬСКАЯ <sup>а</sup>

<sup>а</sup> – Институт стран Азии и Африки  
МГУ имени М.В. Ломоносова, Москва, Россия  
ORCID: 0000-0001-5996-6318; sniff0210@gmail.com

**Резюме:** С начала XVIII века на юге Индии в городе Транкебар (ок. 25 км от современного Ченнаи) работала Датская королевская миссия. Первые годы в ее составе трудились в основном выходцы из университета саксонского города Галле. Сохранилось множество источников, по которым сегодня реконструируется эта страница истории проникновения христианства в Азию и становления европейского востоковедения. Лютеранские священники изучали местные языки, переводили на них священную литературу, проповедовали, создавали школы для детей Транкебара, строили церковь и т.д. Этим проблемам посвящено значительное количество исследований. Однако повседневная жизнь европейцев в южноазиатском регионе в начале XVIII века до настоящего времени мало привлекала внимание специалистов. Многочисленные отчеты о работе миссионеров на юге Индии и их письма друзьям и коллегам позволяют представить, как адаптировались лютеранские служители церкви к местным бытовым традициям, в том числе, традициям кулинарным. Первый руководитель Транкебарской миссии, Бартоломеус Цигенбальг (1682–1719), важнейшая фигура в истории европейской тамилистики, в своих работах и письмах дает общие сведения о рационе местных жителей – и индусов, и мусульман, и европейцев. Помимо рассказа об основных блюдах и напитках Индии, их составе и способах приготовления, он приводит ценные данные о связи кулинарии и традиционной индийской медицины. В его работах присутствуют также ценные материалы, касающиеся специфики рациона разного вида аскетов. Наконец, в связи с кулинарной тематикой его материалы сохраняют уникальные данные об экономике и хозяйстве региона (торговые связи, возделываемые сельскохозяйственные культуры, расценки на основные продукты питания и напитки и т.д.). Тексты Бартоломеуса Цигенбальга позволяют поднять важную для науки проблему встречи, взаимодействия и взаимной адаптации двух совершенно разных культур – христианской (европейской) и индийской.

**Ключевые слова:** Индия, Транкебар, Цигенбальг, христианство, миссионеры, еда, алкоголь, медицина.

**Для цитирования:** Никольская К.Д. Рис и арак: южноиндийский рацион начала XVIII века глазами европейцев по документам Датской королевской миссии. *Восток (Oriens)*. 2024. № 1. С. 186–197. DOI: 10.31857/S086919080029217-5

RICE AND ARAK:  
THE SOUTH INDIAN DIET OF THE EARLY 18<sup>th</sup> CENTURY  
THROUGH THE EYES OF EUROPEANS ACCORDING  
TO THE DOCUMENTS OF THE DANISH ROYAL MISSION

© 2024

Kseniia D. NIKOLSKAIA <sup>a</sup>

<sup>a</sup> – Institute of Asian and African Studies (IAAS),  
Lomonosov Moscow State University, Moscow, Russia  
ORCID: 0000-0001-5996-6318; sniff0210@gmail.com

**Abstract:** *Since the beginning of the 18<sup>th</sup> century, the Danish Royal Mission has been working in the south of India. For the first years, it consisted mainly of people from the University of Halle. Many historical sources have been preserved, according to which this page of the history of penetration of Christianity into Asia and formation of European Oriental studies is being reconstructed today. Lutheran pastors studied languages, translated sacred literature, preached, created schools, built churches. Numerous research works have been devoted to these issues. However, the daily life of Europeans in the South Asian region in the early 18<sup>th</sup> century until now has attracted little attention. Numerous reports on the work of missionaries in India allow us to envision how the Lutheran ministers of the church adapted to local household traditions, including culinary traditions. The first head of the mission, B. Ziegenbalg gives general information about the diet of local residents in his works. In addition to telling about the main dishes and drinks of India, he provides valuable data on the relationship between cooking and Indian medicine. His works also contain materials concerning the specifics of the diet of ascetics. Finally, in connection with culinary topics, his materials preserve data about the economy of the region (trade relations, cultivated crops, prices for basic food and beverages, etc.). Ziegenbalg's texts allow us to raise an important academic problem of crossover, interaction and mutual adaptation of two completely different cultures – European and Indian.*

**Keywords:** India, Tranquebar, Ziegenbalg, Christianity, missionaries, food, alcohol, medicine.

**For citation:** Nikolskaia K.D. Rice and Arak: the South Indian Diet of the Early 18<sup>th</sup> Century through the Eyes of Europeans according to the Documents of the Danish Royal Mission. *Vostok (Oriens)*. 2024. No. 1. Pp. 186–197. DOI: 10.31857/S086919080029217-5

С начала XVIII века на юге Индии в городе Транкебар существовала Датская королевская миссия, созданная по инициативе короля Фредерика IV (пр. 1699–1730). Первоначально в составе ее работали, главным образом, немцы, выходцы из университета саксонского города Галле. Их деятельности ожидаемо посвящено большое количество литературы.

За редким исключением исследователи, которые в своих работах обращаются к этой теме, уделяют внимание преимущественно таким фундаментальным проблемам, как христианизация стран Востока, становление востоковедения как науки и т.п. Частные вопросы при этом обыкновенно остаются за пределами внимания ученых. Между тем и пионеры

миссии – Бартоломеус Цигенбальг<sup>1</sup> и Генрих Плютшау<sup>2</sup>, и их коллеги, прибывшие позже в эти удаленные земли, не только трудились во славу Церкви, изучали языки и регулярно переправляли в Европу все новые и новые сведения о регионе, но и решали массу бытовых проблем. Тема повседневной жизни миссионеров обыкновенно остается в тени их великих деяний. Между тем она важна по ряду причин. С одной стороны, именно подобные сюжеты поднимают вопросы взаимной адаптации европейцев и индийцев. С другой – материалы такого рода живо напоминают нам, что любая история – это, прежде всего, история живых людей, и лишь затем – государств и культур.

