

## Во Фрибурге воскресили наше меню: от Эдема до современности | Notre cuisine ressuscitée à Fribourg

Автор: Лейла Бабаева, [Фрибург](#) , 22.05.2014.



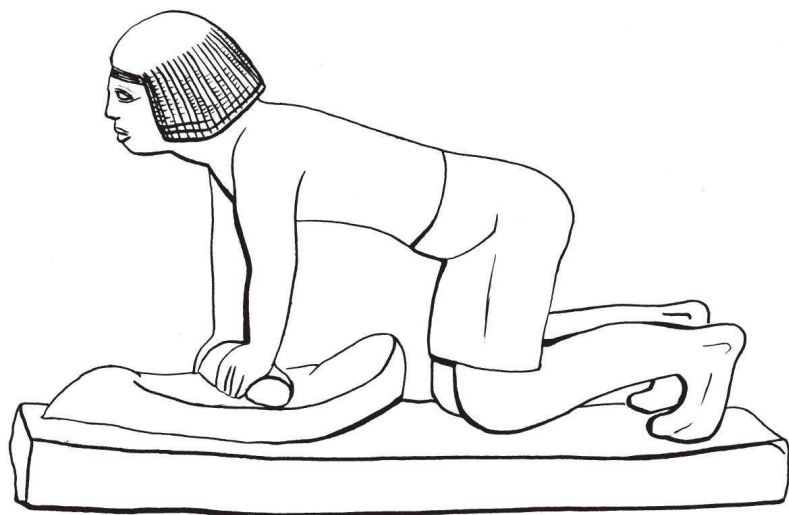
Отношение к рыбе в древности было неоднозначным: одни народы любили ее покусать, другие не признавали (unifr.ch)

В Музее библейской и восточной культуры при Фрибургском университете (Musée Bible+Orient) открылась выставка, посвященная кулинарным пристрастиям народов мира: от библейских времен до современности.

|  
Le Musée Bible+Orient invite à découvrir les traditions de l'art culinaire dès l'Antiquité jusqu'à nos jours.

Notre cuisine ressuscitée à Fribourg

Пища занимает в нашей жизни столь важное место, что ее существование и потребление неизбежно связано не только с физиологическими, но и с этическими, экологическими и религиозными вопросами. Еда указывает на социально-экономический статус, отношение к себе и многое другое. О культуре того или иного народа можно судить в том числе и по его кулинарным традициям. Чем более изощренный, разнообразный и богатый рацион – тем древнее культура. И напротив – у молодых народов кухня подчас незамысловатая, но питательная и здоровая. С этими мыслями профессор отделения библейских исследований Ганс Ульрих



Вот так в Древнем Египте молотили зерно ([bible-orient-museum.ch](http://bible-orient-museum.ch))  
Штейманс и его ассистент Флориан Липпке и предложили тему для междисциплинарной выставки к 125-летию юбилею Фрибургского университета.

Благодаря тому, что к ним присоединились коллеги с отделений классической археологии (профессор Вероник Дасен и ассистент Сандра Яэгги), физики (профессор Ганс Рудольф Фолькле) и психологии (профессор Симон Мюнх и ассистент Андреа Виссен), тема освещена с разных сторон, образуя многогранное целое, а выставка показывает, что «извечные» проблемы человечества нельзя отнести к какой-либо одной области знания. Даже такой, казалось бы, простой вопрос, как «рацион питания», находится в объективе внимания нескольких наук. На помощь историкам приходят археологи, физики, ботаники, социологи, переводчики, журналисты, диетологи и многие другие...

На шести стендах представлены интересные «кулинарные» темы: первый рассказывает о традициях приготовления и хранения пищи в наши дни и на Древнем Востоке. Второй посвящен кормлению грудью во времена Античности. Третий – питанию богов и пище, как божественному дару. Четвертый открывает перед посетителем мир праздничной и постной кухни и связанных с едой табу. Благодаря пятому можно узнать о расстройствах пищеварения с точки зрения психологии. Шестой стенд рассказывает о том, какие блюда готовили разные народы в разных странах, чтобы почтить память умерших предков.



