

Сасанидская кулинарная терминология согласно арабской книге о кухне багдадских халифов (X в.)

Амбарцумян Артур Андроникович,
(Департамент востоковедения и африканистики, НИУ ВШЭ)

Фрейманские чтения – 2021
Институт восточных рукописей РАН
19 мая 2021 г.

Резюме доклада

В докладе **А. А. Амбарцумяна** (НИУ ВШЭ) «Сасанидская кулинарная терминология согласно арабской книге о кухне багдадских халифов» говорится о происхождении и этимологии кулинарных терминов эпохи Сасанидов, отмеченных в старейшей арабской кулинарной книге (*Kitāb al-Ṭabīkh*, букв. «Книга о еде») автора X в. Ибн Саййара ал-Варрака. Рукописи этого арабского сочинения были обнаружены сравнительно недавно (рук. из собрания Бодлеанской библиотеки в Оксфорде; рук. Университетской библиотеки в Хельсинки XIII в. и более пространная рук. дворца Топкапы XIII в. — *Kitāb al-Ṭabāyikh*). Арабский текст по первым двум рукописям был издан в 1987 году, а перевод по всем трем рукописям был опубликован в 2007 г. (издание исследовательницы Наваль Насраллах). Кулинарная книга состоит из 132 глав и содержит рецепты, собранные автором из недошедших кулинарных книг VIII и IX веков периода правления Аббасидов (750-1258) в Багдаде, названия целого ряда из которых имеют иранское происхождение. Сам автор связывает пристрастие жителей Багдада к иранской кулинарной традиции с длительным правлением персидских царей в Месопотамии, и особенно с деятельностью Яхьи бин Халида ал-Бармаки, визиря Харун ар-Рашида, иранки Буран, жены халифа ал-Ма'муна и других лиц иранского происхождения. Основная иранская кулинарная терминология известна по весьма краткому пехлевийскому сочинению «Хосров, сын Кавада, и его паж» (также по арабской версии Са'алиби, и как некая «Кулинарная книга Ануширвана» на арабском языке). В этой связи кулинарная книга багдадских халифов может значительно дополнить наши знания об иранской кулинарии эпохи Сасанидов. Помимо общеизвестных блюд иранского происхождения, таких как *lawzīnaj* (ср.-перс. *lawzēnag*) «миндальная халва», *jawzīnaj* (*gōzēnag*) «халва из орехов», *bafrīnaj* (*wafrēnag*) «халва из грецких орехов», в ней представлены рецепты приготовления более редких блюд, названия кухонного инвентаря и продуктов, как например: *bazmāward* (*bazmāwurd*) «нарезанный ломтиками сладкий рулет», *sikbāj* (**sikbāg*) «суп или тушеное блюдо из говядины», *zīrbāj* (**zīrbāg*) «аналогичное из птицы», *isfidhbāj* (*spēdbāg*) «белый суп», *nārbāj* (**nārbāg*) «гранатовый суп, соус», *khushkanānaj* (**hušknānag*) «печенье», *kardanāj* (**gardānāg*) «птица, жареная на вертеле», *dākibriyān* (**dēgbrēzān*) «баранина, жареная в горшке», *julanjabīn* (*gul-angubēn*) «напиток или сироп из лепестков розы», и т.д. Упоминаются также способы приготовления блюд: «фарисийя», «бабакийя», некоторые рецепты проиллюстрированы рассказами о сасанидских царях и их кулинарных предпочтениях.