

A chef with a full brown beard and a white chef's hat is looking directly at the camera. He is wearing a white chef's coat and red suspenders. He is standing behind a wooden counter filled with various dishes, including roasted meats, bread, and vegetables. The background is a rustic kitchen with shelves filled with glass jars and bottles.

Кулинарная история

Юрий Петренко

Юрий Петренко

Кулинарная история

<https://litres.ru/74418748>

SelfPub; 2026

Аннотация

Кулинарный детектив сквозь века. Переворот вашего кулинарного сознания! Если оно у вас было! Новое понимание истории кулинарии!

От царя Соломона до Юрия Гагарина

Авторы: РУССКИЙ ПОВАР Елисей Плотников при участии Йошкина Кота.

История человечества пишется не чернилами, а соусами!

Перед вами — монументальный исторический атлас-детектив, который перевернет ваши представления о прошлом. Вы узнаете, что за право владеть рецептами, семенами и технологиями люди веками шли на шпионаж, подлоги и международные заговоры.

Вы распутаете самые громкие гастрономические преступления

Что внутри этой книги?

50 захватывающих глав-расследований, разделенных по эпохам.

Уникальные исторические факты о том, как еда меняла ход войн и географические карты.

50 аутентичных старинных рецептов.

Это идеальное чтение для любителей истории, фанатов детективных расследований и тех, кто хочет приготовить на своей кухне настоящую легенду

Содержание

Глава 1	5
ПРОЛОГ	5
Глава 2	14
ГЛАВА 2. «Золотой шафран царя Соломона, или Загадка пропавшего каравана»	14
Глава 3	21
ГЛАВА 3. «Вавилонский кодекс, или Дело о разбавленном пиве»	21
Глава 4	27
ГЛАВА 4. «Тайна напитка бессмертия, или Заговор зороастрийских жрецов»	27
Конец ознакомительного фрагмента.	33

Юрий Петренко

Кулинарная история

Глава 1

ПРОЛОГ

Свидетельство Елисея Плотникова, записанное в Санкт-Петербурге в лето 1828-е

История человечества пишется не чернилами в тиши казенных кабинетов. Она шкворчит на топленом масле, томится в глиняных горшках и закипает в медных котлах. Спросите любого дипломата, и он подтвердит: исход великой войны или судьба трона чаще решаются за десертным столом, нежели на поле брани. Щепотка редкой индийской пряности открывала границы надежнее, чем пушечный залп. А капля бледного сока, подлитая в кубок государю, перекраивала карты империй быстрее, чем конные полки.

Повара во все века были самыми опасными людьми. Мы знаем тайные слабости сильных мира сего. Мы видим правителей без масок, когда они, позабыв о величии, жадно обглаживают фазанью косточку. Мы — хранители секретов, которые стоят жизни.

Мой блокнот, обтянутый потертой телячьей кожей, хранит не просто рецепты. Это протоколы кулинарных преступлений, свидетельства шпионажа и кухонных заговоров, собранные мной и моим верным усатым спутником по всем закоулкам времени. Откройте эту книгу — и вы почувствуете запах дыма старинных очагов, пороха и великих тайн. Но помните: за каждым изысканным вкусом всегда тянется след крови и золота.

ВВЕДЕНИЕ

О природе кулинарных детективов и законах гастрономического сыска

Кулинария — это самая древняя и самая скрытная наука на Земле. С тех пор как царь Соломон снаряжал свои первые корабли за благовониями, еда превратилась в главный двигатель мировой истории.

Почему именно гастрономия стала полем для самых изощренных преступлений? Ответ прост: продукт — это идеальное оружие, а рецепт — ценнейшая валюта. На протяжении трех тысяч лет, что отделяют библейские пиры от космического старта Юрия Гагарина, кулинарный сыск держался на трех китах:

1. Валюта в зернах и листьях

То, что сегодня стоит гроши на любой магазинной полке, когда-то приравнивалось к сокровищам казны. За мешок черного перца в древности покупали свободу городов. За секрет китайского чая или технологию варки фарфора импе-

рии объявляли войны. Промышленные шпионы Нового времени рисковали головой, пряча семена пряностей в потайных каблуках и полых бамбуковых тростях.

2. Профессия: дегустатор

Пока алхимики искали философский камень, придворные повара изобретали противоядия. Смерть от отравления была профессиональным риском любого монарха. Искусство маскировки ядов (от мышьяка до цианида) развивалось параллельно с высокой кухней. Если соус был слишком пряным, это не всегда означало мастерство шефа — возможно, повар просто пытался заглушить трупный запах подпорченного мяса или горький вкус смертельного зелья.

