

**Массимо Монтанари.** Голод и пресыщение: история культуры питания в Европе. Рим; Бари, 1993.

**Massimo Montanari.** Der Hunger und der Überfluß: Kulturgeschichte der Ernährung in Europa. München, 1993. (Немецкий перевод с итальянского издания: *La fame e l'abbondanza*. Laterza, Roma; Bari, 1993.)

В предисловии к немецкому изданию книги итальянского медиевиста Массимо Монтанари "Голод и пресыщение: история культуры питания в Европе", вышедшей в 1993 г. в мюнхенском издательстве С.Н. Beck в серии "Создание Европы", Жак Ле Гофф пишет, что публикация работ по истории хозяйственной, политической, социальной, религиозной жизни Европы, словом, по истории формирования ее современного облика, в нынешних условиях является особенно важной: европейские страны стремятся к объединению, и раздиравшие континент многовековые противоречия только теперь начинают преодолеваться. Книга Монтанари - один из тех "кирпичиков", которые лежат в основании фундаментального и актуального для всех европейцев ответа на вопросы: "Кто мы? Откуда мы пришли? Куда мы движемся?"

Свой вариант ответа на эти вопросы, точнее, свой ракурс взгляда на проблему становления западной цивилизации, и предлагает Монтанари, исследуя процесс формирования и функционирования общеевропейской системы питания от раннего средневековья до наших дней. Век за веком, этап за этапом проследивает автор, как в результате столкновения и постепенного взаимопроникновения двух культур - античной и "варварской" - складывается общий и понятный всем "язык культуры и, соответственно, общий "язык" питания, как изменения в хозяйственной и социальной жизни Европы влияют на этот "язык", все

более усложняя его. Принцип изложения материала в книге можно назвать хронологическим, но следует отметить, что медиевист Монтанари отказывается от принятой в академической науке периодизации истории и от привычных обозначений ее периодов: "средневековье", "античность", "раннее новое время (модерн)", считая их "безжизненными" и "искусственными". В рамках изучаемой им проблематики он часто объединяет социокультурные феномены, хронологически соотносимые с разными периодами европейской истории, и рассматривает их как части одного целого, которое вполне может быть названо "люди, их идеи, их дела". Одновременно, рассматривая питание как систему, которая, судя по исследованиям антропологов (прежде всего следует указать на работы К. Леви-Стросса)<sup>1</sup>, строится по определенной модели, обуславливающей приоритетный выбор продуктов, традиции их приготовления и употребления, Монтанари показывает, что питание — фактор не только материальный, но и ментальный, так как зависит не только от климатических условий стран, уровня развития производительных сил и направленности хозяйственной деятельности в обществе, но и от всей совокупности представлений и ценностей (картины мира), свойственной его культуре, от культурных "кодов", которые в свою очередь указывают на значимые ценности в бессознательных установках общества. В этом смысле исследование Монтанари — историко-антропологическое. Поэтапно анализируя формирование и функционирование системы европейского питания, он неизменно выделяет характерные для нее в каждый период "доминанты" - продукты и, что особенно важно, традиции их употребления, которые, по его мнению, имеют символическое значение, так как вскрывают определяющие всю модель питания и являющиеся залогом ее динамизма "полярности" (противопоставления) в отношении к пище, ее составу и количеству у разных народов, в разных социальных и культурных слоях.

"Точкой отсчета" в своем исследовании М. Монтанари выбирает "начало" средневековья (V-VI вв.)<sup>2</sup> - период, когда после крушения Римской империи и смешения народов и культур в ходе переселений и завоеваний в Европе зарождаются новые формы политической, административной, хозяйственной реальности, складывается единый "христианский мир" и начинает формироваться общий, понятный большинству европейцев "язык" питания. Этот "язык" Монтанари рассматривает как продукт синтеза двух традиционных моделей питания — "средиземноморской", характерной для греко-римской культуры, и "варварской", привнесенной на территорию бывшей Римской империи германцами-завоевателями. Римский мир от варварского отделяет глубокая грань. Это и разница в картинах мира, и в политическом устройстве, и в системах хозяйства. Последнее, в свою очередь, особенно отразилось на принципиальных различиях в системах питания: "средиземноморская" модель была вегетарианской, ее символ - хлеб, тогда как символ "варварской" модели - мясо. Разумеется, римляне тоже ели мясо, а германцы — ячменные лепешки, но речь идет не о том, наличествовал или

отсутствовал тот или иной продукт в системе питания носителей определенной культуры; важно, что у разных народов приоритетными были разные продукты и пищевые запреты тоже были разными. Эти пищевые приоритеты служили современникам "индикаторами" их культурной идентичности или, напротив, признаками "инаковости", так что античные авторы, например, описывали другие народы как "не знающие ни хлеба, ни вина", а традиции их кухни рассматривали лишь как свидетельство их дикости. Это противопоставление хлеба и мяса, ассоциируемое вначале Монтанари с основополагающими для архаической картины мира оппозициями "природы" и "культуры", "варварства" и "цивилизации", сохранится в европейской системе питания едва ли не до конца XIX в. как одно из определяющих противопоставлений, со сложной символикой, уже несколько столетий спустя указывающей не столько на этнокультурные различия в питании, сколько на различия социальные, "светские" и "церковные", различия между питанием горожан и крестьян, властителей и подданных.

