

А.Н. Ливанова

ПОВАРЕННЫЕ КНИГИ И ИСТОРИЯ НОРВЕГИИ

Обработка пищевых продуктов составляет один из важнейших навыков выживания. Древнейшими свидетельствами фиксации этого навыка служат записи рецептов. Поваренные книги появились впервые в Южной Европе, в Дании и Швеции — в XVII в. Бедная и провинциальная Норвегия отставала в этом отношении. Однако вскоре после обретения независимости от Дании в 1814 г. там выходит целый ряд поваренных книг. Практически все они предназначены для хозяек из бедных сельских районов и написаны таковыми. Важнейшие авторы XIX в. — Банг и Винснес. В то же время в кулинарном дискурсе поучаствовал фольклорист Асбьёрнсен, пытавшийся критиковать традиции с научной точки зрения. К концу века наступает время фундаментальных поваренных книг. В достигшей определенного экономического благополучия Норвегии таковой стала книга Шёнберг Эркин, пользовавшаяся популярностью на протяжении полувека. С привлечением женщин к наемному труду потребовались сборники недорогих и простых рецептов, которые преобладали в середине прошлого века. Распространение телевидения сделало знаменитой преподавателя домоводства Эспелид Ховиг, прославившуюся также кулинарными книгами, которых было опубликовано около пятидесяти. В богатой современной Норвегии разнообразная литература по кулинарии пользуется огромным спросом. Только в 2000 г. было издано не менее 100 поваренных книг. Тем не менее норвежцы отдают предпочтение традиционной пище.

Ключевые слова: поваренные книги, история Норвегии, культура Норвегии.

A.N. Livanova

COOKBOOKS AND THE HISTORY OF NORWAY

Food processing is one of the most important survival skills. The earliest evidence of fixing this skill are recipes. Cookbooks appear first in Southern Europe; in Denmark and Sweden — in the XVIIth century. Poor and provincial Norway lagged behind. However, soon after gaining independence from Denmark in 1814, a whole series of cookbooks were published there. Mostly they are intended for housewives from poor rural areas and written by such. The most important authors of the XIX century are Bang and Winsnes. At the same time, the folklorist Asbjørnsen took part in the culinary discourse and attempted to criticize traditions from a scientific point of view. The end of the century opened for fundamental cookbooks. In Norway, more financially stable now, this was the book of Schönberg Ærken, which had prevailed for half a century. With the involvement of women in wage labor, compilations of inexpensive and simple recipes prevailed in the middle of the last century. The spread of television made famous a domestic science teacher, Espelid Hovig, also celebrated for culinary books, which she published about fifty. In rich modern Norway, literature on cooking is in great demand. Only in 2000 there were published at least 100 cookbooks. Nevertheless, Norwegians prefer traditional food.

Keywords: cookbooks, history of Norway, culture of Norway.

Нет необходимости убеждать читателя в том, что пища и пищевые традиции играют важнейшую роль в жизни человека. Обработка пищевых продуктов составляет один из важнейших навыков выживания, которые подлежали усвоению новыми поколениями. Древнейшим материальным свидетельством фиксации этого навыка могут служить три глиняные таблички с рецептами тридцати пяти аккадских блюд, найденные на развалинах древнего Вавилона и относящиеся предположительно ко времени правления Хаммурапи, то есть к XVIII в. до н.э.¹ В Европе самые старые поваренные книги появились на юге, на территории теперешней Италии, в условиях изобилия сельскохозяйственной продукции. Однако долгое время рецепты приготовления пищи передавались если не устно, то переписанными от руки. Так сохранялся Апициевский корпус — древнеримская кулинарная книга, составленная в IV или начале V в. н.э. Марком Габием Апицием (Marcus Gabius Apicius)².

Там же вышла и первая печатная поваренная книга. Как пишет видный норвежский культуролог Хенри Нутакер, «первая поваренная книга в печатном виде появилась в Италии в конце XV в., менее чем через 20 лет после изобретения книгопечатания. Ее языком была латынь. К 1525 г. все величайшие нации имели поваренные книги на собственных языках: итальянском, французском, английском, немецком, испанском, каталанском и нидерландском. К 1700 г. поваренными книгами обзавелся еще ряд стран: Польша, Венгрия, Дания, Швеция, Португалия; страны, которые относительно короткое или долгое время оказывались великими державами, влияние которых распространялось на территории, расположенные вне их ныне существующих границ»³. Кстати, ко второй половине XVI в. вышло шесть книгопечатных изданий Апиция.