3. Технологический триумф

От глиняной печи Месопотамии до вакуумного цеха космического завода — человечество совершенствовало способы консервации и транспортировки еды. И каждая новая технология становилась объектом охоты для разведок мира. Тот, кто мог лучше и дольше кормить своего солдата в походе, побеждал в войне.

Эта книга — путеводитель по тайным погребам, королевским кухням и секретным лабораториям. Мы пройдем этот путь шаг за шагом, от первого блюда древности до еды будущего.

СЛОВО НАПАРНИКУ

Особое мнение Йошкина Кота, записанное с его слов на полях рукописи

«Слушайте Елисея больше, он вам наговорит про геополитику и философию. Двигатель истории — это голод! Обычный, здоровый человеческий (и кошачий) голод. Все эти короли, султаны да генсеки совершали глупости только потому, что их вовремя не покормили приличным жарким.

И пускай Плотников гордится своими дипломами и поварским колпаком. Без меня он бы и трех страниц не написал. Кто вытащил ядовитый гриб из тарелки римского цезаря? Кто перехватил шифровку французского шпиона в двенадцатом году? То-то же. Человеческий нос глух, как пень, а глаза слепы. Чтобы распутать кулинарный заговор, нужен абсолютный нюх, мягкие лапы и умение бесшумно ходить по крышам.

В этой книге я буду следить за каждым словом Елисея. Если он опять забудет упомянуть, сколько сливочного масла нужно класть в кашу, или решит скрыть от вас рецепт идеального мясного пирога — я лично допишу это на полях. Переворачивайте страницу, и держите свои тарелки крепче. Приключение начинается!»

ИЗ СЕКРЕТНЫХ АРХИВОВ НИИ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ СССР

Вступительное слово главного технолога Института медико-биологических проблем, профессора С. К. Коновалова (Москва, апрель 1961 года)

Гриф: «Совершенно секретно» Экземпляр единственный. К делу 04-12 «Космос-Еда».

«Товарищи! Когда Юрий Алексеевич Гагарин шагнул в кабину корабля Восток-1, за его спиной стояли не только конструкторы ракетных двигателей и баллистики. За его спиной стояла вся многовековая история человеческой кухни. Но если в прошлые века кулинарные тайны ковались у дворцовых очагов, то сегодня они куются в стенах наших закрытых лабораторий.

Задача, поставленная перед нами Партией и Правительством, изначально казалась фантастической, если не сказать — детективной. Нам нужно было упаковать борщ, котлеты и щавелевое пюре так, чтобы их можно было съесть вверх ногами, на скорости в двадцать восемь тысяч километров в час, в условиях полного отсутствия земного притяжения. В невесомости обычная земная еда становится смертельным оружием. Крошка хлеба, летающая по кабине, способна ослепить пилота или вывести из строя электронику корабля. Капля супа — вызвать короткое замыкание.

Мы стали кулинарными алхимиками нового века. Мы сублимировали, перетирали, рассчитывали калории до единого джоуля и паковали русскую кухню в стограммовые алюминиевые тубы, покрытые изнутри пищевым лаком.

Когда к нам на производство тайно доставили странную рукопись, спасенную из частных архивов дореволюционной России — дневники повара Елисея Плотникова, — мы сначала отнеслись к ней скептически. Ну чему может научить советских ученых повар, топивший печи дровами? Но, изу-

чив его записи вместе со специалистами из КГБ, мы ахнули.

Плотников и его феноменальный... гм, напарник, зашифрованный в текстах как Кот, веками описывали то, к чему мы пришли только сейчас: абсолютную чистоту продукта, маскировку вкусов, консервацию в походных условиях и защиту пищи от внешних диверсий. Древние повара шпионили ради секретов специй, а мы сегодня защищаем формулы космического питания от разведок капстраничества.

Юрий Гагарин взял с собой на орбиту девять тюбиков. И в каждом из них — концентрат опыта человечества от библейских времен до наших дней. Мы открываем эту книгу для советского читателя, чтобы показать: гастрономия — это не просто быт. Это передовая линия науки, шпионажа и человеческого гения».

ВРЕЗКА НА ПОЛЯХ СЕКРЕТНОГО ДОКУМЕНТА

Нацарапано когтем (предположительно в районе Люберецкого завода космического питания):

«Профессор Коновалов, конечно, голова, но в космосе он ничего не понимает. Вы бы видели эти их тюбики! Стерильность у них, понимаешь, высший класс. Приборы, белые халаты... А мышь мы у них на складе комбикормов ловили старым проверенным способом — на лапу и без всякой невосомости.