Основа греко-римской системы хозяйства - земледелие и садоводство. Зерновые, виноградное вино и оливковое масло были главными продуктами потребления, наиболее ценными этой культурой. Для получения этих продуктов античная культура имела свое идеальное пространство — четко организованные и обработанные земли округи города - *civitas*, противопоставляемые как "цивилизация" девственным, некультурным лесам и лугам, лежащим за ее пределами и осмысливавшимся как враждебные человеку. Иное дело - модель хозяйства и культурные ценности "варваров". Германские и кельтские племена, пишет Монтанари, веками обитали в лесах и отдавали предпочтение использованию именно некультурного пространства. Охота, рыболовство, собирание диких плодов и ягод, равно как и разведение скота - свиней, коров, лошадей, были характерны для их хозяйственной жизни, и, соответственно, не хлеб, а мясо стало их главной пищей. Они не пили вина, предпочитая ему пиво, брагу, молоко; не знали растительного масла, использовали животные жиры. Расселившись на территории бывшей Римской империи, германцы сохранили свое отношение к дикой природе как к "полезному" пространству, где добывается пища, где охотятся, где пасутся олени и кабаны, растут каштаны и орехи. В свою очередь они восприняли многое из культурных традиций местного населения, так что уже с V-VI вв. можно говорить об активном процессе взаимопроникновения "средиземноморской" ("римской") и "варварской" ("германской") моделей хозяйства и моделей питания, итогом которого и стала единая европейская система питания, имевшая, разумеется, и свои региональные и социальные особенности. Здесь, впрочем, следует оговориться, что изображаемое Монтанари противостояние "римской" и "варварской" систем хозяйства излишне схематизировано, в особенности в отношении представлений о германцах: интерес итальянского историка явно "сдвинут" в сторону античной культуры, и его изображение столь яркого контраста в описании быта средиземномор-

ских и германских народов противоречит новейшим данным археологии, констатирующей существование с V в. до н.э. на территориях расселения германских племен вплоть до северных окраин Европы оседлого земледелия, гораздо более интенсивного, чем предполагалось ранее, и преемственности поселений в течение многих столетий<sup>3</sup>.

Уже в V—VII вв. на заселенных германцами землях бывшей Римской империи акцент в системе питания с хлеба, символа "культуры", "цивилизованности", смещается на мясо - продукт "природный", который, однако, будучи доступным преимущественно господствующему слою, по большей части состоявшему из германской знати, становится одновременно и символом силы, власти в новом, германском мире. Впрочем, особая роль хлеба в системе христианских представлений позволила ему сохранить свои позиции, свой "символический" характер и в светской культуре. В итоге оба продукта - хлеб и мясо — становятся главными и в структуре питания, и в системе отношений господства и власти, определяя собой нарождающуюся новую, собственно средневековую социокультурную модель системы питания.

С течением времени эта модель, как уже говорилось выше, все более усложняется, полярность "римского" и "варварского" вытесняется другими культурными полярностями: монашеской и светской ("поста и карнавала"), города и деревни, богатых и бедных. И лишь одно культурное противопоставление - сытых и голодных ("культуры голода" и "культуры пресыщенности и демонстративной расточительности", как именует их Монтанари) - неизменно сохраняется на протяжении по меньшей мере всего средневековья. М. Монтанари считает антитезу "голод/изобилие" элементом ментальности, который, постоянно присутствуя в массовом сознании, проявляется в приспособляемости индивидов к конкретной исторической ситуации голода или достатка. На протяжении всей своей истории, пишет он, человек умел приспособляться и изменять свои потребности в зависимости от обеспеченности ресурсами питания, которых бывало то вполне достаточно, например в сезон охоты, то предельно мало, например в неурожайный год. Этим и объясняется, считает Монтанари, способность человека, если возможно, есть много, даже слишком много, или, наоборот, выживать в условиях жесточайших голодных годов. Человеческой природе свойственна активность хищника, но она оформлена как социальное поведение и санкционирована всей культурной традицией, поэтому антитеза "избыток/недостаток" является постоянной во всех обществах с малым коэффициентом обеспеченности и, в частности, определяет всю европейскую систему питания вплоть до конца XVIII столетия.