В странах Скандинавии холодный климат и гористая местность препятствовали этому, а к тому времени, когда на север могли бы проникнуть кулинарные веяния из южной Европы, на уже и так аскетичных вкусах северян сильно сказалась лютеранская этика, согласно которой наслаждение едой считалось дьявольским наваждением. Соответственно и собственные кулинарные книги появились в Скандинавии гораздо позже.

В Швеции первую настоящую поваренную книгу «Зеркало здоровья» (“Sundhetzens spegel”) создал Андреас Спарман (Andreas Sparman) в 1642 г., в царствование королевы Кристины⁴. Тем самым Дания, где 400 лет со времени появления первой поваренной книги страны отмечалось в апреле 2016 г. (сохранился всего один экземпляр первого издания⁵), опередила Швецию на четверть века. На то время слабой и отсталой Норвегии оста-

валось без малого 200 лет до 1814 г., в котором страна обрела, наконец, независимость от Дании.

Далее в статье речь пойдет о норвежских поваренных книгах. Но что такое поваренная книга? По определению норвежского культуролога Хенри Нутакера, это книга, в которой по меньшей мере 50 % текста составляют рецепты⁶. Однако даже если рецепты занимают много больше половины содержания книги, независимо от намерений их авторов, оно далеко выходит за узкие рамки чистой кулинарии. По удачной формулировке французского журналиста Жан-Марка Бастьера, «стол рассказывает об экономике, о политике и о социальных отношениях. Об интеллектуальной, философской и религиозной жизни. Короче говоря, о целом мире»⁷.

Первые образцы того, что с натяжкой можно назвать поваренными книгами, были созданы в Норвегии в XVIII в. тем поколением норвежских просветителей (в основном датского происхождения), которых принято называть пасторами-картофельниками — *potetprestene*: «Понятие пасторов-картофельников стало применяться по отношению к тем пасторам, которые не только стремились ввести новый корнеплод в каждодневную жизнь семьи, но и в общем своей деятельностью на церковном поприще способствовали популяризации науки и культуры»⁸. О необходимости подобной просветительской деятельности может свидетельствовать тот факт, что приходской священник Херман Рюге (Herman Ruge) из местечка Слидре в долине Валдрес в своей книжечке «Предложения относительно выращивания растений с целью облегчения голода» рекомендует перед употреблением картофель варить или жарить⁹. Однако единственная настоящая поваренная книга в Норвегии была составлена Кристоффером Хаммером, автором целого ряда сочинений, в том числе и на гастрономические темы, но она не была напечатана. По-видимому, та же судьба постигла и другие кулинарные сочинения, авторами которых были женщины, принадлежавшие высшим слоям общества. Рецепты, которые содержались в этих книгах, авторы черпали из иностранных источников, в основном датских¹⁰.

Наконец, настал переломный для всей истории Норвегии 1814 г., давший толчок развитию страны в самых разных отношениях, в том числе и в том, которое интересует нас. Получившей собственную конституцию Норвегии потребовалось всего полтора десятка лет, чтобы обрести собственную кулинарную книгу, и не одну: «В первые 15 лет истории норвежских поваренных книг (1831–1846) вышли в общей сложности 32 поваренные книги»¹¹.

Одной из первых стала опубликованная в 1831 г. «Книга по домоводству, составленная в соответствии с обычной практикой в норвежских домашних хозяйствах» (“Huusholdningsbog, indrettet efter den almindelige Brug i norske Huusholdninger”), автор — Марен Элисабет Банг (Maren Elisabeth Bang, 1797–1884). А что представляли собой норвежские хозяйства? Согласно данным, приведенным в одной из книг Нутакера, в начале столетия 90 % норвежцев были сельскими жителями¹². И сама Банг, в девичестве Поульсен, выросла на хуторе отца, но после его смерти хутор был продан. Марен вышла замуж за лейтенанта, который дополнительно работал в банке, но проворовался и сел в тюрьму. По выходе из тюрьмы еще и завел ребенка вне брака. Банг требовалось кормить семью, и она начала подрабатывать приготовлением еды в частных домах и на продажу. Свой опыт она и использовала при издании многочисленных книг и сборников рецептов. Банг — «самый продуктивный норвежский автор поваренных книг в XIX столетии»¹³.