Жизнь миссионеров в Индии, конечно, напрямую зависела от удовлетворения элементарных физических потребностей. Прежде всего, для поддержания сил им надо было есть и пить. Столь приземленная тема не заслужила отдельного внимания специалистов. Между тем она не в меньшей степени, чем вопросы «серьезные», позволяет говорить о проблеме встречи, сосуществования и взаимной адаптации двух традиций – западной, европейской, с одной стороны, и восточной, индийской – с другой.

Тот факт, что рационы среднестатистического немца и жителя индийского Юга совершенно отличны друг от друга, очевиден без специального анализа. И сегодня европеец, оказавшись в Индии, сталкивается с определенными трудностями, будучи вынужден приспособлять свой организм к непривычной и острой индийской пище (особенно на Юге, где еда гораздо острее, чем в северной части региона). Сейчас по понятным причинам он легко может найти альтернативу традиционным южноазиатским блюдам, но как обстояли дела с этим у миссионеров Транкебара?

Сведения о рационе местных жителей, с одной стороны, и живущих в Индии европейцев – с другой, присутствуют в регулярно публиковавшихся в Галле материалах. Удовлетворяя любопытство своих соотечественников, Цигенбальг включает рассказ о местных кулинарных традициях в свои описания региона. Кроме того, разрозненные данные такого рода время от времени встречаются и в его посланиях к друзьям (часто в форме жалоб на те проблемы, которые местные блюда создают его измученному организму).

При анализе материала прежде всего возникает проблема неустойчивости терминологии. Временами одни и те же продукты и напитки пастор называет по-разному. Помимо этого, одни и те же наименования в его текстах могут иметь разное написание. Все это может быть связано и с постепенным освоением местных языков миссионерами, и с попыткой передать на письме названия, устно транслируемые информаторами, и, наконец, с особенностями набора текстов в типографии. В подобных случаях лишь по контекстам и деталям описания можно догадаться, о чем именно идет речь.

В материалах Цигенбальга население Транкебара делится на несколько неравных групп: малабарцев<sup>3</sup> (обобщенное наименование для местных жителей, индусов) или язычников (*Heiden*), мавров (*Mohren*) и европейцев. Последних иногда он разделяет по «подданству»

<sup>1</sup> Бартоломеус Цигенбальг (1682–1719) считается первым европейцем, изучившим тамильский язык (“die malabarische Sprache”). Он прибыл в Транкебар в 1706 г. и прожил на юге Индии с перерывом на два года до самой смерти (1719 г.). Переводил на тамильский язык Священное Писание, основал в Транкебаре типографию, в которой и после его смерти печаталась христианская литература. Фундаментальное исследование Цигенбальга о южноиндийской религии (“Genealogie der Malabarischen Götter”) было напечатано спустя много лет после смерти пастора.

<sup>2</sup> Генрих Плютшау родился в Везенбурге (Мекленбург) в 1677 г. Учился в Галле, принял сан в Копенгагене в 1705 г., откуда и отправился 29 ноября 1705 г. вместе с Бартоломеусом Цигенбальгом в Индию. В Транкебаре находился с июля 1706 г. до сентября 1711 г. В том же году вернулся в Европу. Был пастором Бейенфлиета в Гольштейне, где и скончался 4 января 1752 г. [Annotated Bibliography for Tamil Studies, 2010, p. 27 ff.].

<sup>3</sup> В XVIII веке эта область называлась Малабаром, лишь в веке XIX это наименование стали относить к западному побережью. Соответственно, и местные жители в документах миссии именуются малабарскими язычниками, и их язык назывался малабарским.

или вероисповеданию, отличая немцев или датчан (протестантов) от португальцев («папистов»). Иногда же к этой градации добавляется в качестве критерия еще и цвет кожи: «Население состоит частью из белых европейцев, частью из смуглых португальцев, частью из желтых мавров, но в основном из черно-коричневых малабарцев»<sup>4</sup>. Классификация местных блюд часто ориентируется именно на это деление, ожидаемо различая рацион индусов (малабарцев) и мусульман (мавров).

Про рацион последних пастор пишет не слишком подробно, подчеркивая лишь разнообразие потребляемых ими блюд – очевидно, большее, чем у индусов («мавры, или магометане, предпочитают есть разнообразные блюда – и мясо, и курицу, и птиц, и зайцев, по-всякому зажаренных, и дорогостоящие кушанья»<sup>5</sup>). Такая лаконичность объясняется и тем, что мусульмане не являлись главными vis-à-vis миссионеров, и тем, что исламские пищевые традиции, по всей вероятности, не представляли такой же разительный контраст с европейскими, как индусские.

Большая часть рассуждений о рационе малабарцев, как правило, тему кастового статуса оставляют практически без внимания. И хотя сама по себе проблема касты в текстах Цигенбалга в общих чертах присутствует, ее связь с рационом почти никак не фиксируется. Исключением оказываются только брахманы, «которые не едят ничего, кроме зелени, и не пьют ничего, кроме воды»<sup>6</sup> и которые «не едят ничего, что было живым» [Ziegenbalg, 1957, S. 115]. Следовательно, жесткие ограничения их рациона миссионерам были известны. Однако остальные сведения приводятся текстами в виде некоторых обобщений, не дающих возможности связать пищевые нормы с местом едока в кастовой иерархии. Например, сообщается, что из всех жителей Транкебара «редко кто позволяет себе сварить курицу. Очень мало кто ест то, что было живым, лишь только травы, плоды и т.д.» [Ziegenbalg, 1957, S. 118] и т.п. В последней цитате, впрочем, важным кажется не столько указание на вегетарианство большинства, сколько скрытое подтверждение того, что определенные группы населения мясо все же едят (ясно, что некоторые могут себе позволить «сварить курицу» и есть то, что прежде «было живым»).