В VI-VIII вв. вследствие взаимовлияния "римской" и "варварской" систем хозяйства, с одной стороны, повсеместно возрастает сельскохозяйственная активность, с другой - продолжается использование необработанных земель (лесов, лугов). Сочетание различных видов хозяйственной деятельности - хлебопашества, огородничества, скотоводства и охоты - позволяло создавать и комбинировать различные - мяс-

ную и вегетарианскую - системы питания, что в принципе обуславливало повсеместно стандартный набор продуктов. Другой важной предпосылкой для формирования единого образа питания в Европе стал литургический календарь, предписывающий верующим в течение 140-160 дней в году отказ от мясных продуктов, которые заменялись овощами, рыбой, растительным маслом. Разумеется, эта "стандартизация" питания была довольно условной: в целом единой средневековой системе питания были свойственны внутренние противоречия, вытекавшие прежде всего из социальных и региональных различий. Так, если в областях Центральной и Северной Европы высшие слои светской знати быстро переняли "моду" на хлеб, вино, растительное масло, то низшие слои общества стойко хранили приверженность традициям и не отказывали себе в мясной пище даже в период поста. В романизованных областях Западной и Южной Европы, относительно недавно подпавших под власть германцев, высшие слои подстраивали свой стиль жизни и питания под "варварские" образцы - охотились, ели мясо в избытке, тогда как рядовое население продолжало питаться так же, как и многие поколения их предков, и образ "бедного вегетарианца", который доносит до нас каноническая литература того времени, вовсе не был абстрактной идеологической конструкцией, навязываемой христианской церковью. Ну а в целом, полагает Монтанари, следует признать, что в Европе VI-VIII вв. четко обозначилась тенденция к тому, что на юге стали больше есть мяса, в то время как хлеб "завоевывал" север.

Хлеб не везде и не у всех был одинаковым. Римский хлеб был пшеничным, белым. Однако упадок агрикультуры и разрыв торговых связей в раннее средневековье привели к тому, что даже в средиземноморском регионе пшеницу потеснили культуры, менее требовательные к климату и агрономической технике, - овес, рожь, ячмень, просо. Белый пшеничный хлеб в средние века становится редким и дорогим, символизируя собою богатство и роскошную жизнь, тогда как хлеб из других злаков - черный - предназначался для тех, кто беден. Впрочем, поскольку даже дешевого черного хлеба не всегда было достаточно, в питании простолюдинов преобладали каши и супы. Черный хлеб должны были есть также все те, кто приносил церковное покаяние, вне зависимости от своего достатка. Так цвет хлеба в европейской культуре обретает символическое значение.

Качественные изменения состава питания на заре средневековья повлекли за собой и изменение традиций и установок, связанных с приемом пищи. Прежде всего это касалось ее количества. Если для греко-римской культуры идеалом было есть со вкусом, но в меру, и обжорство осуждалось, то в "варварском" мире, напротив, способность есть и пить очень много считалась большим достоинством: тот, кто есть много, хорошо и сражается. Поэтому античные идеалы умеренности встретили мало понимания среди новой европейской знати, подвергшейся сильному "германскому" влиянию. Это утверждение

Монтанари требует комментариев. Избыточное питание франкской знати (а под "новой европейской знатью" автор подразумевал именно ее), не было просто "привычкой варваров", подражанием образцам варварской "анималистической эстетики". Здесь Монтанари совершенно упускает из виду функцию пира как важного момента социального общения. Он обращается к теме пира гораздо позже, в связи с праздничным застольем и застольным ритуалом знати как способом выражения полномочий власти через еду. Но важная роль пиров в социальной жизни, действительно восходящая к германской древности, когда они были не только способом общения между людьми, но и способом общения с языческими богами, в честь которых и совершались ритуальные возлияния и жертвоприношения, была характерна уже для раннефеодальной Европы. С раннего средневековья повсеместно распространился обычай устраивать пиры в честь вождей и королей, разъезжавших по своей стране, управляя ею, и принесения им сельским населением даров. Он стал одним из источников возникновения феодальной зависимости, так как со временем такие угощения и дары превратились в обязательные подати. Помимо этого, пир продолжал оставаться универсальной формой общения, присущей всем слоям общества. Поскольку феодальное потребление изначально носило подчеркнуто демонстративный характер, на таких пирах знать стремилась показать свою щедрость и гостеприимство, и затраты на угощение и подарки, как правило, не соизмерялись с доходами. Простолюдины в своей расточительности не отставали от знати, демонстрируя необузданное обжорство на своих пирах по случаю аграрных или церковных праздников и тем самым обрекая себя на полуголодное существование вплоть до нового урожая<sup>4</sup>.

Аналогичное противопоставление "средиземноморской" и "континентальной" традиций в отношении количества потребляемой пищи имело место и внутри церковного мира. В регионах Северной и Центральной Европы церковь была особенно "чувствительна" к проблеме обжорства; в пылу борьбы с ним в Аахене, например, было издано специальное предписание относительно "нормального" - умеренного - рациона питания для клириков, который римская курия, тем не менее, признала "соответствующим скорее прозорливости циклопов, нежели идеалам христианского воздержания". Впрочем, в отношении пищевых запретов и постов предписания монастырских уставов в землях к северу от Альп были гораздо более жесткими, чем в средиземноморских монастырях.

