

итогам двух мировых войн – вся Трансильвания, не взирая на венгерские этнические параметры ее отдельных регионов, отошла Румынии.

Библиографические ссылки

1. История Балкан. Век восемнадцатый. М. : Наука, 2004.
2. История Османского государства, общества и цивилизации: в 2 т. М. : Вост. лит., 2006. Т. 1: История Османского государства и общества.
3. История Румынии. М. : Весь мир, 2005.
4. Контлер Ласло. История Венгрии. Тысячелетие в центре Европы. М. : Весь мир, 2002.
5. Краткая история Венгрии: с древнейших времен до наших дней. М. : Наука, 1991.
6. Трансильванский вопрос. Венгеро-румынский территориальный спор и СССР. 1940–1946 гг. Документы российских архивов. М. : РОССПЭН, 2000.
7. History of Transylvania: in 3 vol. Vol. 1: From the Beginnings to 1606. New York : Columbia University Press, 2001.
8. History of Transylvania: in 3 vol. Vol. 2: From 1606 to 1830. New York : Columbia University Press, 2002.
9. Pop I.-A., Ioan B. Istoria Transilvaniei. Cluj-Napoca : Eikon, 2013.
10. The History of Transylvania: vol. 1–3. Vol. 1: Until 1541. Cluj-Napoca : Romanian Cultural Institute, 2005.
11. The History of Transylvania: vol. 1–3. Vol. 2: From 1541 to 1711. Cluj-Napoca : Romanian Cultural Institute, 2009.
12. The History of Transylvania: vol. 1–3. Vol. 3: From 1711 to 1918. Cluj-Napoca : Romanian Cultural Institute, 2010.

ВЗГЛЯД ИЗ XXI В.: КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ СРЕДНЕВЕКОВОЙ ЕВРОПЫ

Е. Д. Смирнова

Минск, Белорусский государственный университет, Smirnova@bsu.by

Выявлены основные продукты питания средневековой Европы (X–XV вв.), рассмотрены модели питания отдельных сословий. Показано, что социальные различия выражались не только в количественном, сколько в качественном потреблении пищи.

Ключевые слова: Средние века; христианская Европа; сословия; модели питания.

Here is revealed the main foodstuff of medieval Europe (X–XV cent.) and considered the models of nutrition of the separate estates. It is shown that the social differences appeared not so much in quantitative as in qualitative food consumption.

Keywords: The Middle Ages; Christian Europe; Estates; the models of Nutrition.

Одним из перспективных направлений историко-антропологических исследований современной медиэвистики является история питания. Интерес к ней обострился в последние десятилетия и, очевидно, вызван общим интересом к исследованиям в области истории повседневной жизни, сюжетам микроистории, частной жизни и вообще поворотом к Человеку – не только к его миру чувств и переживаний, но и к его бытовой истории, гастрономическим запросам. Исследуемый нами сюжет широко обсуждался в европейской историографии [4, 5, 6, 7]. И, вероятно, далеко не случайно, что в Руане (1992), Прато (1997) и Москве (1998) в свое время прошли представительные научные конференции, посвященные изучению этой темы.

Система питания средневекового Запада начала складываться в V–VI вв., когда в результате крушения Римской империи и смешения народов и культур, начинает формироваться единый христианский мир и общий, понятный большинству европейцев, «язык» питания – продукт синтеза двух традиционных моделей питания – «средиземноморской» (характерной для греко-римской культуры) и «варварской», привнесенной на территорию бывшей Римской империи германцами.

Символом средиземноморской модели считался хлеб [в силу того, что основой греко-римской системы хозяйства являлись земледелие и садоводство], а главными продуктами потребления – зерновые культуры, виноградное вино и оливковое масло. Тогда как символом «варварской» модели питания стало мясо, поскольку для хозяйственной жизни германцев были характерны охота, разведение скота и рыболовство. И, соответственно, не хлеб, а мясо стало их главной пищей. Разумеется, римляне тоже ели мясо, а германцы — ячменные лепешки, но речь

идет не о том, был или нет тот или иной продукт в системе питания носителей определенной культуры. Важно, что у разных народов были приоритетными разные продукты и разными были пищевые запреты.