Помимо рассказов о брахманах, лишь в своем описании крайних проявлений аскетизма Цигенбалг устанавливает связь статуса человека и его рациона. Так, излагая сведения об образе жизни отшельников<sup>7</sup> разного толка, Цигенбалг выделяет неких *Jogigöl*, вся еда которых – это молоко. При этом он добавляет про них же: «Некоторые сцезивают влагу с травы, именуемой *Arugenbillu*<sup>8</sup>, и пьют ее, одновременно она же является их пищей»<sup>9</sup>. Суровее пищевые ограничения лишь у *Gnánigöl*, из которых некоторые «живут лишь воздухом, другие же едят то, что падает с деревьев». Эти крайности ожидаемо вызывают недоверие у европейца: «То, что они живут воздухом, это пустое притворство, в которое, впрочем, эти язычники верят. Рассказывается множество историй о таких людях, кото-

<sup>4</sup> <https://digital.francke-halle.de/fsdhm/periodical/pageview/144408> (accessed: 07.09.2023). Здесь и далее перевод текстов Цигенбалга мой – К.Н.

<sup>5</sup> <https://digital.francke-halle.de/fsdhm/periodical/pageview/144415> (accessed: 17.10.2023).

<sup>6</sup> <https://digital.francke-halle.de/fsdhm/periodical/pageview/144341> (accessed: 20.09.2023).

<sup>7</sup> В текстах Цигенбалга выделяется несколько социальных категорий, на которые, как он считает, делится «малабарское общество». Всего таких групп четыре: *Tschárigekárer*, *Kirigeikárer*, *Jogigöl* и *Gnánigöl*. Четыре предлагаемых текстом наименования отчетливо ассоциируются с пришедшими в тамильский из санскрита словами: *charya*, *kriya*, *yoga* и *jñāna*. Чарья, крия, йога и джняна – для шиваита четыре последовательные стадии на пути к спасению. Скорее всего, речь, таким образом, идет о разных категориях аскетов (<https://digital.francke-halle.de/fsdhm/periodical/thumbview/144677>) (accessed: 05.02.2023).

<sup>8</sup> *Arugenbillu* – автор текста предполагает, что трава эта – аналог известного в Германии луговика, травы из семейства мятликовых. Вероятно, речь идет о почитавшейся в Индии с эпохи древности траве куша, или дарбха.

<sup>9</sup> <https://digital.francke-halle.de/fsdhm/periodical/pageview/144740> (accessed: 20.09.2023).

рые не едят ничего, но при этом остаются живыми. В то же, что они готовят пищу из корешков и древесной ливствы, поверить можно»<sup>10</sup>.

Стоит заметить, что при этом умеренный аскетизм в еде пастор вполне одобряет и видит в нем, среди прочего, стимул для духовного и умственного развития. Так, рассуждая о природных дарованиях юного поколения Транкебара, Цигенбалг ставит их в прямую зависимость от местного рациона. О своих учениках из открытой им школы он сообщает, что у всех них «*feine ingenia*» (отличные дарования) [Ziegenbalg, 1957, S. 139]. Та же мысль повторяется в другом письме в отношении девиц. Из последних, впрочем, лишь некоторые обладают этими качествами [Ziegenbalg, 1957, S. 227]. Причину одаренности детей Транкебара он объясняет климатическими условиями региона, а также рационом местных жителей: европейский холодный климат, высокая влажность, а также чрезмерно разнообразное питание – вот, по мнению пастора, причина меньших способностей западной молодежи. Напротив, индийский зной, простая пища и питье порождают в индийских детях особую склонность к учебе [Ziegenbalg, 1957, S. 195]. Простотой пищи он объясняет и крепкое здоровье индийцев: «*Малабарцы в основном живут дольше европейцев, это происходит потому, что едят они только cibum simplicem<sup>11</sup> и пьют только potum simplicem<sup>12</sup>*» [Ziegenbalg, 1957, S. 116].

Впрочем, подобное отношение к теме пищевых ограничений приводит пастора к некоторому искажению трактовки природы греха в представлениях местных. В одном из диалогов пастора с брахманом это становится видно совершенно отчетливо:

«Однажды пришел ко мне некий браман, и я спросил его:

– Откуда произошел грех?

А он ответил:

– От еды и питья. Ведь очевидно, что все, кто любит выпить и сладко поест, склонны к великим грехам»<sup>13</sup>.

Два разных культурных кода участников диалога сталкивают в нем два совершенно разных смысла. Для Цигенбалга определенно речь идет о чревоугодии, одном из семи смертных грехов. Брахман же, безусловно, говорит о том, что пища и питье могут быть источниками осквернения – то есть речь идет не о количестве пищи, а о том, что и в каких обстоятельствах поглощается.

Другая тема, в рамках которой возникает тема местного рациона, – индийская медицина. С первых лет пребывания на индийском Юге в письмах Цигенбалга появляются сведения о специфике местных методов лечения. Известно, что целенаправленно этими вопросами занимался И.Э. Грюндлер<sup>14</sup>, который присоединился к общине в июле 1709 г. Арно Леман полагал, что Грюндлер приступил к изучению медицинской науки индийцев лишь в 1711 г. [Lehmann, 1956, S. 57–58]. Цигенбалг же в своих письмах ведет отсчет изысканий Грюндлера с самых первых месяцев его жизни в Транкебаре. Итогом работы стал трактат, составленный на основе «*медицинских книг этих малабарцев*» и отправленный в 1712 г. в Европу [Ziegenbalg, 1957, S. 249], однако он так и не был опубликован. В настоящее время

<sup>10</sup> <https://digital.francke-halle.de/fsdhm/periodical/pageview/144741> (accessed: 20.09.2023).