В целом, как считает Монтанари, идеалы умеренности плохо приживались не только в светской, но и в монастырской жизни, где они воплотились преимущественно в отказе от мяса - этой основной пищи господствующих слоев, из которых происходила большая часть монашеской элиты, невольно привносящая в монастырскую культуру и многие стереотипы их поведения. В постные дни мясо заменялось рыбой, а в остальном монастырская кухня по своему разнообразию, оби-

лию и даже изысканности мало уступала кухне светских магнатов, хотя, разумеется, рядовые монахи питались не столь роскошно, как высшее духовенство, а порою, случалось, и голодали. Тем не менее, подчеркивает Монтанари, в идеологическом смысле противопоставление системы питания светской знати как культуры изобилия и мясной пищи монашеской как культуре воздержания и отказа от мяса, иными словами, противопоставление "карнавала" и "поста", было актуально на протяжении всего средневековья. Что же касается крестьянства, то оно, по мнению автора, скорее разделяло ценности культуры знати и охотно отказалось бы от своей умеренности и бедности, если бы имело такую возможность.

В XI-XIII вв. рост численности населения в Европе обостряет проблему обеспеченности пищевыми ресурсами; возникает необходимость распашки все новых и новых земель. Но, несмотря на постоянное увеличение пахотных площадей, голод все чаще посещает Европу. Результатом масштабной внутренней колонизации стало уничтожение лесов и пастбищ, эрозия почв, так что проблема "хлеб или мясо" в целом решается в пользу хлеба. Как полагает Монтанари, именно в высокое средневековье (X—XIII вв.) европейское хозяйство окончательно обретает четкую аграрную ориентацию. Не вырубленные еще леса все больше попадают в собственность крупных землевладельцев, что имело решающее значение в истории питания: таким образом окончательно закрепились его социальная дифференциация не только в количественном - это было и раньше, - но и в качественном отношении. Пища низших слоев общества с этого времени основывается преимущественно на вегетарианских продуктах (зерновые и овощи), в то время как мясо, в первую очередь, свежая лесная дичь, становится привилегией и сословным символом знати. Иными словами, изначальное противопоставление животной и растительной пищи, означавшее прежде различие этнических культур питания, становится актуальным уже в ином — сословном — контексте. Этот новый "язык" питания явственно прослеживается уже в XI в. Следует, впрочем, заметить, что "вегетарианство" низших сословий в этот период было весьма относительным: обеспеченность крестьянских семей мясом в XI-XII вв. была несравнимо лучше, чем в эпохи более поздние, а в городах есть мясо только три раза в неделю считалось признаком бедности.

Вторая половина XIII в. в Европе - время относительного благополучия и экономической стабильности, когда большинство населения могло потреблять достаточно большое количество пищи, что в принципе соответствовало восходящим к "варварским" образцам "анималистическим" представлениям о силе и могуществе. Однако постепенно эта модель культуры потребления пищи изменяется, и образ рыцаря с аппетитом великана все чаще соседствует с образом умеренного в еде и питье "христианского воина" - плодом воспитательных усилий христианской церкви, изначально борющейся с пьянством и обжорством язычников.

В этот же период пробуждается внимание и к застольному ритуалу, формируются представления о "хороших манерах", необходимыми атрибутами застолья становятся дорогие скатерти, красивая посуда, изысканная пища. Отныне уже не количество еды, а ее вкус, цвет, запах, оформление блюд, а также "мода", "манеры", "церемониал" становятся признаками сословной дифференциации, что позволяет говорить о зарождении в конце высокого средневековья новой культуры питания.

Новое отношение к еде символизирует и появление в XIII в. книг по поварскому искусству. Качественное усложнение кухни и способов приготовления пищи, введение в рацион новых продуктов, в первую очередь пряностей, мало известных в античности и раннем средневековье, - корицы, гвоздики, имбиря, а также ароматических трав, прежде применявшихся преимущественно в медицине, характерны были, разумеется, в большей степени для высших слоев общества. Но постепенно стереотипы питания аристократии и знатных горожан популяризируются, "спускаются вниз", чему немало способствовало появление в городах большого количества харчевен, пекарен и кондитерских, а также специальных "кухонь", где можно было купить только что приготовленную горячую пищу.

Характерным признаком новой европейской кухни в этот период становятся разнообразные выпеченные из теста изделия — пироги, торты, которых вообще не знала античность, со всевозможными начинками из мяса, рыбы, овощей и фруктов, сыра, яиц в разных смесях и пропорциях. В разных регионах их называли по-разному, и приготовление их во многом зависело от местных традиций, но тем не менее с середины XIII в. обычай печь пироги и торты становится неотъемлемой частью европейской культуры питания, по меньшей мере в городах.

