

Смаки раю. Соціальна історія прянощів, збудників та дурманів

КУПИТИ

Спільне видання з видавництвом «Ніка-Центр». Видання друге, доповнене. Книжка знаного німецького дослідника науки та культури Вольфганґа Шивельбуша присвячена не так історії найвідомі-ших і найуживаніших спецій, як-от перець, чай, кава, тютюн тощо, як тому впливові цих засобів насолоди, який вони справляли протягом віків, починаючи від доби Середньовіччя, на загальний поступ людства, тому особливому місцю, яке вони посідали в культурному й економічному житті Європейського континенту. Автор зводить до купи величезну кількість фактів, подеколи зовсім невідомих, аби розгорнути цікаву історію завезених і створених в Європі «речовин насолоди», аби покликати у мандрівку хмільними середньовічними трапезними залами, першими кав'ярнями часів реформації, будуарами іспанської аристократії, де ранками чути запах гарячого шоколаду, німецькими шинками та англійськими джин-барами, опіумними притонами та багатьма іншими місцями, де люди, збираючись, уживали ці привабливі зілля та трунки. Книжка дасть Вам можливість по-іншому відчувати смак «засобів насолоди», посилений картинками, афішами, етикетками, що підтверджують тези автора. Для широкого кола читачів, що цікавляться глобальними питаннями розвитку людства.

Вольфганг Шивельбуш

СМАКИ РАЮ

соціальна історія
прянощів, збудників
та дурманів



Вольфганг Шивельбуш

СМАКИ РАЮ

Соціальна історія прянощів, збудників та дурманів

WOLFGANG SCHIVELBUSCH

DAS PARADIES, der Geschmack und die Vernunft

Eine Geschichte der Genußmittel



ВОЛЬФ҃АНГ ШИВЕЛЬБУШ

СМАКИ РАЮ

Соціальна історія прянощів,
збудників та дурманів

Київ
Ніка-Центр

Львів
Видавництво Анетти Антоненко

2016

УДК 930.85:633.7

ББК 63.3(0)-7

Ш55

Переклад з німецької *Юрка Прохаська*
Переклад англійських віршів *Тараса Цимбала*
Науковий редактор *Тарас Цимбал*

Шивельбуш В.

Ш55 Смаки раю. Соціальна історія прянощів, збудників та дурманів / Вольфганг Шивельбуш ; пер. з нім. – К. : Ніка-Центр ; Львів : Видавництво Анетти Антоненко, 2016. – 256 с.

ISBN 978-966-521-678-0 (Ніка-Центр)

ISBN 978-617-7192-48-9 (Видавництво Анетти Антоненко)

Книжка знаного німецького історика науки та культури Вольфганга Шивельбуша присвячена не так історії найвідоміших і найуживаніших спецій, як-от перець, чай, кава, тютюн тощо, як тому впливові цих засобів насолоди, який вони справляли протягом віків, починаючи від доби Середньовіччя, на загальний поступ людства, тому особливому місцю, яке вони посідали в культурному й економічному житті Європейського континенту. Автор зводить до купи величезну кількість фактів, подеколи зовсім невідомих, аби розгорнути цікаву історію завезених і створених в Європі «речовин насолоди», аби покликати у мандрівку хмільними середньовічними трапезними залами, першими кав'ярнями часів Реформації, будуарами іспанської аристократії, де ранками чути запах гарячого шоколаду, німецькими шинками та англійськими джин-барами, опіумними притонами та багатьма іншими місцями, де люди, збираючись, уживали ці привабливі зілля та трюнки.

Для широкого кола читачів, що цікавляться глобальними питаннями розвитку людства.

УДК 930.85:633.7

ББК 63.3(0)-7

Переклад за виданням:

Wolfgang Schivelbusch *Das Paradies, der Geschmack und die Vernunft. Eine Geschichte der Genussmittel* (ISBN 3-596-24413-7)

В оформленні обкладинки використано малюнок Луї-Леопольда Буайї (Louis-Léopold Boilly) «Курці та нюхальники», 1823

ISBN 978-966-521-678-0 (Ніка-Центр)
ISBN 978-617-7192-48-9 (Видавництво
Анетти Антоненко)

© Carl Hanser Verlag, München, 1980
© Переклад. Ю. Прохасько, Т. Цимбал, 2016
© Наукова редакція. Т. Цимбал, 2016
© Видавництво «Ніка-Центр», 2016
© «Видавництво Анетти Антоненко», 2016

