



ИСКУССТВО  
ЖИТЬ  
СТОИМЫМ  
ПРОЕКТ

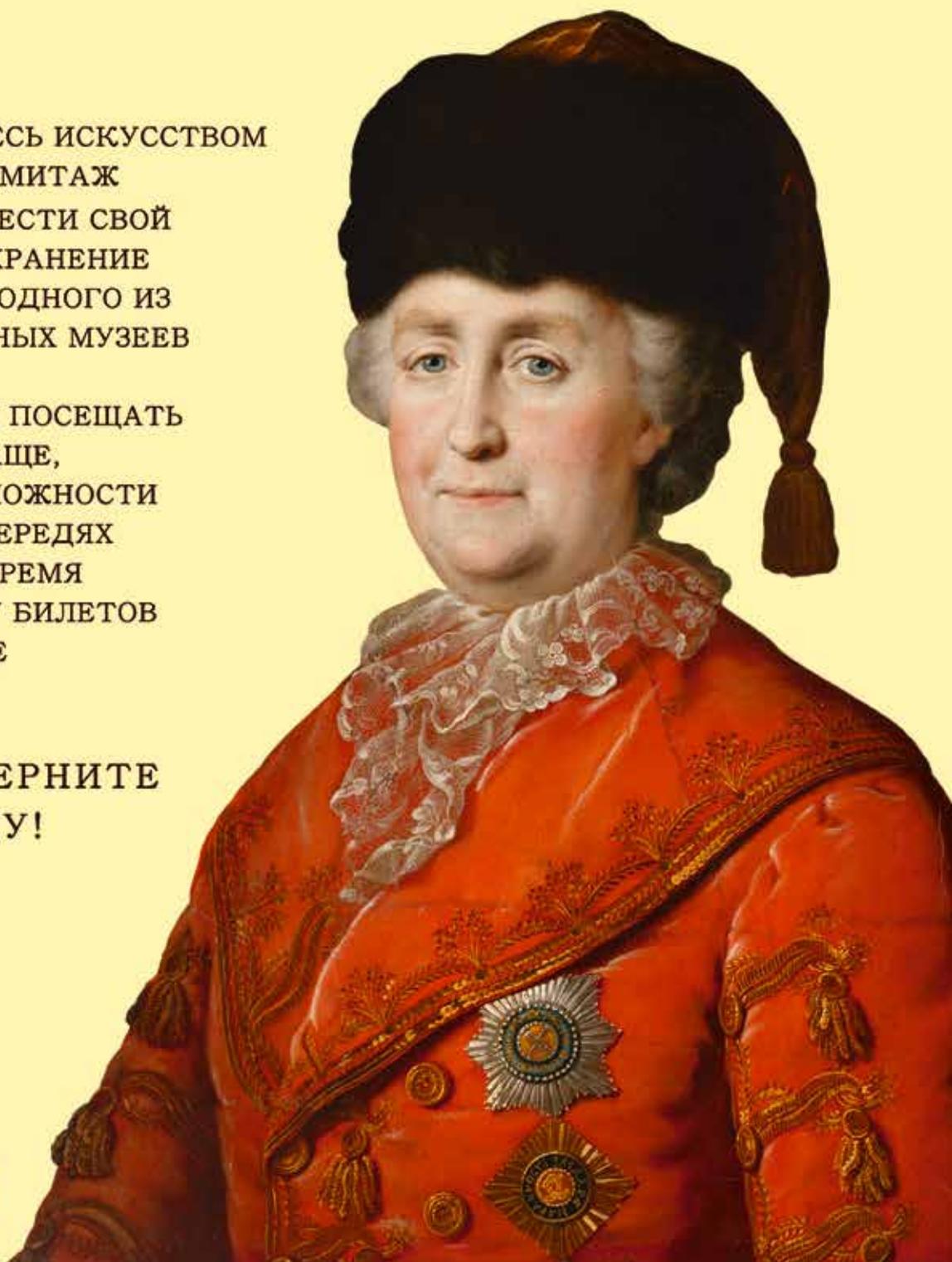


# МЕЖДУНАРОДНЫЙ КЛУБ ДРУЗЕЙ ЭРМИТАЖА

ЕСЛИ ВЫ:

- УВЛЕКАЕТЕСЬ ИСКУССТВОМ
- ЛЮБИТЕ ЭРМИТАЖ
- ГОТОВЫ ВНЕСТИ СВОЙ  
ВКЛАД В СОХРАНЕНИЕ  
И РАЗВИТИЕ ОДНОГО ИЗ  
САМЫХ ВАЖНЫХ МУЗЕЕВ  
МИРА
- ХОТЕЛИ БЫ ПОСЕЩАТЬ  
ЭРМИТАЖ ЧАЩЕ,  
НО НЕТ ВОЗМОЖНОСТИ  
СТОЯТЬ В ОЧЕРЕДЯХ  
И ТРАТИТЬ ВРЕМЯ  
НА ПОКУПКУ БИЛЕТОВ  
В ИНТЕРНЕТЕ

– ПЕРЕВЕРНИТЕ  
СТРАНИЦУ!





## ВСТУПАЙТЕ В КЛУБ ДРУЗЕЙ ЭРМИТАЖА!



Н. ТУРНЬЕ (1590 – ПОСЛЕ 1657). ЮНОША С ЛЮТНЕЙ. ИТАЛИЯ. ХОЛСТ, МАСЛО. 105 x 77 CM

ДО РЕСТАВРАЦИИ

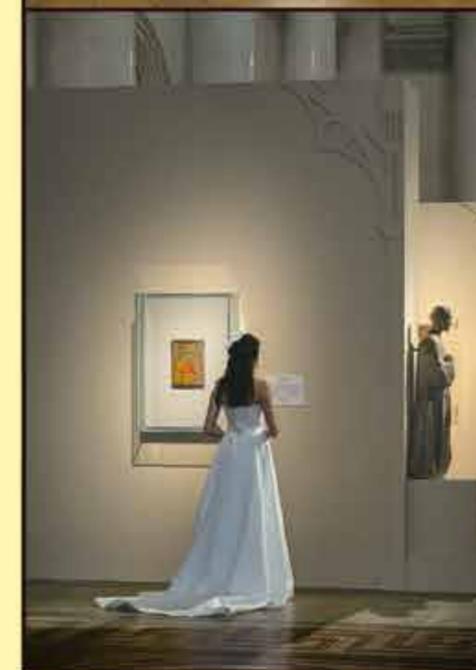
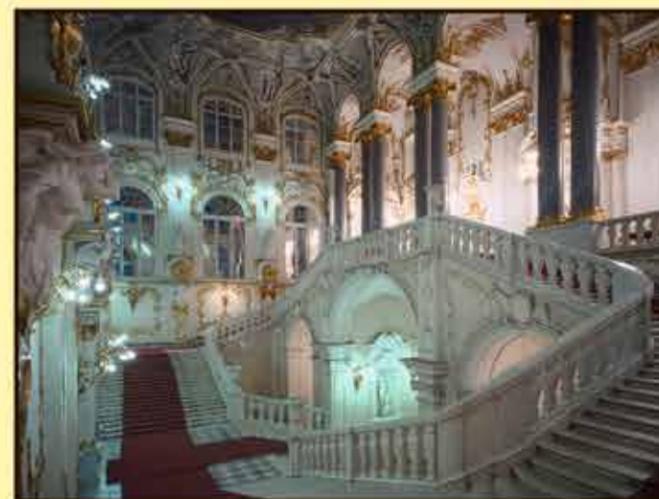
ПОСЛЕ РЕСТАВРАЦИИ

ВЫ ЛИЧНО ПРИМЕТЕ УЧАСТИЕ В СОХРАНЕНИИ БЕСЦЕННЫХ ЭРМИТАЖНЫХ СОКРОВИЩ ДЛЯ  
БУДУЩИХ ПОКОЛЕНИЙ И СТАНЕТЕ ПРИЧАСТНЫМ К БОЛЕЕ ЧЕМ ДВУХСОТПЯТИДЕСЯТИЛЕТНЕЙ ИСТОРИИ МУЗЕЯ.

### ДЛЯ ДРУЗЕЙ ЭРМИТАЖА

- ВХОД В МУЗЕЙ ВСЕГДА БЕЗ ОЧЕРЕДИ
- ИНТЕРЕСНЫЕ ВСТРЕЧИ И ЯРКИЕ СОБЫТИЯ
- СКИДКИ И СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ

И МНОГОЕ ДРУГОЕ!

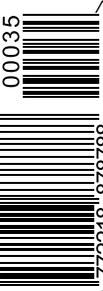


МЕЖДУНАРОДНЫЙ КЛУБ ДРУЗЕЙ ЭРМИТАЖА  
КОМЕНДАНТСКИЙ ПОДЪЕЗД ЗИМНЕГО ДВОРЦА  
(СО СТОРОНЫ ДВОРЦОВОЙ ПЛОЩАДИ)  
190000, САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, РОССИЯ  
ТЕЛЕФОН: +7 (812) 710 9005

[WWW.HERMITAGEMUSEUM.ORG](http://WWW.HERMITAGEMUSEUM.ORG)  
[HTTPS://SUPPORT.HERMITAGEMUSEUM.ORG/RU/BECOMEFRIEND](https://support.hermitagemuseum.org/ru/becomefriend)



ISSN 2218-0338



9 772218 878788

00035

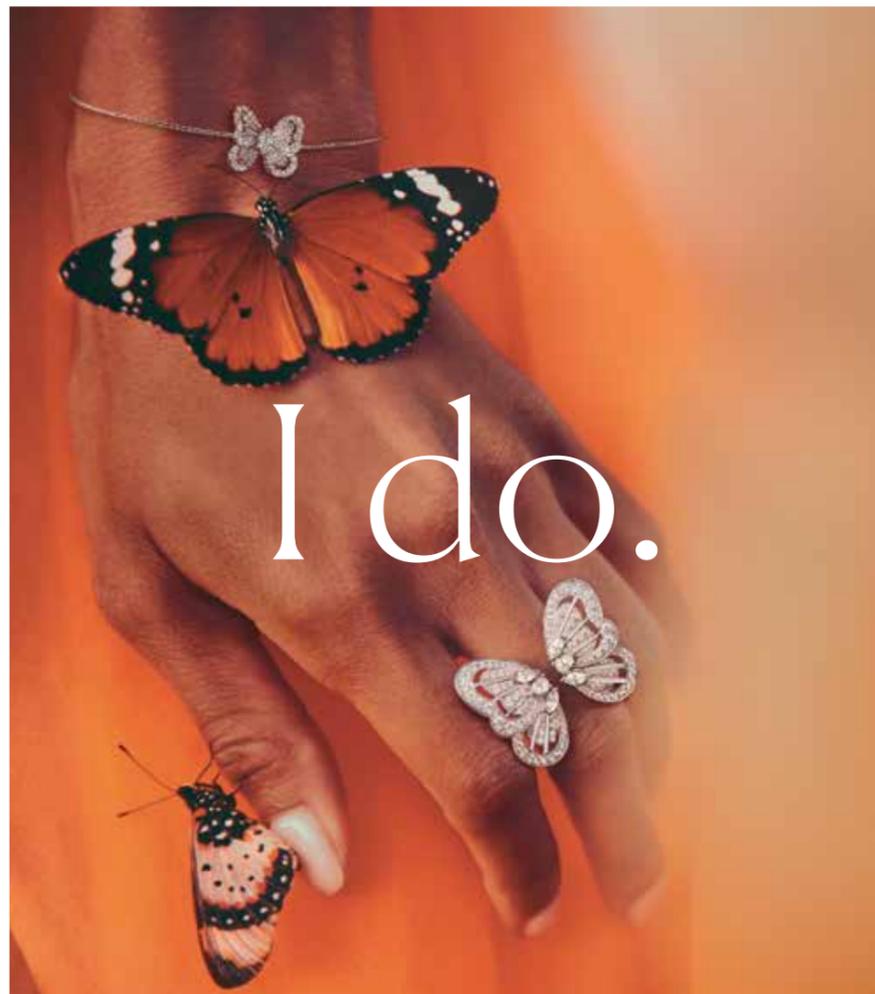


ГЕНИАЛЬНЫЙ МЕТРОДОТЕЛЬ. «ЛАВКИ» ШЕЙДЕРСА ■  
РОСКОШНЫЕ БЛЮДА АУГСБУРГСКОГО БАРОККО ■ АЙВА И ПЕРСИК  
В ОБОДКЕ ИЗ СЕРЕБРА ■ СЕЛЬДИ В БОЧКЕ ПО-ГОЛЛАНДСКИ ■  
ЧЕЛОВЕК ЕСТЬ ТО, ЧТО ОН ЕСТ ■ ОГОРОД КОРОЛЕЙ И ОТПЕЧАТНИКОВ

**ЖУРНАЛ «ЭРМИТАЖ»**

ВЫПУСК № 37

To celebrate  
the ones we love.



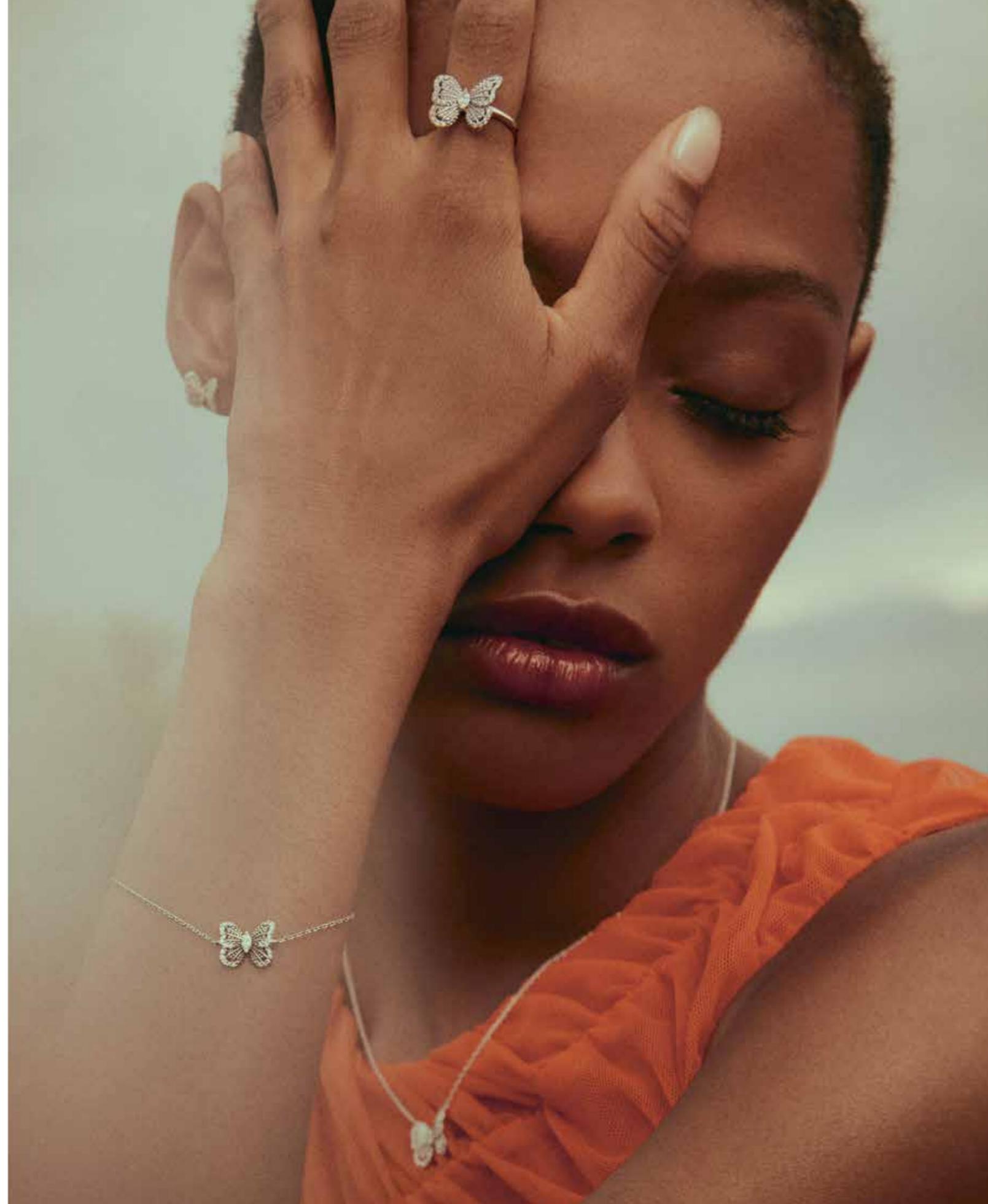
I do.

Разделите радость с теми, кого любите. Я согласна.

**DE BEERS**  
A DIAMOND IS FOREVER

БРИЛЛИАНТЫ НАВСЕГДА

МОСКВА ПЕТРОВКА, 11 • +7 (926) 571 11 18





# ЖУРНАЛ «ЭРМИТАЖ»

ЛЕТО 2023

## РЕДАКЦИЯ:

Главный редактор **Зорина Валерьевна Мыскова**  
 Выпускающий редактор версии на русском языке **Владислав Бачуров**  
 Редактор **Светлана Даценко**  
 Перевод на английский язык **Саймон Паттерсон**  
 Ответственный секретарь **Анна Мыскова**  
 Фоторедактор **Ольга Андросова**  
 Цветоделение и ретушь **Михаил Шишлянников**  
 Корректура и служба проверки **Андрей Бауман, Саймон Паттерсон**

## НАУЧНЫЕ КОНСУЛЬТАНТЫ:

**Михаил Олегович Дединкин** — заведующий Отделом западноевропейского изобразительного искусства Государственного Эрмитажа, **Наталья Ивановна Грицай** — ведущий научный сотрудник Отдела западноевропейского изобразительного искусства Государственного Эрмитажа

Дизайн и верстка: **Людмила Ивакина**

Обложка: **Игорь Гурович**

Графическая модель: **Андрей Шелютто**

Шрифты Hermitage Ingeborg: **Франтишек Шторм (Прага)**

Фотографии предметов коллекции Государственного Эрмитажа: Д. А. Боброва, С. В. Бутыгин, П. С. Демидов, А. М. Кокшаров, О. М. Лапенкова, Ю. А. Молодковец, И. Э. Регентова, К. В. Синявский, Д. В. Сироткин, С. В. Суетова, В. С. Терехин, А. В. Терехин, Л. Г. Хейфец, А. Я. Лаврентьев, А. А. Пахомов, С. В. Покровский

## ОРГАНИЗАЦИОННОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ, РЕКЛАМА, РАСПРОСТРАНЕНИЕ:

**Виктория Докучаева, Марина Кононова**

ПРАВОВОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ: **Алексей Директоренко**

ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА: **Евгений Смирнов**

Тел.: 7 (812) 904-98-32; e-mail: office@hermitagefound.ru

## Специальная благодарность:

Светлана Адаксина, Марина Антипова, Елена Гетманская, Альфия Лисицына, Екатерина Сираканян, Мария Халтунен, Марина Цыгулева, Екатерина Шарова (Государственный Эрмитаж, Санкт-Петербург)



НА ОБЛОЖКЕ:

**Блюдо (Вертумн и Помона)**

Голландия. 1665  
 Мастер: Иоханнес Богарт  
 Серебро, чеканка, золочение. Д diam. 52 см  
 Государственный Эрмитаж, Санкт-Петербург  
 Инв. № Э-13848

Франс Снейдерс; Ян Вильденс

**Фруктовая лавка**

Фландрия. Между 1618 и 1621  
 Государственный Эрмитаж, Санкт-Петербург  
 Инв. № ГЗ-596

## ЖУРНАЛ «ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭРМИТАЖ»

Выпуск № 37 (XXXVII)

Специальный в связи с проектом «Искусство жить»

УЧРЕДИТЕЛЬ: ФГУК «ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭРМИТАЖ»

ПРЕДСЕДАТЕЛЬ РЕДАКЦИОННОГО СОВЕТА:

МИХАИЛ БОРИСОВИЧ ПИОТРОВСКИЙ

## Цена свободная. Все права защищены.

Перепечатка любых материалов журнала без письменного согласия редакции невозможна. При цитировании ссылка на журнал обязательна. Copyright © 2023. Редакция не несет ответственности за содержание и достоверность рекламных материалов. Мнение авторов может не совпадать с мнением редакции.

## Фонд «Эрмитаж XXI век»

Независимый частный российский фонд, осуществляющий деятельность по поддержке проектов и программ Государственного Эрмитажа в рамках соответствующих генеральных соглашений  
**Издатель журнала «Государственный Эрмитаж»**  
 Адрес редакции: 191186, Санкт-Петербург, наб. реки Мойки, 11  
 Тел.: +7 (812) 904-98-32; e-mail: office@hermitagefound.ru

## ISSN 2218-0338-00035

Журнал «Государственный Эрмитаж»: свидетельство о регистрации СМИ ПИ ФС77-38126 выдано 24 ноября 2009 года Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций (Роскомнадзор)  
 Издатель: Фонд «Эрмитаж XXI век»

Тираж 1200 экземпляров

Формат 231 × 285 мм

Июнь/июль 2023

Специальный выпуск № 37 подготовлен в рамках проекта Государственного Эрмитажа «Искусство жить». Генеральный партнер проекта — компания «Магнит»



Отпечатано в типографии «НП-Принт»

Санкт-Петербург, Чкаловский пр., 15, корп. 7, лит. А

КУПИТЬ ЖУРНАЛ



hermitage-magazine.ru/shop

Проект реализован с использованием гранта, предоставленного ООГО «Российский фонд культуры»



## СОДЕРЖАНИЕ

**6**  
**ОЖИВЛЕНИЕ**  
**НАТЮРМОРТА.**  
 Михаил Пиотровский

**10**  
**ВСЕ ПРЕВРАТИЛОСЬ**  
**В ЛАВКИ.**

**12**  
**«ГЕНИАЛЬНЫЙ**  
**МЕТРДОТЕЛЬ»**  
**ФРАНС СНЕЙДЕРС.**  
 Михаил Пиотровский

**24**  
**PRUNKPLATTEN.**  
**РОСКОШНЫЕ БЛЮДА**  
**АУГСБУРГСКОГО**  
**БАРОККО.**  
 Екатерина Абрамова

**30**  
**АЙВА И ПЕРСИКИ**  
**В ОБОДКЕ ИЗ СЕРЕБРА.**  
 Екатерина Абрамова

**33**  
**СЕЛЬДИ В БОЧКЕ**  
**ПО-ГОЛЛАНДСКИ.**  
 Виктория Лурик

**40**  
**«ФЛАМАНДСКАЯ**  
**ШКОЛА».**  
 Александр  
 Шишкин-Хокусай

**44**  
**В СЛОВАХ, РАСТЕНИЯХ**  
**И КАМНЯХ — ВСЮДУ БОГ.**  
 Анна Артемьева,  
 Дмитрий Корнухин,  
 Ольга Зверева

**54**  
**«ЗОЛОТОЙ ВЕК»**  
**ЗОЛОЧеной КОЖИ:**  
**В ЛАВКЕ, В МАСТЕРСКОЙ,**  
**ВО ДВОРЦЕ.**  
 Татьяна Косоурова

**58**  
**ПОНЕДЕЛЬНИК —**  
**РЫНОЧНЫЙ ДЕНЬ.**  
 Виктория Лурик

**62**  
**ЧЕЛОВЕК ЕСТЬ ТО,**  
**ЧТО ОН ЕСТ:**  
**АНТРОПОЛОГИЯ ПИЩИ.**  
 Дмитрий Баранов

**66**  
**ОГОРОД КОРОЛЕЙ**  
**И ОТШЕЛЬНИКОВ.**  
 Владислав Статкевич

**73**  
**КРАТКАЯ АНГЛИЙСКАЯ**  
**ВЕРСИЯ / SUMMARY**



# ОЖИВЛЕНИЕ НАТЮРМОРТА

**LE BONHEUR DE VIVRE («РАДОСТЬ ЖИТЬ»)** — ТАК НАЗЫВАЕТСЯ ЗНАМЕНИТАЯ КАРТИНА МАТИССА, СКОНЦЕНТРИРОВАВШАЯ В СЕБЕ СВЕРХЗАДАЧУ ЕГО ТВОРЧЕСТВА: ДАТЬ ЛЮДЯМ ОБРАЗ РАЯ, ТО ЛИ ПОТЕРЯННОГО, ТО ЛИ ОБРЕТЕННОГО. «ИСКУССТВО ЖИТЬ» — НАЗВАНИЕ ПРОЕКТА ЭРМИТАЖНОЙ ПРОГРАММЫ «МОЛОДОСТЬ», ПРОДОЛЖАЮЩЕГО УСПЕШНЫХ «БАБОЧЕК» И «САДЫ» ЭРМИТАЖА. НОВАЯ ИНИЦИАТИВА ПОСВЯЩЕНА ЗЕМНОЙ РАДОСТИ ЖИЗНИ, ПОЧТИ ПЛОТСКОМУ УДОВОЛЬСТВИЮ ОТ ЛИЦЕЗРЕНИЯ ПЛОДОВ ПРИРОДЫ И ДАРОВ ЗЕМНОЙ ЖИЗНИ, ПРЕДСТАВЛЕННЫХ ОСОБО ЯРКО ИСКУССТВОМ ФЛАНДРИИ, ГДЕ РАДОСТЬ ОСЯЗАНИЯ ВЕЩИ, ЕЕ ОЩУЩЕНИЕ — СИЛЬНЕЕ МИСТИЧЕСКИХ МЕЧТАНИЙ. ИЛИ ЭТО ТОЛЬКО КАЖЕТСЯ?

Очередным предметом исследования молодых и зрелых участников проекта являются «Лавки» Снейдерса — гордость Эрмитажа и Фландрии. Огромные натюрморты, где сам жанр предполагает многослойный пирог смыслов и символов. Важнейшая часть этих смыслов, особенно в соседней Голландии, философична напоминанием о бренности мира: *Memento mori*, *Vanitas*. На юге, в Италии, цветы и плоды в «Лютнисте» Караваджо или «Флоре» Мельци напоминают о том же — о близком исчезновении изображенной художником красоты (на основе этих двух эрмитажных картин знаменитый парфюмер Лаура Тонатто создала духи, в которых тонкость ароматов сочетается с намеком на начавшееся тление <sup>1</sup>).

«Лавки» Снейдерса не могут быть «рассказаны» духами. Их плоды, овощи и дичь не тронуты тлением; они полны свежести, запах их незелегантен. На выставке Яна Фабра в зале Снейдерса <sup>2</sup> чучела животных напоминали о том, что и классическое фламандское искусство — «торжество» убийства. Это воспринималось с пониманием, но без убеждения. Снейдерс все-таки о другом. В его картинах много символов, тайных намеков и аллюзий на известные пословицы, в них немало поучительных и фривольных метафор, но главное — жизнь, шум и запахи огромного рынка, антверпенского или какого-то другого.

Эта живость и дух жизни находят во фламандской особой «радости жизни» разнообразное воплощение. Гирлянды плодов и цветов совершенно подчиняют себе нарративные сюжеты центральной части — знаменитых серебряных блюд. Предметы «выскакивают» за рамы картин: как в инсталляции современного художника Шишкина-Хокусая, так и в драгоценных бонбоньерках эпохи барокко.

Главное же средство «оживления» картин представлено нашим проектом «Искусство жить». Как и до этого в «Бабочках» и «Садах», специалисты и любители снабдили изображения полным и научно-терминологическим описанием изображенных в лавках плодов, овощей, рыб и зверей. Этот список с русскими и латинскими названиями производит особое эстетическое впечатление. Его мистический аналог — название вещей Адамом или узнавание им из названий, что делает их реально существующими. Этакое концептуалистское добавление к картинке, сродни списку кораблей у Гомера или современному концептуальному искусству.

Слово вместе с изображением учит нас тому, как есть голландскую селедку и — как однодневный рынок превращается в вечный образ.

Слово, глаз и смысл оживляют мертвую натуру, делая ее вечной. Проект «эрмитажный концептуализм» продолжается.

<sup>1</sup> Проект «Ароматы картины Караваджо», 2005; аромат *Flora Essenzialmente Laura*, 2019.

<sup>2</sup> Выставка «Ян Фабр: рыцарь отчаяния — воин красоты» (Государственный Эрмитаж, 2016).