<sup>11</sup> Простая пища (лат.).

<sup>12</sup> Простое питье (лат.).

<sup>13</sup> <https://digital.francke-halle.de/fsdhm/periodical/pageview/144341> (accessed: 04.10.2023). Подробнее см.: [Никольская, 2022(2)].

<sup>14</sup> Иоганн Эрнст Грюндлер (1677–1720), друг и коллега Б. Цигенбалга, также выпускник Галльского университета. После смерти Цигенбалга в 1719 г. непродолжительное время возглавлял общину, но вскоре скончался и сам.

документ хранится в архиве Франке в Галле<sup>15</sup>, значительная его часть повреждена водой и плохо поддается расшифровке. Однако и сведения, присутствующие в текстах Цигенбальга, и более поздние медицинские исследования, содержащие отсылки к Грюндлеру<sup>16</sup>, позволяют получить общее представление о тексте.

Помимо прочего, в нем утверждается, что особую роль в лечении болезней «малабарские медики» отводили диете. Идея о том, что основу индийской фармакологии составляет именно диета, неоднократно встречается в текстах миссионеров. На первый взгляд, эта мысль кажется созвучной идеям Гиппократов и Галлена, широко известным в образованных кругах Европы и потому понятным выпускниками Галльского университета. Однако в случае с индийской медициной речь идет, очевидно, не столько о профилактике болезней, сколько именно о лечении. Достаточно вспомнить, что значительной части индийских специй, обильно добавляемых в блюда, традицией приписываются определенные фармакологические свойства [Ziegenbalg, 1957, S. 113]. Кроме того, показательным кажется и следующее сообщение Цигенбальга: *«Белые европейцы обращаются почти при всех местных болезнях к черным лекарям, ибо те лучше представляют здешний темперамент и здешнюю специфику. Они выбирают оптимальный курс лечения, однако особым образом наблюдают больного и содержат белых так, чтобы они во время врачевания ничего не ели, кроме малабарских блюд, которые лучше всего согласуются с их медикаментами»*. Местные блюда, таким образом, оказываются составным компонентом терапии.

В одном из напечатанных в Галле диалогов между пастором и неким брахманом-учителем именно диету, предписанную детям традицией, информатор Цигенбальга определяет как способ *«вырастить здоровыми»*. Список рекомендаций, изложенных в тексте, позволяет реконструировать не только медицинские рекомендации, но и те элементы повседневности, которые не фиксируются в письмах и отчетах миссионеров. Согласно сообщениям брахмана, детям предписано трехразовое питание. Между ранним подъемом и завтраком должно пройти порядка двух часов, а сам завтрак включает то, *«что было приготовлено вчера»*. Обед же, напротив, должен быть в обязательном порядке свежеприготовленным. Подавать к нему следует *«суп и овощи с острыми специями, такими как перец и тому подобное, что даст им (детям) силу»*<sup>17</sup>. Судя по всему, время обеда предполагается довольно раннее, поскольку далее следует рекомендация *«дать что-то, чтобы утолить голод»*. Ужин же бывает вечером часов в восемь и включает в себя *«молоко к рису»*, а *«если молока нет, следует сделать суп из перца и тамаринда и налить его в рис»*<sup>18</sup>. Упоминание супа в обед кажется почти данью европейским традициям, но детали ужина несколько проясняют ситуацию: речь, конечно, идет не о супе как таковом, а о разного рода острых овощных соусах Южной Индии (самбар, кужамбу, питлай, авиял, коту и т.п.) или же о расам (что-то, похожее на острую похлебку) [Этнография питания, 1981, с. 96–98]. Нет ясности с тем, чем утоляют голод между ранним обедом и поздним ужином, равно как и с тем, из каких остатков вчерашней трапезы состоит завтрак, но детальное описание двух приемов пищи (обеда и ужина) показывает, что, скорее всего, именно они считались основными. Впрочем, в рассматриваемом фрагменте речь идет о рационе детей, для которых, возможно, предполагались более частые приемы пищи, чем для взрослых.

В письме к неизвестному от 1709 года Цигенбальг сообщает, что главным образом язычники питаются просом [Ziegenbalg, 1957, S. 115]. В оригинале в самом деле стоит слово *“Hirse”* («просо», «пшено»). Известно, что в южноазиатском регионе просяные

<sup>15</sup> <https://digital.francke-halle.de/fsha/content/titleinfo/286129> (accessed: 10.10.2022).

<sup>16</sup> Например: [Sprengel, 1800].

<sup>17</sup> <https://digital.francke-halle.de/fsdhm/periodical/pageview/144849> (accessed: 05.10.2023).

<sup>18</sup> <https://digital.francke-halle.de/fsdhm/periodical/pageview/144850> (accessed: 17.10.2023).

культуры традиционно оказываются в ряду наиболее распространенных зерновых (после риса и пшеницы) [*Индия сегодня*, 2005, с. 322–323]. Однако смущают два момента. Прежде всего, просо (баджра, джовар и т.п.) выращивается преимущественно в таких регионах, как Махараштра, Гуджарат и Раджастан, но не в Тамилнаде, где находился Цигенбалг. Кроме того, в Южной Азии традиционно принято выделять «зоны пшеницы» и «зоны риса», ориентируясь не только на преобладание той или другой культуры в регионе, но и на то, что именно в той или иной области выступает в качестве «доминирующего блюда». Просо, несмотря на то, что блюда из него из-за своей ценовой доступности часто выступают в качестве пищи беднейших слоев населения, рациона все же не определяет. Почему же тогда о нем пишет Цигенбалг?