Возникшее в начале Средневековья противопоставление «хлеба» и «мяса» («цивилизации» и «варварства») сохранилось в системе европейского питания на протяжении всего Средневековья. Хотя, после расселения германцев на территории бывшей Римской империи, можно говорить об активном процессе взаимопроникновения «средиземноморской» («римской») и «варварской» («германской») моделей хозяйства, что позволило комбинировать мясную и вегетарианскую пищу, итогом чего стала, имевшая свои региональные особенности, единая европейская система питания. К концу раннего Средневековья на юге Европы стали есть больше мяса, в то время как хлеб «завоевывал» север континента. В итоге оба продукта – хлеб и мясо – становятся главными и в структуре питания, и в системе отношений господства и подчинения [7, S. 21].

Главными европейскими злаками являлись пшеница и рожь, из которых первая преобладала в Южной и Средней Европе, вторая – в Северной. Чрезвычайно широко был распространен ячмень. Крестьяне, – даже если выращивали пшеницу, – почти не знали вкуса пшеничного хлеба, их пища основывалась на менее качественном зерне и бобовых, а иногда на каштанах. Хлеб и вино (виноградный сок) были основными, ходовыми продуктами питания непривилегированного населения. Часто хлеб заменяли лепешки из муки других злаков, а то и из каштанов, которые в Южной Европе (до появления картофеля) были важным пищевым продуктом. В голодные годы бедняки добавляли в хлеб желуди и корни. *«У бедняка обычно нет хлеба для еды, кроме небольшого количества ржи или ячменя»* [3, S. 324] – замечал канцлер Парижского университета, сам по рождению крестьянин Жан Жерсон.

В XI–XIII вв. в европейском земледелии произошло резкое увеличение объемов выращенной пшеницы, результатом чего стало увеличение потребления белого хлеба. Но, несмотря на это, белый хлеб оставался роскошью и был для большинства населения недоступен. Гильом Аквитанский (XII в.) ставит его на один уровень с невероятно дорогим в то время перцем и хорошим вином [7, S. 54]. Пшеничный хлеб из просеянной муки [4, S. 12], главным образом, был на столе богачей. Кроме хлеба ели много каш. [2, S. 189]. Гречиху в средние века почти не сеяли, она придет в Европу из Азии лишь в XV в. [4, S. 12]. Каша из ячменя, овса, пшеницы были основным продуктом питания крестьян. Единственная (и, кстати, импортируемая) зерновая культура на господском столе – это рис, употреблявшийся как самостоятельное блюдо, так и в качестве дополнения к другим блюдам.

Большинство населения Европы (крестьяне) мясо употребляло сравнительно редко, в основном во время праздников.

В том же XIII в. пожилой немецкий крестьянин Гельмбрехт (главный герой одноименного эпоса Вернера Садовника) рекомендует своему сыну есть пищу из зерновых, т. к. убежден, что мясо и рыба предназначены для феодалов.

*Ты должен жить, как я живу,
И хлеб жевать, что я жую.* [11, с.21].

Не вырубленные пока европейские леса находились в собственности феодалов, располагавших правом охоты, в связи с чем свежая дичь в большом количестве была на столе главным образом нобилитета. Кретьен де Труа (XII в.) в своём рыцарском романе «Эрик и Энида», рассказывая о дворцовом обеде, говорит, что на столе было много мяса дичи [12, с. 67]. Это имело решающее значение в истории питания, поскольку таким образом окончательно закрепляется социальная дифференциация не только в количественном потреблении пищи (что было и раньше), но и в качественном отношении. Пища низших слоев преимущественно основывалась на вегетарианских продуктах (зерновые, овощи), в то время как мясо (в первую очередь, дичь) становится привилегией и сословным символом знати.

Другими словами, изначальное противопоставление животной и растительной пищи, прежде означавшее различие этнических культур питания, приобретает иной – сословный – контекст. Этот новый «язык» питания явственно прослеживается с XI в.

Несмотря на расслоение общества, конец Высокого Средневековья был временем относительного благополучия и экономической стабильности в Европе, когда большинство населения могло потреблять достаточно большое количество пищи. Но равновесие между

ресурсами и населением было очень хрупким. Рост численности населения в Европе к концу XIII в. обострил проблему обеспеченности пищевыми ресурсами (рост населения опережал прирост ресурсов питания), возникла необходимость распашки новых земель. Этот процесс получил в истории название процесса внутренней колонизации, началась массовая вырубка лесов, что заметно уменьшило поголовье оленей и диких кабанов. В результате уничтожения лесов проблема «хлеб или мясо» в целом была решена в пользу хлеба (под последним «символически» следует понимать все зерновые продукты).