Двумя годами позже вышла книга Ханса Аллюма (Hans Allum) «Норвежская домохозяйка в своей кухне и кладовке, или Норвежская хозяйственная книга в алфавитном порядке в стихах» (“Den norske Huusmoder i sit Kjøkken og Spisekammer eller Norsk Huusholdningsbog i alphabetisk Orden paa Vers”)¹⁴.

Однако наиболее востребованной из множества публикаций оказалась книга, которую написала Ханна Винснес (Hanna Winsnes, 1789–1872)¹⁵. Ее отец, Йенс Хенрик Стрём, знатный человек, занимавший пост мэра в Кристиании и Драммене, умер, когда дочери было 10 лет. Болезненная мать уехала с детьми в Копенгаген. С ухудшением состояния матери хозяйственные заботы легли на плечи Ханны, и в этот период ей пришлось многому научиться. После смерти матери Ханна вернулась в Драммен, где вышла замуж за пастора Винснеса, с которым ей пришлось часто переезжать с места на место. Условия жизни нередко оказывались непростыми. Когда они приехали, например, в Трюсиль, то «необходимо было проявлять предусмотрительность, продукты из города она получала только один-единственный раз в году, а сельская лавочка располагалась на необозримо далеком расстоянии»¹⁶.

Однако Винснес сумела использовать непростые обстоятельства своей кочевой жизни во благо. Как она писала, «пожив в самых разных краях страны, я имела возможность выслушать множество советов, за которые я искренне благодарна каждому, от кого получила таковые»¹⁷. Книга Винснес «Учебник по различным аспектам домоводства» (“Lærebog i de forskjellige

Grene af Huusholdningen”), впервые опубликованная в 1845 г., выдержала 14 переизданий. Эта книга рисует широкую картину жизни обеспеченных семей на крупных хуторах. В дополнение к рецептам она содержит советы относительно содержания скота, обращения со слугами, мыловарения и т.д.¹⁸ Ухаживая за больной матерью и ведя собственное хозяйство, Ханна пыталась найти какие-либо печатные издания, в которых содержалась бы информация о единственной профессии, доступной женщинам, — профессии домохозяйки, и была неприятно поражена почти полным отсутствием таких публикаций и практической недоступностью имеющихся. Именно это обстоятельство в конце концов послужило толчком к написанию ею книги, изданной, когда ей было 56 лет¹⁹.

После первой книги Винснес опубликовала еще три: «Для служанок» (“For Tjenestepiger”, 1851), «Для бедных домохозяек» (“For Fattige Husmødre”, 1857) и «Домоводство для бережливых семей в городе и деревне» (“Husholdningsbog for tarvelige Familier i By og Bygd”, 1862). Одни только названия этих популярных книг говорят о том, насколько бедной страной была Норвегия в те времена.

Прапраправнучка Винснес, Хильде Дисен, в 2001 г. выпустила биографию своей знаменитой родственницы «Дневные заботы и ночные мысли Ханны Винснес»²⁰ (“Hanna Winsnes: Dagsverk og Nattetanker”). В книге подчеркивается, что Винснес всю жизнь сокрушалась о том, что ей не удалось получить хорошего образования, однако она неустанно занималась самообразованием и сумела при своей кочевой жизни обрести знания в разных областях жизни, написав, например, учебник ткачества, книгу загадок, детскую книгу и поэтический сборник. В 2004 г. Дисен выпустила книгу, в которую включила рецепты из книг Ханны Винснес, опробованные и переработанные кулинаром Сиссель Квеллу так, чтобы их можно было приготовить в современных условиях²¹.

