**«История гастрономии в европейской цивилизации»**

**курс лекций В.Л. Задворного, 30 акад. часов**

Курс лекций посвящен истории гастрономической культуры Европы. Гастрономическая культура является одним из пластов «прикладной» культуры человечества, начало формирования которой обозначило рубеж перехода людей от дикой первобытной жизни к цивилизованной жизни городов. В начале рассмотрена предыстории европейской гастрономической традиции, которая сформировалась на основе культуры Древнего мира. Затем три «исторические» лекции посвящены соответственно гастрономии античности, Средневековья и эпохи Возрождения.

В следующих лекциях освещена триада античной гастрономии, ставшая общей для всего Средиземноморского региона (для Греции, Италии, Испании и Португалии), и которая основывалась на трех базисных продуктах: хлебе, вине и оливковом масле. Рассмотрено также изменение гастрономической культуры Европы в Средние века, что было связано с Великим переселением народов, и заселением Европы германскими народами, тремя базисными элементами гастрономической культуры которых было пиво, свинина и сливочное масло.

Отдельная лекция посвящена изобретению средневековыми алхимиками aqua vitae – спирта, и рассмотрению основных крепких напитков, которые были созданы на его основе (арманьяк, коньяк, виски, кальвадос, граппа, ром, абсент, водка и др.).

Заключительные лекции посвящены ведущим современным европейским гастрономическим культурам – Италии и Франции. Рассмотрены основные итальянские гастрономические бренды: паста, ризотто, пицца, прошутто, десерты и кофе. А также французские сыры, соусы, пате (фуа-гра, террины, грийоны), супы (луковый суп, консоме, велюте) и основные блюда (рагу, потофё, петух в вине, кассуле и др.).

**Тематика лекций**

**Лекция 1.** Древний мир: приготовление пищи как один из основных факторов перехода человечества от дикого состояния к цивилизации. Шумер, Аккад, Вавилония и Ассирия: рацион питания людей цивилизаций Месопотамии и древнейшие кулинарные книги. Пиво – основной напиток государств Междуречья. Древний Египет: истоки виноделия и изображение вина в древнеегипетской живописи.

**Лекция 2.** Античность: формирование основ европейской гастрономии. Крито-микенская цивилизация – древнейшая цивилизация на европейском континенте и ее гастрономическая культура. Культ бога вина Диониса в Древней Греции. Образ вина в древнегреческой философии и литературе. Лукулловы пиры – кулинария Римской империи.

**Лекция 3.** Средние века: синтез гастрономических культур средиземноморья и германского мира. Аббатства как центры средневекового виноделия и «флагманы» сельского хозяйства в эпоху «Темных веков». Средневековые кулинарные книги.

**Лекция 4.** Пиры эпохи Ренессанса. Возрождение античной гастрономии. «Сахарная революция»: наступление сахара на «средневековый» мед. Новые продукты из открытой Колумбом Америки. Изменение гастрономических вкусов элиты. Новое время: формирование национальных кулинарных традиций.

**Лекция 5.** Хлеб как первый элемент средиземноморской гастрономической триады. Итальянские чиабатта, фокачча, брускетта, микетта, а также французский батон.

**Лекция 6.** Вино как второй элемент средиземноморской гастрономической триады. Обзор основных винодельческих регионов Франции. Вина Бургундии, Бордо, Шампани, Долины Роны, Лангедока и Прованса. Вина Италии: Бароло, Барбереско, Кьянти, Ламбруско. Вина Испании, Португалии и Германии.

**Лекция 7.** Оливковое масло как третий элемент средиземноморской гастрономической триады. Обзор основных марок оливкового масла категории DOP Италии и Испании.

**Лекция 8.** Пиво - один из краеугольных камней германской гастрономической культуры. Пивные традиции Германии, Чехии, Бельгии Великобритании и Ирландии.