Юре Гагарину я лично перед стартом в карман скафандра хотел контрабандой просунуть кусочек сушеного балыка — чисто зубы почесать на орбите. Да этот строгий пол-

ковник из оцепления меня за хвост поймал. Ничего, Гагарин наш борец из тюбика высосал и улыбнулся так, что весь мир ахнул. А рецепт этого космического борца Елисей еще у Кутузова в палатке обкатывал, только в блендер тогда не совали, а через сито три раза протирали. Так что космос — наш, и кухня в нем — наша, русская!»

История кулинарии: Хроника кастрюль и технологий

Это академическая, линейная наука. Она отвечает на вопросы **«Что? Где? Когда?»** и изучает эволюцию быта.

О чем она рассказывает: В каком веке изобрели вилку. Когда в Европу завезли помидоры. Как менялась конструкция печей от Древнего Египта до микроволновок. В каком году Луи Пастер открыл пастеризацию.

Стиль подачи: Энциклопедический, сухой, технический. Это история *предметов, рецептов и технологий*.

Пример из истории кулинарии: *«В 1795 году французский кондитер Николя Аппер изобрел способ консервации продуктов в стеклянных банках путем длительного кипячения, за что получил премию от Наполеона Бонапарта».*

Кулинарная история: Человеческая драма и детектив

Это история самого человечества, но увиденная сквозь замочную скважину королевской кухни или дно дегустационного кубка. Она отвечает на вопросы **«Кто? Зачем? Каковы последствия?»** и изучает мотивы, страсти, преступления.

ния и геополитику.

О чем она рассказывает: Как желание Наполеона накормить солдат в походах породило промышленный шпионаж вокруг консервной банки [история кулинарии]. Кто пытался украсть этот секрет, кого ради него отравили, и как обычная фасоль в банке меняла границы государств.

Стиль подачи: Сюжетный, атмосферный, детективный. Это история людей, заговоров, страстей и роковых ошибок, совершенных из-за еды или с ее помощью.

Пример из кулинарной истории: *«Наполеону Бонапарту было плевать на химию Анпера. Ему нужно было захватить Россию, а интенданты воровали сухари. Анпер совершил свое открытие, потому что его тайно спонсировала французская военная разведка, пытавшаяся опередить британцев, которые в это же время в Лондоне пытали пленного жестяника, чтобы выведать секрет пайки консервных швов».*

Разъяснение от Йошкина Кота на полях рукописи:
*«Объясняю на мышах. Если вы открываете поваренную книгу и читаете: Возьмите 300 граммов говядины, варите час, добавьте лаврушку — это **история кулинарии**. Скука смертная, от которой хочется залезть на шкаф и спать.*

А вот если я вам скажу, что эти 300 граммов говядины Елисей украл со стола французского генерала, пока я отвлекал его собаку, а лаврушка эта — непростая, её везли контрабандой из Греции в потайном дне сундука, потому

что местный контрабандист хотел подкупить городского судью... Вот это — **кулинарная история!** Ее читают взахлеб, забыв про сон, а в процессе еще и слюнки текут.

История кулинарии изучает, как люди меняли еду. Кулинарная история показывает, как еда меняла людей и двигала миром!»

Глава 2

ГЛАВА 2. «Золотой шафран царя Соломона, или Загадка пропавшего каравана»

Место действия: Иерусалим, Великий Дворец Судей; Синайская пустыня. **Время действия:** Около 960 года до н.э.

1. Улика на тарелке: Пыль ценою в жизнь

Елисей Данилович Плотников сидел на каменной террасе, выходившей на Кедронскую долину, и аккуратно протирал льняной ветошью свой любимый кованый нож. Солнце Иудеи пекло нещадно. Напротив повара, растянувшись на прохладной мраморной плите, лежал Йошкин Кот. Его угольно-черная шерсть отливала синевой, а усы подергивались во сне — коту снились жирные перепела из царской птични.

— Вставай, усатый, — Елисей легонько толкнул кота черенком ножа. — Царь Соломон гневаться изволит. На кухне великий переполох.

Кот лениво приоткрыл один янтарный глаз, зевнул во всю пасть и фыркнул: — Что еще случилось у этого мудрейшего?

Опять триста жен поссорились из-за того, кому достанется гусяная гузка с медом?