О том, что Винснес занимала видное место в культурной жизни, может косвенно свидетельствовать тот факт, что писатель Арне Гарборг посвятил ей ироническое эссе, в котором основное внимание уделено тому, как у Винснес характеризуются слуги и матросы. Но, как пишет современный исследователь Кнут Имерслунд, «хотя эссе Гарборга в истории нашей литературы считается одним из лучших образчиков жанра, славу Ханны Винснес оно ничуть не запятнало, а скорее способствовало закреплению за ней статуса классика»²². Как писала правнучка Ханны Винснес, популярная детская писательница Синкен Хопп (Zinken Hopp), «Ханна Винснес была основой нашей кухонной культуры полсотни лет, и многие из пирогов

и пирожных, которые мы любим есть и сегодня, являются маленькими памятниками ей»²³. Хопп и сама в своей самой популярной до сих пор книге «Волшебный мелок» (“Trollkrittet”; книга неоднократно переиздавалась в России) большую часть детских стихов посвятила еде.

К середине XIX в. более 80 % норвежцев, то есть полтора миллиона, по-прежнему жили на селе, при этом усилилось имущественное расслоение между высшими слоями общества, составлявшими около 2 % населения, и большинством остальных, страдавших от недостатка средств, особенно в городах, где у бедняков не было возможности употреблять в пищу сельскохозяйственную продукцию, выращенную собственными руками²⁴. Именно для небогатых были написаны уже упоминавшиеся книги Виннес, в том числе опубликованная в 1862 г. книга «Для бережливых». В 1864 г. опубликовал поваренную книгу «Разумнаястряпня. Книга Клеменса Бонифациуса по современным кулинарии и домоводству» (“Fornuftig Madstel. En tidsmæssig Koge- og Husholdningsbog af Clemens Bonifacius”) Петер Кристен Асбьёрсен (Peter Christen Asbjørnsen, 1812–1885), всем скандинавистам известный в первую очередь как фольклорист. Издал он ее под псевдонимом, но кто скрывается за ним, угадали сразу. По некоторым сведениям, Хенрик Ибсен из всех сочинений Асбьёрнсена превыше всего ставил именно это²⁵. Толчком к написанию книги и для Асбьёрнсена послужили его поездки по стране в качестве как собирателя фольклора, так и лесовода. Повсеместно он наблюдал нерациональное, по его мнению, использование продуктов хозяйками, пользовавшимися рецептами из книг Банг и Виннес²⁶. Он пытался модернизировать традиционную кухню, рекомендуя для сохранности продуктов пользоваться ледниками, копчением и консервированием. Впервые в Норвегии он приводит рецепты блюд с грибами — надо сказать, до сих пор почти не используемым в стране пищевым ресурсом. Пытался он изменить и язык кулинарии, предлагая заменить заимствованные из французского *kotelett* («натуральная котлета») на *ribbebit* (дословно: «кусочек на ребре»), *saus* («соус») на *duppe* (дословно: «макалка»), *gelatin* («желатин») на *glye* (дословно: «липучка») и т.п. Большой частью языковые нововведения Асбьёрнсена не прижились, за исключением слова *potet* («картошка») вместо датского *kartoffel*²⁷.

Своей книгой Асбьёрсен породил знаменитые культурные дебаты, известные в истории Норвегии как «великий спор о каше» (*den store grautstriden*). Основным противником Асбьёрнсена в этом споре явился социолог и просветитель Эйлерт Сундт (Eilert Sundt). Асбьёрсен выступал против традиции добавлять в уже сваренную кашу немного муки, считая,



Рис. 1. Слева — Асбьёрнсен, справа — Сундт с мутовкой в руках и норвежская хозяйка, приемы приготовления каши которой защищал Сундт

что сырая мука не усваивается и, следовательно, пропадает зря. Сундт же полагал, что следует соблюдать веками выработавшиеся местные традиции²⁸.

Позже диетологи пришли к выводу, что прав был Сундт: сырая мука усваивается, но медленнее, чем вареная, и таким образом ощущение сытости длится дольше, что важно особенно для лиц, занимающихся тяжелым физическим трудом, каковых в то время было большинство.

Тем не менее книга Асбьёрнсена была переведена и на датский (правда, только научная часть — датчанам не нужны были рецепты аскетичной и не особо вкусной норвежской кухни), и на шведский языки. Такое нечасто случалось в культуре Скандинавских стран.