**Лекция 9.** Сыр – современное совершенство средневековой гастрономической традиции. Французские сыры категории AOP: мягкие (бри, камамбер, пон-л’эвек), полутвердые и твердые (бофор, конте, морбье) и голубые сыры (рокфор, блё д’Овернь, блё де кос), сыры из козьего молока (Кроттэн дё Шавиньоль, валансе, Сент-Мор-де-Турэн, пикодон рокамадур). Итальянские сыры категории DOP: грана падано, пармиджано реджано, таледжо, пекорино романно и сардо, а также моцарелла, рикотта, маскарпоне.

**Лекция 10.** Открытие aqua vitae и современные крепкие спиртные напитки: арманьяк, коньяк, кальвадос, виски, джин, ром, граппа, текила, водка. Ликеры и биттеры: амаро, фернет рамазотти, самбука, шартрез, бенедиктин, пастис, егермейстер, бейлис, шериданс, бехаровка, адвокат. «Зеленая фея» - абсент.

**Лекция 11.** Гастрономическая культура Италии. Итальянские блюда, которые завоевали мир: паста, ризотто, пицца. Итальянские прошутто, брезаола, спек и салями. Итальянский кофе: эспрессо, латте, капучино, американо.

**Лекция 12.** Гастрономическая культура Франции. Ритуал французского обеда: аперитив, пате, основное блюдо, сырная тарелка, десерт, дижестив. Самые известные французские блюда: луковый суп, буйабес, рагу, антрекот, эскалоп, петух в вине, кассуле, бресская курица и лягушачьи лапки, устрицы, омары, морские гребешки.

**Список основной литературы**

1. Горелов Н.С. Закуска для короля, румяна для королевы. Энциклопедия средневековой кухни и косметики. СПб, 2008.
2. Девитт Д. Тайны итальянской кухни. М., 2009.
3. Депардье Ж. Моя кухня. М., 2009.
4. Джонсон Х. История вина. М., 2004.
5. Добиаш-Рождественская О.А. Культура западноевропейского Средневековья. М., 1987.
6. Дэвис Н. История Европы. М., 2005.
7. Задворный В., Лупандин И. Услащение Европы // Вокруг Света. № 10, 2010, c. 222-230.
8. Задворный В., Лупандин И. Пятый элемент. // Simple Wine News, № 9 (58), 2011, с. 102 – 105.
9. Задворный В., Лупандин И. Напиток грёз. // Simple Wine News, № 6 (65), 2012, с. 64 – 66.
10. Каппати А., Монтанари М. Итальянская кухня. История одной культуры. М., 2006.
11. Кереньи К. Дионис. Прообраз неиссякаемой жизни. М., 2007.
12. Клэдстрап Д., Клэдстрап П. Шампанское. История праздничного напитка. М., 2008.
13. Костюкович Е.А. Еда: итальянское счастье. М., 2006
14. Похлебкин В. В. История водки. М., 2008.
15. Baker Ph. The Book of Absinthe: A Cultural History. N.Y., 2003.
16. Bonal F. Le livre d’or du Champagne. Paris, 1984.
17. Dufor H. Armagnac, eaux de vie et terroir. Toulouse, 1982.
18. Forbes R.J. A Short History of the Art of Distillation. Leiden, 1970.
19. Gall M. Le maître des saveurs: La vie d’Auguste Escoffier. Paris, 2001.
20. Galloway J.H. The Sugar Cane Industry: An Historical Geography from Its Origins to 1914. Cambridge, 2005.
21. Lutun A.Chateauneuf-du-Pape. P., 2001.
22. Mattsson H. Calvados: The World’s Premier Apple Brandy. Malmö, 2004.
23. Parienté H., Trenant G. de. La fabuleuse histoire de la cuisine française. Paris, 1981.
24. Sender S.G., Derrien M. La grande histoire de la pâtisserie-confiserie française. Genève, 2003.
25. Sirasi N. Taddeo Alderotti and His Pupils: Two Generations of Italian Medical Learning. Princeton, 1981.