Стоит помнить, что перед нами тексты самого начала XVIII века. Слово «рис», еще древними греками заимствованное из тамильского (греч. ὀρίςα от тамил. ariśi) [Hobson-Jobson, 1990, p. 763–764], до XVII в. в европейских языках мало использовалось. Чаше соответствующий продукт именовался сарацинским зерном или сарацинской пшеницей/пшеном. В России же это наименование сохранялось за рисом вплоть до 70-х гг. XIX в. [Похлѣбкин, 2008, с. 535–536] Никифор Полубояринов в своем журнале плавание от 1765 года, рассказывая о рационе жителей Малабарского побережья, пишет: «...питаются по большей части коконатными<sup>19</sup> или чеколатными архами, сорочинским пшеном и всякими фруктами и зеленью, а прочие и такие есть народы, которые кроме зелени ничего не едят...» [*Русско-индийские отношения*, 1965, с. 345]. То же находим в письмах князя А.Д. Салтыкова: «*Варят в котле сорочинское пшено...*» [Салтыков, 1985, с. 141]. Учитывая же, что в других письмах пастора [Ziegenbalg, 1957, S. 118–119] и в его отчетах в сходных контекстах оказывается рис, именно эту культуру, очевидно, и следует рассматривать в качестве основной пищи «малабарцев». Впрочем, про рис Цигенбалг замечает, что он чрезвычайно дорог<sup>20</sup>.

Наряду с рисом Цигенбалг упоминает в своих письмах и пшеницу. Однако он же многократно подчеркивает, что последняя по преимуществу завозится в район из других регионов: «...также из Европы, из Африки и из Бенгалии сюда привозят пшеницу, из которой выпекается хлеб» [Ziegenbalg, 1957, S. 115]. В одном из своих отчетов он повторяет: «Хлеб обыкновенно в дефиците, ибо пшеница для него должна поставляться из Европы или из Бенгалии»<sup>21</sup>. Примечательно, что сами миссионеры ожидаемо отдают предпочтение именно пшенице, вопреки ее дефициту («Мы, например, за нашим столом дома постоянно едим хлеб и редко что-нибудь из проса» [Ziegenbalg, 1957, S. 115]), что совершенно ожидаемо для немцев.

Впрочем, отношение европейцев к качеству индийского хлеба всегда было неоднозначным. Еще Франсуа Бернье, живший столетием раньше, правда, не на юге Индии, а в Дели, в своих письмах жаловался, что и печи здесь не такие, и хлеб не пропекается должным образом, и даже у того, что печется для эмиров, «пригорелый вкус», и что выпечка эта «не

<sup>19</sup> Коконатные орехи – кокосы.

<sup>20</sup> <https://digital.francke-halle.de/fsdhn/periodical/pageview/144416> (accessed: 24.10.2023). Этот фрагмент отчетов Цигенбалга рисует весьма безрадостную картину, демонстрирующую ситуацию с ценами на продукты и голодом, перманентно угрожающим местному населению. Вот, что пишет пастор: «Если будешь пить воду и отдавать предпочтение блюдам из риса, то солдат обойдется 2 рейхсталерами в месяц, самое большее 3 рейхсталерами. Обыкновенно малабарец мог бы обойтись суммой от 12 до 16 грошей в месяц. Но одним талером не обойтись, ибо рис очень дорог. Примерно 16 лет тому назад 24 Mediden, или мер риса продавались за 2 гроша. Ныне же за 2 гроша дают не больше, чем четверть меры. Теперь и все остальное стало много дороже, чем было прежде. Потому среди простого народа (...) многие из малабарцев умирают голодной смертью».

<sup>21</sup> <https://digital.francke-halle.de/fsdhn/periodical/pageview/144416> (accessed: 24.10.2023).

может идти в сравнение с гонесским хлебом<sup>22</sup> и другими вкусными сортами, которые можно получить в Париже» [Бернье, 1936, с. 219–221]. Потому неудивительно, что в конце концов Цигенбалг и Плутшау обзавелись собственным поваром, который, вероятно, готовил, исходя из вкусов своих нанимателей [Ziegenbalg, 1957, S. 136]. Позднее именно приготовление пищи для миссионеров рассматривалось как первоочередная обязанность их жен<sup>23</sup>.

В целом местные кулинарные традиции явно с трудом воспринимались организмами миссионеров: «Все кушания должны готовиться с острыми и горькими приправами. Блюда невыносимо острые. Их следует обильно сдабривать маслом, иначе переварить их невозможно»<sup>24</sup>. Впрочем, похоже, что острота не казалась немцам главной проблемой. Рисуемый в отчетах рацион европейца в Транкебаре на первый взгляд представляется более чем разнообразным: «Белые европейцы едят рис, хлеб, рыбу, кур, птиц, свинину, зайцев, коров, быков, телятину, баранину, козлятину, яйца, зелень и всевозможные корнеплоды. Здесь готовится более 300 различных видов кушаний»<sup>25</sup>. Однако даже это разнообразие, на взгляд немца, не меняет ситуации: Цигенбалг постоянно сетует на качество местной пищи. Основная претензия к южноиндийским блюдам – их малая питательность: «По законам гостеприимства вам могут подать сотни блюд, но никакое угощение не будет таким сытным как в Европе» [Ziegenbalg, 1957, S. 118], «...но они не дают той же силы, что блюда европейские»<sup>26</sup>. Именно в этом, кстати сказать, пастор видит причину своего перманентно плохого самочувствия [Ziegenbalg, 1957, S. 186], забывая, впрочем, о том, что по его же убеждению сдержанность в еде – причина крепкого здоровья и интеллектуальных талантов местной молодежи.