Макс Фридлиндер. От Ван Эйка до Брейгеля. Этюды по истории нидерландской живописи  
(Von Eyck bis Bruegel: Studien zur Geschichte der niederländischen Malerei). 1916

НОВОЕ ВРЕМЯ, ПОВСЮДУ ЛОМАВШЕЕ ПРЕГРАДЫ И ОТКРЫВАВШЕЕ НОВЫЕ ГОРИЗОНТЫ, ПРЕДОСТАВЛЯЛО НОВЫЕ УСЛОВИЯ, ЗНАНИЯ И СТИМУЛЫ, СОБЛАЗНЫ И ВОЗМОЖНОСТИ, ЯД И ПИЩУ. РОКОВЫЕ ПОСЛЕДСТВИЯ БЫЛИ ОПАСНЫ СКОРЕЕ ДЛЯ МАЛЫХ, ЧЕМ ДЛЯ СРЕДНИХ, ТАЛАНТОВ, КОТОРЫЕ ПУТЕМ НЕПОСРЕДСТВЕННОГО НАБЛЮДЕНИЯ НАТУРЫ МОГЛИ ИЗБЕЖАТЬ ПОЯВЛЕНИЯ МАНЕРЫ И ШТАМПА. ПОТРЕБОВАЛОСЬ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОЕ ВРЕМЯ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ЧУВСТВО РЕАЛЬНОСТИ НИДЕРЛАНДЦЕВ СМОГЛО АДАПТИРОВАТЬСЯ К РАСШИРИВШЕЙСЯ СФЕРЕ ХУДОЖЕСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, НОВЫМ ВОЗМОЖНОСТЯМ, СООТВЕТСТВОВАТЬ НОВЫМ ПОТРЕБНОСТЯМ И ПЕРЕВАРИТЬ ВПЕЧАТЛЕНИЯ ОТ ИСКУССТВА ЮГА. ЭТОТ КРИТИЧЕСКИЙ ПЕРИОД ПРОДЛИЛСЯ ПОЧТИ ЦЕЛЫЙ ВЕК.

# ВСЕ ПРЕВРАТИЛОСЬ В ЛАВКИ

**СОВРЕМЕННЫЕ РЫНКИ, БОКЕРИЯ В БАРСЕЛОНЕ ИЛИ ГРАНД-БАЗАР В СТАМБУЛЕ, МАЛО ЧЕМ ОТЛИЧАЮТСЯ ОТ ФЛАМАНДСКИХ РЫНКОВ XVI ВЕКА В БРЮГГЕ И АНТВЕРПЕНЕ: КАЖДЫЙ — СО СВОИМ БЕСПОРЯДКОМ, ТОЛЧЕЕЙ, ВЫКРИКАМИ, ОСТРЫМИ ЗАПАХАМИ СВЕЖИХ ПРОДУКТОВ И СПЕЦИЙ. ПОКУПАТЕЛИ НЕСПЕШНО ПРОГУЛИВАЮТСЯ МЕЖДУ РЯДАМИ СО СВЕЖИМИ ФРУКТАМИ И МОРЕПРОДУКТАМИ, ХАМОНОМ И ЧОРИЗО ИЛИ ВОСТОЧНЫМИ СПЕЦИЯМИ. ПРОДАВЦЫ ЗАЗЫВАЮТ К СЕБЕ, ВСЯЧЕСКИ НАХВАЛИВАЮТ СВОЙ ТОВАР («ГРУШИ — ПРОСТО МЕД»), ПРЕДЛАГАЮТ ПОПРОБОВАТЬ, ВСЕ ВОКРУГ НАСЫЩЕНО ЗАПАХАМИ КОФЕ И СВЕЖЕГО ХЛЕБА.**

Рынок, почти неизменный в своей простоте со Средних веков до наших дней, является лучшим примером торговли «из первых рук», когда покупатель напрямую, «глаза в глаза», вступает в контакт с продавцом самого свежего товара. И конечно, на рынке принято торговаться.

В созданной еще в XIII веке «Книге ремесел» Этьен Буало описал меры контроля за качеством продуктов на парижских рынках: размеры пошлин, места продаж, сроки реализации продуктов. «Есть резон, чтобы съестные припасы попадали прямо на открытый рынок и можно было видеть, доброго ли они качества и честно ли изготовлены или нет». Например, всю свежую морскую рыбу, прибывшую в Париж, надлежало продать в тот же день, уличенных в ее хранении и продаже дольше положенного срока — штрафовали, а всю негодную рыбу контролеры должны были тут же выбросить в Сену<sup>1</sup>.

Первые рынки в Средние века сначала стали появляться в местах пересечения торговых путей и речных переправ. «Но купцы не любили таких рынков и ярмарок, которые образовывались сами собой и не имеют сильного покровителя. В ту пору шутить с этим не приходилось. Собрались купцы, раскрыли возы, а хищный рыцарь тут как тут. Налетел со своими людьми, ограбил купцов дочиста и был таков. Кому жаловаться?»<sup>2</sup>

Иначе дело обстояло, когда рынок образовывался по уговору. Ограбить такой рынок было небезопасным, потому что за купцами стоял сильный барон. Рынки, находящиеся под защитой, процветали и становились центрами развития торговли.

Хотя рынки, как правило, функционировали раз или два раза в неделю, обычно по средам и субботам, в остальные дни деятельность не прекращалась. Ремесленники сидели за работой, купцы готовили товары. В рыночный день все оживало: из окрестных деревень съезжались крестьяне со своими пищевыми продуктами, происходил их обмен на другие рыночные товары. Когда вокруг рынков выросло поселение, торговля не ограничивалась рыночными днями. Так вокруг этих рыночных поселений, которые первоначально возникали около замков, монастырей, усадеб, стали появляться города. В процессе рождения городов рынки сыграли важнейшую роль, но и сами города оказались мощнейшим стимулом распространения и развития торговли. При этом все привилегии контроля над рынком перешли к городской общине.

На рыночной площади сосредотачивалась вся жизнь города, рынок был в буквальном смысле его сердцем. В XII–XIII веках на рынке, иногда прямо под открытым небом, заседал городской совет, исполняли свои обязанности городские судьи. Ратушу строили почти всегда на рыночной площади. Тут же «помещались виселица и позорный столб, пока отцы города не находили, что они без малейшего ущерба для его достоинства могут быть вынесены на стены»<sup>3</sup>.

С середины XIII века начинается период расцвета Фландрии. Брюгге становится одним из самых оживленных европейских портов, в котором встречались купцы разных стран: англичане, немцы, скандинавы, испанцы, французы. Всевозможные товары удивляли своим изобилием. Фрукты, мясо, соленая и свежая рыба, мед, соль, сыры,

вина, весь ассортимент пряностей и благоуханий, лекарства, сукна местного производства, французские, английские, итальянские и немецкие, товары из шелка, меха, кожи, шерсть, золото, серебро, сталь, горшки, посуда, всякая мелочь... Продукты Русского Севера привозили во Фландрию из Новгорода<sup>4</sup>: меха (соболь, горностаи, бобер), кожи, мед, воск, лён, пенька, сало.

В конце XIII века был составлен каталог товаров, прибывавших в Брюгге из разных стран, который завершился так: «Ни одна страна по обилию товаров не может сравниться с Фландрией». Фламандский рынок XVI века описан в романе о Тиле Уленшпигеле:

Уленшпигель со своими негодными приятелями был на рынке в Брюгге: там по субботам базарный день. Были здесь башмачники и латальщики, в отдельных рядах старьевщики, *miesevangers*, то есть птицеловы из Антверпена, по ночам ловающие с совами синиц, торговцы птицей, бродяги, подбирающие собак, кошачники с кошачьими шкурками для перчаток, нагрудников и оторочек, всякие покупатели, горожане, горожанки, прислуга, работники, пекари, повара, кухарки, все попеременно, продавцы и покупатели с криком и бранью, одни расхваливали товар, другие хаяли его.

**Шарль де Костер. Легенда об Уленшпигеле. 1867**

Огромный переворот в торговле был произведен географическими открытиями. Когда в 1499 году португальские корабли привезли в Лиссабон первый груз перца и ликование донесло весть об этом событии в Венецию, гордая республика «оцепенела от ужаса»<sup>5</sup>. И хотя португальцы делали всё возможное, чтобы не упустить свалившуюся на них монополию на торговлю восточными пряностями, Лиссабону из-за его отдаленного положения торговой столицей стать не удалось, так что европейским рыночным центром сделался Антверпен, одолевший своего старого соперника — Брюгге. В этот центр обмена между Севером и Югом потянулись корабли из Лиссабона, именно здесь начали устанавливать окончательные цены на товары. Из Англии шли сукна и металлы, из Германии — текстиль, металлы, краски, рейнское вино, стекло, Франция ввозила вино, соль, материи, Италия — шелк, бархат, парчу, из Испании везли фрукты, сахар, шерсть, из Португалии — восточные товары. Морские перевозки, начавшие развиваться с середины XIV века, теперь сделались господствующим типом торговых отношений. Главным последствием установления прямого сообщения с Индией стало удешевление восточных товаров, и их потребление выросло во много раз. С антверпенского рынка они расходились к югу во всех направлениях.

Открытие Америки произвело переворот в товарном рынке. Оттуда появились новые, незнакомые Европе продукты: картофель, маис, табак, какао, ваниль, ананасы. Часть товаров, которые раньше

привозились с Востока, были найдены в Америке, и они оказались лучших сортов: кофе, сахар, хлопок.

Рынок был также излюбленным местом для заключения сделок и устройства семейных дел. Доказательством тому, что рынок находился в самом сердце целого мира отношений, может служить сама мудрость пословиц. Вот несколько примеров: «Все продается на рынке, кроме молчаливой осторожности и чести»; «Покупая рыбу в море [до ее вылова], рискуешь получить только ее запах». Если ты недостаточно знаком с искусством покупать или продавать — что же, «рынок тебя обучит». На рынке никто не бывает один, посему «думай о себе самом и думай о рынке», то есть о других. Итальянская поговорка гласит, что для рассудительного человека «лучше друзья на рынке, чем монеты в сундуке». Для сегодняшнего дагомейского фольклора противостоять соблазнам рынка — это признак мудрости. «Если торговец кричит: “Зайди и купи!”, разумно будет ответить: “Я не трачу сверх того, что имею!”»<sup>6</sup>.

Торговцам становилось тесно на рыночной площади, они выплескиваются на соседние улицы, каждая из которых делается своего рода специализированным рынком: рыбным, овощным, птичьим и т. д. Блилежащие улицы заполнены лавками, торгующими ежедневно. Сперва это были мастерские булочников, мясников, сапожников, кузнецов, портных и прочих ремесленников, торговавших в розницу. Поначалу ремесленник должен идти продавать свои изделия на рынке. Городские власти, заботящиеся о защите интересов потребителя, навязывают это ремесленнику: рынок проще контролировать, нежели лавку, где каждый становится сам себе хозяином. Но довольно скоро ремесленник начнет продавать в собственной лавке — как говорили, «в своем окне» — в промежутке между рыночными днями. Таким образом, эта перемежавшаяся деятельность делала из первой лавки непостоянное место торговли, нечто подобное рынку. Если крестьянин отправлялся на рынок продавать свои продукты, чтобы сразу же купить одежду или предметы, в которых он нуждался, то и ремесленник тратил деньги, вырученные за собственный товар, на мясо и хлеб.

Вскоре на смену ремесленникам пришли продавцы-посредники. Они сами не производили товары, которые продавали, а покупали их у ремесленников с целью перепродажи. Про таких говорили: «Лавочник, всё продающий, ничего не изготавливающий».

Одной из основных причин расцвета лавок была торговля в кредит. Лавочник охотно отпускал товар в долг постоянным клиентам, записывая задолженность мелом на стене или запоминая при помощи двух деревянных дощечек, на которых совместно делались зарубки: одна дощечка оставалась у продавца — булочника или мясника, а вторая — у покупателя.

Лавки завоевывали, «пожирали» города. Есть множество свидетельств о быстром росте лавок. Лопе де Вега в 1606 году писал о Мадриде: «Все превратилось в лавки»<sup>7</sup>. Будущее экономики было за торговцами.

1. \_\_\_\_\_ Регистры ремесел и торговли города Парижа // Средние века. Вып. 11. М., 1957. С. 217–218.

2. \_\_\_\_\_ Дживелегов А. К. Торговля на Западе в Средние века. СПб., 1904. С. 82.

3. \_\_\_\_\_ Там же. С. 86.

4. \_\_\_\_\_ В XII–XV веках Новгород входил в торговый Ганзейский союз.

5. \_\_\_\_\_ Там же. С. 217.

6. \_\_\_\_\_ Цит. по: Бродель Ф. Материальная цивилизация, экономика и капитализм. XV–XVIII вв. М., 1988. Т. 2 : Игры обмена. С. 15.

7. \_\_\_\_\_ Цит. по: Там же. С. 55.



**В КОЛЛЕКЦИИ ГОСУДАРСТВЕННОГО ЭРМИТАЖА НАХОДИТСЯ СЕРИЯ КАРТИН ФЛАМАНДСКОГО ХУДОЖНИКА XVII ВЕКА ФРАНСА СНЕЙДЕРСА. «ЛАВКА ДИЧИ», «ФРУКТОВАЯ ЛАВКА», «ОВОЩНАЯ ЛАВКА», ДВЕ ВЕРСИИ «РЫБНОЙ ЛАВКИ», ЧЕТЫРЕ ИЗ КОТОРЫХ НАПИСАНЫ ПО ЗАКАЗУ ЖАКА ВАН ОФФЕМА, ГЛАВНОГО СУДЕБНОГО ИСПОЛНИТЕЛЯ БРЮССЕЛЯ. СРЕДСТВАМИ НАТЮРМОРТА ХУДОЖНИК ВОССОЗДАЛ МЕЧТУ ФЛАМАНДЦЕВ О ЗОЛОТОМ ВЕКЕ, ИЗОБРАЗИВ КРАСОТУ И ИЗОБИЛИЕ БЕЗУПРЕЧНЫХ ДАРОВ ПРИРОДЫ.**

## «ГЕНИАЛЬНЫЙ МЕТРДОТЕЛЬ» ФРАНС СНЕЙДЕРС

МИХАИЛ ПИОТРОВСКИЙ <sup>1</sup>

Великий современник (и зачастую сотрудник) Йорданса и Рубенса — Снейдерс (1579–1657) <...> специализировался на животных и живности, и это явление вполне естественно в такой среде, как Фландрия, обращавшей едва ли не главное свое внимание на удовлетворение желудка. Снейдерс и был таким гениальным метрдотелем фламандского общества, каким-то волшебником, обладавшим даром будить невоздержанные аппетиты в самых усталых и равнодушных людях. Его творчество — грандиозное искушение, направленное на дразнение обжорства. В зале Эрмитажа, в котором собраны едва ли не лучшие из картин Снейдерса, точно готовится лукулловское пиршество: груды сочного мяса лежат рядом с редкой дичью и роскошнейшими рыбами; на других картинах навалены редкие золотистые, лопающиеся от спелости фрукты, прохладные устрицы, душистые грибы и овощи.

И все это выглядит прекраснее, красочнее, богаче, прельстительнее, чем в природе, все это сгруппировано и разложено человеком, который лучше других смаковал особенные прелести каждого лакомства.

**Александр Бенуа. Путеводитель по картинной галерее Императорского Эрмитажа. Раздел «Фламандская школа». 1911**

«Лавки» — единственная в художественном наследии Снейдерса серия, пример громадных натюрмортов. Особый жанр живописи, который, с одной стороны, приземленный, рассказывающий о простых вещах, часто без человека, а с другой стороны (и поэтому) — один из самых философичных жанров живописи. Очень много приемов, символических толкований. Тут сталкиваются вместе простое, нормальное искусство, которое производит впечатление, доставляет удовольствие, и разные глубинные толкования. Настоящее искусство — то, в котором уживаются символика и непосредственное впечатление, которое человек получает.

Огромные натюрморты Снейдерса — радость жизни, изобилие, буквально бьющее в глаза.

Таким странным и нелепым парадоксом звучит выражение «мертвая природа» — натюрморт — в применении к картинам Снейдерса. Во всех этих нагромождениях предметов чувствуется органический процесс жизни: они не стали вещами, частью домашней обстановки, как лимоны, персики и омары на голландских завтраках. Тяжелые груды спелых золотистых плодов, лопающихся от избытка жизненных соков, огромные массы всевозможной живности, уравновешивающие друг друга лишь собственной тяжестью, создают внутренние напряжения в картине, полной какой-то скрытой динамики.

**Владимир Левинсон-Лессинг. Снейдерс и фламандский натюрморт. 1926**

<sup>1</sup> Используются материалы авторской программы М. Б. Пиотровского «Мой Эрмитаж» на телеканале «Культура» (выпуск «Снейдерс», 2003).

У нас пять изображений лавки: рыбная с одним человеком происходит из коллекции Кроза (знаменитой коллекции, которая куплена Екатериной), а четыре других — рыбная, лавка с дичью, фруктовая и овощная — из знаменитой коллекции первого премьер-министра Великобритании Роберта Уолпола, которую тоже купила Екатерина. Это две главные коллекции в Эрмитаже, напоминающие о Екатерине и ее великих закупках.

Традиционно считалось, что «Лавки» из коллекции Уолпола были созданы для епископа Антония Триста и находились в его дворце в Брюгге. Но появилось много новых исследований, показавших, что это не доказано, и очень вероятно, что сделаны они были для Жака ван Оффема, буржуа, который стал во времена Филиппа III рыцарем и разбогател, будучи важным административным деятелем при испанских властях в Нидерландах.

Это были времена эрцгерцога Альберта и инфанты Изабеллы, и ван Оффем занимался, в частности, взиманием платы с разных лавок (овощных, рыбных), принадлежащих эрцгерцогу. Прямая связь между профессиями и картинами: предполагается, что он сам составлял программу, что должно быть изображено на картинах, которые как будто бы висели в приемной его дома, где он принимал тех, кто приносил ему пошлину.

Сейчас эти «Лавки» висят не совсем так, как висели раньше, — крупный специалист по фламандской живописи Наталья Ивановна Грицай, работая с документами, определила, как располагались эти картины первоначально. В середине отдельно висит «Лавка» из коллекции Кроза, а дальше — сначала слева шла «Дичь», затем «Фруктовая лавка», «Овощная» и «Рыбная»: это их программная развеска.

Нет ясности в том, кто писал людей на картинах самого Снейдерса. Обычная в то время манера старых мастеров, работающих в мастерских, — каждый писал то, что лучше умеет, часто в пейзажах фигуры людей писали другие люди<sup>2</sup>.

Снейдерс был сыном крупного антверпенского ресторатора, чей ресторан славился большим набором всяких яств, так что писание натюрмортов было у него в крови. Рано став художником, он сразу прославился. Его очень любил Рубенс, они были соратниками, вместе много работали — в Эрмитаже есть две картины Рубенса, в которых Снейдерс принимал участие. Он писал фрукты в «Статуе Цереры» и в знаменитом шедевре «Союз Земли и Воды».

Снейдерс часто писал на картинах Рубенса и Йорданса; то же делали и ученики Снейдерса, великий знаток животных Паувель де Вос (1590–1678; Эрмитаж обладает серией первоклассных картин мастера), А. ван Ютрех (1599–1652), образчики его работы — «Плоды» и овощи на картине Ромбута, Давид Сегерс [имеется в виду Даниель Сегерс], Ян Брейгель [ему, между прочим, принадлежит цветочная гирлянда вокруг Мадонны Йорданса [в настоящее время автором цветов считается Андрис Даниельс]], Снайерс и многие другие.

**Александр Бенуа. Путеводитель по картинной галерее Императорского Эрмитажа. Раздел «Фламандская школа». 1911**

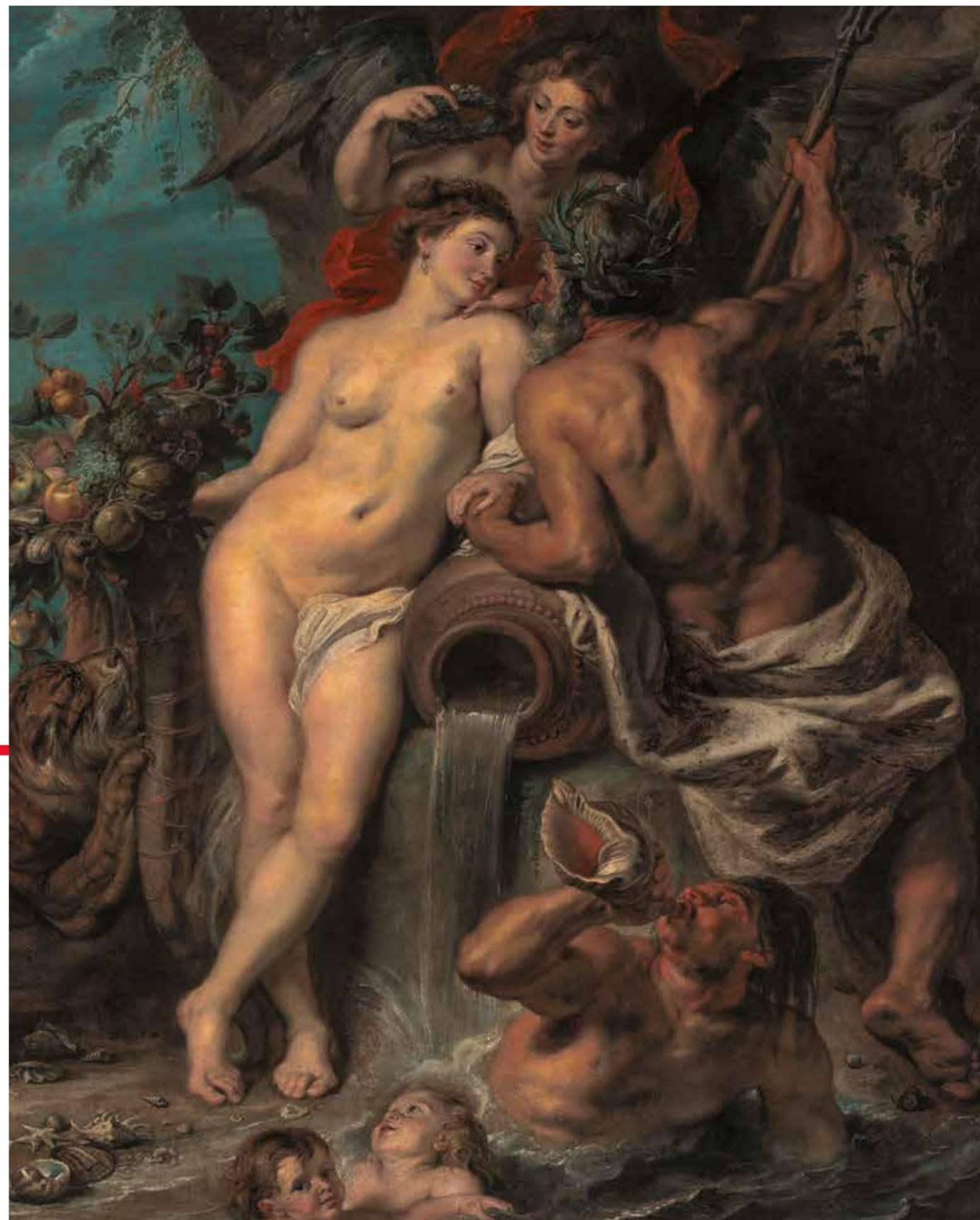
Характерно, что, в отличие от символической традиции европейского натюрморта, в «Лавках» совершенно нет гнилых или начинающих гнить фруктов, червей — нет напоминания о том, что все это очень скоро может погибнуть. Это крайне жизнеутверждающие натюрморты, и идентифицировать изображенных на них животных, рыб, плоды и овощи можно довольно точно.

Писал Снейдерс свои картины в каком-то подлинном вдохновении — подобно тому, как Тициан писал Венеру или Рембрандт библейских патриархов. Он находил такие изгибы мазка, которые вызывают определенное представление о вкусе, он знал такую густоту и плотность краски, которая напоминает об осязательной прелести разных живностей; он, наконец, и великий чародей краски, которая льется из-под его кисти неистощимым легким и сочным потоком и получает все нужные, самые звучные оттенки. И какая жизнь во всей этой «мертвой натуре»! Какое понимание существа вещей. Снейдерс не списывает рабски, следуя натуре. Поистине, он творит вдохновенно, в экстазе, с таким знанием, каких не встретишь в художниках, бравшихся за более возвышенные темы.

**Александр Бенуа. Путеводитель по картинной галерее Императорского Эрмитажа. Раздел «Фламандская школа». 1911**

<sup>2</sup> Например, Ян Вильденс (1585/1586–1653) написал в «Рыбной лавке» пейзаж портового города на заднем плане (вероятно, Антверпена). — *Ред.*

ФОТО: © ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭРМИТАЖ, САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, 2023



**Питер Пауль (Пьетро Пауло) Рубенс, Франс Снейдерс**  
**Союз Земли и Воды (Шельда и Антверпен)**

Фландрия. Ок. 1618

Государственный Эрмитаж, Санкт-Петербург

Инв. № ГЭ-464



**Франс Снейдерс, Ян Вильденс (пейзаж)**  
*Лавка дичи*  
Фландрия. Между 1618 и 1621  
Государственный Эрмитаж, Санкт-Петербург. Инв. № ГЭ-602

## ДИЧЬ НА ФОНЕ РАССВЕТА

В «Лавке дичи» почти всю поверхность огромного полотна заполняют разнообразные охотничьи трофеи. Они лежат на прилавках, в корзинах, на полу, свисают гроздьями с потолка. На переднем плане изображение вплотную придвинуто к краю холста, пространству за пределами картины. На крючьях в балке потолка висят битые зайцы, павлин и пава, фазаны, лебедь-шипун, серые куропатки. На прилавке разложены длинноносые бекасы, зимородки, тетерев. На полу в углу две серые цапли, далее шилоклювка, связка мелких певчих птиц, кроншнепы, выпь. В корзине копошатся домашние куры. Под прилавком, кроме птиц, лежит битая дичь: косуля, кабан, маленький кабанчик, лань.

Пожилый торговец в красной куртке выкладывает бекасов из корзины на прилавок. Он обернулся на громкий лай охотничьих собак. Клыкастая морда одной из них чуть видна у края картины. Рыжая борзая, поднявшись на задние лапы, лает на кошку, которая шипит на нее из-за решетки окна.

На фоне рассветного неба Антверпена вглубь картины уходит улица с разноэтажными домами. В дверях одного из них видна мужская фигура в темной одежде с белым воротником.

# ОТМА И АЛЕКСЕЙ

ДЕТИ ПОСЛЕДНЕГО  
РОССИЙСКОГО  
ИМПЕРАТОРА



0+

РЕКЛАМА

19.05 – 10.09.2023

МАНЕЖ МАЛОГО ЭРМИТАЖА

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
**ЭРМИТАЖ**  
The State Hermitage Museum

1.07 –  
22.10.  
2023

ВЫСТАВКА  
В НИКОЛАЕВСКОМ ЗАЛЕ  
ЗИМНЕГО ДВОРЦА

# ЦАРИ И РЫЦАРИ

РОМАН СО СРЕДНЕВЕКОВЬЕМ



ФОТО: © ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭРМИТАЖ, САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, 2023



**Франс Снейдерс, Ян Вильденс**  
*Фруктовая лавка*  
Фландрия. Между 1618 и 1621  
Государственный Эрмитаж, Санкт-Петербург. Инв. № ГЭ-596

## ПЛОДЫ ВСЕХ ВРЕМЕН ГОДА

Во «Фруктовой лавке» груды плодов лежат в корзинах, чашах и прямо на полу. Художнику как будто не хватает пространства картины. Слева и справа изображение срезается рамой. Маленькая собачка лает прямо на зрителя. Обезьяна в погоне за белкой опрокинула корзину с абрикосами, которые в следующее мгновение, кажется, покатаются за раму. Движение выплескивается за пределы картины. Лавки Снейдерса не изображают конкретных рынков; это собирательный образ преимущественно европейской флоры и фауны. Во фруктовой лавке представлены плоды, одновременно не созревающие: земляника и черешня зреют в июне, гранаты и айва — осенью; преобладают местные растения, которым традиционно в своей кухне отдавали предпочтение фламандцы. Это яблоки, груши, айва, сливы, абрикосы, черешня. На большом блюде в центре лежат персики, рядом в фарфоровых чашах — лесная земляника, здесь же красная и белая смородина. В корзине между ними — шелковица, тута. В корзинах — лесные орехи. Под столом лежат тыква, арбузы, артишоки. В центре стола возвышается огромная корзина с виноградом — его выращивали на юге Фландрии. Снейдерс также изобразил плоды, привезенные из стран юга Европы. Это инжир, гранаты, померанцы, цитроны. У ножки стола лежат шишки пинии. Орешки пинии ели как отдельно, так и в составе изысканных блюд.