— Хуже, — помрачнел Елисей. — Царь созывает судей. Главный повар царского двора, Ахишар, взят под стражу прямо у очагов. Сегодня вечером на пиру в честь царицы Савской должно быть подано коронное блюдо — золотой плов с ягненком и диким рисом. Но вместо благородного оранжевого цвета рис в котле оказался бледным и серым, как дорожная пыль. Шафран, доставленный из финикийского Сура, оказался подделкой. Настоящий шафран — золото царя — исчез. А вместо него в шелковых мешочках лежит тертая кора сафлора и высушенные лепестки календулы, пропитанные дешевой краской.

Кот мгновенно принял сидячее положение. Его хвост нервно заходил из стороны в сторону. — Подделать шафран? В Иерусалиме? Да за одну нить этой пряности дают три овцы! Это не просто воровство, Елисей. Это государственная измена. Бежим на кухню, пока эти олухи из царской стражи не затоптали все следы!

2. Досье эпохи: Почему шафран правил миром

В X веке до нашей эры еда при дворе царя Соломона была главным инструментом дипломатии. Ежедневно двор потреблял тридцать мер пшеничной муки, шестьдесят мер муки ячневой, десять откормленных быков, двадцать быков с пастбища и сто овец, не считая оленей, серн и откормленных птиц. Но главным богатством были не туши мяса, а пряно-

сти.

Шафран (*Crocus sativus*) в древности ценился выше золота. Чтобы получить всего один фунт (около 400 граммов) этой пряности, нужно было вручную собрать и высушить над огнем около 70 000 рылец пурпурного крокуса. Крокус цвел всего две недели в году, а сбор начинался на рассвете, пока солнце не высушило нежные цветки.

Для Соломона шафран был символом его геополитического триумфа. Он использовался:

1. **В высокой кулинарии:** Для придания блюдам священного «солнечного» цвета и тонкого, ни на что не похожего горьковато-медового аромата.

2. **В дипломатии:** Одежды, окрашенные шафраном, имели право носить только цари и высшие жрецы.

3. **В медицине и культах:** Шафран считался сильнейшим противоядием и благовонием, угодным Богу.

Тот, кто контролировал караванные пути шафрана, контролировал восток Средиземноморья. Финикийские купцы везли его под охраной наемников, и каждый мешок был опечатан личной печатью царя Хирама.

3. Следствие ведут повара: Разгадка финикийского каравана

Елисей Плотников и Йошкин Кот проникли в подвалы царской кухни, где на коленях рыдал закованный в цепи главный повар Ахишар. Перед ним стояли вскрытые кожаные тюки.

— Клянусь Ковчегом! — причитал Ахишар. — Печати на тюках были целы! Я сам срезал финикийский шнур. Ни одна живая душа не подходила к припасам!

Елисей подошел к мешку, зачерпнул горсть фальшивого «шафрана» и поднес к носу. — Запаха нет, — констатировал русский повар. — Обычная трава, подкрашенная соком марены. Но посмотри на швы тюка, Ахишар.

Йошкин Кот тем временем запрыгнул на пустой тюк и начал тщательно вынюхивать углы. Вдруг он замер и тихо заурчал: — Елисей, иди сюда. Печати-то сверху целы, а вот снизу, у самого дна, кожа прорезана тонким ножом и аккуратно зашита суровой жильной нитью. И пахнет от этой нити не финикийской смолой, а... благовониями жрецов бога Молоха. Горькая мирра и паленая кость.

Плотников присмотрелся. Действительно, стежки были сделаны мастерски, но торопливо. — Заговор, — тихо сказал Елисей. — Тюки подменили или вскрыли на последней стоянке в пустыне, у колодцев Беэр-Шевы. Жрецы конкурирующих культов хотели опозорить Соломона перед царицей Савской. Если на пиру не будет золотого риса, царица сочтет, что Соломон обеднел, и не подпишет торговый договор о поставках золота из Офира.

Соломон, выслушав доклад Плотникова, не стал рубить головы. Его мудрость заключалась в точном расчете. Он отправил отряд легкой конницы к колодцам, а Елисею приказал: «До пира три часа. Сделай так, чтобы рис сиял золотом,

иначе твоя голова ляжет на плаху рядом с поваром».

— Из чего я сделаю золото, царь-батюшка? — взмолился Елисей. — Если шафрана нет во всем Иерусалиме?

— Думай, повар. На то ты и из будущего пришел, — ответил Соломон и удалился.

4. Рецепт из архива: Древний золотой плов Соломона (Оригинал X века до н.э.)

«Взять мясо молодого барана, упитанного на холмах Иудейских. Растопить жир его в медном тагане. Бросить туда лук сладкий и коренья желтые, что растут у воды. Рис, привезенный из земель полуденных, промыть семь раз, пока вода не станет чистой, как хрусталь. Настоять нити шафрана царского в теплой воде, дабы отдала она цвет солнца и дух неизреченный. Соединить мясо, рис и воду шафранную, и томить на углях, пока рис не впитает всю силу...»