ЗМІСТ

Героїчне минуле звичного (<i>Кирило Азархін</i>).....	7
Переднє слово.....	17
1. Прянощі, або Світанок Нової Доби.....	19
2. Кава і протестантська етика.....	33
<i>Озираючись назад: значення алкоголю</i> <i>до XVII століття</i>	39
<i>Велика протверезниця</i>	52
<i>Аргументи за і проти кави</i>	58
<i>Від каварні до посиденьок за кавою</i>	65
<i>Німецька кавова ідеологія</i>	90
<i>Англійський перехід від кави до чаю</i>	98
3. Шоколад, католицтво, ancien régime.....	105
4. Сухе сп'яніння від тютюну.....	116
<i>Еволюція куріння: люлька, сигара, сигарета</i>	130
<i>Соціальна та просторова експансія куріння</i>	136
<i>Культура нюхання тютюну у XVIII столітті</i>	148
5. Промисловий переворот, пиво та горілка.....	165
6. Ритуали.....	186
7. Питні заклади.....	206
<i>Еволюція шинквасу</i>	211
8. Штучні раї XIX століття.....	220
<i>Опій, пролетаріат і поезія</i>	223
<i>Опій і колоніалізм</i>	231
<i>Нова терпимість</i>	239
Бібліографія.....	244
Показчик імен.....	253

Героїчне минуле звичного

Таємницю історії становлять не так її білі плями, як різниця між нашими уявленнями про вже начебто відоме й усією тією глибиною усвідомлень, в яку ми можемо поринути, досліджуючи один і той самий, навіть невеликий, проміжок часу. Минуле приховує безліч подій, що їх можна розглядати в незчисленній кількості ракурсів. Але будь-який історичний дослід вимагає неабиякої напруги уяви та, звісно, підкріплення останньої фактами. Не лише узгоджена картина минулого як результат роботи істориків, а й сам процес дослідження вимагає від науковця постійної боротьби із власною, як сказали б феноменологи, природною настановою. Річ у тім, що життєсвіт сьогодення, немов солона морська вода, яка виштовхує пловця на поверхню, повертає нас у сучасність, хоч би як напружували ми нашу пам'ять, увагу й уяву. Повсякдення так нас захоплює, що нам украй важко уявляти собі пройдешні часи. Ми всі, незалежно від освіти та спеціальності, керовані природними властивостями свідомості, тяжіємо до найбільш поширеного і зручного розуміння минулого, а саме хронологічного. Безумовно, хронологія спирається на факти (вона, власне, й є сухим фактажем); це – її плюс. Утім, посполите уявлення про історію як про список датованих подій, а про колишнє як про послідовність останніх – це лише мертві вижимки із живої, незвичної, багатоманітної та парадоксальної реальності минулого. Аби досягнути логіку історії, недостатньо дискретності окремих точок на лінії часу, необхідна площина (або краще сказати об'єм) різнопланових усвідомлень.

Німецький історик культури Вольфганг Шивельбуш (нар. 1941) став відомим головне завдяки своїм оригінальним дослідженням, в яких пропонується геть незвичайний почин:

роздивитися історію модернізації Заходу через неочікувану оптику деякого окремого матеріального явища, без якого сьогоднішній світ уявити неможливо. Так, у 1977 році побачила світ книжка Шивельбуша «Історія подорожей залізницею», у 1980 – «Смаки раю», праця, яку ви тримаєте в руках, а пізніше, у 1983-му і 1992-му дві роботи з історії запровадження штучного освітлення в Європі. Ці праці німецького дослідника мають особливу цінність: звертаючись до історії непомітних уже сьогодні речей, вони створюють опорні точки для нашої уяви, даючи змогу поринути, немов у батискафі, крізь товщу століть у людський світ, яким він був задовго до того, як став нам звичним.

Книжку «Смаки раю» було вперше видано в Україні у 2007 році і, завдячуючи нев'янучому інтересові українських читачів, цей твір дочекався свого перевидання. Як свідчить друга частина назви книжки: «Соціальна історія прянощів, збудників і дурманів», Шивельбуш називає смаками раю спеції, каву, чай, тютюн, опій і подібні товари. Варто зауважити, що оригінальна назва красномовніша за український переклад, адже в ній ужито німецьке слово «Genußmittel», для якого в нашій мові просто немає відповідника. Слово «Genuß», що означає «задоволення», вказує на те, що тут йдеться про товари, що не є продуктами першої необхідності, а вживаються у відносно невеликій кількості заради насолоди. Дурмани, збудники та прянощі, звичайно, входять до складу Genußmittel, але не вичерпують цього поняття.