К концу XIX в. в Норвегии расширился круг читающей публики и возросло число состоятельных людей, домашним хозяйством в семьях которых занималась хозяйка и при этом руководила челядью. Настало время фундаментальных поваренных книг, служивших нескольким поколениям и переиздававшихся множество раз.

О подобном российском издании сказано: «Если вы чувствуете, что требуется азбука, то классика жанра — толстенный том Елены Молоховец

“Подарок молодой хозяйке” — содержит как раз массу полезной практической информации, которая за сто с лишним лет почти не устарела»²⁹. Правда, автор то ли лукавит, то ли мало знаком с текстом книги: в ряде случаев она еще как устарела. Чего стоят рецепты пирогов с вязигой или советы отдавать потрошки в людскую. Называется она тоже несколько иначе — «Подарок молодым хозяйкам», да и в 1911 г. уже отметила полувековой юбилей со дня выпуска³⁰.

В Норвегии автором такой книги явилась Хенриетте Шёнберг Эркен (Henriette Schønberg Erken, 1866–1953), «королева поваренных книг». Ее первая книга увидела свет в 1895 г.³¹ Статус же классической завоевала другая — «Большая поваренная книга для крупных и небольших домашних хозяйств» (“Stor kokebok for større og mindre husholdninger”), действительно большая — 890 страниц в издании 1951 г.³² Книга, составленная на основе брошюр (по 32 страницы каждая), выходявших с 1912 г., появилась лишь в 1914 г., что само по себе красноречиво, хотя и косвенно свидетельствует о разнице в уровне развития экономики, социальных отношений, духовной жизни между Норвегией и Россией (в то время — в пользу России). Да и в более развитой Дании подобная публикация — «Поваренная книга фрёкен Йенсен» (“Frk. Jensens Kogebog”) — вышла немногим раньше — в 1901 г.³³

Основной задачей, которую решала своими книгами Шёнберг Эркен, было приготовление здоровой и вкусной, но не слишком дорогой пищи. Поэтому, приводя рецепты черепахового супа и томленного кролика, автор выступает также за использование маргарина. Языковой пуризм не оказал на книгу ни малейшего влияния. Для большинства рецептов буржуазной кухни, почерпнутых из кухни французской, после норвежского названия в скобках приводится и французское; при этом норвежское и французское нередко совпадают (частично или полностью). Так, уже на первой странице значится: *Croutons (Croûtons de pain)*. Имеются в книге рецепты «русского салата» из вареной телятины, картошки, листьев салата и анчоусов с добавлением каперсов, а также «крымского салата» из копченой селедки, вареных яиц, креветок, картошки, моркови, зеленого горошка и помидоров (с. 462, 464).

Велика воспитательная и образовательная роль, которую на протяжении многих лет играла в Норвегии Шёнберг Эркен и как автор книг, и как руководитель курсов. Она заслужила славу и уважение в обществе, несмотря на то что ее отец, уважаемый врач, считал, что женщина создана для домашней жизни³⁴. Сведения, приводившиеся в ее книгах, пропаганди-

ровавшиеся на курсах, соответствуют уровню развития науки на тот момент. Тщательность, с которой была составлена самая знаменитая книга автора, позволила ей выдержать на 2003 г. 23 переиздания общим тиражом 217 тыс. экземпляров. Анонсированная как «самая большая поваренная книга Норвегии» («Aschehougs store kokebok») на 639 страницах, вышедшая в 1983 г. и также выдержавшая ряд переизданий, не смогла затмить славы Шёнберг Эркен.

Все последующие полвека по образцу книг Шёнберг Эркен в Норвегии структурировались издания, рассчитанные на матерей семейств. Такова, например, «Книга домашней хозяйки, изданная Союзом преподавательниц домоводства Норвегии»³⁵. Она поделена на отдельные главы, содержащие в том числе научные сведения по физике, химии, биологии. Все главы написаны разными авторами. Все авторы — женщины. К этому времени все больше женщин вовлекается в трудовую жизнь. Постепенно дающие о себе знать демократизация и глобализация приводят не только к расширению выбора продуктов, но и к уменьшению времени у работающих женщин на их приготовление. Поваренные книги читают уже далеко не только домохозяйки с высоким доходом, пусть даже не имеющие прислуги.