В начале XIV в. по всему континенту прокатился голод. Ухудшение питания привело к ослаблению здоровья населения и к ухудшению эпидемиологической ситуации, что, в свою очередь, способствовало распространению чумы, посетившей Европу в 1347–1350 гг. Лишь к концу XIV в. положение с питанием относительно стабилизировалось. Тем не менее демографические потери, вызванные голодом и чумой, привели к сокращению посевных площадей. Европа изменилась, ранее обрабатываемые поля опустели. Пастбища и луга во многих регионах возобладали над пашней, и скотоводство превратилось в основу хозяйства. В XIV—XV вв. свободный выпас дополнялся выращиванием животных в хлеву (некоторые средневековые медики предостерегали покупателей от потребления мяса *«арестованных животных, ... откормленных в хлевах и стойлах»* [7, S. 77–78]).

Оживилась торговля мясом, а цены на него упали. С конца XIV в. и до середины XVI в. вся Европа ела мясо. Но и тут были различия. В деревнях крестьяне употребляли преимущественно свинину, солёная свинина стала символом сельской жизни, «деревенского» питания; говядина предназначалась на продажу – её употребляли, главным образом, горожане, которые с удовольствием отличали себя как потребители говядины и телятины.

Говядина была самым дорогим и самым эксклюзивным мясом на рынке. Кто не мог себе позволить говядину, должен был довольствоваться бараниной, продуктом, который в XIV–XV вв. стал пользоваться огромным успехом, «вошёл в моду». Овечья шерсть стала незаменимым сырьем для быстро развивающейся шерстяной промышленности: это и сделало овцу «модным» для горожан животным.

В качестве продукта питания баранина не обладала большой ценностью и была приемлема лишь для людей с не слишком изысканным вкусом, но в то же время являлась знаком отличия по отношению к деревенской пище. Эти процессы происходили во многих странах Западной Европы. В Италии, Южной Франции и Англии ели больше баранины, в Восточной и Центральной Европе – свинины и говядины.

Специально для еды разводили голубей. К концу XV в. благородной пищей являлось мясо фазанов и куропаток (белое, лёгкое мясо). Оно соответствовало утонченным вкусам придворной знати и было эталоном, с которым сравнивали все остальные виды мяса.

Горожане ели мяса больше, чем крестьяне. В регионе Средиземного моря мяса потребляли меньше (сказывался жаркий климат), чем в Северной Европе. В XV в. во Флоренции употребляли мяса около 50 кг, в Сиене 30 кг в [10, с. 433]. В Германии (по данным проф. Отто Борста) 100 кг и более ежегодно [3, S. 325].

Баланс мясной и растительной пищи зависел не только от географических, хозяйственных и социальных, но и от религиозных условий общества. На образ питания Западной Европы накладывал отпечаток литургический календарь, предписывавший верующим 140–160 дней в год соблюдать пост; постные дни были связаны с четырьмя основными годовыми и еженедельными (среда, пятница, суббота) постами.

Пост представлял собой форму отказа от употребления в пищу мяса и мясо-молочных продуктов и был связан с убеждением, что употребление мяса слишком повышает сексуальную активность – врага образцового христианина. Косвенно пост также подтверждал главенствующую роль мяса в системе питания.

В дни поста мясо заменяли овощами и рыбой [4, S. 13]. Рыба являлась символом постной пищи и символом монастырской диеты. В основном пресноводная, морская «жирная» рыба была запрещена. В своей книге «Изучение питания» В. Абель указывает, что начале XV в. в семье ремесленника ежегодно на человека приходилось по 10 кг рыбы [1, S. 30].

Рыба в меньшей степени, чем мясо, была привилегией богатых. Но если пищей бедняков была дешевая местная рыба, то богатые могли позволить себе полакомиться «благородной» рыбой, привозимой издалека. Из овощей главными растениями была репа и редька.

Долгое время Европа не знала сахара, который появился благодаря арабам и вплоть до XVI в. считался роскошью (производство тростникового сахара было дорогим и трудоемким, поэтому он был доступен только состоятельным слоям общества). Благодаря арабам средневековая Европа познакомилась с цитрусовыми (апельсинами и лимонами), из Египта пришел миндаль, из стран Востока (после крестовых походов) – абрикосы. Самые богатые могли позволить себе новые изысканные фрукты – дыни, финики, инжир.