Богато одетая горожанка выбирает абрикосы, которые ей предлагает старуха-торговка. Беременная покупательница с жадностью смотрит на сочный плод. Этот сюжет трактовали и как намек на поговорку «Гнилое яблоко в корзине портит хорошие», и как подшучивание над сильно возрастающим аппетитом беременных женщин. Подобные интерпретации сюжета вполне возможны, поскольку в XVII веке изображение жанровой сцены нередко имело дидактический подтекст.



**Франс Снейдерс, Ян Вильденс (пейзаж)**  
*Овощная лавка*  
 Фландрия. Между 1618 и 1621  
 Государственный Эрмитаж, Санкт-Петербург. Инв. № ГЭ-598

## КАПУСТНОЕ ЦАРСТВО

«Овощная лавка» — это царство капусты. В левой части картины возвышается гора белокочанной, краснокочанной, цветной капусты и капусты кольраби. У подножия капустной горы лежат кабачки, испанский артишок кардон, морковь, редис, тыква, лук, чеснок, огурцы. Справа капустную гору декорируют артишоки. Один артишок уже купила молодая кухарка — видимо, любительница деликатесов. Из ее корзины торчат молодые побеги спаржи, а рука тянется к корням пастернака. Кроме кореньев, в правой части лавки в плетеных корзинах выложены кочанный салат, бобы, белые грибы, а в керамических плошках — оливки и каперсы. За стеной палатки виднеется огромное колесо телеги с свежими овощами. Именно сезонные овощи наряду с хлебом составляли основу рациона фламандцев.

Пейзажи «Овощной лавки» — соборы и дома Антверпена, они виднеются вдали, с изображением богатой усадьбы, которая окружена каменной стеной. В высоких воротах устроена голубятня. Под арку ворот входит женщина с корзиной за плечами, другая набирает воду из колодца. У колодца белеют кочаны капусты, которую собирают две женщины на приусадебном огороде. Прямо с огорода урожай попадает на ближайший рынок.

Молодая кухарка совершает покупку, а маленький ворюшка срезает у нее кошелек. Эту незамысловатую сценку трактуют по-разному: как аллюзию на поговорку «Тот, кто слишком большое внимание обращает на земное добро, сам себя обманывает», как предостережение для молодой женщины об опасности чувственных желаний (корни пастернака, которые хозяйка хочет купить, в данном контексте являются эротическим символом) и, наконец, как изображение деревенской простушки, что не замечает реальной опасности. Однако в лавках Снейдерса главный всегда — натюрморт, а фигурам отведена скромная роль стаффажа.



**Франс Снейдерс, Ян Вильденс (пейзаж)**  
*Рыбная лавка*  
 Фландрия. Между 1618 и 1621  
 Государственный Эрмитаж, Санкт-Петербург. Инв. № ГЭ-604

## ТРИГЛА, ТЮЛЕНЬ И ДВЕ ЧЕРЕПАХИ

В «Рыбной лавке» Снейдерс объединил морских и речных рыб и животных. Молодой работник вываливает речных угрей и осетров из ведра в деревянный чан. Хозяин лавки разрезает на куски атлантического лосося — семгу. Связка копченой селедки свисает с потолка, корзину на столе заполняет свежая атлантическая сельдь. Снейдерс настолько точно изобразил разнообразные животные формы, что их можно идентифицировать. Например, на крюке подвешена плоская пильвина — рыба из семейства камбаловых. На столе рядом с кусками семги лежит атлантический осетр, рядом с ним каракатица (сепия). За ней извивается тонкая рыба с длинным носом — обыкновенный сарган. В центре стола расположился большой краб. Слева от него — желтая тригла, или морской петух. Эта рыба с очень нежным мясом привлекала художников своей экзотической внешностью. Ее можно видеть в правом нижнем углу натюрморта с битой дичью и омаром Пауля де Воса. Под столом в левом углу Снейдерс изобразил ската, морскую лисицу, рядом — двух черепах. Тюлень карабкается на тушу зубатого кита, морской свиньи. Около таза, в котором плещутся сазаны, лежит пинагор, или рыба-воробей. Замыкает нижний ярус композиции выдра, лежащая на кадке, наполненной съедобными моллюсками.

В «Рыбной лавке» представлена часть антверпенской набережной реки Шельды с башнями средневековой крепостной стены. Здесь располагался первый антверпенский рыбный рынок. На рынке кипит жизнь: причалили рыбацьи лодки с уловом, заколачивают бочку с рыбой, рядом лежат бочки, уже готовые к отправке, — возможно, это сельдь, засоленная по изобретенному в XIV веке рецепту, предохраняющему рыбу от порчи. Свежую рыбу несут в корзине на рынок. Художник соединил в «Рыбной лавке» речных и морских рыб, хотя в Антверпене XVII века рынки для них были разные.



**Франс Снейдерс**  
*Натюрморт с обезьяной*  
 Фландрия. XVII в.  
 Государственный Эрмитаж, Санкт-Петербург. Инв. № ГЭ-8612

## БЕЛКИ И ОБЕЗЬЯНЫ

Беспрецедентное разнообразие форм растений и животных в «Лавках» Снейдерса отразило не только реальное состояние продовольственного рынка Антверпена, но также и возросший в XVII веке интерес европейцев к миру живой природы. Белки и обезьяны — любимые животные в Нидерландах XVII столетия.

Колоссальное знание Снейдерса распространяется при этом и на «живую живность». Никто, даже Рубенс, так не передавал страстей зверей, их особой психологии. Почему-то Снейдерсу меньше удавались кошки и львы. Но все остальное животное царство нашло в нем грандиозного певца. Совершенство исполнения нашего «Концерта птиц» — прямо теперь непонятно, и даже японцы должны позавидовать такому знанию, такой свободе и верности передачи. Всякая птица живет и движется свободно, смело, сообразно с ее «нравом», и ни одна не производит впечатления, чтобы она была писана с чучела или хотя бы с экземпляра в клетке.

**Александр Бенуа. Путеводитель по картинной галерее Императорского Эрмитажа.**  
 Раздел «Фламандская школа». 1911

## ГРАНИЦА ВЫСОКОГО И НИЗКОГО

Разделяемые плоскостью стола пространства «под столом» и «над столом» натюрморта по смыслу различны, полагает польский филолог Роман Бобрык<sup>3</sup>. Пространство «под столом» в общекультурной традиции считается менее культурным, непубличным (не предназначенным для постороннего глаза) и т. д. Там разрешается пребывать только домашним животным (прежде всего собакам) и еще не считающимися «настоящими» людьми детям. Если под стол попадает взрослый, то обычно он наделен социокультурной дисквалификацией типа «как свинья», «как животное».

Под столом совершается всякая двусмысленная, секретная, скрываемая от собеседников коммуникация на «языке пинков ногой», флирт, эротические заигрывания, скрытые переговоры картежников, предостережения со значением «молчи», «держи язык за зубами», передача тайных сведений (что особенно используется в театре и в кино). Под стол, наконец, бросают объедки, стряхивают крошки и разный сор со стола и, как и под кровать, убирают более крупный мусор «с глаз долой».

Зато почти всё, что делают за столом или ставят на стол, расценивается положительно и относится к явному культурному уровню действий и поведения. Многие культуры окружают стол своим особым культом, запрещают на стол садиться, ложиться, по нему ходить, на нем плясать, с одной стороны, а с другой — ставить или класть на него грязное и профанирующее (ботинки, шапку). Размещение предмета на столе часто тождественно акту повышения его ранга и ценности. И если на картине даются одинаковые предметы на столе и под столом (например, бутылки), то тем, что на столе, часто приписывается иной, высший статус, чем изображенному на полу.

<sup>3</sup> **Роман Бобрык** — профессор Института польской филологии и прикладной лингвистики Естественного-гуманитарного университета в городе Седльце (Польша), доктор филологических наук.

## ПРАВИЛА ПОВЕДЕНИЯ

В натюрморте всегда есть что-то и для науки, и для современников. У этих больших и замечательных картин существует целая серия толкований. Первое толкование очень общее — сами изображения базаров и лавок пришли из Италии, — считается, что там они носили некий назидательный характер: богатство, изобилие показывали для того, чтобы призвать к умеренности. Связь не очень понятна нам сейчас, но тогда думали так: чем больше ты смотришь на изображение изобилия, тем более умерен сам.

В «Овощной лавке» — предостережение девушке-кухарке, держащей в руках корни пастернака, от чувственных желаний. Пастернак считался символом эротическим. На заднем плане — колесо, символ времени, изменчивости, намек, что надо осторожнее обращаться с временем. Позади продавщицы стоит букет тюльпанов, что в этом овощном окружении тоже символ мимолетности. Мальчик, который срезает кошелек, — также символ. Шутка над деревенской наивностью людей, недавно ставших бургерами.

«Лавки дичи» Снейдерса — скорее демонстрация трофеев большой царской охоты, чем рыночный прилавок. Из старых «реальных рыночных» фламандских картин осталась только «Корзина с живыми курицами» («На рынке») Иохима Бекелара (ГМИИ им. А. С. Пушкина, Москва) — на ней изображен настоящий рынок.

## СТИХИИ

Во фламандском искусстве часто использовались наборы символов, которые собирали в натюрмортах и пейзажах. Один из таких наборов — «четыре стихии», где земля символизируется овощами, вода — рыбами, воздух — домашней птицей. Или, например, земля — это фрукты, овощи и домашние птицы. Огонь обычно — кухня. У Снейдерса даны намеки на кухню: кухонные металлические сосуды. Все остальное есть вода, земля, воздух (представлен разными птицами).

## ЧУВСТВА

Символы пяти чувств часто изображались в качестве своеобразного идеологического стереотипа. Снейдерс обыграл пять чувств комически. Слух — собаки лают на кошку, а лавочник поворачивается на лай, слышит его.



**Иоахим Бекелар**  
*На рынке*  
Нидерланды. 1564  
Государственный музей  
изобразительных искусств  
им. А. С. Пушкина  
Инв. № Ж-371

Снейдерса не пришлось вновь «открывать» подробно многим другим мастерам, и в частности ряду крупных представителей той же отрасли живописи — так называемого натюрморта. Секрет этой никогда не меркнувшей славы мастера в том, что его мощное, искреннее и исключительно непосредственное искусство понятно самому неискушенному зрителю; этот маг и волшебник краски, создающий вдохновенные поэмы о самых обыденных вещах, менее всего нуждается в истолковании, в особом ключе к пониманию его творчества. Надо только уметь вполне отдаться чарующей силе его дарования, непредвзято, с открытой душой подойти к восприятию этого сильного, здорового, простого и вместе изысканного искусства.

**Владимир Левинсон-Лессинг. Снейдерс и фламандский натюрморт. 1926**

ФОТО: © ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МУЗЕЙ ИЗОБРАЗИТЕЛЬНЫХ ИСКУССТВ ИМ. А. С. ПУШКИНА, 2023

Вкус — традиционный символ: маленькие обезьянки. Обезьянка переворачивает корзинку, тянется к ней. В «Овощной лавке» лошадь с аппетитом жует капусту — это символ вкуса, немножко с юмором.

Зрение — в «Овощной лавке» мальчишка, который срезает кошелек, очень внимательно следит за кухаркой. Осязание — дама во «Фруктовой лавке» не просто держит абрикос, она его мнет, шкурка абрикоса действует на кожу пальцев, можно представить, как это происходит. Обоняние — цветы в «Овощной лавке», тюльпаны и розы, которые, конечно, пахнут.

## ВРЕМЕНА ГОДА

Четыре времени года всегда находили выражение в искусстве. Так и здесь: тюльпаны в «Овощной лавке» — весна; обильные плоды «Фруктовой лавки» — лето; дичь в «Лавке дичи» — охота, осень; рыба в «Рыбной лавке» — традиционный символ зимы в Нидерландах. Охотничьи трофеи тоже очень сезонно разнообразны — там и косуля, и лани, кабаны и зайцы, лебеди и фазаны, дрозды, вальдшнепы, бекасы, тетерева, мелкие птички: снегири, синицы, синие цапли, дикие утки.

## ПОСЛОВИЦЫ

«Лавки» Снейдерса — не просто собрание замечательных вещей, продуктов с разными символами, но и жанровые сценки. В «Дичи» в центре — продавец, ставящий на стол плетеную корзину с бекасами. Во «Фруктах» нарядная дама выбирает абрикосы. В «Овощной лавке» кухарка выбирает зелень, а мальчишка срезает у нее кошелек. В «Рыбной лавке» подмастерье вываливает угрей из корзины, а хозяин режет семгу. Существует толкование, согласно которому «Лавки» Снейдерса — иллюстрации к пословицам. Например, «Дичь», где собака лает на кошку, — иллюстрация к пословице «Собака с кошкой не уживается». Во «Фруктовой лавке» абрикосы отсылают к пословице «От гнилого яблока гниет и хороший овощ». Кража кошелька в «Овощной лавке» — пословица «Кто слишком беспокоится о земных благах, тот сам будет обманут». «Рыбная лавка» связана с пословицей «Всё фальшиво для того, кто всё видит фальшиво, и всё хорошо для того, кто умеет понимать суть вещей». Существует немало толкований старой живописи с использованием пословиц. Касается это и нидерландской живописи. Так что вполне возможно, что художник имел в виду как раз приведенные пословицы.

● ФОТО: © ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭРМИТАЖ, САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, 2023

# PRUNK PLATTEN

РОСКОШНЫЕ БЛЮДА  
АУГСБУРГСКОГО БАРОККО



**СРЕДИ ИЗДЕЛИЙ ИЗ СЕРЕБРА, СОЗДАННЫХ ЕВРОПЕЙСКИМИ МАСТЕРАМИ XVII СТОЛЕТИЯ, В КОЛЛЕКЦИИ ЭРМИТАЖА ОСОБЕННО ВПЕЧАТЛЯЮТ ОГРОМНЫЕ ОВАЛЬНЫЕ БЛЮДА, ЧЕЙ РАЗМЕР ДОСТИГАЕТ ОДНОГО МЕТРА. ОБЪЕДИНЯЕТ СЕРЕБРЯНЫЕ БЛЮДА СХОЖЕСТЬ ОФОРМЛЕНИЯ: НА ЗЕРКАЛЕ (ДНЕ БЛЮДА) РАСПОЛАГАЮТСЯ МНОГОФИГУРНЫЕ КОМПОЗИЦИИ, А ШИРОКИЙ БОРТ ЗАПОЛНЕН РАСТЕНИЯМИ И ПЛОДАМИ, СРЕДИ КОТОРЫХ ИНОГДА ВПЛЕТЕНЫ ПТИЦЫ. ЭТИ ТАК НАЗЫВАЕМЫЕ НАРЯДНЫЕ, ИЛИ РОСКОШНЫЕ, БЛЮДА — PRUNKPLATTEN — ОСОБЕННО ХАРАКТЕРНЫ ДЛЯ АУГСБУРГСКОГО БАРОККО.**

**Ян ван ден Хекке Старший**  
Бюст Девы Марии  
в гирлянде из фруктов  
Фландрия. 1660-е  
Государственный Эрмитаж, Санкт-Петербург  
Инв. № ГЭ-559

**Блюдо****Мастер: Маркс Вайнольд (Вайнст)**

Аугсбург. 1680-е

Серебро; золочение. 53 × 47 см

Государственный Эрмитаж, Санкт-Петербург

Инв. № Э-12958

**Блюдо****Мастер: Ганс Якоб Шех (?)**

Аугсбург. 1680-е

Серебро; ковка, чеканка, золочение. 63 × 54,5 см

Государственный Эрмитаж, Санкт-Петербург

Инв. № Э-13142

**Блюдо**

Германия. Конец XVII века

Позолота, серебро; чеканка. 51 × 46 см

Государственный Эрмитаж, Санкт-Петербург

Инв. № Э-13148

**Блюдо «Венера и Адонис»****Мастер: Пауль Гриль**

Аугсбург. 1670–1680-е

Позолота, серебро; чеканка. 94 × 81 см

Государственный Эрмитаж, Санкт-Петербург

Инв. № Э-13311



С середины XVII века Аугсбург занимает ведущую роль среди центров по производству художественного серебра. Мастера создают множество изделий, часть из которых сохраняет традиционные формы, а какие-то, например блюда, претерпевают метаморфозы, превращаясь из предмета сугубо утилитарного назначения в предмет роскоши. Runkplatten чрезвычайно соответствовали духу и стилю своего времени. Сплошь украшенные великолепной чеканкой, практически не имеющие глубины, с волнистым краем по широкому борту, плавно перетекающему к центральной части, которая неизменно была заполнена сложной многофигурной композицией, они являлись отражением вкусов эпохи барокко, с характерными для этого стиля пышностью и грандиозностью. Будучи вначале бытовыми предметами, названные изделия выходят за рамки прикладного искусства и становятся своего рода картинами, выпол-

ненными из благородного металла. Они предназначались в первую очередь для украшения парадных помещений в домах состоятельных бюргеров. Иметь эти предметы в интерьере было очень престижно — они являлись показателем богатства и образованности.

Runkplatten создавали такие первоклассные мастера, как Иоганн I Шеппих (мастер примерно с 1650 года), Абрахам II Варнбергер (мастер примерно с 1664 года), Пауль Гриль (мастер с 1638 года), Иоганн I Миттнахт (мастер примерно с 1671 года), Иоганн Баптист II Вайнольд (мастер примерно с 1664 года). Большинство этих имен принадлежит ювелирным династиям Аугсбурга, и потому неудивительно, что мастерство названных ювелиров выходит далеко за рамки простого ремесла. В их работах поражает превосходное качество чеканки, рельеф которой варьируется от совершенно плоского на заднем плане до горельефа

на переднем, что позволяет передать пространственную глубину.

На зеркале блюд чаще всего помещали библейские сцены или картины античной истории и мифологии. Как правило, эти изображения восходят к гравюрам. Широкий борт декорировали цветами и плодами так плотно, что практически не оставалось незаполненного места. Природные объекты выполнены с натуралистической точностью, за исключением одного нюанса: соразмерность изображенного не всегда соблюдена, что обусловлено необходимостью создания гармоничного «венка», который является, по сути, обрамлением главной сцены. В этих фруктовых или фруктово-овощных связках, выполненных в высоком рельефе, в изобилии представлены плоды, которые бюргерство могло видеть у себя на столе. Хорошо узнаваемы лимоны, персики, инжир, груши, виноград, грецкие орехи, стручки бобовых, капуста, различные корнеплоды.

Серебряную поверхность блюд могли покрыть позолотой полностью или частично, например выделив кожуру отдельных фруктов.

Интересен прием, когда обрамление дополнено объемными воспроизведениями плодов; эти воспроизведения прикреплены к борту винтами. Их форма точно повторяет природные образцы: мы безошибочно узнаём лимоны, грушу и яблоко, вызолоченная кожура которых контрастирует с остальной поверхностью изделия. Один из лимонов изображен наполовину очищенным, со спиралью срезанной кожуры.

Сказанное отсылает нас к знаменитым живописным голландским натюрмортам XVII века, на которых нередко можно встретить именно такое изображение этого цитруса.

Это неслучайно, как неслучайны и все остальные элементы натюрмортов. Предметы в изобразительном искусстве того времени часто содержат скрытую аллегорию, и зачастую одна и та же деталь может нести прямо противоположные значения, которые зависят от контекста произведения в целом. Известно, что лимон с аккуратно срезанной кожурой являлся символом чувственных наслаждений. С другой стороны, привлекательный внешне и кислый внутри, он указывал на двуличность

<sup>1</sup> Екатерина Евгеньевна Абрамова — научный сотрудник Отдела западноевропейского прикладного искусства Государственного Эрмитажа.

**Виллем Клас Хеда**  
*Завтрак с крабом*  
Голландия. 1648  
Государственный Эрмитаж, Санкт-Петербург  
Инв. № ГЭ-5606



ФОТО: © А. А. ПАХОМОВ, ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭРМИТАЖ, САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, 2023

**Йорис ван Сон**  
*Гирлянда фруктов, обрамляющая картуш с изображением сцены оплакивания Христа*  
Фландрия. 1650–1660-е  
Государственный Эрмитаж, Санкт-Петербург  
Инв. № ГЭ-3236



ФОТО: © ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭРМИТАЖ, САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, 2023

и символизировал обманчивую привлекательность земных удовольствий. Орехи служили символами жизни и плодородия, их традиционно связывали с браком и деторождением. Гроздь винограда и гранат — жертва Христа, яблоко — напоминание о первородном грехе. В целом изображение спелых плодов отождествлялось с богатством и процветанием.

Любуясь этими роскошными блюдами, невольно ловишь себя на мысли, что борт изделия не второстепенен по отношению к центральной части, в которой, казалось бы, должен быть заключен основной смысл произведения. И борт, и центральная часть воспринимаются равнозначными и не вступают в противоречие, а гармонично дополняют друг друга. Очевидно, что убедительно передать дары природы было очень важно для мастеров. Вспомним: натюрморт, новый жанр станковой живописи, в XVII столетии переживал свой расцвет. Популярность этого жанра не могла не отразиться и в других видах искусства. Представляется очевидной мысль, что композиция серебряных блюд *Prunkplatten* восходит к жи-

вописным изображениям в окружении цветочных и плодово-цветочных гирлянд, таким как «Бюст Девы Марии в гирлянде из фруктов» Яна ван ден Хекке Старшего и «Гирлянда фруктов, обрамляющая картуш с изображением сцены оплакивания Христа» Йориса ван Сона.

Изображения цветочных и плодовых гирлянд, окружающих религиозный образ, восходят к обычаю украшения икон в католической церкви венками из живых цветов и плодов. Художники, в отличие от мастеров живых букетов и гирлянд, могли компоновать цветы и фрукты согласно своему замыслу, вне зависимости от времени цветения либо созревания плодов того или иного растения. Такие изображения не всегда характеризовались скрытым символизмом, иногда растения были объединены исключительно по декоративному признаку.

Красота плодов и цветов, отображенная в живописи или серебре мастерами XVII столетия, наделенная аллегорическим значением или нет, невероятно притягательна и заставляет нас бесконечно восхищаться искусством природы и человека.

24 2023 05

МАЛАЯ  
ЦЕРКОВЬ

# РУССКИЙ СТИЛЬ В ИСКУССТВЕ

ОТ НИКОЛАЯ I  
ДО НИКОЛАЯ II

13 2024 05



## АЙВА И ПЕРСИК В ОБОДКЕ ИЗ СЕРЕБРА

НЕБОЛЬШИЕ ЭМАЛЕВЫЕ КОРОБОЧКИ ДЛЯ КОНФЕТ — БОНБОНЬЕРКИ — В ВИДЕ РАЗЛИЧНЫХ ПРЕДМЕТОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ В ВИДЕ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ, ИЗГОТАВЛИВАЛИСЬ ВО ВТОРОЙ ПОЛОВИНЕ XVIII СТОЛЕТИЯ В ОСНОВНЫХ ЦЕНТРАХ АНГЛИЙСКОГО ЭМАЛЬЕРНОГО ИСКУССТВА: ЛОНДОНЕ, БИРМИНГЕМЕ, ЮЖНОМ СТАФФОРДШИРЕ, ЛИВЕРПУЛЕ, БИЛСТОНЕ, БАТТЕРСИ. ОНИ ВОСХОДЯТ К ФАРФОРОВЫМ ОБРАЗЦАМ, ВЫПОЛНЕННЫМ НА МАНУФАКТУРАХ МЕЙСЕНА, НИМФЕНБУРГА, СЕН-КЛУ, СЕВРА, ЧЕЛСИ. ЭТИ ЗАБАВНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗВЕСТНЫ ПОД ТЕРМИНОМ TOYS (ИГРУШКИ).



Эмалевые коробочки сильно различаются по качеству, поскольку они изготавливались для продажи в разных ценовых категориях, но лучшие из «игрушек» сделаны превосходно. Некоторые объекты имеют ювелирную оправу — чаще всего это узкий лаконичный ободок из серебра безо всякого дополнительного декора. Широкое, украшенное чеканным орнаментом обрамление, как у эрмитажной бонбоньерки в виде айвы, встречается крайне редко.

**Бонбоньерка в виде айвы**  
Западная Европа. Середина XVIII века  
Медь, серебро, эмаль; чеканка. Высота: 5 см; диаметр: 6 см  
Государственный Эрмитаж, Санкт-Петербург  
Инв. № Э-17893

Определить, в каком именно центре эмальерного искусства было выполнено то или иное изделие, не всегда возможно — марок на английских эмалях нет. Но известно, что бонбоньерки в виде очень маленького яблочка (или персика) изготавливались в Южном Стаффордшире.

**Табакерка в виде персика**  
Западная Европа. XVIII век  
Медь, эмаль; роспись. Высота: 4,8 см; диаметр: 5 см  
Государственный Эрмитаж, Санкт-Петербург  
Инв. № Э-17888



В образцах, имитирующих плоды, обращает на себя внимание чрезвычайно натуралистичная трактовка объектов, создающая иллюзию реальности. К примеру, у огурчика, покрытого пупырышками, один бочок более бледный, с желтоватым оттенком, как будто плод, созревая, этой стороной лежал на земле.

**Бонбоньерка в виде огурца**  
Западная Европа. Середина XVIII века  
Медь, эмаль. Высота: 6,7 см; диаметр: 4,2 см  
Государственный Эрмитаж, Санкт-Петербург  
Инв. № Э-13613

**Футляр в виде ростка спаржи**  
Западная Европа. Середина XVIII века  
Медь, эмаль. Длина: 12,8 см; диаметр: 1,8 см  
Государственный Эрмитаж, Санкт-Петербург  
Инв. № Э-10378



— Посмотри, Артур, какая прелестная бонбоньерка. Ах, как красиво! Ведь это голландская работа? Подари ее мне, пожалуйста. Я знаю, аметисты будут мне к лицу только через семьдесят лет. Это была коробочка из-под аконитина.  
Лорд Артур вздрогнул, и легкий румянец разлился по его щекам. Он почти совершенно забыл о содеянном, и ему показалось примечательным, что именно Сибил, ради которой он пережил это ужасное волнение, первой напомнила о нем.  
— Ну конечно, возьми ее, Сибил. Это я сам подарил бедной леди Клем.  
— Правда? Вот спасибо, Артур. И конфетку тоже можно взять? Я и не знала, что леди Клементина была сластеной. Я думала, такие умные дамы не едят конфет.  
Лорд Артур страшно побледнел.

**Оскар Уайльд. Преступление лорда Артура Сэвила. 1891**



У фруктов поверхность кожуры очень убедительно передается с помощью цвета и способа нанесения эмали. Плоды выглядят совсем как настоящие и вызывают желание их отведать. Здесь мы имеем дело с явлением обманок в искусстве. Такие вещицы создавались для забавы, из желания разыграть и удивить окружающих.

**Бонбоньерка в виде лимона**  
Западная Европа. Середина XVIII века  
Медь, эмаль. Высота: 4,4 см; диаметр: 6 см  
Государственный Эрмитаж, Санкт-Петербург  
Инв. № Э-10366



Неизвестный гравер  
Вид Башни упаковщиков сельди  
и Нового рыбного рынка  
со стороны залива Эй в Амстердаме  
Голландия. Начало XVIII века  
Государственный Эрмитаж, Санкт-Петербург  
Инв. № ОГ-92069

# СЕЛЬДИ В БОЧКЕ ПО-ГОЛЛАНДСКИ

**НА ПРОТЯЖЕНИИ ВЕКОВ ЭКСПОРТ СОЛЕННОЙ СЕЛЬДИ БЫЛ ОДНИМ ИЗ КРАЕУГОЛЬНЫХ КАМНЕЙ ГОЛЛАНДСКОЙ ЭКОНОМИКИ. ЭТА НЕБОЛЬШАЯ СЕРЕБРИСТАЯ РЫБА — ЧАСТЬ НАЦИОНАЛЬНОЙ ИДЕНТИЧНОСТИ ГОЛЛАНДИИ, В СВОЕ ВРЕМЯ ОНА ДАЖЕ ПОВЛИЯЛА НА ФОРМИРОВАНИЕ НИДЕРЛАНДСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННОСТИ.**

### XIV ВЕК

Во второй половине XIV века ряд технологических достижений, а также благоприятные социальные и экономические условия, заложили основы для будущего поглощения Нидерландами североευропейской практики добычи и переработки сельди. До тех пор в торговле сельдью доминировали датчане, шведы и ганзейские города Северной Германии и Балтийского моря, а голландцы и другие европейские потребители активно импортировали соленую сельдь из этих мест.