Культурологічну знахідку Шивельбуша можна коротко висловити так: протягом усієї історії Європи починаючи від Середньовіччя (певно, тенденція почалася з обмеження гедонізму релігійними приписами) ті чи ті продукти з числа тих саме засобів насолоди в різні періоди посідали особливе місце в культурному й економічному житті континенту. З усіх доступних у той чи той історичний момент джерел насолоди чільного положення набував той продукт, який найбільше відповідав статусові чудасії. Майже всі описувані Шивельбушем продукти споживання були екзотичним товаром, привезеним

із далеких земель, – Африки, Близького та Середнього Сходу, Китаю, Нового Світу, а їхнє використання було не лише і не стільки споживанням самого смаку, скільки засобом класової репрезентації. Як наголошує Шивельбуш, за доби Середньовіччя прянощі, завезені хрестоносцями зі Святої Землі, стали першим товаром, що істотно відрізняв образ життя європейського селянина від побуту його ж пана. Не дивно, що спеції аж до раннього Ренесансу посідали місце найбільш цінного і бажаного товару, ставши на цей час європейською валютою, яку приймали всюди. Годі й казати про те, що кулінарія часів захоплення прянощами була неймовірно гострою та зовсім не схожою на сучасну кухню. Про витонченість смаків французьких та італійських страв (у сьогоdnішньому розумінні) тоді не можна було навіть і помріяти, адже саме уявлення про належний смак страв було іншим, аж поки до перцю й інших прянощів поступово не звикли. Автор «Смаків раю» робить наголос на тому, що на зламі історичних періодів завжди відбувається один фінальний сплеск торгівлі знаковим для епохи, що минає, товаром – і це той момент, коли до звичної вже для панівних страт радості врешті-решт долучаються посполиті маси. Для них ужиток екзотичного товару стає великою мірою наслідуванням поведінкових зразків, характерних для вищих класів. Кожного разу таке наслідування виявляється запізнім, адже інтерес багатіїв як раз переключається на щось нове. Отже, будь-який *Genussmittel*, за Шивельбушем, переживає три етапи життя в Європі: 1) героїчний етап (вираз самого автора), який протікає одночасно із розгортанням нових суспільних тенденцій, коли доступ до екзотичного продукту мають лише найбагатші верстви населення; 2) етап масового споживання товару посполитим людом; 3) нормалізація попиту, коли ажіотаж і мода спадають, а від імпортного товару беруть уже лише те, що в ньому загальноновизнано є цінним.

Як зауважував Плутарх, не необхідне робить людей щасливими, а надмірне. Торгівля спеціями, а пізніше кавою, какао, чаєм, тютюном, опієм тощо стала справжньою гонитвою європейців за щастям, адже засоби насолоди не просто набули

популярності в Європі, а й стали на довгий час основним предметом торгівлі із зовнішнім світом. Шивельбуш, розкривши роль прянощів у торгівлі часів Середньовіччя, охоче переходить до розповіді про еру колоніальних товарів, яка почалася великими морськими мандрами, відкриттям Нового Світу та небаченою експансією англійських, іспанських, голландських, португальських і французьких володінь, що привели до появи на європейському ринку кави, какао, чаю та тютюну. Кавова культура поєднується із тенденціями Реформації: захисники тверезості й стриманості, схвалюваних протестантами рис характеру, отримали в каві найкращу мислиму підмогу. В Англії кав'ярні стали професійним місцем зібрання тогочасних бізнесменів і журналістів, набувши в країні майже політичного значення. Ставши флагманом ужитку кави, землею, де кав'ярні могли перерости в корпорації, чого, мабуть, не було ніде в Європі, саме Англія таємничим чином стала країною, де традиційно споживають чай, а не каву.

Екскурс у світ національних, конфесійних і класових варіацій характеру споживання колоніальних напоїв Шивельбуш увінчує розглядом одного із найцікавіших аспектів історії цих трунків-стимуляторів, а саме залучення до їхнього споживання жінок. Представниці прекрасної статі, мавпуючи ділову поведінку чоловіків, що збирались у кав'ярнях, гуртувались у своїх жіночих колах і також попивали каву чи шоколад, ведучи розважальні розмови. Повноцінне висвітлення Шивельбушем протягом усієї книжки міри причетності жінок до переможного поступу *Genußmittel* Європою варто поставити в приклад багатьом дослідникам.