После открытия Нового Света в рационе европейцев появились тыква, кабачки, мексиканский огурец, сладкий картофель (батат), фасоль, перец, кукуруза (маис), картофель, томаты, подсолнечник, какао, кофе, которые были привезены испанцами и англичанами из Америки лишь в XVI в.

Начиная с XIV–XV вв. питание всех сословий тщательно кодифицируется всевозможными предписаниями: каждый должен есть «в соответствии со своим качеством» – «iuxta suam qualitatem». Считалось, что для желудка знатного человека приемлема только дорогая, утонченная и изысканно приготовленная пища, соответствующая его общественному статусу, богатству и власти, тогда как для простолюдинов годится простая и грубая.

Первую письменную кодификацию гастрономических пристрастий представляют появившиеся в XIV–XV вв. в двух разных слоях общества — городском и дворянско-придворном – рукописные и печатные поваренные книги: «Buoch von guoter spise» (составлена между 1345 и 1352 г.), «Alemannische Büchlein von guter Speise» (написана около 1400 г., сохранилась в копии 1460 г.); «Küchenmeisterei» (Nürnberg, 1485; «Кухонное мастерство» – первая печатная поваренная книга [4, S. 20–21]. Все дошедшие до нас поваренные книги представляют исключительно кухню привилегированных слоев населения.

В период Средневековья, особенно позднего роль играло не количество еды, а её качество и способ подачи. «Условием принадлежности к аристократии, – замечает Массимо Монтанари, – уже был не только аппетит, а скорее способность выбирать блюда, отличать хорошую еду от плохой» [7, S. 62]. Французская писательница итальянского происхождения Кристина Пизанская (1364/1365–1430) говорит, что Карл V, король Франции предпочитал питание более полезное, чем вкусное. За столом он «не набивал желудок, ибо говорил, что смешение блюд беспокоит пищеварение и мутит память» [8, р. 616]. «Король должен помнить изречение Сократа, – замечала Кристина, – согласно которому надо жить не для того, чтобы есть, а есть для того, чтобы жить» [8, р. 630].

Богатая и доброкачественная еда была доказательством богатства, и выставлялась напоказ. Устроители средневековых застолий стремились показать величие, богатство и власть семьи. По мысли А. Я. Гуревича, еда, и особенно пир были средством, с помощью которого происходило социальное общение [9, с. 67]. Причём, роль играли не только редкие и изысканные кушанья, но и правильно подобранная застольная компания. Стол в Средние века являлся местом выделения и разделения, а пир был призван продемонстрировать общественный статус, властные полномочия и принадлежность к социальной иерархии.

Библиографические ссылки

1. Abel W. Studien der Ernährung. Göttingen : VR, 1981.
2. Borst A. Lebensformen im Mittelalter. Frankfurt/Main, Berlin : Propyläen, 1973.
3. Borst O. Alltagsleben im Mittelalter. Frankfurt/Main : Insel, 1983.
4. Ehlert T. Kochbuch des Mittelalters. Düsseldorf : Albatros, 2000.
5. Laurioux B. Manger au Moyen Âge. P. : Hachette Littératures, 2002.
6. Montanari M. Stravování // Encyklopedie středověku. Praha: Vyšehrad, 2002. S. 720–727.
7. Montanari, M. Hlad a hojnost. Dějiny stravování v Evropě. Praha : NLN, 2003.
8. Pisan Ch. de. Le Livre de fais et bonnes meurs du sage roy Charles V // Nouvelle collection des Mémoires. T. 1. P., 1836.
9. Гуревич А. Я. Проблемы средневековой культуры // Ученые записки Московского Культурологического лица № 1310. Сер.: теория, история и философия культуры. Вып. 3. Проблемы эпохи Средневековья. М. : Изд-ние Московского культурологического лица, 1998. С. 47–94.
10. Гусарова, Т.П. Быт европейских стран в эпоху Возрождения // История культуры стран Западной Европы в эпоху Возрождения. М. : Высшая школа, 1999. С. 419–446.
11. Садовник Вернер. Крестьянин Гельмбрехт / Пер. с нем. Р. В. Френкель. М. : Наука, 1977.
12. Труа Кретъен де. Эрек и Энида / Пер. Н. Я. Рыковой // Труа Кретъен де. Эрек и Энида. Клижес. М. : Наука, 1980. С. 5–211.