До XIV века сельдь рыбаки чаще всего выбрасывали из сетей или продавали на рынке очень дешево (покупали ее бедняки, а при Людовике IX Святом (1214–1270) селедку приобретали для колоний прокаженных) — рыба сильно горчила. Только к XIV веку стало понятно, что горечь сельдяных тушек вызвана их быстрым гниением из-за неправильной чистки.

### XVI ВЕК

Через 200 лет эта ситуация полностью изменится: в XVI столетии вылов и экспорт соленой сельди станут одним из краеугольных камней нидерландской экономики, а голландская соленая сельдь начнет поставляться на обеденные столы по всей Европе.

### XVII ВЕК

В XVII столетии возникла легенда, приписавшая славу голландской селедки человеку по имени Виллем Бёкелсон из Бирвлита. Якобы он жил в XIV веке, был скромным рыбаком, ловившим сельдь, и, по-видимому, открыл процесс гиббинга, сделавший возможным весь последующий разворот рынка. Легенда развенчана современными историками.

Бёкелсону (если он вообще существовал; документальное подтверждение отсутствует) приписывают открытие так называемого какена, или гиббинга, — метода потрошения и обвалки сельди, при котором части ее желудка и других внутренних органов, в том числе пилорические выросты кишки и печень, остаются нетронутыми. При удалении кишок и костей удалялись только те части, которые начинали гнить первыми, в то время как оставшиеся выросты тонкой кишки продолжали выделять фермент, называемый трипсином. Затем выпотрошенную таким образом сельдь опускали в рассол и, по сути, мариновали в собственном соку.

<sup>1</sup> Виктория Лурик — филолог-нидерландист, независимый эксперт и консультант по вопросам международного культурного сотрудничества.

<sup>2</sup> Скания (Scanian Provinces; дат. Skånelandene) — исторический регион на юге Швеции, состоящий из трех бывших датских провинций: Сконе, Халланд и Блекинге.



Сегодня у нас нет абсолютно никакого способа доказать, что гиббинг был изобретен в Нидерландах или хотя бы голландцем в других частях света (хотя в Европе маринованную этим способом сельдь *Hollandse Nieuwe* часто подают с бумажным флажком Королевства Нидерландов).

Все данные свидетельствуют о том, что гиббинг был известен и в других частях Северной Европы, в том числе в месте под названием Скания в южной части нынешней Швеции (тогда это была часть Дании <sup>2</sup>). В те времена ежедневно тысячи маленьких открытых лодок, на борту которых находилось, возможно, пять-шесть человек, отправлялись ловить сельдь в проливе между сегодняшними Данией и Швецией, известном как Саунд. Здесь, по словам историка Ричарда Ангера, запасы сельди могли быть настолько велики, что рыбакам было трудно управлять лодкой в плотной от рыбы воде. Забитые рыбой лодки доставлялись на полуостров Сканер, где сельдь выбрасывали на берег и солили в бочках.

Фламандские и голландские рыбаки, помимо ловли на местном побережье, работали в Скании и ее окрестностях (около 1350 года Амстердаму, Энкхёйзену, Брилле и восьми другим городам Нидерландов было предоставлено право участво-

**Виллем Ормеа, Абрахам Виллартс**  
*Рыбы и раковины на морском берегу*  
Голландия. 1640-е  
Государственный Эрмитаж, Санкт-Петербург  
Инв. № ГЭ-3361

вать в ловле сельди в Скании, где им также разрешили вынести рыбу на берег для засола). Некоторые или многие из них наверняка были свидетелями процесса гиббинга на полуострове Сканер.

Рыбу препарировали особым образом, практически одним движением извлекая внутренности. Затем сельдь бросали в бочку с подсоленной водой и рыбьей кровью.

Засоленная таким способом сельдь могла храниться в бочках до одного года и отправлялась по торговым путям Ганзейского союза на рынки по всей Европе, переходя от торговца к торговцу, прежде чем попасть на стол.

Нидерланды, и особенно Фландрия, были одним из самых важных пунктов назначения на этом пути. Фландрия принадлежала к числу крупнейших центров международной торговли в Европе; это было место, где купцы из северного Ганзейского союза встречались с купцами из Англии, Франции, Италии, Испании и других стран. В Брюгге Ганзейский союз основал контор — торговый форпост, где европейские купцы и бизнесмены обеспечивали и защищали свои сделки, не последней из которых был импорт тонхаринга.

### ГОЛЛАНДСКИЙ КАКХАРИНГ ПРОТИВ ГАНЗЕЙСКОГО ТОНХАРИНГА

Голландское слово, обозначающее процесс *гиббинга*, — *kaken*, а сельдь, произведенная в Нидерландах, была известна как *kaakharing*. Присоединение датчан из Скании к производству сельди с очень длительным сроком хранения означало, что голландскую сельдь начали чаще видеть на континенте. К 1330-м годам купцы продавали сельдь во Франции; эта сельдь впоследствии стала известна как *какхаринг* (название, происходящее непосредственно от голландского *kaakharing*).

Увеличение голландского *какхаринга* на фламандских рынках добавило еще больше проблем к и без того сильному давлению на правящую семью и аристократию Фландрии. Ганзейские купцы во фламандских городах упорно боролись за то,

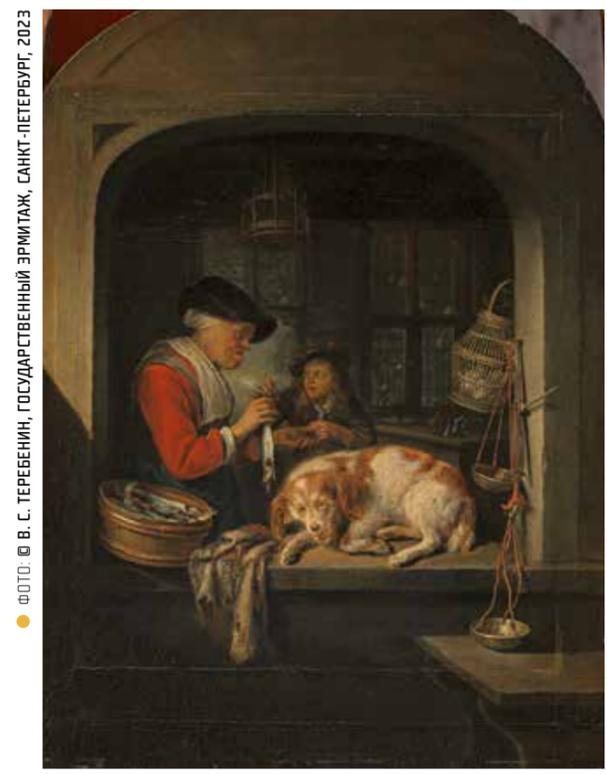


ФОТО: © В. С. ТЕРЕБЕНИН, ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭРМИТАЖ, САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, 2023



ФОТО: © Д. В. СМРТКИН, ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭРМИТАЖ, САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, 2023

чтобы защитить свой импортируемый из Скании *тонхаринг* от вторжений местного голландского аналога. Их беспокойство только усилилось от понимания того, насколько уязвимыми могут быть сельдяная промышленность и рынок Скании из-за конкуренции и связанных с ней непредсказуемых и массовых перебоев в поставках. Неурожайный сезон, плохая погода, война или другие серьезные проблемы на Севере могли открыть двери голландских рынков для голландской сельди. С возвышением *какхаринга* начала проявляться существенная напряженность в отношениях между Ганзейским союзом и рыбацкими городами и деревнями в Нидерландах. Ганзейские купцы во фламандских городах боролись за то, чтобы защитить свой импортируемый *тонхаринг* от вторжений местного голландского аналога — *какхаринга*.

Это была деликатная ситуация, заставлявшая фламандских правителей аккуратно и тщательно балансировать. Конфликт между торговцами сельдью Скании и Нидерландов непосредственно влиял на весь национальный и международный рынок: все, кто мог себе это позволить, ели рыбу в течение 130 дней в году. Внутренние промысловые грузоперевозки также имели важнейшее значение для обеспечения местного рынка свежей рыбой. У малосолевой голландской сельди было больше шансов попасть на зарубежные рынки, заменить ее на свежую рыбу было бы недостаточно — основная часть улова передавалась на консервирование.

В 1396 году фламандский граф издал эдикт, запрещающий производство любого вида консервированной сельди во Фландрии. Это было вызвано, во-первых, протестами торговцев из Брюгге, заинтересованных в защите ганзейской торговли *тонхарингом*, а во-вторых — необходимостью защитить поставки свежей рыбы на местные рынки. Но запрет был быстро отменен после того, как стало ясно, что торговцы из Фландрии просто поедут в провинцию Зеландия (где запрет не действовал), чтобы купить там консервированную сельдь. Новые правила позволяли рыбакам в городе Бирвлите продавать соленую сельдь только в течение определенного четырехнедельного периода в специально промаркированных бочках, которые не разрешалось продавать во Фландрии и которые предназначались только для экспорта. Это была уступка встревоженным ганзейским купцам.

**Адриан ван Сальм**  
*Погрузка бочек на корабль*  
Голландия. Начало XVIII века  
Государственный Эрмитаж, Санкт-Петербург  
Инв. № ОР-45612

**Герард (Геррит) Доу**  
*Торговка сельдями*  
Голландия. 1670–1675  
Государственный Эрмитаж, Санкт-Петербург  
Инв. № ГЭ-890

**Абрахам ван Бейерен**  
*Рыбы в корзине*  
Голландия. 1650–1665  
Государственный Эрмитаж, Санкт-Петербург  
Инв. № ГЭ-3549



ФОТО: © ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭРМИТАЖ, САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, 2023

## В БОЧКАХ НА БОРТУ СУДОВ

Было ли это вызвано чрезмерным выловом рыбы или изменением погодных условий в период с 1390-х по 1420-е, но запасы сельди Скании начали сокращаться. Бывали даже катастрофические годы, когда сельдь просто не появлялась в северных водах.

Именно тогда голландская сельдяная промышленность начала свой астрономический взлет. На тот момент ловля и консервирование сельди были уже освоены голландцами. Что стало действительно революционным, так это то, как они решили проблему необходимости ежедневного возвращения в порт, дабы привезти сельдь свежей. Решение оказалось простым и великолепным: голландские и фламандские рыбаки начали проводить процесс гиббинга прямо на кораблях, вместо того чтобы доставлять свой груз для обработки на сушу. Именно это нововведение, а не мифический поступок Бёкелсзона, изменило ход игры.

Внедрение процесса засолки (маринования, вяления) сельди на борту своих судов означало, что теперь голландские рыбаки могли поднимать паруса и вести суда на север, вдоль побережья Шотландии и за ее пределы, направляясь в более глубокие, насыщенные сельдью воды, где они могли оставаться до тех пор, пока их трюмы не наполнятся маринованной сельдью. Гиббинг на борту давал возможность оставаться в море гораздо дольше, что позволяло голландским и фламандским рыбакам лучше узнать, что происходит с сельдью и в море, и на рынках разных стран, углубляя собственное понимание таких вещей, как времена года и регионы, в которых сельдь самая жирная и лучше всего подходит для коммерческих целей.

## СЕТИ, КОРАБЛИ И РАЗВОРОТ НА 180 ГРАДУСОВ

Всплеск уровня добычи сельди открыл двери и для других инноваций. В 1300-х годах был придуман тип сетей, называемый *vleel*. Они были широкими и раскидистыми, около 30 метров в длину и 15 метров в ширину, и чрезвычайно эффективными при ловле крупных партий сельди. Сети связывали вместе, чтобы сделать их пригодными для ловли с борта корабля. Первые открытые голландские рыболовецкие суда, использовавшие *vleel*, перемещали до 40 таких сетей одновременно. Однако вскоре суда будут тащить более 75 этих огромных сетей, связанных вместе, за черпывая сотни тысяч тушек сельдей разом.

Во второй половине XIV века голландские судостроители начали модифицировать суда, чтобы удовлетворить потребности рыбаков, ловящих сельдь. Перетаскивание таких массивных сетей, как *vleel*, означало необходимость в специализированных кораблях. Лодки приобрели такую форму, чтобы иметь большие трюмы и возможность перевозить и буксировать рыболовные сети. К началу XV века корабли превратились в своеобразные «сельдяные заводы» — плавучие фабрики по производству соленой сельди. До 30 моряков будут работать на каждом корабле, занимаясь рыбной ловлей, разделкой и упаковкой сельди в течение восьми недель, прежде чем вернуться в порт.

Все это привело к увеличению прибыли, которую можно было бы использовать для инвестиций в большее количество кораблей и для участия в других коммерческих мероприятиях в межсезонье сельди, таких как торговля зерном из стран Балтийского моря или импорт соли, необходимой для консервирования рыбы. К концу XV века голландцы стали главными поставщиками соленой сельди в города Ганзы и развернули европейский рынок на 180 градусов.

**СОЛЕНАЯ СЕЛЕДКА ЧИСТАЯ,  
ЖИРНАЯ, ТОЛСТАЯ И ДЛИННАЯ,  
УЖЕ БЕЗ ГОЛОВЫ,  
АККУРАТНО РАЗРЕЗАННАЯ ВДОЛЬ ЖИВОТА И СПИНЫ,  
СО СНЯТОЙ КОЖЕЙ.  
ВНУТРЕННОСТИ ВЫНУТЫ,  
СЫРЫЕ ИЛИ ЖАРЕННЫЕ НА ОГНЕ,  
НЕ ЗАБЫВАТЬ ПРИ ЭТОМ О ЛУКЕ...**

Стихотворение Якоба Вестербана на картине «Ода сельди, натюрморт с сельдью и стихотворение Якоба Вестербана» (Йозеф де Брай, 1657. Музей Сюрмонда — Людвиг, Аахен [Германия] (перевод с нидерландского языка, фрагмент))

ФОТО: © ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭРМИТАЖ, САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, 2023



**Питер Корнелис ван Слингеланд**  
*Завтрак молодого человека*  
Голландия. Вторая половина XVII века  
Государственный Эрмитаж, Санкт-Петербург  
Инв. № ГЭ-911

Проект экспозиции  
Александра Шишкина-Хокусая  
«Фламандская школа» 2019



## ФЛАМАНДСКАЯ ШКОЛА



### ОБ ЭКСПОЗИЦИИ В ПАВИЛЬОНЕ РОССИИ НА ВЕНЕЦИАНСКОЙ БИЕННАЛЕ В 2019 ГОДУ, СОЗДАННОЙ НА ОСНОВЕ ПРОИЗВЕДЕНИЙ СТАРЫХ ГОЛЛАНДСКИХ МАСТЕРОВ ИЗ КОЛЛЕКЦИИ ЭРМИТАЖА, — ХУДОЖНИК АЛЕКСАНДР ШИШКИН-ХОКУСАЙ.

Я работал с темой Эрмитажа, с темой музея вообще, в целом. Музей как завод. Музей как аттракцион. Музей как кладовая. Музей как память. Зал воспоминаний после апокалипсиса или некоего акта уничтожения, пожара. Как если бы директор Эрмитажа Пиотровский рассказал своему внуку, а последний рассказал своему внуку что-то про «тот» Эрмитаж — и этот «Эрмитаж» по воспоминаниям, много раз переданным и искаженным, восстановили, в каком-то особом звучании. Некий «берестяной Эрмитаж». Не то что упрощенный, но относящийся к другой материальной культуре.

В своих работах я использую фанеру как основной материал. «Фанера» — суррогат, что-то фальшивое, не очень полноценное. Но для меня фанера стала совершенно живым, естественным материалом, это почти бумага, только имеющая какое-то новое качество.

Идея — сделать фанерный Эрмитаж: пол, потолок, стены, картины — всё тотально из фанеры... Этот «зал» должен был проехать по России. Гастролирующий, бродячий Эрмитаж. Этот кочующий Эрмитаж должен был выставляться в разных совершенно неадекватных ситуациях и приехать в Венецию изрядно обтрепанным, прокуренным, засмотренным.

Все три картины — про материальную пищу, про каждодневные потребности человека, про бесконечную рутину человеческого существования. Франс Снейдерс, «Рыбная лавка»: тема жертвоприношения, войны, избыточности, жестокости. «Бобовый король» Якоба Йорданса: пир во время чумы, фальшивый, назначенный король. Картина Бартоломеуса ван дер Хелста «Новый рынок в Амстердаме»: дети и старуха, овощи и мясо — на фоне туши как распятия. Тема выбора.

Четвертая работа, крутящийся объект, — по мотивам картины Рубенса «Отцелюбие римлянки». Она тоже про питание, нужду человека, но, конечно, в совершенно другом смысле.

Мне важно, чтобы работы были искажены, вытянуты, как череп на картине Гольбейна. Тесное пространство, мы смотрим в ракурсе, меняем оптику.

Огромные рамы, которые, конечно, дань музею. Рама — что-то такое, что необходимо не только для ансамбля интерьеров, украшения. Рама для обывателя знак качества, музейной завершенности, ценности, охраны.

Скачущая публика — механический балет — подчеркивает мотив потребления, конфликт музея как научного института и пространства энтертейнмента.

Проект собирался на территории Музея стрит-арта в Петербурге; этот музей — полная противоположность Эрмитажу: он находится в пространстве постсоветского завода и является не только молодым, но и уличным, открытым музеем. Все эти обстоятельства создают для меня невероятно важный контекст понимания темы музея.



Проект экспозиции  
Александра Шишкина-Хокусая  
«Фламандская школа» 2019



Карл Великий. Капитулярий о поместьях (Capitulare de villis). Ок. 800 \*

ЖЕЛАЕМ, ЧТОБЫ В САДАХ ИМЕЛИ ВСЯКИЕ ТРАВЫ И ОВОЩИ, А ИМЕННО ЛИЛИИ, РОЗЫ, КОЗЛИНЫЙ РОГ, КОЛУФЕР, ШАЛФЕЙ, РУТУ, БОЖЬЕ ДЕРЕВО, ОГУРЦЫ, ДЫНИ, ТЫКВЫ, ФАСОЛЬ ОБЫКНОВЕННУЮ, ТМИН САДОВЫЙ, РОЗМАРИН, ТМИН ОБЫКНОВЕННЫЙ, БАРАНИЙ ГОРОХ, МОРСКОЙ ЛУК, СПАЖНИК, ЭСТРАГОН, АНИС, ДИКИЕ ТЫКВЫ, ГЕЛИОТРОП, МЕДВЕЖИЙ КОРЕНЬ, ЖАБРИЦУ, САЛАТ, ЧЕРНУШКУ, АНГЛИЙСКУЮ ГОРЧИЦУ, КРЕСС, РЕПЕЙНИК, ПЕРЕЧНУЮ МЯТУ, КРОВОЧИСТ, ПЕТРУШКУ, СЕЛЬДЕРЕЙ, ЛЮБИСТОК, МОЖЖЕВЕЛЬНИК, УКРОП ОГОРОДНЫЙ, УКРОП ЛЕКАРСТВЕННЫЙ, ЦИКОРИЙ, КУПЕНУ, ГОРЧИЦУ, БОГОРОДСКУЮ ТРАВУ, ЖЕРУХУ, ЛЕКАРСТВЕННУЮ МЯТУ, МЯТУ ДУШИСТУЮ, ДИКУЮ РЯБИНУ, КОШАЧЬЮ МЯТУ, ЗОЛОТОТЫСЯЧНИК, МАК, СВЕКЛУ, КОПЫТЕНЬ, ПРОСКУРНЯК ЛЕКАРСТВЕННЫЙ, МАЛЬВУ, МОРКОВЬ, ПАСТЕРНАК, ДИКИЙ ШПИНАТ, ШПИНАТ ОГОРОДНЫЙ, БРЮКВУ, КАПУСТУ, ЛУК ЗИМНИЙ, ЛУК-СЕЯНЕЦ-ПОРЕЙ, РЕДЬКУ, ШАРЛОТ, ЛУК ОБЫКНОВЕННЫЙ, ЧЕСНОК, МАРЕНУ КРАСИЛЬНУЮ, ВОРСЯНКУ, ГОРОХ МАВРИТАНСКИЙ, КОРИАНДР,

КЕРВЕЛЬ, МОЛОЧАЙ, ШАЛФЕЙ ПОЛЕВОЙ. И ПУСТЬ САДОВНИК ИМЕЕТ НА СВОЕМ ДОМЕ МОЛОДИЛО КРОВЕЛЬНОЕ\*\*. О ДЕРЕВЬЯХ ЖЕЛАЕМ, ЧТОБЫ БЫЛИ ЯБЛОНИ, ГРУШИ, СЛИВЫ РАЗНЫХ СОРТОВ, РЯБИНА, КИЗИЛ, КАШТАНЫ, ПЕРСИКОВЫЕ И АЙВОВЫЕ ДЕРЕВЬЯ, ОРЕШНИК, МИНДАЛЬНЫЕ, ТУТОВЫЕ, ЛАВРОВЫЕ ДЕРЕВЬЯ, ПИНИИ, ФИГОВЫЕ ДЕРЕВЬЯ, ГРЕЦКИЙ ОРЕШНИК, ВИШНИ РАЗНЫХ СОРТОВ, ЯБЛОКИ СЛАДКИЕ И ПОКИСЛЕЙ, ВСЕ ЗИМНИЕ СОРТА И ТЕ, КОТОРЫЕ НАДО ЕСТЬ ПРЯМО С ДЕРЕВА, И ЯРОВЫЕ СОРТА. ЗИМНИХ СОРТОВ ГРУШ — ТРИ, И ЧЕТЫРЕ ПОСЛАЩЕ, И ТЕ, КОТОРЫЕ НАДО ВАРИТЬ, И ПОЗДНИЕ СОРТА.

\* Из капитуляриев Карла Великого // Карл Великий. Через империю к Европе / пер. Н. П. Грацианского. М., 1995.  
\*\* Живучка кровельная (*Sempervivum tectorum*) — старинное народное средство, применяемое при ранениях; также, по народному поверью, живучка защищала от молнии, поэтому ее разводили на крышах.



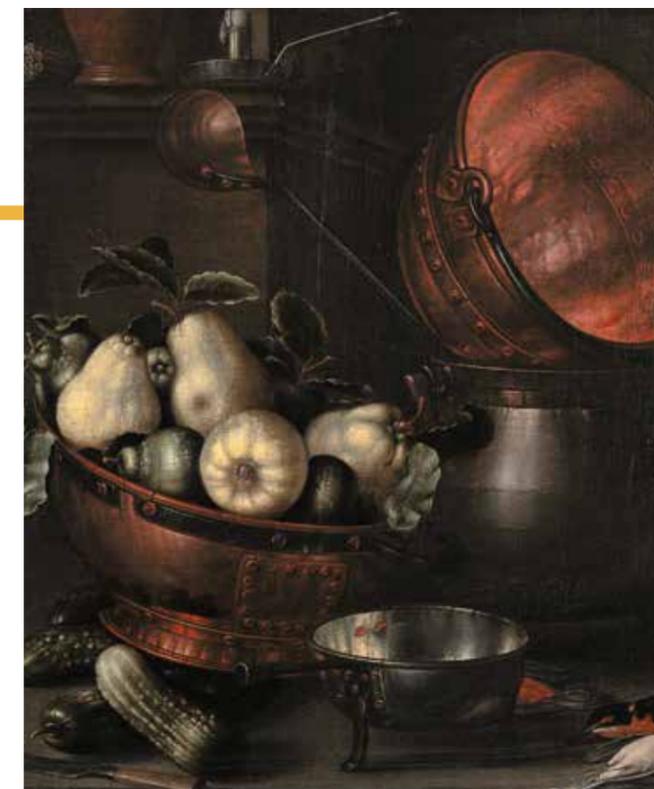
**XVI И XVII СТОЛЕТИЯ, ЗОЛОТЫЕ ВЕКА ЕВРОПЕЙСКОЙ ЦИВИЛИЗАЦИИ, ПЕРЕЛОМНЫЕ ДЛЯ ЕВРОПЕЙСКОЙ КУЛЬТУРЫ ВО МНОГИХ АСПЕКТАХ, ХАРАКТЕРИЗОВАЛИСЬ ПРОЦЕССАМИ РЕФОРМАЦИИ, ОБЩЕЙ ГУМАНИЗАЦИЕЙ РАЗЛИЧНЫХ СФЕР ЧЕЛОВЕЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ПЕРЕМЕЩЕНИЕМ БОЛЬШИХ МАСС НАРОДА, ЗНАЧИТЕЛЬНЫМ СЛЕДСТВИЕМ ВЕЛИКИХ ГЕОГРАФИЧЕСКИХ ОТКРЫТИЙ XV И XVI ВЕКОВ — КОЛУМБОВЫМ ОБМЕНОМ, В ТОМ ЧИСЛЕ ОБМЕНОМ РАСТЕНИЯМИ.**

**Квиринг ван Брекенкам,**  
*Подражатель*  
*Торговка овощами*  
Голландия  
Государственный Эрмитаж, Санкт-Петербург  
Инв. № ГЭ-8286

**Корнелис Якоб Делф**  
*Натюрморт с медной посудой,*  
*овощами и фруктами*  
Ок. 1615–1620  
Государственный Эрмитаж, Санкт-Петербург  
Инв. № ГЭ-10500

# В СЛОВАХ, РАСТЕНИЯХ И КАМНЯХ — ВЕЗДЕ БОГ

ОВОЩИ НА ПОЛОТНАХ  
ЖИВОПИСЦЕВ ГОЛЛАНДИИ  
И ФЛАНДРИИ XVI–XVII ВЕКОВ



**Ф**ландрия (историческая область на территории современных Бельгии, Франции, Нидерландов) и Голландия (часть современных Нидерландов), расположенные в прибрежной зоне Северного моря, соседние государства с похожим типом хозяйства, в языковом отношении и культурно близкие, были различны в религиозном плане: жители Фландрии сохранили католичество, жители Голландии приняли протестантизм, что сказалось на образе жизни и быте.

Следует отметить, что после Нидерландской революции иммигранты из Нидерландов принесли с собой технологии и привычки в еде в сопредельные страны, прежде всего в Англию. Беженцы обогатили почти все аспекты британского сельского хозяйства и во многом способствовали началу коммерческого огородничества в Англии и английской сельскохозяйственной революции.

Живописные полотна, созданные во Фландрии и Голландии, — полезные источники для изучения эволюции сельскохозяйственных культур. На них изображены многие виды овощей, фруктов и декоративных растений, которые либо не описаны, либо упоминаются в научной ботанической литературе того периода скудно. Поэтому художественные полотна можно исследовать для получения информации об истории одомашнивания культурных растений<sup>2</sup>. Впервые термин «иконография» применительно к селекционно-генетической тематике был использован Джулсом Джеником в 2010 году<sup>3</sup>.

Различные овощные культуры и плоды на голландских натюрмортах зачастую имели символическое значение. Спаржа — символ миролюбия, в Средние века она применялась как успокоительное средство. Артишок — символ земной любви; считалось, что он помогает забеременеть.

## СЦЕНЫ НА РЫНКЕ И НА ХОЛСТЕ

Овощи в Нидерландах и Фландрии выращивались достаточно широко, чтобы составлять значительную часть рациона жителей. Картины местных мастеров того времени зафиксировали эту особенность. И если для протестантского мировоззрения голландцев материальный мир не слишком заслуживал доверия, то католики Фландрии могли руководствоваться изречением Парацельса (Теофраст Бомбаст фон Гогенгейм): «В словах, растениях и камнях — везде Бог». На натюрмортах Фландрии растения представлены более широко и разнообразно, чем на натюрмортах Голландии.