В позднем средневековье в европейской культуре питания вновь происходят существенные изменения, во многом предопределившие ее дальнейшую судьбу. На исходе XIII в. период относительного всеобщего "благоденствия" заканчивается, прирост населения значительно опережает прирост ресурсов питания, и в начале XIV в. по всему континенту вновь прокатилась волна голодных годов. В некоторых местностях едва ли не каждый второй год был неурожайным. Люди стали хуже питаться, что привело к ослаблению здоровья населения в целом и, соответственно, к ухудшению общей эпидемиологической ситуации. Это, в свою очередь, способствовало распространению чумы, посетившей Европу в 1347-1350 гг. Любопытно отметить, что Монтанари подчеркивает прямую связь между голодом и чумой. Возможно, именно поэтому, по его мнению, от чумы в наименьшей степени пострадали прибрежные районы Нидерландов, в которых неурожай зерновых не имели столь фатальных последствий, ибо рыболовство и скотоводство, доминировавшее там в системе хозяйства, обеспечивали достаточное количество животных жиров и протеинов, препятствовавших ослаблению организма.



Положение с питанием относительно стабилизировалось лишь к концу XIV столетия. Демографические потери, вызванные чумой, привели к сокращению посевных площадей, во многих регионах пастбища и луга возобладали над пашней, и скотоводство превратилось там в основу хозяйства. Торговля мясом оживилась, цены на него упали, а спрос на рабочую силу и, соответственно, заработки - выросли. С конца XIV в. и до середины XVI в. вся Европа ела мясо. В деревнях крестьяне употребляли преимущественно свинину, она стала символом "деревенского" питания; говядина предназначалась на продажу - ее потребляли горожане; в XV в. в городах "входит в моду" также баранина.

XIV-XVI вв. - эпоха интенсивной социальной мобильности, сословные границы становятся все более проницаемыми. Стремление высших социальных слоев оградить себя от вторжения "мелких людишек" из "низких" сословий проявляется прежде всего в том, что стиль жизни, одежда и даже питание всех сословий тщательно кодифицируются всевозможными декретами и предписаниями: каждый должен есть "в соответствии со своим качеством" - "*iuxta\*uam qualitatem*". Считалось, что для желудка знатного человека приемлема только дорогая, утонченная, изысканно приготовленная пища, соответствующая его общественному статусу, богатству и власти, тогда как для простолюдинов годится простая и грубая. Всякое нарушение сословных привилегий знати в отношении пищи было строго наказуемо, об этом можно судить по литературе того времени. В одной новелле XIV в. рассказывается о некоем крестьянине из окрестностей Болоньи, который повадился по ночам воровать персики в саду своего господина. Незадачливый вор, пойманный и в наказание "вымытый" кипятком, должен был выслушать такое поучение: "Впредь оставь в покое полагающиеся мне плоды и довольствуйся своими - репой, чесноком да луком с просяными лепешками". Социальные различия должны были соблюдаться и в застольном ритуале. Так, в 1344 г. арагонский король требовал воздавать почести каждому из своих сотрапезников с "математической точностью". Для него одного, например, накрывали стол как для восьми персон, принцам полагалось "есть" за шестерых, архиепископам - за четверых и т.д.

В целом культура питания этого периода характеризуется усложнением застольного ритуала как процесса выражения полномочий власти через еду. О господах судят теперь уже не по их способности и возможности есть много, а по тому, сколь умело, практично и изысканно организованы кухня и застолье в их доме. Важно правильно рассадить гостей, занять их утонченной беседой, удивить дорожными и вкусными блюдами, роскошной сервировкой и таким образом продемонстрировать как собственное богатство, власть и могущество, так и свой вкус, и мастерство повара и церемониймейстера. Праздничное застолье - важное событие, длящееся обычно около семи часов (с 8 вечера до 3 ночи). На всем лежит обязательный отпечаток театральности, зрелищности, так как все рассчитано не только на участников застолья, но

и - не в меньшей мере - на зрителей, на "народ", которому обязательно надо продемонстрировать это величественное действо, дабы он удивлялся и восхищался, тем самым внося свою долю "участия" в ритуал застолья. Именно поэтому, например, перед подачей на стол блюда проносились перед толпой на улице, для всеобщего обозрения, да и состав и оформление самих этих блюд, как правило, были исполнены глубокого символизма; в "архитектуре" блюд преобладала форма рыцарского замка - символа власти и могущества, и в хрониках встречаются, например, восторженные описания сахарного замка "с зубчатыми стенами и весьма искусно выполненными башнями", полного живых птиц, которые, как только блюдо вносили в зал, разлетались в разные стороны "к большой радости и удовольствию гостей", или "искусного замка", внутри которого была заключена свинья, "тщетно пытавшаяся взлететь", а потому отчаянно визжавшая и хрюкавшая среди множества живых скворцов. Так, традиции, связанные с питанием, пишет Монтанари, становятся ареной, где мир власти и привилегий, мир сытости и пресыщения грубо противопоставляет себя миру голода и страха перед ним, миру, без которого эта "культура сытых" не могла бы ни существовать, ни быть столь утонченной и изысканной.