Рис, согласно отчетам пастора, обыкновенно едят «с небольшим количеством рыбы или с молоком, или с зеленью (*mit grünem Kraute*)»<sup>27</sup>. В одном из писем та же мысль сформулирована иначе: «Малабарцы едят рис и к нему добавляют немного капусты (*ein wenig Kohl*) или рыбы» [Ziegenbalg, 1957, S. 118]. Под тем, что Цигенбалг определяет как «рис ... с молоком» или «рис ... с зеленью», следует, скорее всего, видеть традиционное южноиндийское блюдо – понгал [Этнография питания, 1981, с. 95], который иногда может быть сладким. Расплывчатая категория «зелень», кажется, предполагает не только травы как таковые. Немецкое “*Kraute*” может трактоваться и как, собственно, зелень, и как «капуста» (ср. параллельный контекст со словом “*Kohl*” выше), и совсем широко – как «овощи». Очевидно, что речь идет о разного рода растительных добавках к рису. Диапазон же их столь широк, что пастор предпочитает обобщающие наименования, тем более что существенная часть овощей и трав Индии не имеет аналогов в привычной Цигенбалгу европейской кулинарной практике.

В другом тексте, рассказывая о рационе местных детей, пастор упоминает еще один вариант потребления блюд из риса: «Кроме того, следует кормить налитым в рис охлажденным *Dair* и пахтой»<sup>28</sup>. Очевидно, что речь идет о варианте т.н. дахи, о чем свидетельствует и комментарий автора текста: «*Dair* – это свернувшееся молоко, которое повсюду в Ост-Индии употребляют для охлаждения. Следует взять качественное молоко, что дает корова, прокипятить его и дать остыть. Затем его сквашивают неболь-

<sup>22</sup> Имеется в виду городок Гонесс в регионе Иль-де-Франс, в котором в эту эпоху пекли лучший хлеб.

<sup>23</sup> См. подробнее: [Никольская, 2022(1)].

<sup>24</sup> <https://digital.francke-halle.de/fsdhn/periodical/pageview/144849> (accessed: 05.10.2023).

<sup>25</sup> <https://digital.francke-halle.de/fsdhn/periodical/pageview/144416> (accessed: 24.10.2023).

<sup>26</sup> <https://digital.francke-halle.de/fsdhn/periodical/pageview/144416> (accessed: 24.10.2023).

<sup>27</sup> <https://digital.francke-halle.de/fsdhn/periodical/pageview/144415> (accessed: 17.10.2023).

<sup>28</sup> <https://digital.francke-halle.de/fsdhn/periodical/pageview/144849> (accessed: 05.10.2023).

шим количеством старого *Dair* и дают постоять ночь. К утру он скисает, его вкусно употреблять с рисом, и он очень охлаждает»<sup>29</sup>.

Что касается рыбы, которая часто упоминается в перечне местных блюд, в том числе и в качестве сопровождения к рису, о ней следует сказать отдельно. Кажется примечательным: хотя местные «не едят ничего, что было живым» [Ziegenbalg, 1957, S. 115], рыба не попадает в эту категорию и, очевидно, является важнейшей составляющей местного рациона. Указание на жесткое вегетарианство, как было показано выше, присутствует только в рационе брахманов и части аскетов. Скорее всего, это означает, что остальным категориям население есть рыбу не возбранялось. Обыкновенно в Индии рыба не причисляется к высшим формам питания. Однако для регионов с развитым рыболовством (к примеру, для Бенгалии) ситуация может выглядеть несколько иначе. То, что в районе Транкебара существенная часть людей живет рыбной ловлей, подтверждается многочисленными сообщениями в письмах Цигенбалга: «При Транкебаре есть множество маленьких рыбацких деревушек, где живут истинные рыбаки. Некоторые ловят рыбу в реках, но большинство – в море» [Ziegenbalg, 1957, S. 115] и т.п. Потому присутствие рыбы в рационе для жителей региона кажется совершенно ожидаемым.

В более детальном рассказе о рыбных блюдах пастор сталкивается с той же проблемой, что и в описании овощей и трав – их непомерным (с точки зрения европейца) разнообразием: «Мне сложно рассказать о множестве сортов рыбы, можно описать предостаточное их количество, но у них у всех малабарские или португальские названия, каковые мне неизвестны. Потому я мог бы лишь сообщить об их внешнем виде, величине и цвете, коих великое разнообразие» [Ziegenbalg, 1957, S. 118].

Как правило, с рассказами о местных блюдах соседствуют сведения и о напитках. В одном из писем пастор пишет: «Повседневное питье – вода и молоко, *Fincken* и *Arak Süre*» [Ziegenbalg, 1957, S. 115]. Что касается молока, с ним вопросов возникать не должно: Цигенбалг постоянно упоминает коров и буйволов [Ziegenbalg, 1957, S. 116]. Молоко (равно как производные от него блюда) тех и других присутствует в рационе жителей региона и сегодня. В отчетах же, помимо коровьего, еще упоминается молоко козье и овечье<sup>30</sup>.

Похоже, что с чистой питьевой водой в районе Транкебара дело обстояло сложно. Так, в своих отчетах Цигенбалг сообщает, что «в нашем доме ежедневно тратится воды на полтора гроша», а если вспомнить замечание пастора о том, что «обыкновенно малабарец мог бы обойтись суммой от 12 до 16 грошей в месяц», то окажется, что траты на питьевую воду, если ее покупать, существенно превышают затраты на пропитание. «Те же, кто не хочет или не может платить, вынуждены либо пить соленую воду, либо сами отправляться к такому колодцу, из которого можно набрать хорошей воды. А поскольку колодцев здесь очень мало, большая часть малабарцев пьет воду из прудов и рек»<sup>31</sup>.

Что же касается упомянутых выше *Fincken* и *Arak Süre*, напитков, очевидно, алкогольных, – с их идентификацией возникает ряд проблем. Арак – крепкий алкоголь, изготавливаемый по разным технологиям в разных регионах Востока. Так, в случае с индийским вариантом речь, возможно, идет о соке финиковой пальмы (*'araḥ al-tamar*) [Hobson-Jobson, 1990, p. 36–37]. Термин *Süre* может быть производным от санскритского *Surā*. Последний, упоминаемый еще в древних источниках, начиная с ведийской эпохи, напиток, – то ли вино, то ли ликер, то ли пиво, то ли подобие водки, – употребление которого в целом не слишком одобряется, но и не является абсолютным табу [Захаров, 2022]. В последующие периоды

<sup>29</sup> <https://digital.francke-halle.de/fsdhm/periodical/pageview/144850> (accessed: 17.10.2023).