Історичні описи появи і культури споживання нових алкогольних трунків, джину та горілки, винайдених уже в Європі, посідають в книжці «Смаки раю» особливе місце. По-перше, спиртні напої вже точно не назвеш смаками раю, хіба іронічно – воротами в рай, а по-друге, якщо для багатших верств населення індустріалізованого суспільства спиртне було не такою й частою розвагою, а щоденною практикою був як раз ужиток кави або чаю, то для найбільшого населення,

для пролетарів, саме алкоголь стає необхідною віддушиною. Якщо представники панівного класу пили каву для посилення власної тверезості, то для робітника чарка горілки була єдиним способом швидкої подорожі подалі від реальності. Крім того, кава та чай хоча і є сильними стимуляторами, нерідко вживаються саме як соціально схвалювані примхи. Що ж до міцного алкоголю, то його споживання стає в певному сенсі справою соціальної або скоріш класової необхідності.

Якщо сп'яніння від традиційного для Європи пива наступало поступово й було відносно м'яким і контрольованим, то горілкою біднота напивалася дуже швидко. Для більшості пияків кожний підхід до чарки закінчувався непритомним станом. Ріст популярності дешевого джину в Англії XVIII століття практично спричинив соціальну катастрофу в країні. Як говорячи про збудники, так і описуючи історію спиртних напоїв, Шивельбуш вдається до цікавих узагальнень: новий алкоголь неприродного походження (дистиляція на противагу бродінню), що його сучасники називали чужим для людського організму, є ключовим трунком для суспільства, що індустріалізується. Жалюгідне становище пролетарів XVIII – поч. XX століття вимагало для них засобу забуття. Швидкість же дії горілки була відображенням тотального прискорення життя за часів науково-технічної революції XIX століття. Джин-бари, що працювали вечорами зі швидкістю конвеєру, були, так би мовити, зворотним боком робочого процесу, що відбувався на фабриці.

У «Смаках раю» міститься величезна кількість фактів, які не лише вперше зібрані докупи, аби розгорнути перед читачем повноцінну історію завезених і створених в Європі «речовин насолоди», а й багато з яких просто залишалися невідомими. Автор перерив безліч історичної літератури, аби зібрати потрібний обсяг матеріалу, аналіз якого дав змогу сформулювати ті культурні закономірності та тенденції, що ними Шивельбуш радо ділиться з читачами. Тому, хто почне мандрівку хмільними середньовічними трапезними залами, першими

кав'ярнями часів Реформації, будуарами іспанської аристократії, де ранками чути запах гарячого шоколаду, німецькими шинками й англійськими джин-барами, повними втомлених п'яних робітників, окопами Першої світової, задимленими порохом і тютюновим димом, опіумними притонами та багатьма іншими місцями, де люди, збираючись, уживали ці привабливі зілля та трунки; тому, хто пройде цей шлях разом із автором, не забудуться вже нові знання, бо вони вберуть у себе протверезні та паморочливі запахи напоїв, спецій і курильних сумішей. Читач дізнається, чи був би в нього шанс вийти тверезим зі столу на лицарському прийомі XII століття, зрозуміє, яка кореляція панівної конфесії країни з тим, який трунок набуває в ній популярності у XVI–XVII століттях, побачить, як культурно поплатилася Німеччина за відсутність колоній і колоніальних товарів. Навіщо кавовій філіжанці блюдце? Де було винайдено цигарки? Яку мету переслідували перші антиопіумні закони? Який додатковий аксесуар входив до чоловічого костюму часів рококо? Відповіді на всі ці та багато інших запитань містяться у дослідженні німецького історика. Шивельбуш додав до книжки ілюстрації-репродукції полотен і плакатів, що доносять до нас способи й порядок ужитку тих чи тих *Genußmittel*, а також приписи й поради щодо них від тогочасних лікарів і моралізаторів.