После войны Норвегия остается бедной страной. Все больше женщин не столько хотят, но и вынуждены работать вне дома, и все больше из них получают образование, пока в основном на уровне кулинарных училищ советского времени. Издается масса книжек разных авторов под скучными названиями «Matlære» («Наука о питании») или «Matstell» («Приготовление пищи»), изредка «Kokebok» («Поваренная книга»)³⁶. Чем шире охват читательниц, тем меньше остается следов «черепехового супа», рекомендуется незатейливая и недорогая норвежская кухня из доступных продуктов. Вот один из подобных рецептов — тушеные корнеплоды: сварить две моркови и одну репу в литре подсоленной воды, порезать кусочками, полить белым соусом из муки, маргарина и молока, посыпать петрушкой³⁷.

Новый этап в области кулинарного книгоиздания в России ознаменовала публикация книг Вильяма Похлебкина (скандинависта по образованию), а в Норвегии — книг Ингрид Эспелид Ховиг (Ingrid Espelid Hovig), которую называют «кормилицей всея Норвегии» («hele Norges matmor»). В 2017 г. исполнилось пятьдесят лет с момента выхода в 1967 г. ее первой поваренной книги «Ингрид Эспелид приглашает к столу» («Ingrid Espelid ber til bords»). К тому времени ей было уже 43 года, и путь к всенародной известности и любви оказался долгим и непростым. Она родилась в 1924 г. в маленьком местечке в Западной Норвегии в небогатой семье, где было

пятеро детей и где мать старалась максимально использовать имеющиеся ресурсы, чтобы накормить их, особенно в голодные послевоенные годы. На кухонной полке почетное место занимал томик Шёнберг Эркин³⁸. Ингрид рано поняла, что именно домоводство интересует ее больше всего. После войны она закончила государственное педагогическое училище для учительниц домоводства, начала работать консультантом просветительского совета пропаганды рыбы и в этой связи много ездила по стране с лекциями о пользе рыбы, приобретая тем самым определенную известность. В 1964 г. ее пригласили на государственное телевидение вести передачи о кулинарии. Никто не мог предположить, что Эспелид будет вести эти передачи до 1998 г. и проведет их более трехсот, что выпустит около пятидесяти поваренных книг, среди которых — сборники рецептов на основе телевизионных циклов. Простая и искренняя Эспелид Ховиг достойно представляла Норвегию и на международных форумах. Начиная с 1985 г. она не раз встречала на ярмарке Международной ассоциации кулинаров-профессионалов (International Association of Culinary Professionals) знаменитую Джулию Чайлд, а однажды пригласила ее на свою передачу³⁹. Маленькая, ростом 160 см, Эспелид Ховиг нисколько не терялась рядом с возвышавшейся над ней Чайлд, рост которой составлял 188 см. Не только знания играли свою роль, но и человеческое обаяние и доброжелательность. А ведь жизнь Ингрид была нелегкой. Во Вторую мировую войну ее старший брат, летчик, был сбит, а затем расстрелян при попытке бежать из немецкого плена. Только в 1988 г. выяснилось, где он похоронен. В 60-е годы она долгое время, оставив работу, ухаживала за тяжелобольной сестрой. В 49 лет она встретила и полюбила человека, за которого спустя четыре года вышла замуж. Через несколько дней после свадьбы, накануне отъезда в свадебное путешествие, муж Ингрид умер — отказало сердце. Ингрид Эспелид Ховиг пропагандировала и до сих пор пропагандирует не гурманские ухищрения, а простую здоровую недорогую домашнюю пищу — национальную норвежскую: биточки, рыбные котлеты и т.п.

Примерно до 80-х годов, пока норвежцы еще не привыкли к внезапно обрушившемуся на них нефтяному богатству, выходили также отдельные книги не столь знаменитых кулинаров. Это, например, «Ням-ням-книга от Коре (примитивная поваренная мини-книга для абсолютных новичков, недотеп и неумех)», которую написал концертирующий пианист и любитель поесть Коре Сим⁴⁰. Он тоже пишет о биточках с искренним чувством: «Многие назовут биточки с тушеной капустой норвежским национальным блюдом № 1. <...> Но с биточками дело обстоит так же, как со многими дру-

гими блюдами, есть так много способов их приготовления. Если Ваша мама жива, попросите рецепт у нее, мы же знаем, что никто не делает биточки вкуснее, чем она»⁴¹.