5. Лаборатория шефа: Спасение пира и современная реконструкция

Елисей Плотников совершил кулинарный подлог, который спас международную дипломатию. Шафран он заменить не мог — его аромат неповторим. Но цвет! Елисей вспомнил про корень, который финикийцы привозили из далекой Индии как дешевую краску для бедняков — **куркуму**. Он смешал её с диким горным медом и каплей гранатового сока, чтобы сбалансировать землистый вкус куркумы, и добавил для аромата сушеную цедру диких левантийских лимонов.

Плов сиял так, что царица Савская зажмурилась от восторга. Договор был подписан. А жрецов-заговорщиков поймали в пустыне — они застряли, потому что Йошкин Кот накануне тайно пробрался к их верблюдам и порезал подпруги на седлах.

Попробуем приготовить этот «дипломатический» плов на современной кухне.

Ингредиенты:

Баранья голяшка или лопатка — 800 г

Рис (лучше сорт Басмати или Девзира) — 2 стакана

Лук репчатый — 3 шт.

Морковь (в древности использовали желтую) — 2 шт.

Настоящий шафран — 10–12 нитей (или 1 ч. л. куркумы для «варианта спасения Елисея»)

Сушеные финики и изюм — по горсти

Кумин (зира), кориандр, соль — по вкусу

Кунжутное масло — 50 мл

Пошаговое приготовление:

1. **Подготовка шафрана:** Залейте нити шафрана 50 мл теплой (не кипяток!) воды. Оставьте на 20 минут. Вода станет ярко-оранжевой.

2. **Обжарка:** В глубоком сотейнике или казане разогрейте кунжутное масло. Обжарьте крупно нарезанный лук до золотистого цвета. Добавьте мясо, нарезанное крупными кубиками. Жарьте до корочки.

3. **Зирвак (Основа):** Добавьте морковь, нарезанную со-

ломкой. Всыпьте кумин и кориандр. Положите финики и изюм. Залейте кипятком, чтобы мясо скрылось, уменьшите огонь и тушите 40 минут.

4. Закладка риса: Промытый рис выложите ровным слоем поверх мяса. Не перемешивайте!

5. Золотой финал: Аккуратно вылейте шафранную воду (вместе с нитями) поверх риса. Долейте кипятка, чтобы он покрывал рис на 1,5 см. Варите на сильном огне, пока вода не уйдет с поверхности.

6. Томление: Закройте казан плотной крышкой, уменьшите огонь до минимума и оставьте на 20 минут. Перед подачей перемешайте.

ВРЕЗКА НА ПОЛЯХ ОТ ЙОШКИНА КОТА:

«Царица Савская, между прочим, баба умная. Она сразу поняла, что шафран там был наполовину с куркумой замешан — у нее на родине этого добра завались. Но промолчала, потому что баранина у Елисея получилась — пальчики оближешь (я три куска с царского верста стащил, знаю, о чем говорю).

А настоящие мешки с шафраном Соломон потом нашел в пещерах жрецов. И знаете, куда их дели? Отдали в царскую аптеку. Так что учитесь, люди: если у вас на кухне кризис и пропал дорогой ингредиент — включайте соображалку и маскируйте вкус медом и специями. Главное, чтобы мясо было свежим, а кот — сытым!»

Глава 3

ГЛАВА 3. «Вавилонский кодекс, или Дело о разбавленном пиве»

Место действия: Месопотамия, Вавилон, таверна у ворот Иштар. **Время действия:** Около 1750 года до н.э. (Правление царя Хаммурапи).

1. Улика на тарелке: Смерть в глиняном кувшине

Елисей Данилович Плотников сидел на соломенной циновке в тени огромной глинобитной стены. Воздух Вавилона был густым от пыли, раскаленного песка и тяжелого, сладковато-кислого запаха бродящего сусла. Русский повар обмахивался краем своего белого фартука и с тоской вспоминал прохладный погреб со студеной квасной бочкой.

Рядом, поджав под себя лапы, сидел Йошкин Кот. Его черная шерсть покрылась тонким слоем серой вавилонской пыли, отчего он выглядел как мифический демон подземного царства. Кот брезгливо разглядывал толстую глиняную соломинку, торчащую из массивного сосуда.