<sup>30</sup> <https://digital.francke-halle.de/fsdhm/periodical/pageview/144418> (accessed: 17.10.2023).

<sup>31</sup> <https://digital.francke-halle.de/fsdhm/periodical/pageview/144418> (accessed: 17.10.2023).



Рис. 1. Малабарская женщина толчет (очевидно, очищает) рис (сверху);

Португальская женщина варит рисовую водку.

<https://digital.francke-halle.de/fsdhm/periodical/pageview/148058> (accessed: 24.10.2023).

Fig. 1. Malabar woman pounding (apparently peeling) rice (above); Portuguese woman brews rice vodka.

<https://digital.francke-halle.de/fsdhm/periodical/pageview/148058> (accessed: 24.10.2023).

индийской истории этим словом называется и тодди (*Toddy*) – забродивший пальмовый сок [Hobson-Jobson, 1990, p. 874].

В отчете, напечатанном в 1713 г. (текст которого, судя по всему, восходит к оригиналу 1709 г.), в качестве обыкновенного питья называются «ост-индские *Areck u Fincken*». При этом указывается, что «первое – это водка, второе – дешевое вино»<sup>32</sup>.

Некоторые разъяснения относительно природы этих напитков есть все в тех же письмах Цигенбальга. Так, в письме от 1713 года пастор вновь говорит о некоем местном напитке, называемом *Fincken*, который варят (*brennen*) из риса. Напечатанные в издании отчетов иллюстрации позволяют в общих чертах представить процесс. Речь, совершенно очевидно, идет не о варке в буквальном смысле этого слова, но о перегонке забродившей субстанции через специальный агрегат (рис. 1).

<sup>32</sup> <https://digital.francke-halle.de/fsdhm/periodical/pageview/144418> (accessed: 17.10.2023).

Пастор уточняет, что технология изготовления напитка идентична технологии изготовления немецкой водки (*Branntwein*), которую «варят из зерна», а затем получившуюся жидкость дистиллируют. Впрочем, как считает Цигенбалг, и вкусом *Fincken* похож на водку [Ziegenbalg, 1957, S. 306]. Здесь же пастор замечает, что некоторые изготавливают его из *Süre* – в его версии, сока кокосовой (а не финиковой) пальмы, и это, опять же, позволяет полагать, что речь идет об упомянутом выше алкогольном напитке *moddu*. И здесь же появляется иначе написанный, но уже знакомый термин: из того же сока (*Süre*) варится *Arrak*. По всей вероятности, *Arak Süre* из письма от 1709 года, и *Arrak*, который варят из *Süre*, упомянутый в тексте 1713 года, – один и тот же алкогольный напиток.

Иначе выглядит оценка этих напитков в опубликованных отчетах. Так, *Arek* характеризуется как нечто, подобное водке, тогда как о *Fincken* Цигенбалг пишет, что питье это по крепости напоминает низкопробное вино. *Süre* же в этом тексте называется обработанным соком кокосовой пальмы, вкусом сравнимое с немецким светлым пивом<sup>33</sup>.

Такой разницей в оценках у одного и того же автора объясняется исключительно отсутствием личного опыта. Собственно, пастор этого и не скрывает, признаваясь в этом же отчете, что сам он этих напитков никогда не пробовал. Соответственно все оценки вкуса даются им исключительно с чужих слов.

Вынужденный не слишком успешно приспосабливаться к специфике местной кухни, в вопросах алкоголя Цигенбалг упорно сохраняет свою «европейскую идентичность». В частности, пастор пишет, что его излюбленным напитком является вино, наполовину разведенное водой [Ziegenbalg, 1957, S. 136]. При этом ясно, что водой он разбавляет вина, завезенные из Европы. Об этом свидетельствует постоянно возникающая в письмах тема доставки европейского алкоголя в регион [Ziegenbalg, 1957, S. 253, 266, 297, 504 ff.]. Примечательно, что практика эта, очевидно, применялась на регулярной основе. «Нет недостатка и в родных европейских винах, коньяке и водке. Есть повсюду и пиво из Цербста<sup>34</sup>, Брауншвейга<sup>35</sup>, Любека и Копенгагена. Но такое питье очень дорого...» [Ziegenbalg, 1957, S. 115], – пишет он в одном из своих писем. Траты на европейский алкоголь, судя по всему, очень и очень немалые, объясняются в письмах пастора соображениями медицинского характера: европейские напитки, считает Цигенбалг, совершенно необходимы в здешних условиях для поддержания здоровья [Ziegenbalg, 1957, S. 186]. В итоге по частоте упоминания поставки напитков (и постоянные просьбы о них) могут конкурировать, пожалуй, лишь с регулярными поставками заказываемой из Европы христианской литературы [Ziegenbalg, 1957, S. 409].

Судя по всему, приобщение к традиционной индийской кулинарии оказалось не по плечу немецким служителям церкви. Эти люди, прибывшие из Германии на край света, жили в крайне тяжелых бытовых условиях. Демонстрируя удивительную силу духа, они без каких-либо пособий с нуля освоили языки местных жителей, перевели на них Священное Писание, выдержали длительное и жестокое противостояние с местной датской администрацией<sup>36</sup>, создали многочисленную общину из принявших крещение индусов, открыли несколько школ в Транкебаре и его окрестностях, построили буквально своими руками храм, наладили работу типографии, совершили множество иных славных деяний. Однако, похоже, им так и не удалось окончательно смирить свои организмы со спецификой местной кухни.