Психологическим "противоядием" против голода и страха перед ним становится мечта о мире, благоденствии, достатке, мечта о стране с "молочными реками и кисельными берегами" - утопия. Картины такой сказочной страны, — по выражению автора, - народной версии "ученой" мифологии рая, возникают и распространяются в устной культуре в период между XII и XIV вв. Ее первое описание мы находим во французском фавлю о стране Кокань, где стены домов сделаны из окуней, лососей, сельдей, а крыши - из осетрины и ветчины, где куски жареного мяса растут прямо на полях, как хлеб, на улицах повсюду жарятся жирные гуси, везде стоят накрытые столы, и можно есть и пить, сколько душе угодно. С начала XIV в. подобные истории встречаются в литературах почти всех европейских стран. Тема пищи и пресыщения сочетается в них и с другими мечтами - о добротной и красивой одежде и обуви, о свободной, приносящей радость сексуальности и т.п. Не углубляясь в вопрос о том, в какой мере "высокая" культура и литература прямо или косвенно отражают "народное" сознание, Монтанари тем не менее констатирует, что между этими двумя "уровнями" средневековой культуры существует тесная связь. "Культура хвастовства и демонстративной расточительности", пишет он, не может существовать и не может быть понята вне "культуры голода и страха перед ним". Они функционируют в нерасторжимом единстве и ведут нескончаемый диалог, будучи не просто различными (противостоящими) планами выражения двух разных общественных и культурных категорий, а самостоятельно существуя внутри каждой из этих категорий. Поясняя эту мысль, Монтанари подчеркивает, что хотя собственно голод и страх перед ним незнакомы привилегированным слоям, но они в своей повседневной жизни постоянно апеллируют к ним, на них рассчитан те-

атральный эффект их пиров. В то же время "мир голодных" - низшие слои общества, порою как бы меняет свое положение, "переворачивается", превращаясь на какое-то время в "мир сытости и демонстративной расточительности". Это происходит, как правило, во время праздничных застолий по поводу тех или иных знаменательных событий или дат (праздники, свадьбы, похороны и т.п.), когда поглощается огромное количество пищи, неосмотрительно уничтожается значительная часть всех запасов, что чревато для крестьянских семей голодом в дальнейшем. Так в момент праздничного пира модель поведения бедных в отношении к пище приближается к модели поведения богатых, хотя и не без оттенка ритуального самовнушения, самообмана.

На заре нового времени европейская система питания опять претерпевает изменения. Считается, что они были обусловлены открытием Америки; внедрение в рацион новых продуктов - кукурузы, картофеля, томатов — произвело подлинную "революцию" в питании европейского населения. Монтанари, однако, показывает, что в действительности никакой "революции" тогда не могло произойти, потому что для ассимиляции новых сельскохозяйственных культур в Европе потребовалось еще два-три столетия, и "революция" имела место гораздо позже, в XVIII столетии, когда в Европу вновь пришли голодные времена и традиционная система питания уже не могла удовлетворять общественных потребностей. Действительно, долгое время европейская культура питания оставалась индифферентной к диковинкам из Нового Света, что объясняется не столько людской психологией, "косностью" традиционного крестьянского сознания, сторонящегося всего нового и непонятного, сколько тем, что темп жизни тогда был гораздо медленнее, чем теперь. Отнюдь не появление новых продуктов "сломало" прежнюю систему питания: они внедрились в нее, как пишет Монтанари, именно в тот момент, когда сама она и была уже изрядно поколеблена. В этом внедрении можно выделить две разделенные во времени фазы: появление в Европе новых сельскохозяйственных культур сразу после открытия Америки и их активное возделывание, которое началось лишь пару столетий спустя; поводом для перехода к этой фазе, как было сказано, послужил голод.

В XVI в. ресурсы традиционного питания уже не отвечали потребностям, связанным с ростом населения. Положения не спасали ни активная сельскохозяйственная экспансия, подобная той, которая уже имела место в XI-XII вв., ни значительное улучшение агротехники. Проблему голода пытались решить и путем широкого распространения мало известных прежде культур. Так, в некоторых областях Испании, в Ломбардии, на Сицилии большие площади стали засеивать рисом, известным издревле, но считавшимся экзотическим продуктом, а потому входившим только в соусы и приправы. В XVI в. была заново "открыта" гречиха, и к традиционной овсянке добавилась гречневая каша. В конце этого же столетия стали использовать и картофель, однако до XVIII в. он не играл в питании существенной роли.

С середины XVI в. в Европе значительно сокращается и потребление мяса, что, разумеется, в большей степени коснулось обнищавших от постоянных локальных войн и неурожайных годов низших слоев населения. Рацион их питания становится все более скудным и однообразным, хлеб заменяет в нем многие продукты, в первую очередь мясо. Более четкой, социально дифференцированной становится и "иерархия" сортов хлеба. Белый хлеб остается доступным только богатым и знатым; простым людям в городах, обретшим вкус к пшеничному хлебу по меньшей мере с XIII в., все чаще приходится довольствоваться хлебом из смеси пшеницы и ржи.

