

**Анн Бренон**

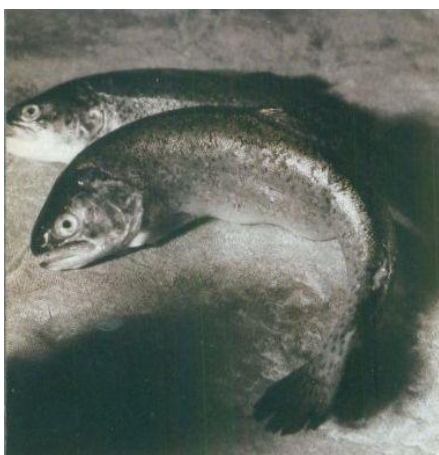
**Фото: Доминик Шове**

*перевод Н. Дульневой*

## **ГОД ИЗ ТРЕХ ПОСТОВ**

### **За столом добрых мужчин и добрых женщин**

*Катарские монахи, добрые мужчины и добрые женщины, должны были вести очень суровую жизнь. Особенно в том, что касалось питания.*



Те, кого сегодня называют катарами, представляли собой в Средние века христианскую диссидентскую Церковь, состоящую из клира и верных. Верные, то есть катарские *верующие*, мужчины и женщины, жили в своих окситанских – или шампанских, или итальянских – бургадах так же, как и их католические соседи; они размножались и питались, как и те. А вот катарские монахи, клир *добрых мужчин и добрых женщин*, наоборот, подчинялись суровой дисциплине настоящей «апостольской» жизни, практикуя строгий аскетизм. Пройдя крещение Духом путем *consolament*, и принеся монашеские обеты бедности, целомудрия и послушания, они вели посвященную Богу общинную жизнь, произнося литургические молитвы и ритуально постясь – их абсолютно вегетарианский режим исключал всякие продукты животного происхождения.



Но кроме того, катарские общины практиковали свои посты и ограничения в пище в русле общепринятого режима питания, который был отличен от нашего. Средневековая кухня была богата различными травами, клубнями и овощами, которые сегодня уже забыты, и, наоборот, тогда были неизвестны многие продукты, составляющие основу современной кухни. Недавно я, несколько забавляясь, читала один исторический роман (в других отношениях весьма замечательный), где еретики ежедневно питались рататюем с цуккини и помидорами. Разумеется, европейское Средневековье не знало ни одного из овощей и злаков, которые стали быстро распространяться, начиная с эпохи Возрождения после открытия Нового Света: зеленая фасоль, тыква, кукуруза, помидоры, картофель... Знать в замках в основном питалась мясом, которое поставляли или крупные охоты сеньоров, или скотоводы-арендаторы. Жители деревень в основном питались хлебом и пирогами, немного мясом, злаками, овощами и сезонными фруктами и даже, в голодные времена, весной, когда заканчивались припасы, корнями и корой. Специи, привозимые с Востока, были чрезвычайно популярны, но дороги; солью обеспечивали сеньоральные солеварни; а сахар был редким и считался признаком роскоши, поэтому его в основном заменяли медом.

Разумеется, средневековое кашуле делалось из бобов...



### **Ритуальные посты катарских монахов**

Религиозные аскетические посты катаров не очень отличались по своей природе от различных постов, практикуемых католической Церковью: они просто были более суровы и в них проглядывает раннехристианское происхождение. Кроме того, *добрые мужчины* и *добрые женщины*, с католической точки зрения, постились фактически круглый год, не питаясь никакими продуктами животного происхождения, ни яйцами, ни молоком, ни сыром, за исключением рыбы: это очень близко к режиму Великого Поста и пятниц, которые до сих пор соблюдают у нас в глубинке. Ритуальное происхождение таких постов можно проследить в текстах о хлебах и рыбе, которые Христос множил в пустыне, чтобы прокормить первых верных. Такой режим также является основой пищевого аскетизма цистерцианских

монахов – главных преследователей еретиков своего времени – с тем значительным отличием, что цистерцианские (и бенедиктинские) правила разрешали мясо больным или ослабленным братьям, в то время, как катарское вегетарианство оставалось абсолютным.