У певному сенсі основними темами цього дійсно захоплюючого дослідження є мода і гадка, адже більшість описів, що наведені у книжці, змальовують варіації та метаморфози споживання звичних уже сьогодні кави, тютюну, перцю тощо, а цитати й ілюстрації, що наводяться, – це уривки з нескінченної суперечки про корисність або шкідливість тих чи тих екзотичних продуктів. Утім, ці конкретні змісти не були б настільки цікавими, якби не були похідними від одного фундаментального явища, зауваженого і належним чином висвітленого Вольфгангом Шивельбушем. Це феномен постійного озирання суспільства прогресу на Орієнт. Коли свідомість європейця стрімголов мчить до нових горизонтів науки та суспільного вдосконалення, підсвідоме, послуговуючись різ-

номанітними приводами, виглядає східних речей, практик, таємниць. Невпинний потяг європейців до прянощів, збудників, різноманітних стимуляторів і дурманів говорить або про деяку глибинну незадоволеність західної людини загалом, або ж про те, що проект модернізації суспільства, що приніс би Окцидентові просвітлену самодостатність, досі не завершено. Так чи так, емансипативний характер європейського життя має свій зворотний бік – вічну тугу за східним світовідчуттям, в якому менше амбіцій, нервозності й міркувань, але більше цільності, спокою, споглядання та почуттів. І ми, європейці, самі любимо смакувати цю ностальгію, адже в ній живе наша туга за втраченим раєм.

Кирило Азархін, кандидат філософських наук

Коли я вряди-годи випивав багато кави,
а відтак ставав надмір полохливий,
то цілком виразно помічав, що лякався
тільки-но зачував галас.

Ліхтенберг

Кристині Шпельман,
моїй сніданковій приятельці

Переднє слово

Ця книжка побудована не так довкола історії «засобів насолоди» – *Genußmittel** «самих по собі», а радше навколо питання, як ці речовини позначилися на історії людини Нового часу? Як так сталося, що в певні часи в Європі з'являються «засоби насолоди» цілком нового типу? Чи були кава, чай і тютюн лише супровідними наслідками колоніальних відкриттів, чи, може, вони задовольняли нові, незнані досі потреби насолоди? І як ці нові потреби можна окреслити?

Ось ті найзагальніші питання, на яких зосереджена ця книжка. Саме з них постають інші, конкретніші, запитання, які слід простежити докладніше. Серед них, скажімо, й такі:

Чому в Середні віки виявляють таку виразну пристрасть до страв, приправлених східними прянощами? І чому це палке пожадання так раптово зникає у XVII столітті?

Чому аристократія XVIII сторіччя воліє пити шоколад, тоді як міщани вельми вподобали каву? Як сталося, що у XVIII сторіччі тютюн переважно нюхали, хоча раніше його курили за допомогою люльки, а після цього століття – у сигарах і сигаретах?

Чому протягом сторіч деякі речовини – приміром, опій і гашиш – вільно вживали як щоденні засоби отримання задо-

* Німецьке слово *Genußmittel* (дослівно – «засоби задоволення») позначає групу речовин, що їх люди їдять, п'ють або вдихають, аби дістати задоволення, на противагу тим харчам і напоям, які споживають із необхідності. До цієї групи належать усі прянощі та приправи, а також збудники, сп'янювачі та дурмани, як-от тютюн, кава, чай, алкоголь та опій. Відтак слово *Genußmittel*, крім усього, передбачає, що ці речовини є також розкошами для сибаритської насолоди, засобами епікурейських утіх і стану чуттєвого блаженства. – Тут і далі, крім зазначених окремо, примітки наукового редактора.

волення, а наприкінці XIX сторіччя їх зненацька починають таврувати як «дурманне зілля» і врешті забороняють?

Німецьке слово *Genußmittel* дещо оманливе. Англійська та французька мови з їхніми *stimulants* більше наближаються до історичної дійсності, адже ці речовини не лишень слугували для райської насолоди, але водночас неодмінно виконували певну «роботу». Їхньою історичною функцією була – що попервах може прозвучати парадоксально – власне, отака «праця-в-насолоді». Процеси, що їх «засоби задоволення» спричиняли в людському організмі, так би мовити, хімічно довершують те, що в ньому вже попередньо закладено в духовному, культурному і політичному сенсах. Вранішнє горнятко кави і чарка-друга суботнього вечора то дівіше залучають індивіда до життя спільноти, що дарують йому задоволення.

1. Прянощі, або Світанок Нової Доби

Ми в пошуках християн і прянощів.

Запис у судновому журналі Васко да Гами

Немає нічого повсякденнішого за сіль і перець на наших столах. Наша кулінарна культура трактує ці дві приправи як таких собі близнюків. Сільничка і перцівниця схожі, мов дві краплі води, їх можна розрізнити хіба що за написами. Однак, розташовуючи їх поряд, ми сполучаємо дві дуже різні епохи світової історії. Сіль і перець немовби втілюють два засадничо різних відтинки культурного розвитку людства.

