

Смирнова, Е. Д. Система питания в средневековой Европе: заметки и наблюдения / Е. Д. Смирнова // Лістападаўскія сустрэчы – 5. Праблемы старажытнасці і сярэднявечча: Зборнік артыкулаў па матэрыялах Міжнароднай навуковай канферэнцыі ў гонар акадэмікаў М. М. Нікольскага і У. М. Перцава (13–14 лістапада 2003 г., Мінск) / Навук. рэд. В. А. Фядосік і І. А. Еўтухоў. – Мн.: БДУ, 2005. – С. 154–157.

Е. Д. Смирнова

СИСТЕМА ПИТАНИЯ В СРЕДНЕВЕКОВОЙ ЕВРОПЕ: ЗАМЕТКИ И НАБЛЮДЕНИЯ

Одним из перспективных направлений историко-антропологических исследований современной медиевистики является история питания. Интерес к ней обострился в последнее десятилетие 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 среде обитания, бытовой истории, жилищу, костюму, гастрономическим запросам. И, вероятно, далеко не случайно, что в Руане (1990 г., международный colloquium, посвященный формам общения и поведения за столом), Прато (1997 г., международная конференция по проблемам питания) и Москве (1998 г., круглый стол по проблеме «Социальность, рожденная за пиршественным столом») прошли представительные научные конференции, посвященные изучению этой темы. И хотя пока она еще не столь популярна, как, скажем, тендерная история, но будущее за этим направлением вырисовывается вполне оптимистичное.

Система питания в средневековой Европе сложилась не вдруг и не сразу. Начало ее формирования можно отнести к V—VI вв., когда после крушения Римской империи и смешения народов и культур складывается единый «христианский мир», и начинает формироваться 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-завоевателями. «Средиземноморская» модель (в силу того, что основой греко-римской системы хозяйства являлись

земледелие и садоводство) была вегетарианской, ее символом считался хлеб (символ «цивизованности»), 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» («варварства» и «цивилизации») сохранилось в системе европейского питания на протяжении всего средневековья, и более того чуть-ли не до конца XIX в. Хотя, после расселения германцев на территории бывшей Римской империи, можно говорить об активном процессе взаимопроникновения «средиземноморской» («римской») и

«варварской» («германской») моделей хозяйства (сочетании хлебопашества, огородничества, скотоводства и охоты), 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 власти.

Другой важной предпосылкой 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 и растительным маслом. Средневековая модель системы питания усложнилась; противостояние же «римского» и «варварского» было заменено иными «полярностями» — мирян и монахов, города и деревни, богатых и бедных, сытых («культура демонстративной расточительности») и голодных («культура голода»). В идеологическом смысле противопоставление системы питания светской знати (как культуры изобилия и мясной пищи [Не стоит забывать, что пищей рыцарей были мясо, хлеб, вино]) монашеской культуре (как культуре воздержания и отказа от мяса [Пища клириков, монахов и отшельников — хлеб, овощи, вода, рыба]), т. е. противопоставление «карнавала» и «поста» было актуально на протяжении всего средневековья.

В XI—XIII вв. рост численности населения в Европе обостряет проблему обеспеченности пищевыми ресурсами; возникает необходимость распашки все новых и новых земель. Результатом масштабной внутренней колонизации стало уничтожение лесов и пастбищ, эрозия почв, так что проблема «хлеб или мясо» в целом решается в пользу хлеба. Надо полагать, что именно в высокое средневековье (X—XIII вв.) европейское хозяйство окончательно обретает четкую аграрную ориентацию. Не вырубленные же еще леса все больше попадают в собственность крупных землевладельцев, что имело решающее значение в истории питания. Поскольку с этого момента окончательно закрепляется социальная дифференциация не только в количественном потреблении пищи (это было и раньше), но и в качественном отношении. Пища низших слоев общества теперь основывается преимущественно на вегетарианских продуктах (зерновые, овощи), в то время как мясо (в первую очередь, свежая 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 уже в XI в.

Тем не менее конец высокого средневековья (вторая половина XIII в.) — время относительного благополучия и экономической стабильности Европы, когда большинство населения могло потреблять достаточно большое количество пищи. В позднее средневековье в культуре питания вновь происходят существенные изменения, во многом предопределившие его 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 прокатывается голод. Ухудшение питания привело к ослаблению здоровья населения и, соответственно, 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.

Но демографические потери, вызванные чумой, привели к сокращению посевных площадей, во многих регионах пастбища и луга возобладали над пашней, и скотоводство превратилось в основу хозяйства. Торговля мясом оживилась, а цены на него упали. 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» баранина.

В XIV—XVI вв. стиль жизни, одежда и питание всех сословий тщательно кодифицируются всевозможными декретами и 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. Культура питания этого периода характеризовалась и усложнением застольного ритуала (как процесса выражения полномочий власти через еду). О господах судят теперь не по их способности и возможности есть много, а по тому, сколь умело, практично и изысканно организованы кухня и застолье в их доме. Застолье было призвано регулировать социальные отношения; а пир (тем более королевский) как церемониальная публичная трапеза, регулируемая строгим этикетом, был важнейшей политической демонстрацией, наглядным выражением масштабов власти и богатства и необходимым инструментом для возвеличивания знатной персоны.