— Елисей, я это пить не буду, — отрезал Кот. — Во-первых, оно теплое, как верблюжья моча. Во-вторых, на дне плавает столько ячменной шелухи, что можно засеять целое по-

ле. А в-третьих, местная трактирщица по имени Шамирам подозрительно часто крестится на идола бога Мардука, когда смотрит на наш кувшин.

Елисей Данилович пододвинул кувшин поближе, опустил в него палец, лизнул и нахмурился: — А ведь Кот прав. Пиво не просто плохое. Оно разбавлено водой из Евфрата чуть ли не наполовину. Но самое скверное — в нем чувствуется привкус горькой цикуты. Нас хотят не просто обсчитать, усатый. Нас пытаются отравить по заказу гильдии местных пивоваров. Они прознали, что мы везем царю Хаммурапи рецепт нашей сибирской ржаной закваски!

2. Досье эпохи: Пиво как государственная валюта

В Древнем Вавилоне пиво (*сикару*) было не просто напитком для веселья, а основой жизни и эквивалентом денег. Водой из рек брезговали — она разносила заразу, поэтому пиво пили все: от рабов на строительстве зиккуратов до верховных жрецов. Роль пива в Месопотамии была колоссальной:

1. Плата за труд: Строителям и ремесленникам выдавали от 2 до 4 литров пива в день в качестве зарплаты.

2. Божественный статус: Пивоварением заправляли женщины, а покровительницей напитка считалась богиня Нинкаси. Пиво варили из особого ячменного хлеба — *бап-пира*, который запекали, крошили, заливали водой и отправляли бродить.

3. Закон и порядок: Царь Хаммурапи включил в свой знаменитый свод законов (Кодекс Хаммурапи) строжайшие

статьи, регулирующие пивоварение. За разбавление пива водой или завышение цены трактирщицу ждала одна кара — её без лишних разговоров бросали в реку.

3. Следствие ведут повара: Заговор «Черной соломинки»

Елисей и Кот не стали поднимать шум. Подхватив кувшин, они незаметно пробрались за кулисы таверны — в варочный цех, где в огромных вкопанных в землю чанах бурлило сусло.

Йошкин Кот, пользуясь своей кошачьей маскировкой, взлетел на деревянную балку под потолком и сверху наблюдал за хозяйкой Шамирам и странным человеком в дорогих льняных одеждах.

— Он передал ей мешочек с серебром, — зашептал Кот сверху, свесив хвост перед носом Елисея. — Этот тип — доверенный слуга верховного жреца Эсагилы. Жрецы держат монополию на продажу храмового пива. Твой приход с рецептом русского пива, которое не киснет на жаре две недели, рушит их бизнес. Они приказали Шамирам разбавить пиво ядовитым соком, а вину свалить на «чужеземную порчу».

Плотников действовал решительно. Он вышел из тени, держа в руке кувшин: — Ну что, хозяйка, проверим твой товар по закону нашего великого царя Хаммурапи? Вызовем царских стражей со стелы законов, пускай они отхлебнут из этого кувшина!

Трактирщица побледнела, упала на колени и выдала заго-

ворщиков с потрохами. Жреческий слуга попытался бежать, но Йошкин Кот прыгнул ему прямо на лысую голову, лишив обзора. Прибывшие гвардейцы Хаммурапи зафиксировали факт нарушения статьи 108 Кодекса (занижение ценности напитка). Вечером Шамирам отправилась плавать в Евфрат со связанными руками, а Елисей Данилович получил личную благодарность от царя и разрешение сварить первое в истории Месопотамии светлое ячменное пиво по нашему старинному методу — с фильтрацией и охлаждением в глубоких колодцах.

4. Рецепт из архива: Вавилонское пиво «Сикару» (Реконструкция по глиняным табличкам)

«Возьми ячмень чистый, прорасти его водой священного Евфрата, пока не пустит он ростки (солод). Испеки из него хлеб баппир, но не пересуши в печи. Раскроши хлеб сей в чан, добавь финикового меда для сладости и силы, да залей чистой водой. Пусть стоит на солнце три дня, пока не запенится, как яростный бык. Пей через тростинку, дабы шелуха не попала в горло твое...»

5. Лаборатория шефа: Адаптированное Вавилонское финиковое пиво (Безалкогольный / слабоалкогольный исторический напиток)

Оригинальное вавилонское пиво было густым, нефiltroванным и без хмеля (хмель в древности не использовали, из-за чего напиток быстро кис). Мы реконструируем этот вкус, сделав его освежающим, плотным и абсолютно без-

опасным.