Розпочнімо з солі. Мить її появи в історії губиться в мороці прачасів. Латинські слова, що позначають «благо» – *salus* та «здоров'я» – *salubritas*, походять від латинського *sal* – «сіль». Сіль приносили в жертву богам, використовували як ліки, як консервант, як приправу. Вона дає наймення містам, у чиїх околицях видобували сіль: Зальцбург, Зальцгітер, Зальцведель. У стародавній Греції гостям підносили хліб-сіль як символи життя і священної гостинності. Зрештою, ще й сьогодні даруємо хліб-сіль молодят, коли вони започатковують своє господарство. У повсякденній мові досі затрималися біблійні вислови «сіль життя» і «сіль землі»*. Ми обходимося з цими

* Сіль у Біблії має безліч символічних значень. У Старому Завіті її віднесено до царини божественного: все, що посипають сіллю, не псується і не загниває. Тому з сіллю пов'язано уявлення про силу, яка підтримує, оберігає та продовжує життя (звідси «сіль життя»). Скажімо, немовлят обтирали сіллю (Єзекиїл, 16:4), жодне жертвоприношення не відбувалося без неї (Левітів, 2:13), а Єлисей зробив здоровою «недобру» воду, що раніше несла смерть і непліддя, кинувши в неї солі (2 Царів,

окресленнями то самоочевидніше, що менше розуміємо їхнє первинне значення. Для нас сіль є одним із найдешевших споживчих товарів, плебеєм поміж приправ. Тим-то й нам здається вельми химерним, коли в одній казці найменша донька порівнює свою любов до батька з любов'ю до солі: «Навіть найліпша страва не смакує мені без солі, тож і батько любий мені, як тая сіль».

Тоді як сіль іще з незапам'ятних часів була складовою людської цивілізації, історію перцю можна датувати точніше. Справді, ще римляни приправляли ним їжу, втім, лише християнське Середньовіччя започатковує новий, всесвітньо значущий розділ в історії цієї приправи.

Панівні класи Середньовіччя виявляють якийсь дивовижний потяг до особливо гострих страв. Що шляхетніший дім, то більше в ньому споживали прянощів. Одна англійська куховарська книга XV сторіччя подає такі вказівки для приготування м'яса: кролика готувати зі змеленим мигдалем, шафраном, імбиром, коренем кипариса, корицею, цукром, гвоздиною та мускатним горіхом. Подібно готували й фрукти. Полуниці та вишні слід було вимити вином, закип'ятити, а потім пересипати перцем, цинамоном і скропити оцтом. У тогочасних рецептах, скажімо, читаємо: «Візьміть і зваріть чималий шмат свинини, не дуже пісної та дуже ніжної. Тоді посічіть так дрібно, як вам до вподоби, додайте гвоздики, мускатних пелюсток і січіть далі. Можна додати коринок*. Потім сформуєте з м'яса невеличкі круглі кульки, зо п'ять сантиметрів завбільшки, та складіть їх до полумиска. Далі

2:19–22). Водночас сіль наділяє їжу приємним смаком, тому під нею також розуміють чисте й святе життя і діяльність. Сіль позначає моральні якості душі. Як сіль оберігає їжу від псування, робить її здоровою та приємною, так і християни, а надто апостоли покликані духовними чеснотами, просвітленою душею, поведінкою та прикладом уберегти світ від морального псування, гріховності й розтління. Тому вони – «сіль землі»: «Ви сіль землі, – повчає Спаситель учнів, – коли ж сіль звітріє, то чим солити? Нінащо не годиться тоді вона, тільки щоб викинути геть і щоб топтали її люди» (Матей, 5:13, переклад Пантелеїмона Куліша).

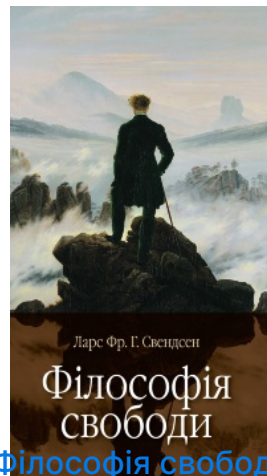
* Дрібні родзинки.

Кінець безкоштовного уривку.
Щоби читати далі, придбайте,
будь ласка, повну версію
книги.

Рекомендована література



Соціальна історія
татуювань



Філософія свободи



Філософія самотності



Нудота

Перейти до категорії
Соціологія

BOOK2GO
ЕЛЕКТРОННІ КНИГИ

КУПИТИ