Обострение ситуации с питанием и массовое обнищание населения имели следствием увеличение числа голодающих в период с XVI по XVIII в. Эти столетия отмечены острыми конфликтами из-за пищи. Хуже всего приходилось крестьянам и поденщикам. Часто во времена продовольственных кризисов толпы голодающих крестьян и бродяг подступали к городским воротам, которые немедленно запирались. Такая "жестокость горожан" особенно обострилась в XVII в. Нищенствующим голодающим крестьян, пришедших в город искать пропитания, заключали в тюрьмы наравне с разбойниками и ворами или любыми способами старались выдворить из города. В такой обстановке государственная - и прежде всего королевская - власть выступала в роли гаранта, обеспечивающего питание подданных, так что архаическая мифологема "король, который кормит свой народ", получила новый культурный импульс.

Эпоха, переходная от средневековья к новому времени, характеризуется еще и тем, что в это время в массовой психологии - и это нашло свое отражение в литературе - окончательно сформировались связанные с привычками питания стереотипы восприятия народов. С этой точки зрения Европа как бы разделяется на две части — на Север и Юг, внутри которых можно, разумеется, обнаружить и свои, более мелкие, особенности. "Северяне", или "германцы" - прожорливые, много пьющие, предпочитающие мясо всем остальным блюдам, противопоставляются "южанам" - умеренным в еде и питье вегетарианцам. Различия между двумя этими культурами питания особенно обостряются после Реформации, которая отвергла пищевые запреты католической церкви, касающиеся главным образом ограничения в потреблении мяса. Отныне потребление мяса становится символом независимости от римской церкви. В католическом мире, напротив, ужесточается контроль над частной жизнью касательно выполнения пищевых запретов и соблюдения постов, что можно объяснить, по мнению автора, "полемической реакцией" на Реформацию. В XVII в., например, по улицам Флоренции в дни поста ходил чиновник инквизиции и в буквальном смысле принюхивался, стараясь по запаху определить, не готовят ли в каком-нибудь доме скромные блюда.

В XVII в. можно констатировать и изменение вкусов в кулинарии, связанное в первую очередь с изменением роли сливочного и расти-

тельного масел. Соусы (даже для салатов), прежде содержавшие преимущественно вино или кислые соки (виноградный, лимонный), становятся все более жирными, что изменило не только их вкус, но и диапазон применения. Поскольку с открытием новых торговых путей пряности стали широко доступными и не считались более предметом роскоши, "элитарная" кухня к ним охладевает, обращаясь к традиционным местным приправам: разным сортам лука, к чесноку, пряным травам, грибам, сардинам, которые придавали особый колорит вошедшей в моду "жирной" кухне. Другой отличительный признак новой кухни - кардинальное разделение "кислого" и "сладкого" направлений. "Сладкое" становится все более значимым, появляются новые виды сладких десертов, конфеты и т.п., чему в немалой степени способствовало распространение сахарного тростника и превращение его в популярную сельскохозяйственную культуру. Появляются и новые напитки — кофе, чай, шоколад, ставшие прекрасным дополнением к старым - пиву и вину, которых в Европе того времени потреблялось очень много. Разумеется, сначала они считались "элитарными", но затем быстро распространились в быту всех сословий. Появляются и новые напитки с высоким содержанием алкоголя - ром, кальвадос, водка, виски, сладкие ликеры. Их изобретению во многом способствовало развитие алхимии, разработавшей способы перегонки продуктов брожения зерна, фруктов, овощей.

В XVIII в. положение с питанием в Европе вновь резко обостряется. Причины голода оставались прежними - несоответствие роста населения приросту ресурсов питания. В поисках выхода европейское население наряду с традиционными средствами (расширение обрабатываемых площадей, усовершенствование агротехники) обращается и к возделыванию культур, альтернативных традиционным зерновым, - кукурузы, картофеля, гречихи, риса. Именно тогда, на рубеже XVIII-XIX вв. и происходит так называемая "аграрная революция", связанная с внедрением "американских" сельскохозяйственных культур. Во времена голода их высокая урожайность стала рассматриваться как главное достоинство, так что, уточняет Монтанари, "конверсия" системы европейского питания произошла "по" необходимости" и была обусловлена прежде всего недостатком пищевых ресурсов. Любопытно отметить, что новые продукты не изменили европейскую кухню, потому что были интегрированы в нее не в виде ингредиентов каких-либо новых блюд, а приспособлены к старым традициям. Из кукурузы, например, стали варить столь привычное крестьянское кушанье, как каша, из картофеля первое время вообще пытались печь хлеб.