Жанровая живопись Нидерландов после отхода от обязательных религиозных сюжетов зачастую стала посвящена еде, различным продуктам. Одним из основоположников этого жанра был Питер Артсен. Его картины «Продукты для кухни» (1560–1565), «Сцена на рынке» (1569), «Рыночная сцена», «Продавщица с овощами», «Обильная кухня» (1570), «Крестьянский праздник», «Христос в доме Марфы и Марии» знакомят нас с обилием видов, форм и сортов овощей того времени.

Типичный представитель искусства натюрморта Фландрии Франс Снейдерс изображает в рыночных сценах многообразие видов овощей, более широкое, чем встречалось в обыденной жизни на рынках. Так он показывает все великолепие творения. В 1618–1621 годах Снейдерс создал четыре полотна под общим названием «Лавки», из которых нам интересны «Лавка фруктов» (ок. 1621) — очевидно, то же, что и «Голландия. Фруктовая лавка» (1618–1621), — и «Овощная лавка». Также большой интерес представляют его «Натюрморт с битой дичью», «Натюрморт с козулей, кабаньей головой, омаром и фруктами» (ок. 1657), «Натюрморт со служанкой и мальчиком», «Натюрморт с боевыми кошками», «Церера и Пан» (ок. 1615), «Узнавание Филопомена» (1609–1610) (обе последние созданы совместно с Питером Паулем Рубенсом), «Девушка с фруктами» (ок. 1633), «Натюрморт с битой дичью» (1610–1620), «Натюрморт с обезьянкой, котом и белкой», «Продуктовая лавка» (1614), «Женщина с ребенком в кладовой и фрукты с овощами» (1625–1635), «Натюрморт с лебедем» (1640-е), «Натюрморт с битой дичью и фруктами».



**Абрахам Блумарт**  
Уборка овощей  
Голландия. 1625  
Государственный Эрмитаж,  
Санкт-Петербург  
Инв. № ОГ-406475

и кориандра. В густонаселенном районе Де Стрик Энхкёйзена выращивание овощей, таких как капуста и морковь, чередовалось с выращиванием зерновых пахотных культур. В Бевервейке и Хемскерке огородничество зародилось после 1610 года, а уже к середине XVII века оно описывалось как занятие, дающее «ежедневный денежный прирост». Все эти районы имели прямой доступ к Амстердаму через реку Эй и пользовались регулярным графиком движения лодок, импортируя городские нечистоты для удобрения огородов и экспортируя продукты растениеводства.

Деревни производили также несколько видов фруктов и ягод, особенно клубнику, для экспорта в Амстердам и далее во все страны Европы. Деревня Берликум в районе Баррадил во Фрисландии стала важным центром товарного садоводства и огородничества. Голландские производители получали несколько урожаев овощей в год<sup>4</sup>.

К XVIII веку произошли изменения в производстве и потреблении овощей, переход от грубых овощей к более изысканным. В рационе простых людей остались грубые и дешевые овощи: капуста, репа, морковь, лук и свекла, новыми овощами были прежде всего цветная капуста, эндивий, огурец, сельдерей и кервель. Спрос был вызван ростом богатства и дальнейшим утончением нравов зажиточных горожан. Число типов наиболее употребляемых овощных культур во время золотого века выросло в два-три раза по сравнению с предыдущими столетиями и достигло 12–15 наименований. Постепенно средиземноморская концепция употребления сырых овощей и салатов получила признание среди высших слоев общества, после того как рецепты из первой в истории поваренной книги Бартоломео Платины (ок. 1470) появились в печатных кулинарных книгах на голландском языке. Первая из них была составлена врачом Герардом Восселманом и напечатана в Антверпене в 1556 году<sup>5</sup>.

Овощи изображены на картинах «Церера и четыре элемента» Яна Брейгеля Старшего (1604), «Натюрморт с сырами, артишоком и вишнями» Клары Петерс (1625), «Продавщица фруктов и овощей» Класа ван Хейссена (1630), на полотнах Иоахима де Беккелера.

Фламандский художник Ян ван Хемессен (настоящее имя — Ян Сандерс) (1500 — до 1566) также изображает овощные культуры, в частности в работе «Хирург. Извлечение камней глупости» (1545–1550).

## ОГОРОДЫ XVII ВЕКА

Следует отметить, что в Средние века в Нидерландах, как и в других регионах Северной Европы, овощи ценились невысоко. Использование овощей в пищу не считалось полезным для здоровья, а употребление сырых овощей даже полагали вредным; овощи должны были проходить длительную тепловую обработку. Рагу или солянка на основе «грубых» овощей — капусты (*Brassica sp.*), моркови (*Daucus carota*), репы (*Brassica rapa*), лука репчатого (*Allium cepa*) и лука-порея (*Allium porrum*), пастернака (*Pastinaca sativa*) — были основным блюдом простого народа. Овощи использовались в качестве дополнения к основной трапезе дворян, которая состояла из мяса или рыбы. Злаковые каши, блины и рагу были основными блюдами во многих частях Северо-Западной Европы, в то время как в Средиземноморье разнообразие овощей в рационе было намного выше, и итальянская кухня характеризовалась обильным их использованием.

Урбанизация XVII века заложила основу огородничества как основного вида экономической деятельности в Нидерландах, до тех пор оно практиковалось в садах монастырей и дворянства и в качестве вспомогательной деятельности фермеров. С повышением благосостояния растущего голландского городского населения в стране появился интерес к расширению разнообразия рациона, и в окрестностях городов был создан ряд центров огородничества, чему способствовало наличие сложной, хорошо оборудованной системы водного транспорта. Первые центры профессионального огородничества возникли в XVI веке в пригородах Лейдена и Делфта, затем развились центры в Лангедейке и Энхкёйзене. Лангедейк, район к северу от Алкмара, стал известен луком, хреном, сельдереем, морковью, пастернаком, семенами горчицы

# ОВОЩНЫЕ КУЛЬТУРЫ XVI–XVII ВЕКОВ

**ВИДЫ ОВОЩНЫХ КУЛЬТУР В ГОЛЛАНДИИ И ФЛАНДРИИ XVI–XVII ВЕКОВ ВКЛЮЧАЮТ В СЕБЯ ТРАДИЦИОННЫЕ ОВОЩИ ЗАПАДНОЙ ЕВРОПЫ, ЗАЧАСТУЮ ДОСТАВШИЕСЯ ЕЙ ОТ АНТИЧНОЙ ЦИВИЛИЗАЦИИ, И НОВЫЕ ОВОЩИ. ЧАСТЬ ИЗ НИХ ПОСТУПИЛА ИЗ АМЕРИКИ, АКТИВНО ОСВАИВАЕМОЙ ЕВРОПЕЙЦАМИ. ТАКЖЕ ОВОЩИ МОЖНО РАЗДЕЛИТЬ НА «НАРОДНУЮ ЕДУ» И ПИЩУ ОБЕСПЕЧЕННЫХ СОСЛОВИЙ. ИНТЕРЕСНА КНИГА VERSTANDIGE KOCK (1683) С РЕЦЕПТАМИ БЛЮД ОВОЩНОЙ КУХНИ, НАПИСАННАЯ ДЛЯ ЗАЖИТОЧНЫХ ГОРОЖАН.**

## ПОПУЛЯРНЫЕ ТРАДИЦИОННЫЕ ОВОЩИ ЕВРОПЫ

Прежде всего, это одно из древнейших в Европе овощных растений — **капуста огородная** (*Brassica oleracea* L.) в огромном количестве разновидностей, форм и сортов; большинство известных культур упомянутого вида показаны на полотнах голландских и фламандских художников. Это капуста белокочанная, савойская, краснокочанная разной интенсивности окрашивания, брокколи, листовая и цветная капуста.

Родоначальница всех европейских капуст — листовая капуста — достоверно известна в культуре с VI века до н. э. в Древнем Египте и с VII–V веков до н. э. в Древней Греции. Римляне в I веке н. э. уже выращивали листовую и кочанную капусту, кольраби и ветвистую брокколи. По современным научным воззрениям, белокочанная капуста сформировалась в культуре от крупнолистных форм листовой капусты на Атлантическом побережье Европы; переходной формой к типично кочанной капусте была португальская капуста трончуда, которая представлена листовыми и полукочанными формами. Красная окраска кочанной капусты — результат мутации, произошедшей в Малой Азии. Савойская капуста возникла в Европе в результате спонтанной гибридизации листовой и кочанной капусты и мутации — появления пузырчатости листьев, она известна с XIV века, а самая молодая культура — брюссельская капуста — возникла при гибридизации листовой и савойской капуст и известна с XVI столетия. Кольраби произошла в Восточном Средиземноморье от низкорослых форм листовой капусты и интрогрессии генетического материала дикого вида. От итальянской листовой капусты, которую отбирали на раннее цветение, произошла итальянская брокколи; плотноголовчатая цветная капуста с окрашенными головками — зелеными, фиолетовыми, желтыми, оранжевыми — была позже отселектирована из брокколи в Италии и Анатолии, а самой последней в Северо-Западной Европе возникла цветная капуста с плотной белой головкой<sup>6</sup>. Фламандский ботаник Ремберт Додунс в *Gruydt-boek* (1554) пишет о цветной капусте, а *Verstandige Kock* (1683) упоминает цветную капусту в ряду

новых овощных культур. В это время были также известны кольраби и листовые курчаволистные формы листовой капусты, популярные в Голландии до сих пор.

В мире поныне распространены представители старых голландских сортов типов белокочанной капусты Лангедейкская, Слава Энкхейзена. Брокколи изобразил Питер Артсен в работе «Христос в доме Марфы и Марии». Франс Снейдерс на картине «Овощная лавка» написал также капусту, похожую на примитивные иберийские полукочанные формы и листовую капусту сорта типа Мозговая.

**Спаржа** — растение родом из Средиземноморья. Эта древняя культура, известная две тысячи лет, дорогая и трудоемкая в производстве, считалась овощем для обеспеченных людей. В Европе культура спаржи появилась в XIV–XV веках, сперва в Голландии, откуда проникла во Францию в XV столетии. Спаржу начали выращивать в Центральной Европе как овощное и лекарственное растение; с тех пор она упоминается в травниках. На картинах присутствует и зеленая неотбеленная, и слабо отбеленная, и хорошо отбеленная спаржа, в том числе голландский староместный сорт *Gewone Noord hollandse* и спаржа со слабофиолетовой головкой, близкая к сортовику Аржантейльская или Мэри Вашингтон. Головка побега спаржи была более рыхлая, чем у современных сортов.

Спаржа считалась деликатесом в Голландии XVII века. Торговля непривычными овощами и фруктами была сосредоточена главным образом во Фландрии. Связки спаржи появляются в пышных овощных натюрмортах, написанных Франсом Снейдерсом, но только как второстепенный элемент. Адриан Кортте, работавший в конце XVII века, несколько раз рисовал спаржу, отдельно и в сочетании с фруктами. Прекрасный пример ее изображения — «Связка спаржи» Фита, написанная в 1699 году. Фит разместил на этой картине два пучка спаржи так, что они образуют единое, гармоничное целое с вазой и тремя группами цветов. Стебли тюльпанов, роз и калины хорошо видны в стеклянной вазе.



**Ян ван Кессель**  
Овощи и плоды  
Фландрия. Ок. 1661  
Государственный Эрмитаж,  
Санкт-Петербург  
Инв. № ГЭ-677

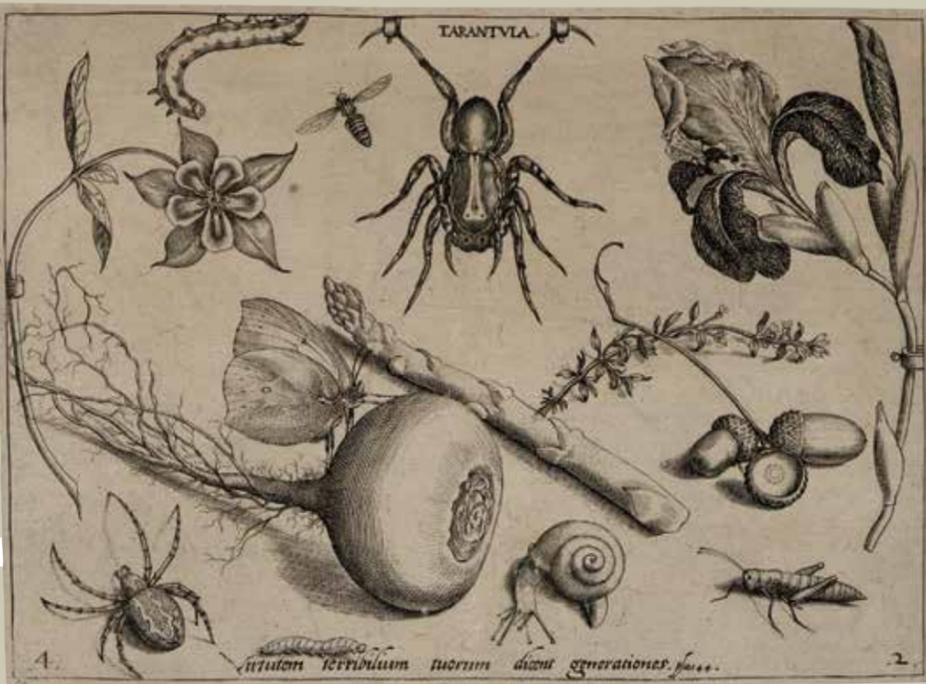
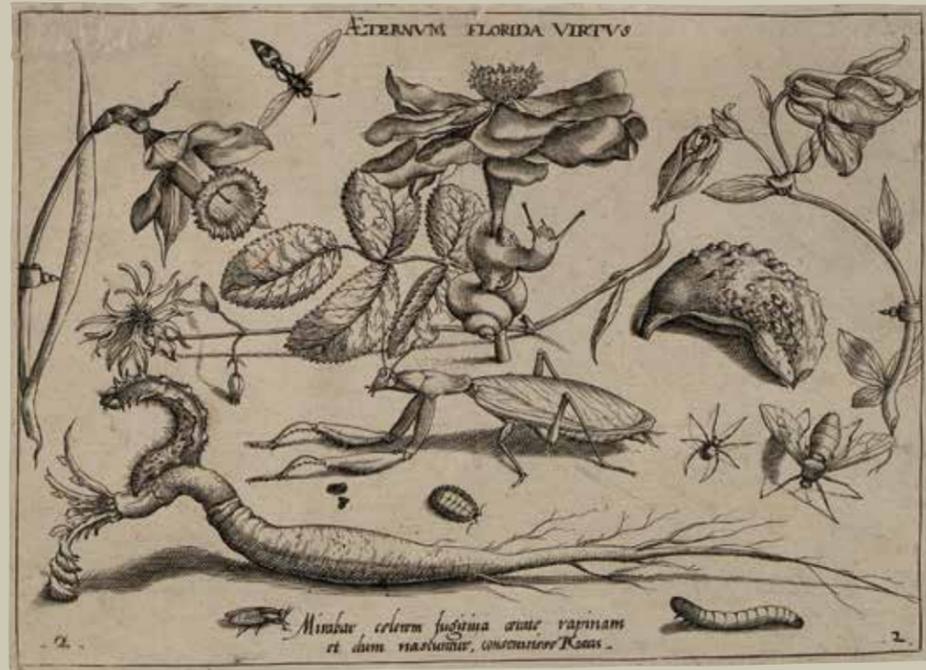
**Артишок** — овощ для зажиточных горожан. Это растение родом из Северной Африки (Магриб) — древняя культура. На картинах голландских художников изображены хорошо сформированные соцветия артишока: округлые и крупные зеленого цвета, похожие на сорт Зеленый шар, или зеленые, но более вытянутые соцветия. Основание соцветия довольно мясистое, что свидетельствует о высоком уровне тогдашней европейской селекции артишока.

В качестве распространенного овоща Северо-Западной Европы следует отметить **кардон**, обычно отбеленный; на живописных полотнах представлены как целые растения, так и черешки кардона, связанные в пучки.

Исламские завоеватели принесли в Испанию **шпинат**, который происходит из Ирана, Центральной Азии и Афганистана. Он был введен в культуру около двух тысяч лет назад, в Испании появился в XI веке, в других странах Западной Европы — в XIII–XIV столетиях. На диалекте испанских мавров он назывался «испинага», что звучало для испанцев как «эспинада» («колючий»); отсюда произошло

средневековое латинское слово «шпинахия»; в конечном итоге получили слово «шпинат». Сортотип шпината Голландский представлен сортами, впервые сформировавшимися в Западной Европе, так же как сортотипы Нобель, Лорелей, Северный, Блюмсдельский и Савойский.

В XVI веке шпинат начал медленно заменять выращиваемую до того времени листовую зелень, при этом большая часть листовой зелени, использовавшаяся до появления шпината, была забыта. К таким растениям относятся щавель кислый (*Rumex acetosa*) и шпинатный (*Rumex patientia*), лебеда садовая (*Atriplex hortensis*), амарант (*Amaranthus lividus*) и марь (*Chenopodium bonhenricus*). Кое-где шпинат, эта «варварская» зелень, причислялся к «девяти типам зелени», собираемым весной и добавляемым в супы или запекаемым в хлебе. Упомянутая весенняя традиция являлась «очистением крови» после долгой зимы, обеспечивая хорошее здоровье в остальное время года. После христианизации Европы эту зелень традиционно ели в Чистый (Святой) четверг (четверг, предшествующий Пасхе); например, в названный священный день в Богемии ели пончики со шпинатом<sup>7</sup>.



Начиная с XVI столетия **цикорий** (*Chicorium endivia* L.) распространялся в странах Западной Европы как салатное растение. Он оставался чрезвычайно горьким до окончания Второй мировой войны, когда отбор и совершенствование сделали его вкус более мягким. Распространен старый голландский сортотип Батавия. Современный выгоночный салатный цикорий *Chicorium intybus* имеет бельгийское происхождение, и его следует именовать фламандским названием witloof («белый лист»).

**Салат латук** — древнее растение средиземноморского происхождения, в культуре известен более двух с половиной тысяч лет. В Испании выращивали ромен, листовой и кочанный салат в Средние века, затем он получил распространение во Франции, откуда попал в Северо-Западную Европу. Широко распространен сортотип Батавия.

Хотя римляне и греки древности выращивали **эруку** (*Eruca sativa*), в Северной Европе это растение не знали до XVI века. Врач и ботаник Леонхарт Фукс стал одним из первых, кто упомянул о ней, написав в 1543 году, как эта «белая горчица», которая была «новой в наших краях», вызывает нецеломудренныя желания, если ее есть в большом количестве.

**Портулак** северные европейцы не считали очень интересным, однако в XVI веке он стал популярным в салатах. В конце XVII столетия в садах Центральной и Западной Европы начали выращивать валиерианеллу огородную. Пучок пряной травы типа душицы присутствует на картине Питера Артсена «Христос в доме Марфы и Марии».

Корнеплодные овощные культуры в питании и искусстве голландцев представлены достаточно широко. Это морковь, петрушка, репа, пастернак, скорцонера, брюква, редька, редис, рапунцель и рапунтика.

Первые достоверные сведения о корнеплодной **моркови** поступили из современного Афганистана, Ирака и Пакистана; в XIV веке она была завезена в Средиземноморье. Азиатские сорта моркови имели желтый или фиолетовый корнеплод. Первая оранжевая морковь появилась в произведениях искусства в Италии и Испании в начале 1500-х годов, как сообщил Филипп Саймон, генетик и ведущий научный сотрудник Службы сельскохозяйственных исследований Министерства сельского хозяйства США<sup>9</sup>. Позже, в 1500–1600-х годах, она появилась в Германии, Бельгии и Голландии.

На картинах XVI–XVII веков изображена уже хорошо отселектированная морковь современного типа, с окраской от светло- до темно-оранжевой, форма корнеплода напоминает старый европейский сортотип Амагер, а также показана длинная морковь, светло- и темноокрашенная с относительно примитивным корнеплодом. Существует легенда о причастности голландцев к появлению оранжевой моркови. Легенда связана с Вильгельмом Оранским (1533–1584), который руководил голландской войной за независимость против Испании в XVI веке и которого называли «отцом Нидерландов». Согласно этой легенде, голландские фермеры начали выводить и выращивать оранжевые сорта моркови в знак уважения к правителю. Затем такая

морковь приобрела популярность и распространилась по всему миру, оранжевый стал стандартным цветом овоща. В мире по-прежнему распространены представители старых голландских сортотипов моркови Лангедейкская, Берликумер.

**Петрушка** — растение средиземноморского происхождения, культивировалась с древних времен по всей Европе, использовалась как зеленая, а не корнеплодная, культура. **Пастернак** происходит из умеренных регионов Европы и Кавказа. Его культивировали в аббатстве Рейнсбурга (Южная Голландия) и в Бельгии.

**Брюква** — пища широких слоев небогатого населения, «народная еда». Брюква широко выращивалась в странах и регионах, омываемых Балтийским и Северным морями (Швеция, Дания, Северная Германия, Нидерланды, Великобритания), корнеплоды использовались для питания людей и на корм скоту. На живописных полотнах представлена форма с фиолетовой головкой корнеплода. В настоящее время брюква относится к практически забытым овощам.

**Репа** одомашнена в Афганистане, Пакистане и Средиземноморье. В Западной Фрисландии, в регионе Энхейзен, ее широко выращивали для экспорта в Англию. В описываемое время в Голландии была распространена репа с плоско-округлым и плоским желтым корнеплодом с желтой головкой — либо белые плоские красные репы с рассеченной листовой пластинкой (репу такого типа можно видеть на картине голландского живописца Иохима Эйтевала «Лот и его дочери» (1600), экспонируемой в Государственном Эрмитаже).

Возделывались длинная белая **редька** и длиннокорневая полукрасный-полубелый **редис**, **свекла** с желтым и белым корнеплодом. Поскольку семена свеклы были найдены в римских военных лагерях и гражданских поселениях в районах рек Рейн и Майн, становится очевидным тот факт, что римляне привезли культивируемую свеклу в свои холодные, туманные провинции на севере Европы. Но, по видимому, германцы и кельты не особенно интересовались новым овощем, довольствуясь репой и брюквой. И хотя Карл Великий (742–814) приказал выращивать свеклу на всей территории своих западноевропейских земельных владений, а монахи культивировали ее в монастырских садах, в течение сотен лет свекла выращивалась очень ограниченно. В XVI–XVII столетиях упоминается уже красная свекла, а также листовой мангольд. Подобно картофелю, который несколько позже попал к северным европейцам, свекла сыграла значительную роль в изменении парадигмы питания, произошедшем в то время.

**Скорцонера**, или «спаржа для бедных», также называется «печаль кухарки», потому что при очистке кожицы выделяется млечный сок, от которого чернеют руки. До сих пор в Европе используется старинный сорт скорцонеры Черный русский великан.

**Рапунцель**, колокольчик репчатый, до XVII века был обычным овощем на огороде крестьян по всей Европе. Типичный зимний овощ, он давал не только корнеплоды, но и зелень — аналогично полевому салату (валиерианелле огородной). Таким же старинным корнеплод-

**Якоб Хёфнагель (Хуфнагель)**  
Таблица по естествознанию.  
Насекомые, цветы и овощи  
Нидерланды. 1592.  
Государственный Эрмитаж, Санкт-Петербург  
Инв. № ОГ-331241

**Якоб Хёфнагель (Хуфнагель)**  
Таблица по естествознанию.  
Насекомые, цветы и овощи  
Нидерланды. 1592.  
Государственный Эрмитаж, Санкт-Петербург  
Инв. № ОГ-331242

ным растением был овощной ослинник, или **рапонтика**. Его тоже можно предположительно идентифицировать на некоторых картинах, как и корнеплоды сальсифи (овсяного корня).

**Лук репчатый**, вероятно, самый древний культивируемый овощ, родом из Центральной Азии. В Голландии возделывались плоско-округлые сорта лука с желтыми и золотистыми чешуями, на картинах также встречается молодой белый лук-сеянец. В XVI–XVII веках был, кроме того, достаточно широко известен чеснок.

**Огурец**, родом с южного склона Гималаев, более трех тысяч лет культивируется в Азии. В Западной Европе он появился только в XVI веке, и то лишь в торговом мегаполисе Амстердаме. В Нидерландах впервые был представлен белошипый тип огурца, и на картинах голландских мастеров можно видеть белошипые крупнобугорчатые плоды. Старые сорта имели плоды с повышенной горечью.

**Плодовые культуры** того же семейства тыквенных — арбузы, дыни, тыквы, кабачки, крукнеки — также представлены в голландской живописи. На изображениях XVI–XVII веков чаще всего из этой группы культур встречается дыня. Ее плоды — ребристые, желтокорые и зеленокорые, с желто-оранжевой мякотью. Часто встречаются чалмовидные плоды — это европейские дыни разновидности канталупа.

Известный швейцарский ботаник Иоганн Баугин (1541–1612), говоря о значительной по размеру культуре дынь в некоторых странах Центральной и Северной Европы, упоминает о разнообразии сортов, о существовании «зимних» дынь, плоды которых могут храниться в подвешенном состоянии зимой и только после такого хранения обретают сладость и вкус. На картинах Снейдерса изображены дыни, неотличимые от современных канталуп. В XVI веке культура дыни была освоена под стеклом, она продвинулась далеко на север, попала в Англию и распространилась в Северной Европе.

**Арбуз** — африканское растение, еще в древности введенное в культуру и попавшее в Европу во время Крестовых походов. Арбузы, представленные на голландских картинах, — некрупные, с округло-цилиндрической формой плода, зеленокорые. Их мякоть — или белая, или очень светло-розовая, семена черные. На картинах также встречается **баклажан**. Это растение, завезенное в Европу в XV веке, не было широко распространено.

**Бобовые культуры** составляли обычную пищу широких слоев населения. В Европе старой культурой являлись бобы обыкновенные,

или русские, завезенные в Западную Европу из восточной части Евразии; они были известны по меньшей мере со времен Античности. Использовались и как зернобобовая культура, и как овощная культура на лопатку. Фасоль упоминается в De Netherlandse Herbarius of Kruydt-Boeck (1682) — как «римская фасоль». На многих картинах изображены также стручки зеленого гороха.

### НОВЫЕ ОВОЩИ ЕВРОПЫ

Новыми для XVI–XVII веков следует считать **цветную капусту**, **сельдерей** и американские по происхождению **фасоль** и **настурцию**, используемые в качестве овощей. В Европу семена настурции из Америки были привезены в 1569 году. В то время был популярен в качестве листовой зеленой культуры водяной кресс (*Nasturtium officinale*), на который настурция похожа по вкусу, поэтому она и получила такое название, и использовалась аналогично — как зеленая культура.

Новыми для Европы, несомненно, также являются все виды и разновидности **тыквы** — растения, завезенного из Америки. Тыква твердокорая была завезена в XV–XVI веках, тыква большая появилась в Европе в XVI столетии. К концу XVI века тыква широко выращивалась в садах и огородах Старого Света, однако европейцам потребовалось много времени, чтобы привыкнуть к ее употреблению в качестве овоща<sup>9</sup>. На многих изображениях есть, помимо различных видов и форм тыквы, зеленые, но не очень темные **кабачки**. Плоды светло-зеленого цвета слегка изогнутой формы могут быть идентифицированы как **крукнек**.

**Томат**, происходящий из Южной Америки, был завезен в Европу в начале XVI века и впервые упоминается в трудах европейских ботаников в 1554 году. В культуру его вводили в Испании и Италии, где он впервые описан, в странах же Северной и Центральной Европы он долгое время вызывал недоверие как овощ, считался несъедобным (малопитателен, вреден и плохо пахнет) — примерно до XVIII столетия (Франция, Дания).

**Перец**, первоначально острый, был завезен в Европу из Америки в конце XV века, а в середине XVI столетия уже культивировался во всех странах, где наличествовали подходящие климатические и почвенные условия. Сладкие сорта с низким содержанием капсаицина в плодах — заслуга уже европейской селекции.