Ингредиенты:

Ячменный солод (можно купить готовый молотый в пивоваренном магазине) — 1 кг

Вяленые финики (мясистые, без консервантов) — 300 г

Вода фильтрованная — 5 литров

Ржаные сухари (для придания плотности по методу Елисея) — 200 г

Пивные или квасные дрожжи — 5 г (в древности использовали дикие дрожжи, но мы перестрахуемся)

Пошаговое приготовление:

1. **Затираание (Варка хлеба):** Смешайте ячменный солод с ржаными сухарями, залейте 5 литрами воды, нагретой до 65–70°C. Оставьте эту кашу томиться в теплой духовке на 2 часа. Солод отдаст воде все сахара.

2. **Финиковый сироп:** Из фиников удалите косточки, мелко нарежьте их, залейте небольшим количеством кипятка и пробейте блендером в однородную пасту.

3. **Фильтрация:** Процедите ячменное сусло через несколько слоев марли, тщательно отжав жмых (чтобы Йошкин Кот не ругался на шелуху).

4. **Соединение:** Добавьте в теплое сусло финиковую пасту, хорошо перемешайте. Сусло должно остыть до комнатной температуры (около 22–25°C).

5. **Брожение:** Рассыпьте по поверхности дрожжи. Накройте марлей и оставьте в темном месте на 24–36 часов.

Как только появится плотная белая пена и приятный хлебно-фруктовый аромат — напиток готов.

6. Подача: Охладите пиво. Подавайте в глиняных кружках. На дне будет небольшой осадок от фиников, поэтому аутентично использовать соломинку.

ВРЕЗКА НА ПОЛЯХ ОТ ЙОШКИНА КОТА:

«Финиковое пиво у Елисея вышло — улет! Сладкое, плотное, с ног валит не хуже нашей медовухи, если передержать лишний день.

А жрецы эти вавилонские еще долго косо на меня смотрели. Я им потом в главном храме все священные шнуры перегрыз, пускай знают, как русскому коту поддельную сикару подсовывать. И помните: если пиво пахнет аптекой или горькой травой, а хмеля в рецепте нет — не пейте, целее будете. Требуйте строгого соблюдения Кодекса Хаммурапи даже в XXI веке!»

Глава 4

ГЛАВА 4. «Тайна напитка бессмертия, или Заговор зороастрийских жрецов»

Место действия: Персидская империя Ахеменидов, Персеполь, зимний дворец царя Дария I. **Время действия:** Около 515 года до н.э.

1. Улика на тарелке: Безумие в золотой чаше

Елисей Данилович Плотников, облаченный по местной моде в длинный кафтан с вышитыми золотыми львами, стоял у гигантского бронзового очага в подвалах Персепполя. Русский повар хмуро разглядывал тяжелую ступку из зеленого нефрита. В ней лежали странные сухие стебли без листьев, похожие на желтоватые прутья.

Рядом, на мешке с сушеным инжиром, сидел Йошкин Кот. Его хвост нервно подергивался, а уши были прижаты к голове. Кот заворуженно смотрел на золотой кубок, из которого поднимался густой, одурманивающий аромат молока, дикого меда и какой-то дикой, незнакомой травы.

— Елисей, бросай эту ступку, — прошипел Кот, испуганно оглядываясь на тени, пляшущие по каменным стенам. — Жрецы магуши (маги) сегодня на рассвете зарезали белого

быка и варили этот взвар в полной темноте. Я подсмотрел: верховный жрец подсыпал туда порошок из сушеных мухоморов и ядовитого белены-корня. Они называют это «Хаома» — напиток бессмертия и божественного экстаза. Но царь Дарий после трех глотков этой бурды перестал узнавать собственных сыновей и отдал приказ казнить всю свою гвардию «бессмертных»!

Елисей Данилович осторожно коснулся пальцем края кубка: — Это не божественный экстаз, усатый. Это чистой воды политический заговор. Жрецы хотят ввести царя в вечный транс, чтобы править империей от его имени. А священный напиток Хаому они превратили в сильное психотропное оружие. Нам нужно срочно сварить противоядие и очистить рецепт от жреческой отравы!

2. Досье эпохи: Священная Хаома (Сома) — эликсир богов и царей

В древнеиранской (персидской) культуре и религии зороастризма **Хаома** (в индийских Ведах — *Сома*) была самым сакральным, загадочным и охраняемым напитком. Это одновременно и растение, и божество, и ритуальный эликсир.

1. Эффект напитка: Настоящая Хаома даровала воинам ярость и бесстрашие перед боем, жрецам — прозрение и способность общаться с богами, а царям — здоровье и бессмертие. Она не вызывала похмелья или упадка сил.