Традиционной домашней пище посвящена и книга актрисы, певицы и писательницы Элисабет Граннеман (Elisabeth Granneman) «Добрая старая пища», опубликованная ею вместе с сыном Яном в 1989 г.⁴²

Рубеж тысячелетий ознаменовался бумом кулинарной литературы во всей Европе. Разбогатевшая Норвегия не отстает теперь ни по количеству публикуемых поваренных книг, ни по их разнообразию, ни по охвату читателей. А это не только домохозяйки. Большинство знаменитых кулинаров — мужчины, и их книгами вдохновляются читатели-мужчины, особенно в Скандинавии с ее равноправием полов. В 2000 г. норвежскими издательствами было выпущено не менее 100 поваренных книг⁴³. В основном книги написаны от лица знаменитых шеф-поваров, и среди них, конечно же, оказалась Ингрид Эспелид Ховиг. В частности, в книге «Ингрид и повара» (“Ingrid med kokkene”), состоящей из бесед Ховиг с двенадцатью лучшими поварами Норвегии, говорится, что когда она попросила их назвать свое любимое блюдо, им оказались «мамины биточки с тушеной капустой»⁴⁴. Передовая и богатая Норвегия остается верна традициям.

* * *

¹ Таблички были обнаружены в коллекции Йельского университета в 1985 г. Они служат отправной точкой повествования в книге французского историка-ассириолога Жана Боттеро, который и перевел их: Bottéro J. La plus vieille cuisine du monde. Paris, 2002. (В английском переводе: Bottéro J. The Oldest Cuisine in the World: Cooking in Mesopotamia. Chicago, 2004.)

² Жаровская А.Н. Неформальная элита времен Тиберия: Марк Габий Апиций // Проблемы истории, филологии, культуры. 2012. № 3. С. 60–67; Она же. “De re coquinaria”: идентификация автора сочинения и Марк Габий Апиций // Вестник ЯрГУ им. П.Г. Демидова. Сер. «Гуманитарные науки». 2012. № 4/2. С. 131–134.

³ Notaker H. De norske kokebøkene // Bokvennen. 2001. № 4. S. 50–51.

⁴ <http://www.bagerskan.se/2014/09/visste-du-att.html> (дата обращения: 14.04.2015).

⁵ <http://videnskab.dk/kultur-samfund/se-opskrifterne-danmarks-aeldste-kogebog-fylder-400-ar> (дата обращения: 24.07.2016).

⁶ Skre A. Man tager ett snes kokebøker... // Prosa. 2001. № 2. S. 10.

⁷ Bastière J.-M. Le bon goût des chevaliers // Le Figaro. 16.06.2016. P. 6.

⁸ Hognestad K.-H. R. Brød af steen og aand af striler... — “Pastorale” kokebøker i Norge på 17-og 1800-tallet // Til opplysning. En skriftserie fra Universitetsbiblioteket i Trondheim. Trondheim. 2003. № 11. S. 5.

⁹ Ibid. S. 7.

¹⁰ См. об этом: *Notaker H.* De norske kokebøkene // *Bokvennen*. 2001. № 4. S. 50–55; а также: *Barka E.S.* Cookbooks as historical literature: A comparative study of 19th century cookbooks. Master in Literacy Studies. Stavanger, 2008. S. 27.

¹¹ <https://digitaltmuseum.no/011085440048/kokeboker-pa-1800-og-1900-tallet> (дата обращения: 16.03.2015).

¹² *Notaker H.* Mat og måltid. Oslo, 2006. S. 12.

¹³ https://nbl.snl.no/Maren_Elisabeth_Bang (дата обращения: 11.11.2014).

¹⁴ *Hognestad K.-H.R.* Op. cit. S. 7.

¹⁵ *Barka E.S.* Cookbooks as historical literature: A comparative study of 19th century cookbooks. Master in Literacy Studies. Stavanger, 2008. S. 23.