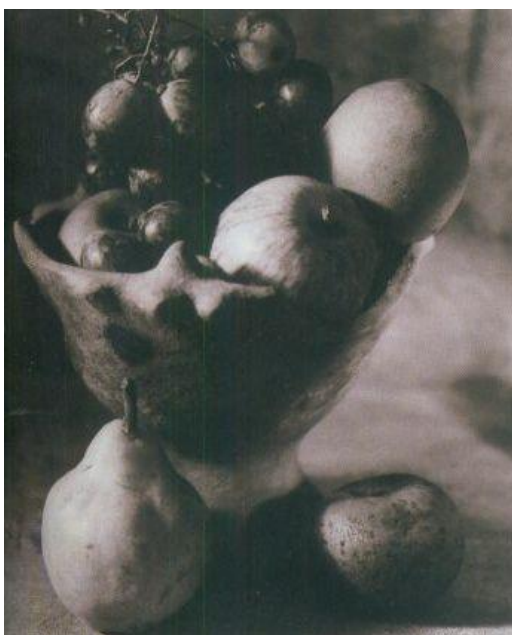
Еще катарские монахи соблюдали, как в Ранней Церкви, три поста в год; они постились на хлебе и воде один день из двух каждую неделю. В другие дни, как минимум в мирное время перед сильными преследованиями XIII-XIV веков, они даже могли позволить себе быть гурманами и любителями различных блюд из злаков, овощей и рыбы – их правила не запрещали изысканную кухню, если она находилась в пределах их обета бедности. Можно даже представить себе, как за общинным столом, после благословения и разделения хлеба в память Тайной Вечери, они ели, в зависимости от сезона, различные блюда из чечевицы, турецкого или лущеного гороха, лука-порей, моркови, репы, мангольда или испанского артишока, заедая хлебом, кашами или пюре из различных сортов «зерна» (ячмень, ржи, смеси ржи с пшеницей, иногда пшеницы), а завершала обычную трапезу какая-либо рыба, свежевывловленная (угорь или форель) или сухая или соленая морская рыба (морской угорь, мерлуза, треска, морской волк). *«Хотел бы я, чтобы все волки в горах были похожи на этого!»*, - воскликнул однажды в 1317 году Гийом Белибаст, благодаря *верующего*, который преподнес ему эту рыбу для трапезы. Женщины *верующие* пытались готовить для добрых людей лучшее что могли – рыбный паштет или рыбу в кляре...

Все это варилось, тушилось в глиняных горшках, жарилось на железных сковородках, запекалось в печи с солью, перцем, чесноком, луком и оливками. Вино нисколько не запрещалось, хотя его смешивали с водой. На десерт, или чтобы попотчевать детей, которые приходили их навестить, катарские монахини подавали забытые уже сладости – тарталетки из муки, воды, оливкового масла и меда, печеные между двумя камнями, как вафли –

или сезонные фрукты, особенно яблоки, груши, виноград, мушмулу, а еще грецкие или лесные орехи и каштаны.

Суровые катарские правила позволяли, однако, ослабленным или исполняющим тяжелую физическую работу монахам иногда прерывать длительные посты на хлебе и воде, чтобы они могли принимать более существенную пищу. Кстати, соблюдение того же ритуального поста на хлебе и воде больными, получившими утешение на ложе смерти, было настолько плохо понято или дурно интерпретировано, что породило легенду об эндуре – воображаемой как катарское самоубийство путем истощения. Впрочем, иногда случалось так, что этот суровый, но очистительный режим приводил к впечатляющему эффекту выздоровления умирающего... А тот, выздоровев, спешил отпраздновать свое возвращение в мир, поев мяса.

Во времена преследований строгий вегетарианский режим питания травимых *добрых людей* служил четким знаком для доносчиков и шпионов Инквизиции.



### **Фронда катарских верующих**

Очень часто катарские *верующие* в деревнях из бедности сами ели так же мало и скудно, как и их *добрые люди*. Так, в Монтайю одним зимним вечером 1305 года, славная Азалаис Маури подала всей своей семье – мужу, сыновьям и дочерям, а также зашедшему к ним *доброму человеку*, обычную

каждодневную трапезу, состоявшую из хлеба, оливкового масла, капусты и вина. Греясь в жаре очага, *добрый человек* воспользовался этим, чтобы посмеяться и покритиковать застольную роскошь попов и прелатов. «*Мясо – это фереза, пища дикарей!*» - говорили, смеясь, *добрые люди*.

Иногда катарские *верующие* считали для себя вопросом чести бравировать тем, что во времена опасности и Инквизиции шутили по поводу пищевых запретов, предписываемых Римской Церковью-преследовательницей. Так, пастухи в одиночестве своих пастбищ считали нормальным добавлять в свой скромный рацион из хлеба, молока и чесночного соуса айоли мясо, если выпадала такая возможность. Например. Пейре Маури из Монтайю, великий *верующий добрых людей*, заявлял, что есть мясо можно как в разгар поста, так и в любой другой день; и что если кто хочет угодить Богу, то чем поститься, лучше бы делал добро другим... Такого рода разговоры привели его в 1324 году в застенки Мура Инквизиции Памье, где заканчивали свои дни осужденные. Тоже вроде бы постясь по-христиански, только на «хлебе скорби и воде страданий».

Pirenees Magazine 2005. Special Cathares p. 66-69.