2. Загадка ботаники: Ученые до сих пор спорят, что именно служило основой Хаомы. Большинство сходится

во мнении, что это была **эфедра хвойниковая** (*Ephedra*) — горный кустарник, содержащий природный стимулятор эфедрин, смешанный с соком дикого горного облепихника, молоком и коноплей.

3. Монополия жрецов: Простые люди не имели права даже прикасаться к растению. Жрецы собирали его в горах при свете луны, выжимали сок с помощью каменных пестиков под чтение священных мантр «Авесты».

3. Следствие ведут повара: Подмена на священном алтаре

Елисей Плотников понял, как была совершена диверсия. Настоящая эфедра дает прилив сил и ясность ума. Но жрецы, желая подчинить Дария I, подменили горные стебли эфедры на болотную аконитовую траву и концентрированный сок черной белены, который вызывает тяжелые галлюцинации и потерю воли.

— Кот, тащи сюда запасы нашей сушеной лесной земляники и корень солодки, что мы взяли на Урале! — скомандовал Елисей. — Нам нужно связать яд в желудке царя и вернуть ему ясный разум.

Йошкин Кот метнулся в поварской несессер. Пока Елисей Данилович варил густой очищающий отвар из кислых ягод, солодки и мяты, Кот исполнил свою часть детективного плана. Он пробрался в личные покои верховного жреца и устроил там грандиозный погром: перевернул сосуды со священным маслом, разорвал ритуальные свитки и, главное, выкрал

мешочек с настоящей, чистой эфедрой, которую жрецы прятали для себя.

Когда Дарию I под видом «второй чаши откровения» поднесли очищающий взвар Елисея, царь пришел в себя уже через четверть часа. Галлюцинации отступили, взгляд правителя стал жестким и ясным. По приказу Дария заговорщики-жрецы были немедленно отправлены на рудники, а Елисей Данилович получил звание «Главного хранителя царской чаши».

4. Рецепт из архива: Древнеиранская Хаома (Реконструкция по текстам «Авесты»)

«Взять стебли золотистые Хаомы, что растут на высоких кручах, куда не долетают стрелы. Растереть их в ступке каменной, омывая чистой родниковой водой. Смешать сок сей со свежим молоком коровы, не знавшей ярма, и добавить мед диких пчел, собранный в дуплах дубовых. Процедить через шерсть белого барана и пить во славу Ахура-Мазды, дабы обрести силу льва и мудрость змеи...»

5. Лаборатория шефа: Современный тонизирующий напиток «Персидская Хаома»

Поскольку эфедра в современной кулинарии запрещена из-за высокого содержания сильнодействующих алкалоидов, мы воссоздадим оригинальный вкус, текстуру и мощный легальный тонизирующий эффект древнеиранского эликсира с помощью доступных суперфудов.

Ингредиенты:

Зеленый чай (лучше порошок Матча или качественный крупнолистовой саусеп) — 1 ст. л. (замена вяжущего вкуса и антиоксидантов эфедры)

Натуральный корень женьшеня или элеутерококка (жидкий экстракт из аптеки) — 1 ч. л. (для того самого «эффекта бессмертия» и бодрости)

Молоко (миндальное или обычное цельное) — 300 мл

Горный мед — 2 ст. л.

Свежая мята — 3-4 листочка

Мускатный орех и корица — по щепотке

Пошаговое приготовление:

1. **Экстракция (Растирание):** В ступке разотрите листья зеленого чая вместе с листочками мяты и щепоткой мускатного ореха до состояния мелкого порошка (имитируем работу персидских жрецов).

2. **Основа:** Нагрейте молоко до 70°C (не доводя до кипения). Всыпьте туда растертый чайный порошок со специями. Оставьте настояться под крышкой на 10 минут, чтобы молоко впитало все вкусы.

3. **Тонизирование:** Процедите полученное ароматное молоко через мелкое сито или марлю. Добавьте чайную ложку экстракта элеутерококка (или женьшеня).

4. **Сладость:** Введите в теплый напиток дикий мед. Тщательно размешайте, пока он полностью не растворится.

5. **Подача:** Подавайте напиток теплым в красивых пиалах. Он имеет необычный нежно-зеленый или золотистый

цвет, плотную текстуру и моментально снимает усталость, возвращая ясность мысли.

ВРЕЗКА НА ПОЛЯХ ОТ ЙОШКИНА КОТА:

«Женьшень в молоке — вещь убойная, у меня после него усы дыбом встали, и я три часа гонял царских павлинов по всему саду Дария. Самое то, когда нужно всю ночь писать книгу на 1000 страниц!»

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.