¹⁶ *Hopp Z.* Цит. по: *Barka E.S.* Op. cit. S. 59.

¹⁷ *Winsnes H.* Цит. по: *Barka E.S.* Op. cit. S. 46.

¹⁸ <http://www.bokselskap.no/boker/kogebog/tittelside> (дата обращения: 05.12.2011).

¹⁹ См. об этом: *Winsnes H.* Цит. по: *Barka E.S.* Op. cit. S. 41.

²⁰ *Disen H.* Hanna Winsnes: Dagsverk og Nattetanker. Oslo, 2001.

²¹ *Barka E.S.* Op. cit. S. 27–28.

²² <http://www.abcnyheter.no/kultur/livet/050406/hanna-winsnes-kokebok> (дата обращения: 05.12.2011).

²³ *Hopp Z.* Hanna Winsnes — dikter og kokk. 1943. Цит. по: *Waage L.R.* Mat og måltider i Trollkrittet // *Zinken. En bok om Zinken Hopp / red. C.L. Lund-Iversen. Eide*, 2005. S. 113–128.

²⁴ *Kaspersen A.* Husmenn og husmannskost fra hele landet. Oslo: Landbruksforlaget A/S, 1996.

²⁵ *Ringstrøm B.* Peter Christen Asbjørnsen og Clemens Bonifacius // *Norsklæraren*. 2012. № 4. S. 16.

²⁶ *Ringstrøm B.* Op. cit. S. 16.

²⁷ См. об этом: *Ringstrøm B.* Peter Christen Asbjørnsen og Clemens Bonifacius // *Norsklæraren*. 2012. № 4. S. 16–17; *Gjefsen T.* Språklig eventyr // *Språknytt*. 2013. № 4. S. 21.

²⁸ *Gjefsen T.* Språklig eventyr // *Språknytt*. 2013. № 4. S. 21.

²⁹ *Макарова К.* Кухонные радости // *Вещь*. 2007. № 1. С. 10.

³⁰ *Ольхович Е.* Елена Молоховец: Экономист домашнего хозяйства // *Интербизнес*. 2005. № 4. С. 130.

³¹ <http://www.forlagsliv.no/generalisten/2013/09/25/man-fodes-ikke-til-husmor-man-blir-det/> (дата обращения: 05.10.2013).

³² *Schønberg Erken H.* Stor kokebok for større og mindre husholdninger. Oslo, 2002 (1951).

³³ http://www.khru.dk/fileadmin/user_upload/Efteruddannelse/inspirationsmaterialer/Insp_46658_Mad_som_i_gamle_dage_for_storkoekken.pdf (дата обращения: 20.08.2016).

³⁴ *Berg Reinertsen M.* Henriette Schønberg Erken. En norgeshistorie sett fra kjøkkenbenken. S.l., 2013. S. 23.

³⁵ *Gleditsch L., Nissen H.W. et al.* Husmorboken utgitt ved landslaget for husstell-lærerinner. Oslo, 1931.

³⁶ *Høst I., Milberg I.* Matlære. Oslo, 1956 (переиздание книги в 1962 г. содержит дополнительно 13 цветных вкладок с иллюстрациями); *Knudsen R.* Matstell. Oslo, 1951; *Sveen J., Ytreberg O. et al.* Kokebok. Oslo, 1955; *Ræstad L.* Kokebok. Oslo, 1958.

³⁷ *Høst I., Milberg I.* Matlære. Oslo, 1956. S. 129.

³⁸ *Aasheim A.* Landsmoderen // *A-Magasinet*. 25.10.2013. S. 13–19.

³⁹ <https://www.dn.no/d2/d2mat/2009/09/18/amerikas-matmor> (дата обращения: 28.08.2016).

⁴⁰ *Siem K.* Kåres nam-nam-bok (primitiv minikokebok for de absolutte nybegynnere, duster og kløner). Oslo, 1975.

⁴¹ *Ibid.* S. 47.

⁴² *Granneman E., Granneman J.* God gammeldags mat. Oslo, 1989.

⁴³ *Skre A.* Man tager ett snes kokebøker... // *Prosa*. 2001. № 2. S. 6.

⁴⁴ *Skre A.* *Op.cit.* S. 11.