<sup>33</sup> <https://digital.francke-halle.de/fsdhm/periodical/pageview/144418> (accessed: 17.10.2023).

<sup>34</sup> Город в Саксонии.

<sup>35</sup> Город на севере Германии.

<sup>36</sup> Подробнее см.: [Никольская, 2021].

## СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ / REFERENCES

- Бернье Ф. *История последних политических переворотов в государстве Великого Могола*. Пер. Б. Жуховецкого и М. Томара. М.; Л.: Государственное социально-экономическое издательство, 1936 [Bernier F. *Histoire de la dernière révolution des États du Grand Mogol*. Tr. by B. Zhukhovetsky and M. Tomar. Moscow; Leningrad: Gosudarstvennoe sotsialno-ekonomicheskoe izdatelstvo, 1936 (Russian translation)].
- Захаров А.О. Восприятие алкоголя в Древней Индии: теория и практика. *Восток (Oriens)*. 2022. № 5. С. 6–19 [Zakharov A.O. Perception of Alcoholic Drinks in Ancient India: Theory and Practice. *Vostok (Oriens)*. 2022. No. 5. Pp. 6–19 (in Russian)].
- Индия сегодня. Справочно-аналитическое издание. М.: ИВ РАН; Ариаварта-Пресс, 2005 [India Today. Reference and Analytical Edition. Moscow: IOS RAS; Ariavarta-Press, 2005].
- Никольская К.Д. Датская королевская миссия в Индии: о конфликте лютеранских миссионеров и губернатора Транкебара Йохана Сигизмунда Хассиуса. *Христианство и традиционные ценности Южной и Восточной Азии: история и современность*. М.: Издательство «Ключ-С», 2021. С. 100–110 [Nikolskaia K.D. The Danish Royal Mission in India: On the Conflict between Lutheran Missionaries and the Governor of Tranquebar Johan Sigismund Hassius. *Christianity and Traditional Values of South and East Asia: History and Modernity*. Moscow: Klyuch-S, 2021. Pp. 100–110 (in Russian)].
- Никольская К.Д. Романтика по-лютерански (миссионеры Транкебара в поисках спутниц жизни). *Восточный курьер*. 2022(1). № 1. С. 103–114 [Nikolskaia K.D. Lutheran Romance (Missionaries of Tranquebar in Search for Life Companions). *Oriental Courier*. 2022(1). No. 1. Pp. 103–114 (in Russian)].
- Никольская К.Д. Бартоломеус Цигенбалг о религии индийского Юга. *Восток (Oriens)*. 2022(2). № 5. С. 253–268 [Nikolskaia K.D. Bartholomäus Ziegenbalg on the Religion of the Indian South. *Vostok (Oriens)*. 2022(2). No. 5. Pp. 253–268 (in Russian)].
- Похлёбкин В. *История важнейших пищевых продуктов*. М.: Центрполиграф, 2008 [Pohlyobkin V. *History of the Most Important Food Products*. Moscow: Tsentrpoligraf, 2008 (in Russian)].
- Русско-индийские отношения в XVIII в. Сост. Р.В. Овчинников, М.А. Сидоров. Отв. ред. К.А. Антонова, Н.М. Гольдберг. М.: «Наука», Главная редакция Восточной литературы, 1965 [Russian-Indian Relations in the 18th century. Comp. by R.V. Ovchinnikov, M.A. Sidorov. Ed. by K.A. Antonova, N.M. Goldberg. Nauka, 1965 (in Russian)].
- Салтыков А.Д. *Письма из Индии*. М.: Наука, 1985 [Saltykov A.D. *Letters from India*. Moscow: Nauka, 1985 (in Russian)].
- Этнография питания народов стран зарубежной Азии. М.: Наука, 1981 [Ethnography of Nutrition of the Peoples of Foreign Asian Countries. M.: Nauka, 1981 (in Russian)].
- Annotated Bibliography for Tamil Studies conducted by Germans in Tamilnadu during 18<sup>th</sup> and 19<sup>th</sup> Centuries: A Virtual Digital Archives Project. Comp. by Prof. C.S. Mohanavelu (Retd.). New Delhi, 2010.
- Die Franckeschen Stiftungen zu Halle/Saale Digitale Bibliothek. <https://digital.francke-halle.de/fsdhm/> (accessed: 07.09.2023).
- Hobson-Jobson. *A Glossary of Colloquial Anglo-Indian Words and Phrases, and of Kindred Terms, Etymological, Historical, Geographical and Discursive*. Calcutta; Allahabad; Bombay; Delhi: The Bengal Chamber of Commerce & Industry by Rupa & Co, 1990.
- Lehmann A. *Es began in Tranquebar. Die Geschichte der ersten evangelischen Kirche in India*. Berlin: Evangelische Verlagsanstalt, 1956.
- Sprengel K. *Versuch einer pragmatischen Geschichte der Arzneikunde. Erster Theil*. Halle: bei Johann Jacob Gebauer, 1800.
- Ziegenbalg B. *Alte Briefe aus Indien. Unveröffentlichte Briefe von Bartholomäus Ziegenbalg 1706–1719*. Berlin: Evangelische Verlagsanstalt, 1957.

## ИНФОРМАЦИЯ ОБ АВТОРЕ / INFORMATION ABOUT THE AUTHOR

НИКОЛЬСКАЯ Ксения Дмитриевна –  
кандидат исторических наук, доцент кафедры  
истории Южной Азии ИСАА МГУ имени  
М.В. Ломоносова, Москва, Россия.

Kseniia D. NIKOLSKAIA, PhD (History),  
Associate Professor, Department of South Asian  
History, Institute of Asian and African Studies  
(IAAS), Lomonosov Moscow State University,  
Moscow, Russia.