1. **Анна Майевна Артемьева** — кандидат сельскохозяйственных наук, ведущий научный сотрудник отдела генетических ресурсов овощных и бахчевых культур Всероссийского института генетических ресурсов растений им. Н. И. Вавилова (ВИР); **Дмитрий Львович Корнюхин** — научный сотрудник отдела генетических ресурсов овощных и бахчевых культур ВИР; **Ольга Анатольевна Зверева** — старший научный сотрудник отдела генетических ресурсов овощных и бахчевых культур ВИР.
2. Zeven A. C., Brandenburg W. A. Use of Paintings from the 16<sup>th</sup> to 19<sup>th</sup> Centuries to Study the History of Domesticated Plants // Economic Botany. 1986. Vol. 40. No. 4. Pp. 397–408.
3. Janick J. Plant Iconography and Art: Source of Information on Horticultural Technology // Bulletin of University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca: Horticulture. 2010. Vol. 67. No. 1. Pp. 11–23.
4. Bieleman J. Five Centuries of Farming: A Short History of Dutch Agriculture 1500–2000. Wageningen, 2010.
5. Harlog Adel P. den. The Changing Place of Vegetables in Dutch Food Culture: The Role of Marketing and Nutritional Sciences 1850–1990 // Food & History. 2004. Vol. 2. Issue 2. Pp. 87–103.
6. Артемьева А. М., Соловьева А. Е. Генетическое разнообразие и биохимическая ценность капустных овощных растений рода *Brassica* L. // Вестник Новосибирского гос. аграрного ун-та. 2018. № 4 (49). С. 50–61.
7. Storr W. D. A Curious History of Vegetables: Aphrodisiac and Healing Properties, Folk Tales, Garden Tips, and Recipes. Berkeley, 2016.
8. Simon P. Carrots. Email exchange with USA TODAY WebMD. 2019. August 14.
9. Цаценко Л. В. Образы декоративных тыкв в живописи как уникальный источник по истории интродукции культуры // Научный журнал КубГАУ. 2013. № 4 (88).

на правах рекламы

Неизменная ценность разумных решений.

АУДИТ. НАЛОГИ. КОНСАЛТИНГ.

ООО «Р.О.С.ЭКСПЕРТИЗА»

Тел. +7 (495) 721-38-83, +7 (800) 700-77-62

www.rosexpertiza.ru

# «ЗОЛОТОЙ ВЕК» ЗОЛОЧЕНОЙ КОЖИ: В ЛАВКЕ, В МАСТЕРСКОЙ, ВО ДВОРЦЕ

ТАТЬЯНА КОСОУРОВА<sup>1</sup>

**ШКУРЫ РАЗЛИЧНЫХ ЖИВОТНЫХ, ДИКИХ И ДОМАШНИХ, ИЗДАВНА СЛУЖИЛИ ЧЕЛОВЕКУ, В РАЗНЫЕ ВРЕМЕНА ПО-РАЗНОМУ. ОНИ СОГРЕВАЛИ, ИЗ НИХ ДЕЛАЛИ ОДЕЖДУ И ОБУВЬ, ОНИ НАХОДИЛИ СЕБЕ МЕСТО И В ХОЗЯЙСТВЕ. ОДНОЙ ИЗ ЯРКИХ СТОРОН ПРИМЕНЕНИЯ ШКУР БЫЛО ХУДОЖЕСТВЕННОЕ РЕМЕСЛО.**



ФОТО: © С. В. БУТЫГИН, ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭРМИТАЖ, САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, 2023



ФОТО: © ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭРМИТАЖ, САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, 2023

**Паувель (Пауль) де Вос, приписывается**  
*Охотник с собаками у стола с дичью и фруктами*  
Фландрия  
Государственный Эрмитаж, Санкт-Петербург  
Инв. № ГЭ-5593

**Бартоломеус ван дер Хелст**  
*Новый рынок в Амстердаме*  
Голландия, 1666  
Государственный Эрмитаж, Санкт-Петербург  
Инв. № ГЭ-867

В Европе мастера-кожевники использовали шкуры для выделки кож, чтобы после специальной обработки создавать удивительные и разнообразные произведения прикладного искусства. Из более толстых кусков делали специальные модули определенных размеров, из которых составлялись кожаные обои для украшения интерьеров. Мебель обтягивали кожаными обивками с разноцветными или однотонными тисненными узорами. Из кожи буйвола шили одежды и сумки-ягдташи для охотников, а также военных. Более тонкие и мягкие куски использовали как основу под вышивку золочеными и серебряными нитями в украшении мужских камзолов. Тончайшая лайка (кожа ягнят) шла на изготовление дамских перчаток, обуви и других аксессуаров. Шкатулки, коробочки, ларцы, обтянутые расписной или тисненой с золотом кожей, служили для хранения драгоценностей, бумаг, различных мелких вещей. Футляры для книг, свитков использовали как в светском обиходе, так и в церковном. Не обошли своим вниманием кожу и мастера-оружейники. Из нее делали щиты, ножны, пороховницы и прочие предметы. Начиная с эпохи Средневековья ремесло выделки кож и изготовление из нее всевозможных предметов были развиты в разных странах Европы. В некоторых оно достигло особых высот. Основные технологии рождались раньше всех в Испании и позже обогащались в Нидерландах. Из техник были в употреблении роспись, тиснение, рельеф. Особенно интересна технология изготовления так называемых золоченых кож. Название чисто условное, к золочению не имеет отношения. Выделанную кожу покрывали тонкими лепестками серебряной фольги, сверху промазывали лаками, в основном красновато-коричневатых оттенков. От этого фон начинал сиять как золоченый. Затем наносили роспись. Такие кожи были очень эффектны и излучали загадочное сияние.



**Купон с изображением побегов и крупных цветов**  
**Фирма братьев Мора (Милан или Бергамо)**  
Италия. Конец XIX века  
Кожа, листовое серебро, цветные лаки, краски, тиснение, роспись  
Государственный Эрмитаж, Санкт-Петербург  
Инв. № Т-16325



● ФОТО: © ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭРМИТАЖ, САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, 2023

Купон с изображением  
гирлянд из плодов,  
фруктов и цветов  
**Фирма братьев Мора**  
(Милан или Бергамо)  
Италия. Конец XIX века  
Кожа, листовое серебро,  
цветные лаки, краски,  
тиснение, роспись  
Государственный Эрмитаж,  
Санкт-Петербург  
Инв. № Т-16324

Купон с изображением  
листвы, создающей  
лирообразные формы  
**Фирма братьев Мора**  
(Милан или Бергамо)  
Италия. Конец XIX века  
Кожа, листовое серебро,  
цветные лаки, тиснение,  
роспись  
Государственный Эрмитаж,  
Санкт-Петербург  
Инв. № Т-16323

Купон с изображением  
завитков, листвы  
и плодов граната  
**Фирма братьев Мора**  
(Милан или Бергамо)  
Италия. Конец XIX века  
Кожа, цветные лаки,  
краски, тиснение, роспись  
Государственный Эрмитаж,  
Санкт-Петербург  
Инв. № Т-16319



● ФОТО: © Д. А. БОБРОВА, ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭРМИТАЖ, САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, 2023

Купон с изображением крупных цветов и листвы  
**Фирма братьев Мора (Милан или Бергамо)**  
Италия. Конец XIX века  
Кожа, листовое серебро, цветные лаки, краски, тиснение, роспись  
Государственный Эрмитаж, Санкт-Петербург  
Инв. № Т-16321

Каждая страна имела свои предпочтения как в декоре, так и в использовании изделий из кожи. Например, во Франции стены дворцов в XVII веке обтягивали огромными панно с сюжетной росписью, которая имитировала шпалеры. Ряд таких помещений сохранились до сих пор. Также во Франции в украшении маленьких церквушек, затерянных в горах, использовали яркие полихромные кожи с цветочными узорами. Это были алтарные завесы и одежды духовенства. В Италии в обоях любили красный фон, по которому располагалась роспись с изображением вазонов с цветами, растительными орнаментами. Во многом узоры подражали шелковым тканям. В Нидерландах для украшения интерьеров использовали модули обоев с завитками аканта, цветами, фигурками Цереры, Бахуса и различных животных. Такие обои придавали помещениям оттенок мрачно-той роскоши. В Португалии и Испании любили украшать стулья с высокими спинками темными кожами с разнообразными тиснеными узорами, добавляя в декор ряды декоративных медных гвоздей с выпуклыми шляпками. В Испании в украшении вышивок в XVII веке использовали кожаные блески. В коже создавали также портреты королей и других именитых персон, а изображения Мадонны с Младенцем, как картины, украшали католические церкви, в том числе соборы.

Особо хочется остановиться на теме использования кожи в XIX веке. Известно, что в эпоху историзма возник интерес к искусству предыдущих столетий. Во многих видах прикладного искусства начали обращаться к таким художественным стилям, как готика, ренессанс, барокко и пр. Это явление затронуло и кожевенное ремесло. Вновь стало модным украшать интерьеры замков и дворцов кожаными обоями в разных стилях. Расписные и так называемые золоченые кожи всё чаще начали появляться на стенах. Но как выбрать узор, цвет будущих обоев? И вот тут пришли на помощь именно шкуры животных. Они взяли на себя функцию образцов, наглядно демонстрирующих заказчикам тот или иной вариант декора. Конечно, в этом сыграли большую роль Всемирные выставки, которые появились в Европе в середине XIX столетия. Их проводили то в Париже, то в Лондоне. Именно там могли показывать свои образцы возникшие фирмы по производству кожаных обоев. Для этого брали шкуры целиком, они сохраняли все контуры животного, в основном это были телячьи шкуры. На поверхность наносили узор, выбирая фоном определенный цвет, а края шкуры в некоторых случаях оставались ничем не заполненными и сохраняли свой естественный оттенок. В таком виде образцы предьявляли будущим заказчикам.

В эрмитажной коллекции имеются прекрасные примеры этой редкой и интересной продукции — целая серия купонов, произведенных итальянской фирмой братьев Мора (Милан или Бергамо) в конце XIX века. В Эрмитаж они поступили из музея бывшего Училища технического рисования барона Штиглица в 1933 году. Музей барона Штиглица приобрел в 1894-м, скорее всего на Всемирной выставке, целый комплект из 14 образцов. В инвентаре музея сохранилась запись: «9 ноябр. получ. 11 июля 1894 г. по счету Мора за 300 фр. упл. [14 тисненых расписных позолоченных кож]». Купоны выполнены из телячьих шкур (размер колеблется в пределах 106–113 × 91–93 см), имеют изрезанные края, а некоторые повторяют туловище и морду теленка. Но единичные образцы представляют собой прямоугольные панно с ровными краями. По узорам и цветовой гамме купоны разные. Одни выполнены в духе итальянских тканей эпохи Возрождения — с характерным гранатовым узором на ярком малиновом фоне. Другие повторяют композиции эпохи барокко — с плодами, крупными цветами на золотом сияющем фоне, проработанном штамповкой мелкими кружочками. Третьи, которые сохранили естественный цвет шкуры, покрыты узором из стилизованной листвы и круглящихся стеблей. Все они оказались в музее барона Штиглица в Петербурге не случайно, да еще целой партией. Музей уже с 70-х годов XIX века стал активно формировать свои коллекции для обучения будущих дизайнеров, закупая на аукционах Европы образцы разных произведений прикладного искусства. А продукция из кожи была востребована и в самом Петербурге. Напомним, что даже в Зимнем дворце, для украшения библиотеки императора Николая II, были использованы кожаные обивки стен. Поэтому приобретение такого комплекса расписных шкур — образцов кожевенного ремесла было очень удачным для музея барона Штиглица. Позже, когда эти произведения влились в коллекции Эрмитажа, они осели в фондах музея. И только в 2019 году в Синеи спальне Зимнего дворца состоялась первая выставка, посвященная целиком этому удивительному ремеслу. (Прежде лишь отдельные экспонаты участвовали в многочисленных комплексных выставках музея.) В экспозиции, наряду с другими произведениями из кожи, начиная с эпохи Средневековья и заканчивая XIX веком, были и купоны — образцы расписных шкур. Они вошли также в подробный каталог «Кожа. Художественные изделия старой Европы»<sup>2</sup>. В каталоге были опубликованы и результаты серьезного исследования этого интересного, однако недостаточно изученного материала, которое проделали реставраторы Эрмитажа<sup>3</sup>.

Так расписные шкуры дополнили яркую, но малоизвестную страницу в истории кожевенного ремесла Европы.

<sup>1</sup> Татьяна Никодимовна Косоурова — заведующая сектором декоративно-прикладного искусства Государственного Эрмитажа.

<sup>2</sup> Куратор выставки «Кожа. Художественные изделия старой Европы» (Государственный Эрмитаж, 2019) и автор вступительной статьи каталога — Екатерина Некрасова-Щедринская.

<sup>3</sup> Подробнее о выставке см. в статье «Кожа. Магическая сила» (Эрмитаж. 2020. № 31).

# ПОНЕДЕЛЬНИК — РЫНОЧНЫЙ ДЕНЬ

## АМСТЕРДАМ ОТ ЛАВОК ВСЛЕД ЗА РЫНКОМ СКВОЗЬ ВЕКА

**АМСТЕРДАМ УЖЕ ПРОЦВЕТАЛ, КОГДА В 1300 ГОДУ ГОРОД ПОЛУЧИЛ ОТ ГИ ВАН АВЕННЕСА <sup>1</sup> «РЫНОЧНОЕ ПРАВО» — РАЗРЕШЕНИЕ ПРОВОДИТЬ ЯРМАРКИ, ВЫСТАВКИ И ОРГАНИЗОВЫВАТЬ ОПТОВЫЕ, ЕЖЕНЕДЕЛЬНЫЕ И СПЕЦИАЛЬНЫЕ РЫНКИ. ЭТО ПРАВО БЫЛО ОТОЗВАНО СПУСТЯ ЧЕТЫРЕ ГОДА ИЗ-ЗА ТОГО, ЧТО ГОРОД ПОДДЕРЖАЛ ПЕРЕВОРОТ ЯНА I ВАН ДМСТЕЛА <sup>2</sup>. В ТЕЧЕНИЕ СЛЕДУЮЩИХ ЧЕТЫРЕХ ДЕСЯТИЛЕТИЙ АМСТЕРДАМ ВОЗВРАЩАЛ УТРАЧЕННЫЕ ПРАВА ОДНО ЗА ДРУГИМ, НЕ ПОЗДНЕЕ 1342 ГОДА ОН ВОССТАНОВИЛ СВОЮ ГОРОДСКУЮ ХАРТИЮ, ВКЛЮЧАЮЩУЮ И ПРАВО НА РЫНОК. К КОНЦУ XIV ВЕКА В АМСТЕРДАМЕ СУЩЕСТВОВАЛО УЖЕ НЕСКОЛЬКО КРУПНЫХ РЫНКОВ.**



ФОТО: © STADSARCHIEF AMSTERDAM

**Большой рыбный рынок на площади Дам, вид с западного направления**  
1765  
Офорт, ручная раскраска  
Коллекция Городского архива Амстердама

**Абрахам Аллард**  
Фермер из Схагена с товаром для амстердамского рынка  
Надпись: «Наш товар жителей Амстердама кормит»  
Ок. 1700  
Коллекция Городского архива Амстердама

### ОГОРОДНИКИ И РЫБОЛОВЫ. ЛОТОЧНИКИ. ОПТОВИКИ

Отметим, что рынки XX и XXI веков по разнообразию продовольственных товаров и продуктов питания совсем не похожи на более ранние отраслевые рынки, которые были гораздо однообразнее и ориентировались на отдельные группы сезонных овощей, фруктов, рыбы и мяса. Только в XVII столетии рынки Нордермаркт (Принсенмаркт), Ниумаркт (Синт-Антонисмаркт), Амстелфелд и Вестермаркт (Кейзерсмаркт) были предназначены для одновременного размещения нескольких небольших групп товаров. Их можно назвать предшественниками нынешних рынков.

ВИКТОРИЯ ЛУРИК

До организации собственных рынков горожане были вынуждены полагаться на рынки Аудер-Амстела <sup>3</sup>, но это препятствие они хитроумно обходили, как в буквальном, так и в переносном смысле. Игнорируя интересы графа Голландии <sup>4</sup>, амстердамские торговцы переместились на интернациональные рынки: вели дела со всеми ганзейскими городами, а в 1323 году получили складочное, или штапельное, право (право, принадлежавшее избранным городам в средневековой Европе принуждать купцов, осуществлявших транзит своих товаров через окрестности города, торговать этими товарами в специально отведенном месте в пределах таких городов) на гамбургское пиво (так называемый пивной сбор). За несколько десятилетий Амстердам захватил пивную монополию всех Нижних земель <sup>5</sup>, а во второй половине XIV века его представители приглашались, наряду с нидерландскими городами Дордрехт и Зирикзе, на собрания Ганзейских дней <sup>6</sup>.

В 1367 году Амстердам вместе с семью другими голландскими городами вступает в Ганзейский союз. С началом собственного торгового судостроения голландцы окончательно и навсегда нарушили гегемонию Ганзейского со-

юза, причем Амстердам все это время обеспечивал более половины усилий и финансирования, входил большими долями в торговые и транспортные компании (хотя приоритеты в региональной торговле формировались под влиянием лобби более старых и крупных голландских городов).

Стоит отметить, что, говоря о рынках, мы не имеем в виду торговые места, где продажи осуществляются на бумаге (подобно тому, как это происходит у маклера или на бирже). Также мы не говорим об уличных торговцах, магазинах и домах, которые присоединяли часть улицы к своему торговому пространству. Это и не ежегодные уличные «сезонные» рынки. Мы подразумеваем места сбора торговцев с похожими товарами в разрешенных местах, а также места нелегальной торговли или стихийные рынки <sup>7</sup>.

Ежегодно 27 апреля Нидерланды отмечают День короля. В этот день Амстердам превращается не только в одну большую танцевальную площадку, но и в один большой блошиный рынок. Все желающие могут попробовать продать ненужное. Нередко здесь можно найти либо новую, либо почти новую вещь совсем недорого. Дети в этот день также стараются что-нибудь продать или обменять на более нужную им вещь. Самый большой блошиный рынок разворачивается на территории Вонделпарка.



ФОТО: © STADSARCHIEF AMSTERDAM



Мясной ряд помещался за ратушей — к юго-западу от Рыночной площади. Испокон веку в нем было тридцать две палатки — по числу потомственных мясников в Делфте. Здесь было полно женщин — домохозяйек и служанок, которые выбирали, торговались и покупали мясо для своих семей. Немало было и мужчин, разносивших по прилавкам туши. Опилки, которыми был посыпан пол, впитывали кровь и прилипали к подошвам и подолом платьев. В воздухе стоял запах крови, от которого мне всегда становилось дурно, хотя одно время я ходила сюда каждую неделю — и, казалось бы, должна была к нему привыкнуть. Но все же мне было приятно оказаться в привычном месте. Когда мы шли между палатками, мясник, у которого мы покупали мясо до несчастного случая с отцом, окликнул меня. Я ему улыбнулась, обрадовавшись знакомому лицу. То была моя первая улыбка за этот день.

Трейси Шевалье. Девушка с жемчужной сережкой

Первые амстердамские рынки были местом встречи производителя и покупателя, и лишь позднее в дело вмешались посредники. Вначале это были лоточники, но позже появились и оптовики (важным звеном торговой цепи они стали только в XX веке).

Когда-то покупатели (в том числе богатые дамы из буржуазной среды) сами оценивали товар перед покупкой.



Цветочный рынок на канале Сингел, вид на Мюнтплейн (площадь Монетного двора)  
Ок. 1920  
Фотооткрытка  
Коллекция  
Городского архива Амстердама

Неизвестно, назначали ли рыночные торговцы разные цены различным покупателям, однако известно, что те, кто мог себе позволить не ходить за покупками, платили больше.

Почти с самого начала товары, особенно на рынках со скоропортящейся продукцией, такой как мясо и рыба, находились под строгим надзором городских властей. В течение столетий контроль лишь ужесточался — и был ослаблен только в наше время (чему немало способствовало появление более совершенных методов сохранения продуктов). Холодильники на рынках сильно изменили стандарты годности: раньше мертвая рыба считалась непригодной для пищи, тогда как сейчас она изымается из продажи лишь спустя месяцы глубокой заморозки.

### ТОЛЬКО НА БЕРЕГУ. ЛУЧШЕ — В ПОНЕДЕЛЬНИК

Рынки почти всегда находились у воды. Самые ранние рынки Амстердама располагались на площади Дам, улицах Дамрак и Рокин; их названия: Bierkade (Пивная набережная), Turfmarkt (Торфяной рынок), Strommarkt (Соломенный рынок), Bolermarkt (Масляный рынок), Zoulsleeg (Соляной переулок) и Melkboerssleeg (Переулок молочника).

■ В 1661 году небольшой рыбный рынок на канале Сингел был построен частично на шлюзе и частично на настилах у воды и насчитывал 52 прилавка. Поставки осуществлялись по настилам, а хранение велось в корзинах в воде, чтобы рыба оставалась живой. Рынок морепродуктов — мидий и устриц — был примерно таким же по размеру, там же продавались и более дешевые виды рыбы, например камбала.

На протяжении всего XIX века рынки сталкивались с протекционистскими мерами по защите городских торговцев. Только овощи и рыба, похоже, были вне конкуренции, но многие другие отрасли требовали преференций от амстердамских торговцев. Эти просьбы удовлетворялись, по крайней мере до тех пор, пока не страдали потребители.

Чтобы защитить интересы городских торговцев, рынки оставались зарезервированными исключительно для них, за исключением понедельничных рынков, открытых и для торговцев из провинции. Итак, особенно важным рыночным днем с XVII века в Амстердаме считается понедельник!

■ Понедельничный цветочный рынок существовал с 1620 (первое упоминание) до 1862 года на улице Ньиверзейдс Ворбургвал (Nieuwezijds Voorburgwal). В 1862-м цветочный рынок был перенесен на канал Сингел, где он и находится по сей день. Сначала торговцы цветами вели свою торговлю напрямую с барж. С течением времени рынок разросся, а плавучие лавки с разнообразными цветами стали его визитной карточкой.

### СЫРНЫЙ, МЯСНОЙ, ЯБЛОЧНЫЙ

Многочисленные большие и маленькие рынки Амстердама отличались богатым ассортиментом, но приходилось побегать. Продукты, одежду, товары для дома, инструменты и многое другое можно было купить на рынках Ниумаркт, Нордермаркт и Ботермаркт. На канале Сингел располагался настоящий яблочный рынок, но существовали и специальные рыбные и мясные рынки. На свободном рынке ежегодно в сентябре можно было купить все что угодно, обойдя сотню прилавков.

Мясо, рыба, молочные продукты продавались в Амстердаме на отдельных рынках. Но были в Амстердаме и рынки яиц, сыра, птицы и дичи («куриный» рынок); гороховые и картофельные базары; зерновой рынок (не путать с зерновой биржей!); хлебный рынок, где продавали выпечку и муку; скотные рынки. За дровами нужно было отправляться на переезжающий от одной разгрузочной пристани к другой дровяной рынок, а торф — искать на торфяном. Отдельно продавались сено и солома, изделия из металла, корзины и плетеные ковры, деревянные кольца для бочек, лестницы и курительные трубки, нити и пряжа, одежда и текстильные изделия; рынок лестниц предлагал также целый ассортимент мачт, столбов и прочее и прочее...

■ Рыбный рынок был одним из самых оживленных в городе. Продавщицы рыбы, известные своей шумливостью, арендовали прилавки. Каждую неделю они передвигались на один прилавок вперед, так что каждая по очереди занимала самое выгодное место. Среди суеты покупателей и продавцов передвигались короткокрылые аисты, которые выполняли функцию чистильщиков, пожирая рыбные отходы.

■ У еврейских иммигрантов был свой рыбный рынок на Хаутхрахт. Там продавали в основном пресноводную рыбу. Этот рынок просуществовал 300 лет.

■ На картофельном рынке суета начиналась рано утром; шкиперы, торговцы и грузчики картофеля, которых обычно называли «картофельными парнями», шныряли туда-сюда, из погребов на корабли. Во многих подвалах были расположены харчевни (с блюдом из картофеля в качестве рекламы у входа), владельцам которых торговцы пытались продать свой товар.

### ПУГОВИЦЫ, КАРТЫ, ЛЮБОВНЫЕ РОМАНЫ

Даже в XVII веке Амстердам был Меккой шопинга. Жизнь в этом городе вращается и всегда вращалась вокруг торговли. Крестьянские повозки из предместий и торговые корабли, груженные товарами со всего мира, ежедневно привозили свежие продукты в центр города.

Даже в XVII веке на рынке Ньивендейк можно было купить лен, шелк, сукно и хлопок, чтобы затем сшить из них одежду. На улицах Вармустрат и Нес модники могли побаловать себя: здесь продавались всевозможные пуговицы и аксессуары, шляпы, белье и столовое серебро. На известной сегодня торговой улице Калверстрат (в переводе с голландского — Телячья улица), однако, тогда нельзя было найти ничего подобного: в те времена улица оправдывала свое название — и там, где сейчас крупнейшие модные бутики занимают дорогие помещения, до 1629 года торговали коровами, волами и телятами.

В XVII веке улица Дамрак и площадь Дам были сердцем городского книгопечатания, изготовления и продажи географических карт. Там находилась фирма Блау (Blaeu), знаменитая среди прочего огромным «Атласом Майор»<sup>8</sup>. Можно было купить книгопечатную продукцию на любой вкус. Например, в типографии и издательстве «Эльзевир» имелось в продаже около 20 тысяч наименований книг. Успех книготорговли обеспечивала свободная политика Амстердама в области цензуры. Протестантские типографии могли без проблем печатать католические тексты, а также книги на разных языках (от Библии до порнографии), тайно переправляемые потом через границу.

1. \_\_\_\_\_ **Ги ван Авеннес** (вариант — Ги ван Авеснес; Gwijde van Avesnes; ок. 1253 — 23 мая 1317, Утрехт) — епископ Утрехта с 1301 по 1317 год.
2. \_\_\_\_\_ **Ян I ван Амстел**, родом из Утрехта, в 1303 году — в полном хаосе борьбы за власть — взял Амстердам под свой контроль. По другой версии, жители сами вверили ему власть над городом, благодаря его происхождению.
3. \_\_\_\_\_ **Аудер-Амстел** — территория, прилегающая к Амстердаму, центром которой был город Аудекерк, появившийся на два века ранее.
4. \_\_\_\_\_ В этот период графом Голландии был Вильгельм Добрый (Willem de Goede; ок. 1286 — 7 июня 1337, Валансьен) — граф Остревана с 1302 года, граф Эно (Геннегау) (под именем Вильгельм/Гильом I), Голландии и Зеландии (под именем Виллем III), сеньор Фрисландии с 1304 года, третий сын графа Эно, Голландии и Зеландии Жана II д'Авен и Филиппы Люксембургской.
5. \_\_\_\_\_ Нидерланды (Nederlanden, букв. «Нижние земли»; также Lage Landen) — термин для обозначения совокупности исторических государственных образований в нижнем течении и в дельтах западноевропейских рек Рейн, Шельда и Маас: Фландрии, Голландии, Брабанта, Эно, Намюра, Зеландии, Лимбурга, Артуа, Люксембурга, сеньорий Гронинген, Утрехт, Мехелен, Турне, Льежского епископства и др. Таким образом, границы исторической области Нидерланды охватывали территорию, соответствующую современному Бельгии, Нидерландам, Люксембургу и (частично) Северной Франции.
6. \_\_\_\_\_ В Ганзу, торговый союз северонемецких городов, возникший в XIV веке, входило около 20 нидерландских городов. Многие из них, в том числе Амстердам, получили большие торговые привилегии от датских и шведских королей.
7. \_\_\_\_\_ От таких стихийных рынков в Амстердаме произошли многие современные, например рынок Альберта Кёйпа и Даппермаркт.
8. \_\_\_\_\_ «Атлас Майор» — окончательная версия атласа Яна Блау, опубликован в Амстердаме в 1662–1672 годах на латинском (11 томов), французском (12 томов), голландском (9 томов), немецком (10 томов) и испанском (10 томов) языках, содержал 594 карты и около трех тысяч страниц текста. Это была самая большая и самая дорогая книга, выпущенная в XVII веке.