Исида, кормящая Гора (bible-orient-museum.ch)

Экспонаты расположены по оригинальному принципу «противоположности сходятся». Здесь седая старина соседствует с последними достижениями нашей цивилизации. Посетителю легко проследить, как менялись гастрономические стереотипы с течением веков. Перед зеркалом прихорашивается худенькая Барби в розовом платье, а рядом с ней красуются статуэтки пышнотелых античных богинь. В отличие от современных идеалов «худосочной красоты», культивируемых западными средствами массовой информации, в древности полнота символизировала изобилие, богатство, здоровье, благословение небес. Богинь изображали в виде дородных женщин. Толстощекий ребенок вызывал радость родителей. Обильная еда, так же, как и доброе вино, веселит душу и радует сердце, считали древние. Поистине: скажи мне, как ты ешь, и я скажу, кто ты!

Организаторы выставки выступили одновременно и в роли экскурсоводов. Сандра Яэгги поделилась впечатлениями на страницах газеты Фрибургского университета *Unireflets*: «Однажды мне пришлось провести по выставке группу из 23 человек, в которой были и взрослые, и дети. Это трудная, но увлекательная задача – приспособляться к динамике восприятия посетителей. И если ребенок смотрит на вас огромными глазами, и вам кажется, что он хочет уйти, значит, вы что-то упустили или сделали не так». В то же время диалог с посетителями – в особенности с теологами – помог исследовательнице переосмыслить тематику и обогатить свой рассказ.

У многих гостей вызвала удивление тема грудного вскармливания младенцев. Разве это относится к истории кулинарных традиций? Ведь груднички ничем, кроме молока, не питаются. Эта манна небесная им ниспослана самой природой. Не спешите соглашаться с таким утверждением. Многие наши читатели вспомнят, что в советские времена молозиво считалось непригодным для кормления новорожденных, ребенка приносили матери в роддоме на третий день. Сегодняшняя акушерская практика считает такой подход в корне ошибочным, ребенка прикладывают к

материнской груди сразу же в родильном зале. А что думали на этот счет эскулапы



Византийская лампа с виноградным мотивом ([bible-orient-museum.ch](http://bible-orient-museum.ch))

древности? Еще во времена поздней Античности молозиво считалось вредным для ребенка, так как организм матери ослаблен после родов и ничего полезного дать не может. В первые дни новорожденных кормили водой с добавлением меда. Дети из патрицианских, да и просто зажиточных древнеримских семей часто страдали авитаминозом из-за того, что их высокородные родители забивали себе голову сложными теориями, в то время как дети бедняков упивались ценнейшим молоком матери.

Еще один интересный вопрос, которым задавались древнеримские матроны: кормить ли самой ребенка грудью? Некоторые философы осуждали аристократок за то, что они отдавали своих детей кормилице: считалось, что с молоком ребенок усвоит не только качества своей матери, но и отца.

Образ кормящей женщины означал для древних образ Матери-Земли, Богини-Кормилицы всего сущего. Изображение кормящей матери встречается практически у всех народов древности.

А вот еще несколько интересных фактов «из меню» жителей Античности. На Ближнем Востоке в древности бедняки питались практически одними зерновыми. К сожалению, зерно перемалывали в те времена при помощи каменных жерновов (представлены в музее), и частички каменной пыли всегда оставались в муке. В результате страдали зубы бедных едоков, что приводило часто к заражению со смертельным исходом. Не удивительно, что в среднем люди жили тогда не больше 30 лет.

Чиновники, писари и священники кормились в древности на Ближнем Востоке от королевской кухни, что значительно продлевало их жизнь. Ганс Ульрих Штейманс пояснил причину таких привилегий: ученые царедворцы посвящали 20-30 лет своей

жизни изучению тонкостей клинописного письма. Их жизнь была драгоценна, а потому следовало всеми способами продлить дни ученых мужей.

Выставка будет действовать до 20 ноября по адресу: [Musée BIBLE+ORIENT](#), Фрибургский университет, аудитория 4219, авеню де л'Ероп, д. 20, Фрибург. Телефон для справок: +41 26 300 7387.



Ливанский сосуд в виде вьючного верблюда (bible-orient-museum.ch)

[Фрибургский университет](#)  
[кулинарные традиции](#)

Статьи по теме

[Во фрибургском Музее Гутенберг Тора обрела крылья](#)  
[Библейские одежды воссозданы во Фрибурге](#)  
[Фрибург в библейском времени](#)

---

**Source URL:** <https://nashagazeta.ch/news/cultura/17706>