Вплоть до начала XIX в. европейское общество продолжало оставаться так называемым "сообществом с малым коэффициентом обеспеченности". Причину этого Монтанари видит опять-таки в постоянной нехватке питания при неуклонном росте населения и считает эту ситуацию "постоянно повторяющимся парадоксом в европейской истории". По его мнению, увеличение народонаселения никак уж нельзя

связать с улучшением положения с питанием. Действительно, уже в конце XVIII в. мясо становится совсем редким продуктом на крестьянском столе, три четверти всех калорий обеспечивается зерновыми культурами. И только к середине XIX в. происходит еще одна "революция" в питании, ознаменовавшая переход от системы питания, основанной на зерновых культурах, к потреблению жиров и протеинов, которые давала мясная пища. "Революция" эта свершалась медленно, в разных регионах темпы ее были различными. В наиболее развитых промышленных странах (Англия, Франция) изменения в системе питания стали ощущаться только к концу XIX столетия, а в более отсталых (Италия, Испания) - пожалуй, лишь к середине XX в.

Промышленная революция, развитие транспорта и совершенствование путей сообщения, а также возникновение новых разнообразных технологий консервирования сделали новую систему питания, по выражению Монтанари, "делокализованной", что позволяло избежать голода в случае неурожая в определенной местности. Процесс делокализации имел следствием также унификацию питания во всех индустриальных странах. При этом европейская система питания обрела четко выраженный "городской" характер, и не только потому, что для индустриального общества характерен высокий процент городского населения, но главным образом потому, что "городское" питание стало нормой, к которой стремились все социальные слои.

"Оборотной стороной" новой системы питания стало разрушение характерной для традиционных обществ гармонии между человеком как "потребителем" продуктов и природой как их "производителем". Если в доиндустриальном обществе питание строго зависело от времени года и региона, то в современной системе производства и распределения продуктов отражено отчуждение человека от природы. В своем питании общество потеряло культурные ориентиры: клубника и персики на Рождество свидетельствуют не только и не столько о роскоши, сколько о хорошо развитом рынке, и если раньше территориальная принадлежность продуктов была несомненной и отражала естественный порядок вещей, то теперь консервирование, воздухонепроницаемые упаковки и т.п. позволяют игнорировать и времена года, и географическое положение, что не способствует нашей связи с природой и гармонии с нею.

Что касается традиций потребления пищи и ее качественного состава, пишет в заключение Монтанари, исторические документы также свидетельствуют о том, что культурный идеал питания прошлых веков весьма далек от культурного идеала наших дней. Достаточно вспомнить "белый и жирный сыр" времен Карла Великого или "густой, с большим слоем жира, приправленный салом суп из бобов", упоминаемый в одной из хроник VIII в. Вплоть до XVIII в. "хороший" стол означал "жирный" стол, считалось, что "хорошо есть" - это есть много и жирную пищу. Отсюда, соответственно, и эстетические идеалы: толстяк - значит хорошо питающийся, богатый человек, и красивыми счи-

тались именно пышнотелые женщины. Только в XVIII в., да и то в городской среде, входит в моду стройность и подвижность, характеризующие соответственно и структуру питания. Это было время, когда появлялись новые идеологии, новые политические теории, новые теории питания. Кофе стало напитком "интеллигенции", и пить кофе стало признаком утонченности, противопоставлявшимся косности традиций старой аристократии, отдававшей предпочтение вину и пиву. Одновременно складывается и "оппозиция" сторонникам жирной пищи. Эти тенденции еще более укрепляются в XIX в., постепенно намечается "демократизация" потребления продуктов питания, которая впоследствии покончит с основными привилегиями в пище. Новое отношение к еде зарождается преимущественно в элитарных кругах, и привычка есть много и жирную пищу все чаще расценивается как свойство "неотесанных" мужиков, представителей низших слоев общества. Со второй половины XX в. избыточное жирное питание, обуславливающее многие болезни, стало расцениваться в европейской культуре однозначно отрицательно.

<sup>1</sup> Структурный анализ противопоставлений, реализуемых в традициях употребления и приготовления пищи у разных народов дается в работах К. Леви-Строса: *Levi-Strauss C. Le triangle culinaire // L'Arc. 1965. N 26; Idem. Mythologiques. I. Le cm et le cuit. P., 1964; Idem. Les champignons dans la culture // L'Homme. 1970. Vol. 10. N 1.*

<sup>2</sup> Для удобства изложения мы все же будем иногда прибегать к привычной общепринятой периодизации. - Примеч. ред.

<sup>3</sup> Об этом подробнее см.: *Гуревич А.Я. Аграрный строй варваров // История крестьянства в Европе. Эпоха феодализма. М.: Наука, 1985. Т. 1. С. 90-136.*

<sup>4</sup> *Гуревич А.Я. Нескромное обаяние власти // Одиссей. 1995. М., 1995. С. 71; Категории средневековой культуры. 2-е изд. М., 1984. С. 229.*

*Ю.Е. Арнаутова*