**Старообрядцы-кержаки на обеде в поле. Семипалатинская область, Катон-Карачайский район, Верх-Бухтарминская волость, 1927**  
Инв. № РЭМ 5573-32  
Фотоколлекция Российского этнографического музея

**Семейная трапеза. Русские. Рязанская губерния, Касимовский уезд, 1914**  
Инв. № РЭМ 3184-14  
Фотоколлекция Российского этнографического музея

ДМИТРИЙ БАРАНОВ

## ЧЕЛОВЕК ЕСТЬ ТО, ЧТО ОН ЕСТ: АНТРОПОЛОГИЯ ПИЩИ

Пища занимает особое место в изучении материальной культуры. Во-первых, еда как необходимое условие самого существования человека делает себя частью жизненного опыта всех без исключения. Во-вторых, ее характеризует такое качество, как «исчезающая материальность», поскольку она создается ради своего уничтожения. В-третьих, материальность и «пропускание» пищи каждым человеком буквально через себя и, так сказать, «непрерывная память» о ней порождают соблазн у любого выступить в качестве эксперта, когда речь заходит о еде. Но кажущаяся доступность «пищевой темы» наталкивается на одно существенное препятствие: отношения между человеком и едой, без преувеличения, можно отнести к одной из наиболее рутинизированных социальных практик, основная часть которых составляет фонд фоновых знаний.

Сделать пищу «заметной» в концептуальном плане позволяет обращение ко всем значимым и, вероятно, незначимым вехам ее пути: от ее возвращения или изъятия из природной среды, обработки, хранения и приготовления до самого финала — попадания в рот и пищеварительный тракт. В технологическо-материальном аспекте пища может быть рассмотрена как результат симметричных отношений человека и природы, ее субстанциональные (базовые) характеристики формируют «грамматику языка» этих связей. Именно субстанциональные свойства сырья/пищи заставляют человека приспособиться к ним и говорят ему, что с ними делать. Тем самым они оказывают внешнее воздействие на человека, очерчивая ограниченный круг возможных путей попадания еды в рот. Например, обработка зерна, независимо от культурной традиции, предполагает одни и те же операции: обмолот, веянье, просеивание, помол. Неотменимость упомянутых операций определяется не человеческой прихотью, а физическими свойствами материала. В этом смысле особый интерес представляет во многом недооцененная книга этнографа XIX века

он ест». А если признать, что человеком управляют собственно потребности тела, то в такой «пищецентричной» перспективе все эти трансформации еды на пути ко рту и далее могут быть описаны как испытания и страдания ради достижения заветной цели — человеческого тела; см. распространенный фольклорный мотив «жития растений», в частности пшеницы, проса, винограда и т. д., представленный в песнях, обрядах, играх, хороводах, быличках, загадках. В них последовательно перечисляются все болезненные и мучительные этапы «жизненного пути» растений: от момента сева до получения конечного продукта — хлеба, вина и пр. Проходя эти своего рода «инициации», пища продолжает собственный путь, но уже в «составе» человека.

Попадая в рот, еда перестает быть частью публичного пространства, и дальнейший ее путь пролегает через сферу интимного и табуированного. Но если еда — одна из самых популярных тем для обсуждения, то лишь до того момента, как она попадает к нам в рот. С этой секунды любая пища становится чем-то малоприятным и неудобным. Действительно, тема поглощения еды как физиологического отправления практически не проблематизирована в антропологии: почему, в отличие от некоторых других телесных отправлений, процесс усвоения еды не попал в сферу табу? как процесс жевания и особенности пищеварения определяют модель поведения людей? И т. д.

Описание динамики преобразований еды, всех условий их осуществления и последствий «дематериализации» — в этом и заключается особенность этнографического описания пищи. В более широкой перспективе описание, стремящееся к представлению реальности пищи в максимально адекватной форме, означает не только ее научную репрезентацию, выполненную в рамках той или иной оптики, но и неоднократную смену подобной оптики. Это позволит, не выходя за пределы собственной онтологии, в объектоцентричном подходе не терять человеческое измерение (в противном случае антропология лишается своей эпистемологической основы), а в антропо(социо)центричном взгляде — не забывать о материальной основе самой культуры.

1 \_\_\_\_\_ Ср., например: «Каждый сорт хлеба любит пору. Рожь, например, золу, т. е. то время, когда земля высохнет, и чем суше делается, тем лучше. Овес, наоборот, любит землю мокрую и — по присловке — как бы говорит пахарю: "Топчи меня в грязь, а я буду князь". "Если уронишь на землю и на меня твой измызганный старый лапоть и забудешь его на поле — я и сквозь лапоть прорасту"» (Максимов С. Куль хлеба и его похождения. 3-е изд. СПб., 1881. С. 105).

2 \_\_\_\_\_ «Еще кто друзья хлебам? Спросим у самих крестьян, кого бы они пожелали для своих полей. — Известное дело — солнышко красное всему голова. Без него смерть настоящая. <...> — Большой хлебу друг: навоз свежий» (Там же. С. 126).

Виллем Элсхот. Сыр (Каас). 1933

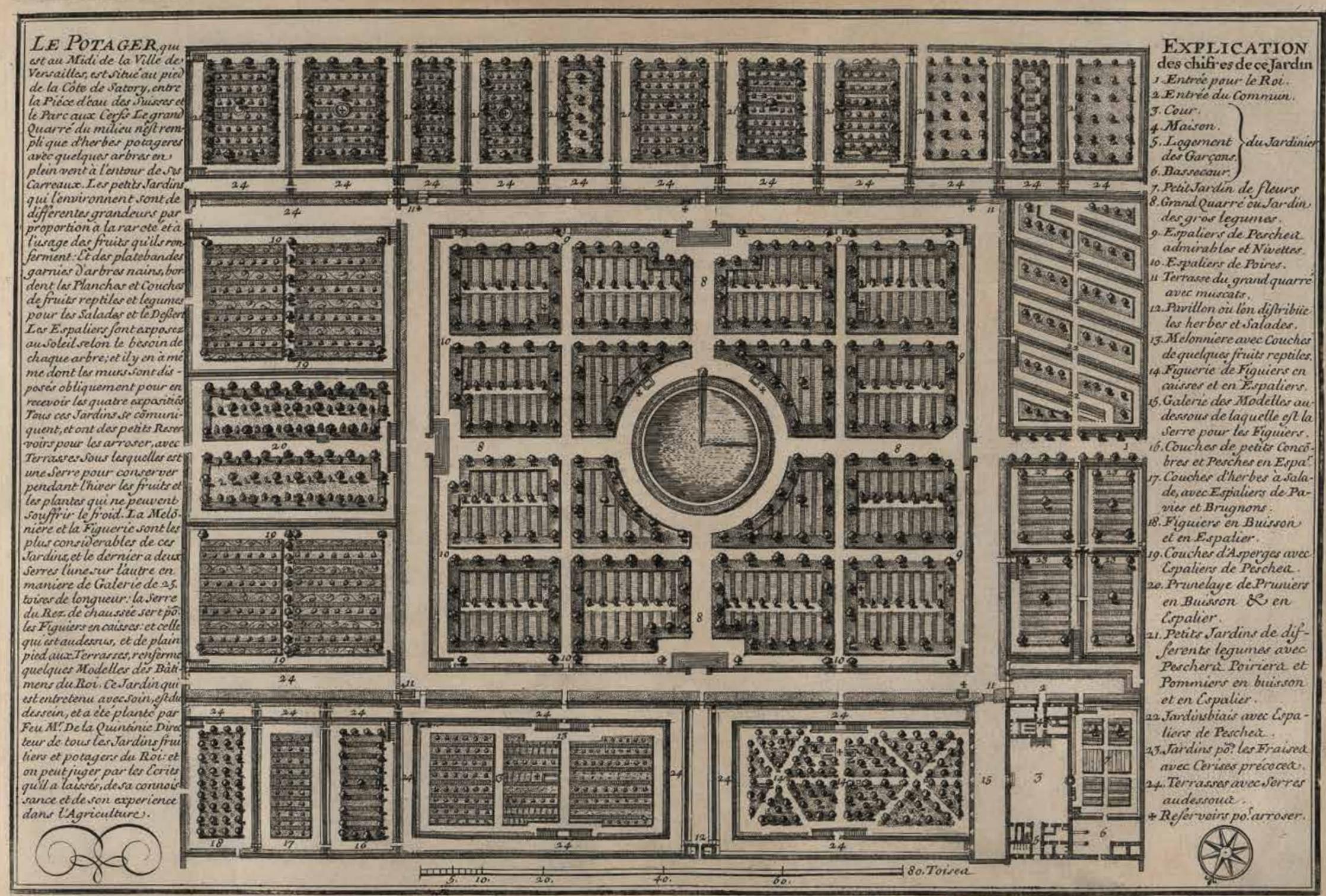
ПРОБНАЯ ПАРТИЯ ХОРНСТРЫ ВКЛЮЧАЕТ В СЕБЯ ДЕСЯТЬ ТЫСЯЧ ДВУХКИЛОГРАММОВЫХ ГОЛОВОК СЫРА, УПАКОВАННЫХ В ТРИСТА СЕМЬДЕСЯТ ЯЩИКОВ. «ЭДАМСКИЙ ЧАЩЕ ПЕРЕСЫЛАЕТСЯ БЕЗ УПАКОВКИ, — ОБЪЯСНИЛ КЛАДОВЩИК. — НО ЭТОТ ВЫСОКОСОРТНЫЙ ЖИРНЫЙ СЫР ДОСТОИН УПАКОВКИ». УПАКОВКА ОБЛЕГЧИТ МНЕ ПРОДАЖУ. Я БУДУ В ОСНОВНОМ ПРОДАВАТЬ ЯЩИКАМИ, ПО ДВАДЦАТЬ СЕМЬ ГОЛОВОК В КАЖДОМ. ПОСЛЕДНИЙ ЯЩИК ОКАЗАЛСЯ ВСКРЫТЫМ. «В ТАМОЖНЕ», — УТОЧНИЛ СЛУЖАЩИЙ ПАКГАУЗА. ОДИН ИЗ СЫРОВ БЫЛ РАЗРЕЗАН ПОПОЛАМ. ПОЛОВИНКИ НЕ ХВАТАЛО, И Я СПРОСИЛ, ГДЕ ОНА. СЛУЖАЩИЙ СПРОСИЛ В СВОЮ ОЧЕРЕДЬ, ЧАСТО ЛИ Я РАНЬШЕ СТАЛКИВАЛСЯ С ТРАНСПОРТИРОВКОЙ

ТОВАРОВ. У НЕГО СОЗДАЛОСЬ ВПЕЧАТЛЕНИЕ, ЧТО Я НОВИЧОК В ЭТОМ ДЕЛЕ, ИНАЧЕ Я, РАЗУМЕЕТСЯ, ЗНАЛ БЫ, ЧТО ОТНОШЕНИЯ С ТАМОЖНЕЙ ВСЕГДА СТРОЯТСЯ НА ВЗЯТКЕ.

— РАЗВЕ ВАМ НЕ ИЗВЕСТНО, СУДАРЬ, ЧТО ОНИ ИМЕЛИ ПРАВО ВСКРЫТЬ ВСЕ ТРИСТА СЕМЬДЕСЯТ ЯЩИКОВ ДО ЕДИНОГО? МЫ ТОЖЕ ИМЕЛИ БЫ ПРАВО ПОТРЕБОВАТЬ ОТ ТАМОЖНИ ВОЗМЕСТИТЬ СТОИМОСТЬ РАЗРЕЗАННОЙ ГОЛОВКИ, СУДАРЬ. НО Я ПОДАРИЛ ПОЛОВИНКУ ТАМОЖЕННИКУ И СЭКОНОМИЛ ХОРНСТРЕ ТРИ ТЫСЯЧИ ФРАНКОВ, СУДАРЬ, ПОТОМУ ЧТО В ДЕКЛАРАЦИИ БЫЛ УКАЗАН ПОЛУЖИРНЫЙ СЫР ВМЕСТО ЖИРНОГО, КОТОРЫЙ ОБЛАГАЕТСЯ БОЛЕЕ ВЫСОКОЙ ПОШЛИНОЙ. ЯСНО, СУДАРЬ?

# ОГОРОД КОРОЛЕЙ И ОТЩЕЛЬНИКОВ

Габриэль Перель  
План королевского огорода  
с фонтаном в центре  
Франция. Середина XVII века  
Государственный Эрмитаж,  
Санкт-Петербург  
Инв. № ОГ-358400



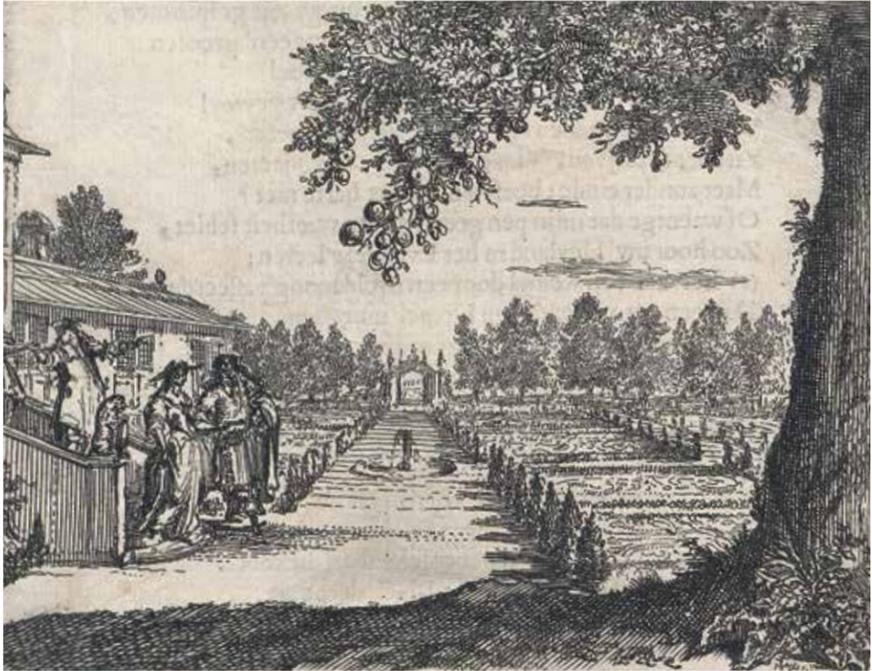


ФОТО: © ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭРМИТАЖ, САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, 2023

**Ромейн де Хоогс**  
 Голландский сад в конце XVII века  
 Голландия. Конец XVII века  
 Государственный Эрмитаж, Санкт-Петербург  
 Инв. № ОГ-366345

**Мартин де Вос, Рафаэль Саделер Старший**  
 Отшельники. Святой Фиакр у огорода в лесу  
 Западная Европа. XVII век  
 Государственный Эрмитаж, Санкт-Петербург  
 Инв. № ОГ-393007

Огород короля был не только образцовым хозяйством, но и лабораторией для ортикультурных и гастрономических экспериментов. Де Ла Кантини пригласил лучших специалистов, желая круглогодично обеспечивать кухню Версаля самыми разнообразными продуктами. Благодаря его трудам на огороде произрастали более 70 видов овощей, многие из которых вызревали раньше срока и давали урожай в нехарактерный для них сезон<sup>3</sup>. Команда садовников де Ла Кантини творила чудеса, они добивались вызревания земляники в конце марта, инжира — в июне, а свежие спаржа и салат попадали на королевский стол вплоть до начала января.

Создание королевского огорода в Версале было признаком глубоких изменений в отношении европейцев к природе в целом и к овощам в частности. Если раньше последние воспринимались как часть рациона низших сословий и были недостойны стола дворянина, то теперь они считались пищей более легкой и диетиче-

**КАК ПОЧВА, ТАК И ВОЗДУХ РЕГУЛЯРНО НАГРЕВАТЬСЯ МОГУТ ТОЛЬКО БЛАГОДАря СОЛНЕЧНЫМ ЛУЧАМ. ТЕМ НЕ МЕНЕЕ ДОЛЖЕН ЗАМЕТИТЬ, ЧТО Я БЫЛ ВЕСЬМА СЧАСТЛИВ, КОГДА СМОГ ИМИТИРОВАТЬ ИХ ДЛя НЕСКОЛЬКИХ МАЛЕНЬКИХ ПЛОДОВ: БЛАГОДАря ЭТОМУ Я ПОЛУЧИЛ УРОЖАЙ НА ПЯТЬ-ШЕСТЬ НЕДЕЛЬ РАНЬШЕ ПОЛОЖЕННОГО СРОКА; К ПРИМЕРУ, ЗЕМЛЯНИКА СОЗРЕЛА В КОНЦЕ МАРТА, ГОРОХ — В АПРЕЛЕ, ИНЖИР — В ИЮНЕ, СПАРЖА И КОЧАННЫЙ САЛАТ — В ДЕКАБРЕ И ЯНВАРЕ...**

ЖАН-БАТИСТ ДЕ ЛА КАНТИНИ. РУКОВОДСТВО ПО ВОЗДЕЛЫВАНИЮ ФРУКТОВЫХ САДОВ И ОГОРОДОВ. 1690



*Clarus Hybernorum regione FIACRIVS horti  
 Exigui cultor, prodigiosa facit.* 18  
*Dum signat fossam, in fossā multa insilit arbos:  
 Dum sedet in saxo, saxū abit in Cathedram.*

ВЛАДИСЛАВ СТАТКЕВИЧ<sup>1</sup>

**П**лан королевского огорода Версаля (ил. 1), выполненный в офортной мастерской Габриэля Переля (1604–1677) и его сыновей Николя и Адама, демонстрирует строго организованный и подчиненный диктату рациональности сегмент обширного регулярного парка, имеющий не только эстетическое, но и практическое значение. Разбивка огорода была начата по желанию Людовика XIV (1638–1715) и велась архитектором Жюлем Ардуэн-Мансаром (1646–1708) и Жан-Батистом де Ла Кантини (1626–1688), который занимал пост директора королевских садов и огородов и отвечал в том числе за поставку овощей и фруктов к монаршему столу<sup>2</sup>. Болотистый участок земли был осушен и покрыт слоем плодородного грунта, специально привезенного с холмов Сатори. Мансар соорудил террасы

и высокие стены из полого кирпича, защищающие растительность от ветров и аккумулирующие солнечное тепло.

Структура огорода была продумана до мелочей и построена на простых геометрических формах. В центре располагался круглый бассейн с фонтаном для постоянного орошения, его окружала главная часть огорода — Большое каре, состоящее из 16 малых квадратных отсеков, предназначенных для размещения овощных грядок. Оно было окружено четырьмя террасами и 29 огороженными садиками — «комнатами», в которых произрастали овощи и плодовые деревья. В правой части плана можно найти «косой сад» (№ 22), растения в нем располагались по диагоналям, это было сделано для эксперимента с солнечным светом.

ФОТО: © ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭРМИТАЖ, САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, 2023



**Давид Тенирс Младший,  
Адриан ван Стаальбефт (?)**  
*Пейзаж*  
*(Встреча святых Антония и Павла)*  
Фландрия. Первая половина 1650-х  
Государственный Эрмитаж, Санкт-Петербург  
Инв. № ГЭ-637

**Петр I**  
*Первый и второй Летние  
сады в Петербурге.*  
*Схематический план. Проект*  
Россия. 1717  
Государственный Эрмитаж, Санкт-Петербург  
Инв. № ОР-8431

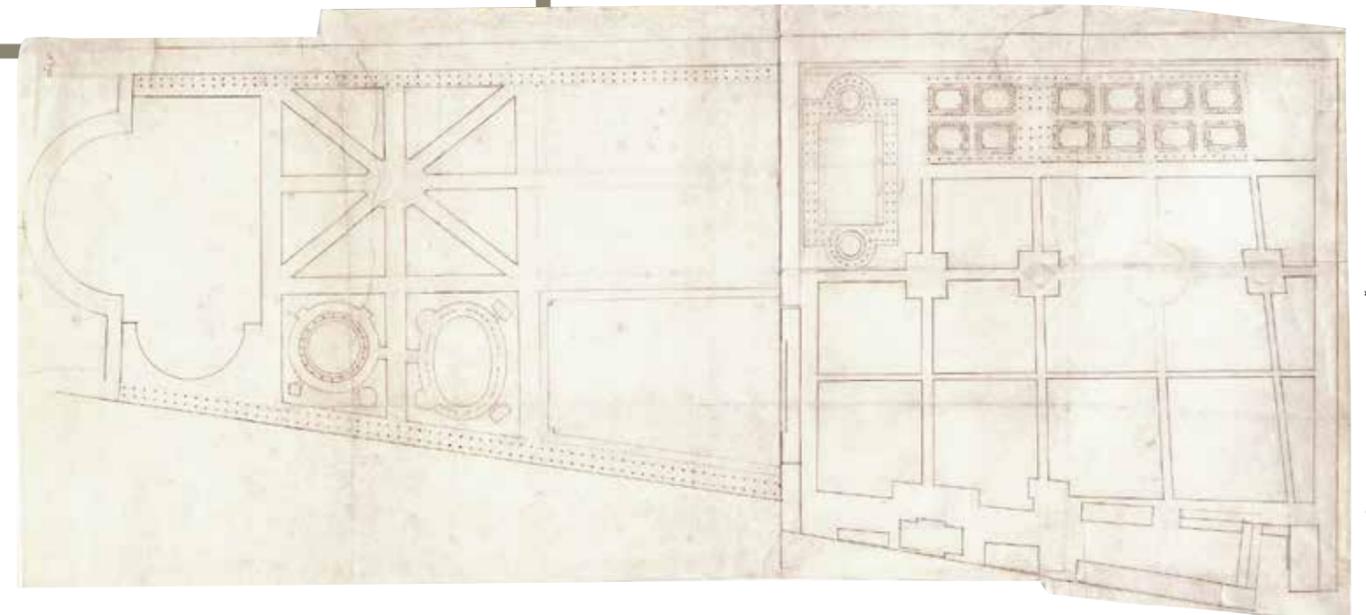
в цвету являются материальным доказательством успешных молитв и трудов святого.

Уединенный отдых монарха на лоне природы, вдали от шума и государственных дел, рождает целое явление в садово-парковом искусстве XVII–XVIII столетий — строительство павильонов, называемых «эрмитажами», то есть хижинами отшельников. Для Людовика XIV таким убежищем становится резиденция Марли-ле-Руа, а традиция строительства эрмитажей укореняется в европейской культуре. Не остается в стороне и Российская империя, где в Петергофе и Царском Селе тоже возникают подобные сооружения<sup>4</sup>. Нашло свое проявление и увлечение огородным делом. Петр I (1672–1725) выписывает книги по садоводству и приглашает голландских специалистов, в Петергофе работает Леонард Гарникфелт, а в Летнем саду и Царском Селе — Ян Розен<sup>5</sup>. Летний сад особенно занимает государя, его схематичный план он чертит самолично (ил. 5). А в южной части сада, на территории от Поперечного канала до Мойки, будут существовать овощные грядки и плодовые деревья, напоминающие как о европейском интересе к ортикультуре, так и о подмосковных хозяйственных садах XVII века, в частности при царской резиденции в Измайлове.

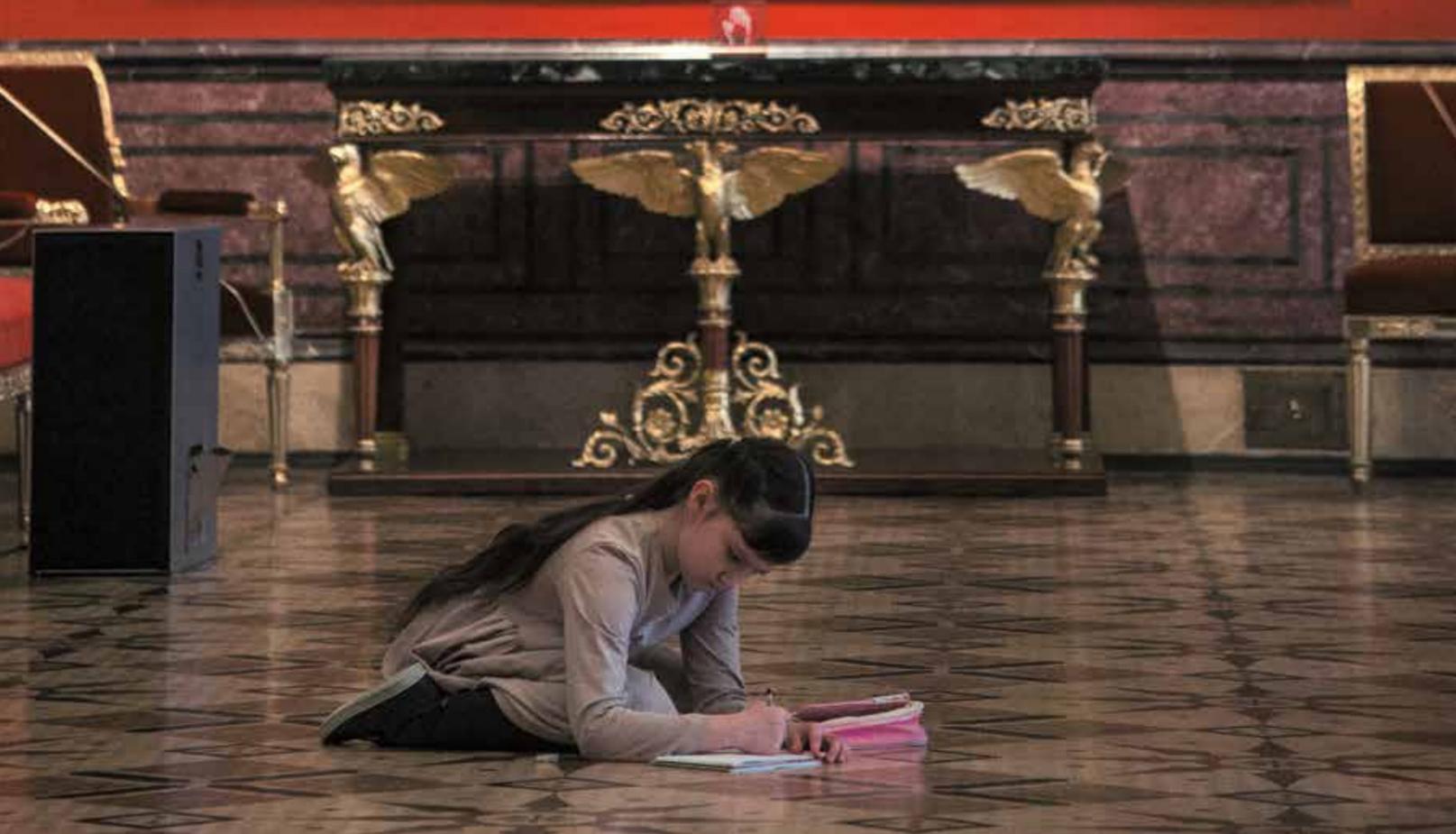
ской, а значит, способствующей поддержанию утонченной внешности и благородству мысли. Мир природы интересовал аристократию и как источник новых знаний. Благодаря Великим географическим открытиям в Европу хлынул поток экзотических растений и животных, стали возникать первые зверинцы и ботанические сады. Одними из первых интерес к экспериментам в огородном деле проявили жители Нидерландов (ил. 2). Выдающимся ученым Карлом Клузиусом (1526–1609) при Лейденском университете был создан ботанический сад с первой в Европе оранжереей, ученый привил вкус как к ярким восточным цветам: тюльпанам, пионам и гиацинтам, так и к диковинным овощам, в частности картофелю. Его деятельность стала одной из отправных точек в истории европейской садово-парковой культуры, и огород короля в Версале можно считать воплощением новаций Клузиуса.

Помимо естественно-научного и практического интереса создание огородов было

связано еще и с идеей близости к природе, добродетельности работы на земле и философского уединения. Государь мог проводить время в саду, углубляясь в думы и наблюдая разнообразие флоры. Подобное желание сознательного одиночества и простого труда хорошо объяснялось уподоблением христианскому смирению отшельников. Земледелием занимался святой Фиакр (ил. 3), ирландский аскет, почитавшийся как покровитель садовников; именно его заступничество Анна Австрийская объясняла выздоровление своего супруга Людовика XIII и рождение сына, будущего Людовика XIV. По преданию, был собственный огород и у святого Павла Фивейского; так, на картине фламандского живописца Давида Тенирса Младшего (1610–1690) (ил. 4) он представлен во время встречи с другим известным пустынножителем, святым Антонием. Старцы ведут беседу, восседая у хижин; рядом с ними изображен небольшой тщательно возделанный огород, горки овощей и розовые кусты



- 1 \_\_\_\_\_ **Владислав Олегович Статкевич** — магистрант Санкт-Петербургского государственного университета, лаборант Отдела западноевропейского искусства Государственного Эрмитажа.
- 2 \_\_\_\_\_ **Эйцман А.** Альбом садов Версаля // Версаль и Марли. СПб., 2017. С. 200–220.
- 3 \_\_\_\_\_ **Кулаженкова Л. Н.** Ортикультура эпохи Людовика XIV // Материалы III Международного симпозиума «Традиционная культура в современном мире. История еды и традиции питания народов мира». М., 2017. С. 154–160.
- 4 \_\_\_\_\_ **Корндорф А. С.** Приют отшельника и гастронома. Русские эрмитажи XVIII века // Искусствознание. 2014. № 1–2. С. 271–295.
- 5 \_\_\_\_\_ **Рейман А. А.** Голландское влияние на садово-парковое искусство Петербурга первой четверти XVIII века // Петр I и Голландия. СПб., 1997. С. 304–317.



# ГЛАВНЫЙ ШТАБ

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
**ЭРМИТАЖ**  
The State Hermitage Museum

В Отделе «Главный штаб» Государственного Эрмитажа открыты для посещения экспозиции Залов памяти Карла Фаберже

ПОДРОБНЕЕ ОБО ВСЕХ  
ЭКСПОЗИЦИЯХ И ВРЕМЕННЫХ  
ВЫСТАВКАХ ГЛАВНОГО ШТАБА  
НА САЙТЕ [HERMITAGEMUSEUM.ORG](https://hermitagemuseum.org)

Часы-яйцо Ротшильда  
Золото, серебро, металл, алмазы, розы, жемчуг.  
Фирма К. Фаберже, 1902 г.  
Мастер М. Е. Перкин, Часовщик Н. В. Роде  
© Государственный Эрмитаж, 2023



Приглашаем посетить  
ежегодный благотворительный прием  
в Зимнем дворце  
для сбора средств в поддержку  
Государственного Эрмитажа  
Последняя суббота июня

тема приема 2023  
**Цари и Рыцари**

Гости станут  
первыми зрителями  
одноименной выставки

ФОНД РАЗВИТИЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОГО  
ЭРМИТАЖА



HERMITAGE  
DEVELOPMENT  
FOUNDATION

ИНФОРМАЦИЯ НА САЙТЕ: [WWW.HERMITAGEDOWMENT.RU](http://WWW.HERMITAGEDOWMENT.RU) ПО ТЕЛЕФОНУ +7 (906) 259-89-86

ДОХОД ОТ ЦЕЛЕВОГО КАПИТАЛА ЭРМИТАЖ ИСПОЛЬЗУЕТ ДЛЯ ПОПОЛНЕНИЯ КОЛЛЕКЦИИ

## ENLIVENING A STILL LIFE

● **Mikhail Piotrovsky**  
Director of the State Hermitage

*Le Bonheur de vivre* ("The Joy of Life") is the name of Matisse's famous painting where the supreme task of his work is concentrated — to give people an image of paradise, either lost or gained. *The Art of Living* is the name of the project of the Hermitage youth programme. The new initiative is dedicated to the earthly joy of life, almost carnal pleasure from the contemplation of the fruits of nature and the gifts of earthly life, represented especially vividly by the art of Flanders, where the joy of touching an item, of feeling it, is stronger than mystical dreaming. Or does it only seem this way?

The main means of "enlivening" paintings is presented by our project *The Art of Living*. Specialists and enthusiasts have supplied a full scientific description of the fruits, vegetables, fish and beasts depicted in the stalls. This list with Russian and Latin names makes a particular aesthetic impression. Its mystical equivalent is the naming of things by Adam, or their recognition through their names, which gives them true existence. This is a conceptual addition to each painting, like the list of ships in Homer, or modern conceptual art.

The word, eye and meaning enliven dead nature, making it eternal. The project "Hermitage conceptualism" continues.

**Frans Snyder,**  
**Jan Wildens (landscape)**  
**Game Stall**

Flanders, between 1618 and 1621  
State Hermitage, St Petersburg  
Inv. No. ГЭ-602



PHOTO: © STATE HERMITAGE MUSEUM, ST PETERSBURG, 2023

## IT'S ALL ABOUT THE MARKET

The market, which has remained practically unchanged in its simplicity from the Middle Ages to the present day, is the best example of trade "at first hand", when the buyer makes direct contact with the seller of the freshest goods. Buyers call out to customers, praising their own goods, and offer to try them, everything around is rich with smells of food.

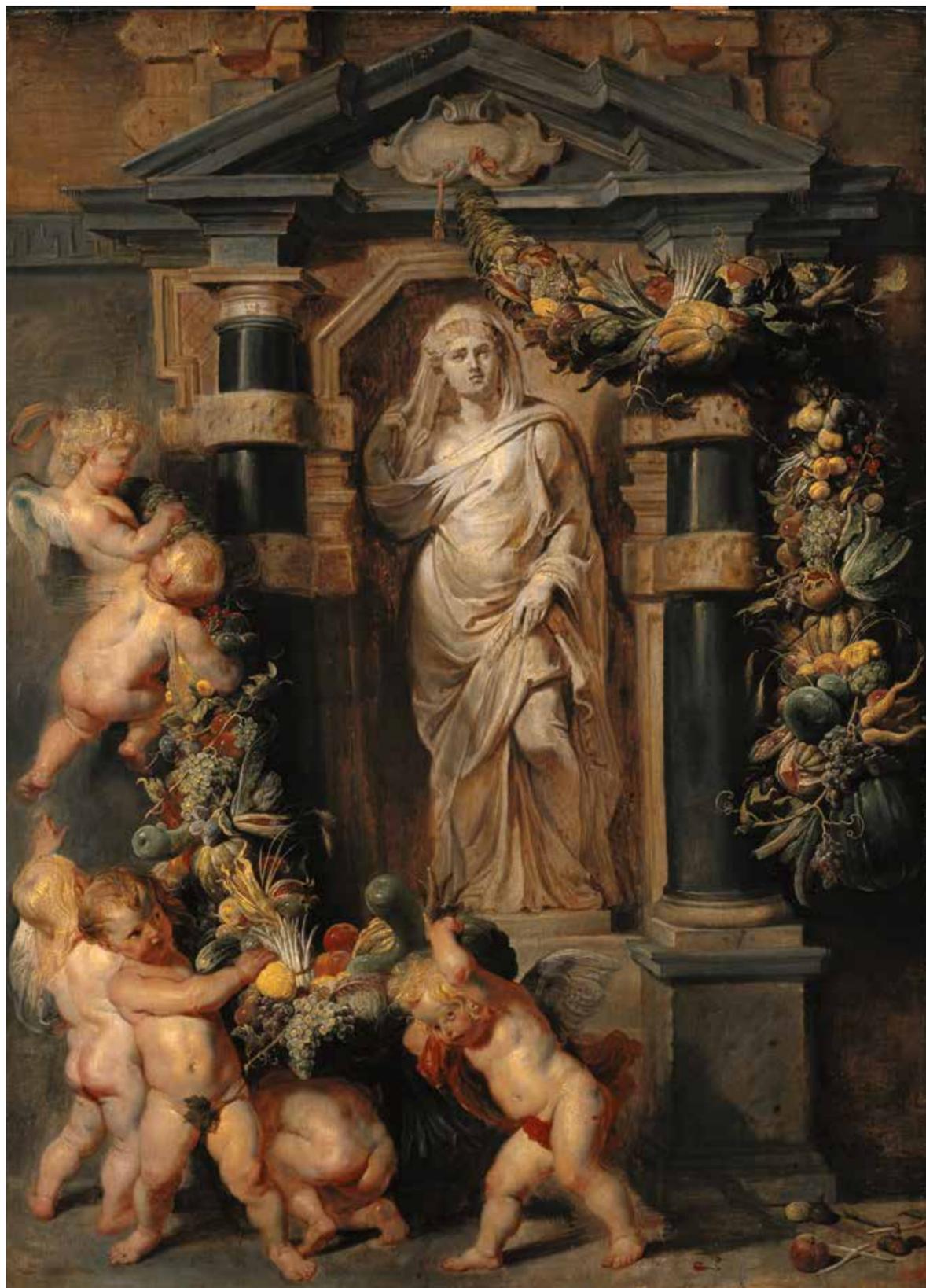
Around market settlements, which originally arose next to castles, monasteries and estates, towns began to appear. In the process of the birth of towns, markets played an important role, but towns themselves were a powerful stimulus for the distribution and development of trade.

The mid-13<sup>th</sup> century saw Flanders begin to flourish. Bruges and later Antwerp became the liveliest European ports, where merchants from different countries met. All kinds of goods surprised by their abundance. Fruit, meat, pickled vegetables and fresh fish, honey, salt, cheese, wine, assortments of spices and incense, medicine, felts of local manufacture, French, English, Italian and German goods of silk, fur, leather, wool, gold, silver, steel, pots, vessels, all kinds of trinkets... Products from the Russian North were brought to Flanders from Novgorod: furs (sable, ermine, beaver), leather, honey, wax, linen, hemp, bacon.

The discovery of America caused an upheaval in the trade market. New products unknown to Europe appeared: potatoes, maize, tobacco, cocoa, vanilla and pineapples. Some goods which were previously brought from the East were found in America, and they proved to be the best quality: coffee, sugar and cotton.

Merchants found the market square to be crowded, and they spilled out on to the neighbouring streets, which were filled with stalls that worked every day. Soon the artisan traders were replaced by intermediary sellers. They did not make the goods themselves that they sold but purchased them from artisans for resale. It was said of these people: "A stall owner who sells everything and makes nothing."

● PHOTO: © STATE HERMITAGE MUSEUM, ST PETERSBURG, 2023



## “THE BRILLIANT MAITRE D’” FRANS SNYDERS

● Mikhail Piotrovsky

The State Hermitage has a series of paintings by the Flemish artist of the 17<sup>th</sup> century Frans Snyders. *Game Stall*, *Fruit Stall*, *Vegetable Stall*, two versions of *Fish Stall*, four of which were commissioned by Jacques van Offem, the chief office of justice of Brussels. In still lifes, the artist recreated the Flemish dream of the golden age, depicting the beauty and abundance of the flawless gifts of nature.

The *Stalls* are the only series in Snyders' artistic legacy, an example of enormous still lifes. A special genre of painting, which is on the one hand down to earth, telling of simple things, often without people, and on the other hand (and for this reason) one of the most philosophical genres of painting. Simple, standard art which makes an impression and gives pleasure comes together with various profound interpretations. True art is that in which symbols and the direct impressions people receive combine. Snyders' enormous still lifes are about the joy of life and abundance, which strike the eye.

Snyders was the son of an important Antwerp restaurant owner whose establishment was famed for the large selection of all kinds of dishes, so painting still lifes was in his blood. He became an artist at an early age and immediately won renown. He was a good friend of Rubens, and they worked together a great deal — the Hermitage has two Rubens' paintings to which Snyders contributed. He painted the fruit in *Statue of Ceres* and in the renowned masterpiece *The Union of Earth and Water*.

As Alexander Benois wrote in 1911, “Snyders was a brilliant Maitre D’ of Flemish society, a magician which the gift of arousing insatiable appetites in the most fatigued and indifferent

people. His work is a grandiose temptation, aimed at mocking gluttony. In the Hermitage hall, where practically the finest works by Snyders are held, a Lucullan feast is laid out: piles of juicy meat lie next to rare game and lavish fish; in other paintings rare golden fruit lie, bursting with ripeness, cold oysters, aromatic mushrooms and vegetables. And all of this looks more splendid, colourful, richer and more enticing than in nature.”

### SYMBOLS

#### Rules of behaviour

These wonderful paintings have a whole series of interpretations. *Vegetable Stall* is a warning to the maid cook holding a parsnip root about sensual desires. The parsnip was considered to be an erotic symbol. In the background is a wheel, a symbol of time, changeability, a hint that one should be more careful with time. Behind the seller is a bouquet of tulips, which in these vegetable surroundings is also a symbol of fleeting time. The boy who is cutting a purse is also a symbol. It is a joke about the country naivness of people who have recently become townfolk.

#### Elements

In Flemish art, sets of symbols were often used which were assembled in still lifes and landscapes. One of these sets is the “four elements”, where earth is symbolised by vegetables, water by fish, and air by poultry. Or, for example, earth is fruit, vegetables and poultry. Fire is usually symbolised by the kitchen.

### The five senses

Symbols of the five senses were often depicted as an ideological stereotype. In *Stalls* Snyders played with the five senses in a comical way. For hearing, dogs bark at a cat, and the stall owner turns around when he hears the bark. For taste, a monkey turns over a basket and reaches for it, and a horse chews cabbage hungrily — this is a symbol of taste, with some humour. For vision, the boy who is cutting the purse looks very closely at the cook. For touch, a lady squeezes an apricot, and the skin of the apricot reacts to the skin of her fingers, you can imagine how this happens. For smell, we have the tulips and roses, which have a strong scent.

### The seasons

Tulips are spring; abundant berries are summer, game and the hunt symbolise autumn, while fish are a traditional symbol of winter in the Netherlands. Hunting trophies are also very seasonally diverse.

### Proverbs

According to one interpretation, Snyders' *Stalls* is an illustration of certain proverbs. For example, *Game*, where a dog barks at a cat, is an illustration of the proverb “A dog can't live with a cat”. In the *Fruit Stall* the apricots refer to the proverb “A rotten apple makes a good vegetable rot too”. The theft of the purse in *Vegetable Stall* illustrates the proverb “He who is too concerned about earthly goods will be deceived himself”. The *Fish Stall* relates to the proverb “Everything is false for those who see everything falsely, and everything is good for those who can understand the nature of things”.

**Peter Paul (Pietro Paolo) Rubens, Frans Snyders**  
*Statue of Ceres*  
 Flanders, circa 1615  
 State Hermitage, St Petersburg  
 Inv. No. ГЭ-504

**PRUNKPLATTEN**

LAVISH DISHES OF THE AUGSBURG BAROQUE

● **Ekaterina Abramova**

Among silver items manufactured by European artisans in the 17<sup>th</sup> century, the Hermitage collection has especially impressive enormous oval dishes which reach one meter long. The silver dishes are united by similar design: in the mirror (the bottom of the dish) there is a composition of many figures, and the wide rim is covered in plants and berries, among which birds are sometimes seen. These so-called *prunkplatten*, or lavish dishes, are especially characteristic for the Augsburg Baroque.

From the mid-17<sup>th</sup> century Augsburg held a leading position among centres for the manufacture of artistic silver. Artisans made numerous items, some of which preserve traditional forms, while others, for example dishes, underwent metamorphoses, transforming from items of strictly utilitarian purpose into luxury articles. *Prunkplatten* matched the spirit and style of their time very fittingly. Adorned with magnificent engraving, practically without depth,

with a wavy edge along a wide rim, smoothly flowing into the centre, which was invariably filled with a complex composition of many figures, they were a reflection of the tastes of the Baroque era, with characteristic lavishness and grandiosity for this style. It was very prestigious to have these items in one's home — they were a sign of wealth and education.

Items in the fine arts of the time often contain a hidden allegory, and often the same detail may have directly opposite meanings, which depend on the context of the work as a whole. We know that a lemon with a carefully cut skin was a symbol of sensual delights. On the other hand, attractive on the outside and sour inside, it indicated duplicity and symbolised the deceitful attractiveness of earthly pleasures. Nuts were a symbol of life and fertility, and traditionally linked with marriage and childbirth. A cluster of grapes and a pomegranate meant the sacrifice of Christ, while an apple was a reminder of original sin. Generally, the depiction of ripe fruit was identified with wealth and prosperity.



**Dish**  
**Master: Hans Jacob Schech (?)**  
Augsburg, 1680s  
Silver; forging, coinage, gilding, 63 × 54.5 cm  
State Hermitage, St Petersburg  
Inv. No. Э-13142



**Snuff box in the form of a peach**  
Western Europe, 18<sup>th</sup> century  
Copper, enamel; painting  
Height: 4.8 cm; diameter: 5 cm  
State Hermitage, St Petersburg  
Inv. No. Э-17888

**A QUINCE AND A PEAR  
IN A SILVER FRAME**● **Ekaterina Abramova**

Small enamel boxes for sweets — *bonbonnières* — in the form of various items, including vegetables and fruits, were manufactured in the second half of the 18<sup>th</sup> century in the main centres of English enamel art: London, Birmingham, South Staffordshire, Liverpool, Bilston and Battersea. They are derived from porcelain specimens manufactured at the factories of Meissen, Nymphenburg, Saint-Cloud, Sevres and Chelsea.

Enamel boxes differ greatly in quality, as they were made for sale in different price categories, but the finest of these “toys” were made superbly.

PHOTO: © A.M. KOKSHAROV, STATE HERMITAGE MUSEUM, ST PETERSBURG, 2023



PHOTO: © THE STATE HERMITAGE MUSEUM, ST PETERSBURG, 2023

**Anonymous printmaker**  
**View of the Herring Packers' Tower and the New Fish Market in Amsterdam, from the Ij Bay**

Holland. Early 18<sup>th</sup> century  
State Hermitage, St Petersburg  
Inv. No. ОI-92069

**PLYWOOD HERMITAGE**

The artist Alexander Shishkin-Hokusai discusses the exhibition at the Russian pavilion at the Venice Biennale in 2019, based on works by old Dutch masters from the Hermitage collection.

“In my works I use plywood as the main material. ‘Plywood’ is a surrogate, something fake, not quite proper. Nevertheless for me plywood became a very living, natural material, almost paper but with a new quality. The idea was to create a plywood Hermitage: floor, ceiling, walls, paintings — everything made from plywood. All three paintings are about material food, about people's daily needs, about the endless routine of human existence.

Frans Snyder's, *Fish Stall*: the theme of sacrifice, war, excess and cruelty.

*The Bean King* by Jacob Jordaens: a feast in the time of plague, a falsely appointed king.

*The New Market in Amsterdam* by Bartholomeus van der Helst: children and an old woman, vegetables and meat — against the background of a carcass like a crucifixion. The theme of choice.

The fourth work, a rotating object is based on motifs from Rubens' painting *Roman Charity (Simon and Peter)*. It is also about nourishment, human need, but in a completely different sense, of course.

It's important for me for these works to be distorted, stretched like the skull in Holbein's painting. A small space, we look at things from a certain perspective and change the view.”

**HERRINGS IN BARRELS IN THE DUTCH STYLE**● **Victoria Lourik**

For centuries catching and exporting salted herring was one of the cornerstones of the Dutch economy. This small silvery fish is part of Holland's national identity, and at one time it even influenced the formation of Dutch statehood.

In the second half of the 14<sup>th</sup> century a number of technological breakthroughs, and also favourable social and economic conditions, laid the foundations for the Netherlands involvement in the northern European practice of catching and salting herring. In the 16<sup>th</sup> century catching and exporting salted herring became one of the cornerstones of the Dutch economy, and Dutch salted herring began to be delivered to dining tables throughout Europe.

In the 17<sup>th</sup> century a legend arose that ascribed the fame of the Dutch herring to a man named Willem Beukelszoon from Biervliet. Allegedly he lived in the 14<sup>th</sup> century and was a humble fisherman who caught herring, and evidently he discovered the process of gibbing — a method of gutting and drying herring in which part of its stomach and other internal organs are untouched. Then the herring gutted in this way was placed in brine and essentially marinated in its own juice. The legend was unmasked by modern historians. All data shows that gibbing was known in other parts of Northern Europe. Herring salted in this way could be kept in barrels for up to one year and sent by the trade routes of the Hanseatic League to markets throughout Europe, from one trader to another until it reached the table.

What was truly revolutionary was how the Dutch solved the problem of returning to port every day to bring fresh herring. The solution proved to be simply and magnificent: Dutch and Flemish fishermen began the gibbing process in the boats, instead of taking their cargo to be treated on land. This innovation changed the rules of the game.

## IN WORDS, PLANTS AND STONES – GOD IS EVERYWHERE VEGETABLES IN THE CANVASES OF PAINTERS OF HOLLAND AND FLANDERS IN THE 16<sup>TH</sup> AND 17<sup>TH</sup> CENTURIES

- Anna Artemieva, Dmitry Kornukhin, Olga Zvereva

The 16<sup>th</sup> and 17<sup>th</sup> centuries, the golden centuries of European civilisation, were characterised by processes of the Reformation, general humanisation of various spheres of human activity, the movement of large masses of people, a significant consequence of the great geographic discoveries of the 15<sup>th</sup> and 16<sup>th</sup> centuries.

Flanders and Holland, neighbouring countries with a similar type of agriculture, close in language and culture, were different in the religious sense: the people of Flanders were Catholics, while the people of Holland became Protestants, which influenced their way of life.

Vegetables in the Netherlands and Flanders were grown widely enough to make up a considerable part of the people's daily ration.

Paintings by local artists of the time recorded this feature. And if for the Protestant world view of the Dutch, the material world was not particularly worthy of trust, the Catholics of Flanders could be guided by the statement of Paracelsus (Theophrastus Bombastus von Hohenheim): "In words, plants and stones – God is everywhere."

The artistic canvases created in Flanders and Holland are useful sources for studying the evolution of agricultural cultures. They depicted many types of vegetables, fruits and decorative plants which were either not described or only mentioned very briefly in the botanical literature of that period. So the artistic canvases may be studied to gain information about the history of domesticating plants.



*Garment piece with depiction of shoos and large flowers*

**Mora Brothers Firm  
(Milan or Bergamo)  
Italy, late 19<sup>th</sup> century.**  
Leather, silver leaf, coloured varnishes,  
paints, embossment, painting  
State Hermitage, St Petersburg  
Inv. No. T-16325

PHOTO: © STATE HERMITAGE MUSEUM, ST PETERSBURG, 2023

### THE GOLDEN AGE OF GILDED LEATHER: IN THE STALL, WORKSHOP AND PALACE

- Tatyana Kosourova

Hides of various animals, both wild and tame, have long served humanity at different times in different ways. They warmed us, were used to make clothing and footwear, and they were also used in farming. One interesting way of using hides was artistic crafts.

In Europe leather makers used hides for leather items, so after special treatment they could create incredible and diverse works of applied art. From thicker pieces, they made special modules of certain sizes, from which leather coverings were made to adorn the inside of dwellings. Furniture was upholstered with leather covering with multi-coloured or one-shaded embossed patterns. From buffalo hide, clothing and bags were sewn for hunters and for soldiers. Thinner and softer pieces were used as the basis for embroidery with gold and silver threads in decoration for men's camisoles. The finest kidskin (lambskin) was used to manufacture ladies' gloves, shoes and other accessories. Boxes, cases, chests, upholstered with painted or gold-embossed leather were used for keeping valuables, papers and various trinkets. Covers for books and scrolls were used both for secular purposes and in church. Weapons makers also made use of leather, for shields, sheaths, power boxes and other items.

### MONDAY IS MARKET DAY AMSTERDAM FROM THE STALLS TO THE MARKET THROUGH THE CENTURIES

- Victoria Lourik

Amsterdam was already flourishing when it received the "market right" from Guy van Avennes – the permission to hold fairs, exhibitions and organise wholesale, weekly and special markets. This right was withdrawn four years later because the city supported the coup by Jan I van Amstel. Over the next four decades, Amsterdam regained its lost rights one after another, and by 1342 it had restored its city charter, including the right to a market. By the end of the 14<sup>th</sup> century there were several large markets operating in Amsterdam.

The first Amsterdam markets were a meeting place for manufacturer and customer, and intermediaries only got involved later. Initially they were stall-holders, but later wholesalers also appeared (they only became an important link in the trade chain in the 20<sup>th</sup> century).

At one time customers (including wealthy ladies from the bourgeoisie) assessed the goods themselves before purchase. It is unknown whether market traders set different prices for different customers, but we do know that those who could afford to send others to do their purchases for them paid more.

Almost from the very beginning, goods were under the strict supervision of the city authorities, especially at markets with products that spoiled quickly such as meat or fish. Over the centuries this supervision intensified – and only relaxed recently (thanks largely to improved methods for storing products).

Throughout the entire 19<sup>th</sup> century markets faced protectionist measures for city traders. Only vegetables and fish were immune, it seems, but many other sectors required preferences from Amsterdam traders. These requests were satisfied, at least as long as the customers did not suffer.

To protect the interests of city traders, markets remained reserved exclusively for them, with the exception of Monday markets, which were also open for traders from the provinces. For this reason, Monday has been considered a particularly special market day in Amsterdam since the 17<sup>th</sup> century!



**Marlen de Vos, Raphael Sadeler I  
Hermits, St Fiacre by a Garden in a Forest**  
Western Europe, 17<sup>th</sup> century  
State Hermitage, St Petersburg. Inv. No. OI-393007

PHOTO: © STATE HERMITAGE MUSEUM, ST PETERSBURG, 2023

### YOU ARE WHAT YOU EAT: AN ANTHROPOLOGY OF FOOD

- Dmitry Baranov

Food holds a special place in the study of material culture. Firstly, food as a necessary condition for human existence itself makes it part of the life experience of everyone without exception. Secondly, it is characterised by the property of "vanishing materiality", as it is created for the sake of its destruction. Thirdly, the materiality and "passing" of food by each person through themselves, and so to speak the "constant memory" of it leads to the temptation for everyone to behave as an expert when food is discussed. But the seeming accessibility of the "food topic" runs into one significant obstacle: relations between the person and food without exaggeration may be classified as one of the most routinised social practices, which primarily consists of background knowledge.

### A GARDEN OF KINGS AND HERMITS

- Vladislav Statkevich

The plan of the royal garden of Versailles, designed in the etching workshop of Gabriel Perelle (1604–1677) and his sons Nicolas and

Adam demonstrate a strictly organised segment, obeying the dictates of rationality, of an extensive regular park, with practical as well as aesthetic significance. Work on laying out the garden was commenced at the wish of Louis XIV (1638–1715) and managed by architect Jules Hardouin-Mansart (1646–1708) and Jean-Baptiste de La Quintinie (1626–1688), who held the position of director of royal parks and gardens.

De La Quintinie invited the finest specialists, wishing to provide the kitchen of Versailles with the most diverse products all year round. Thanks to his efforts, over 70 types of vegetables grew in the garden, many of which ripened early and provided a harvest at an uncharacteristic season. The team of gardeners performed miracles, plucking strawberries in late March, figs in June, and fresh asparagus and lettuce was served to the royal table until the beginning of January.

The creation of the royal garden at Versailles was a sign of the profound changes in Europeans' attitude to nature as a whole and to vegetables in particular. If in the past vegetables were regarded as a part of the ration for the lower classes and were unworthy for an aristocrat's table, now they were considered to be a lighter and healthier type of food, and thus helped to maintain a fine appearance and nobility of mind.



**Quiringh van Breckelenham, imitator  
Woman Selling Vegetables**  
Holland  
State Hermitage, St Petersburg  
Inv. No. ГЭ-8286

PHOTO: © A.M. KOKSHAROV, STATE HERMITAGE MUSEUM, ST PETERSBURG, 2023

# ЧУДЕСНЫЙ ИСТОЧНИК

ТЕАТР-ЛАБОРАТОРИЯ В ЭРМИТАЖЕ



ГЛАВНЫЙ ШТАБ,  
ДВОРЦОВАЯ ПЛ., Д. 6-8

РЕКЛАМА

16+

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
**ЭРМИТАЖ**  
*The State Hermitage Museum*

РЕКЛАМА

КНИГИ  
ИСКУССТВО  
ДИЗАЙН

## masters bookstore

Санкт-Петербург

Петроградская сторона,  
Барочная улица, 6/1  
(вход с улицы Б.Зеленина)

Василеостровский рынок  
скоро открытие

—

Москва

Малый Патриарший  
переулок, 5, строение 1



покупайте наши  
книги онлайн  
[masters-bookstore.ru](http://masters-bookstore.ru)

ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ПАРТНЕР

МАГНИТ

СОБАКА

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

ЭРМО

ФОНД  
ЭРМИТАЖ  
21 ВЕК

ВКОНТАКТЕ

буквоед

РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
ИСТИТУТ СОВРЕМЕННЫХ  
ИСКУССТВ



# *Mercury*

ИСКУССТВО СОЗДАВАТЬ ЛУЧШЕЕ

Магазины Mercury  
ДЛТ; «Гранд Отель Европа»

Mercury Shops  
DLT; Grand Hotel Europe

tel. +7 800 700 0 800

[WWW.MERCURY.RU](http://WWW.MERCURY.RU)