

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РФ
ФГБОУ ВПО «НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

С. В. Нехаева

**ЦИВИЛИЗАЦИЯ СРЕДНЕВЕКОВОГО ЗАПАДА:
КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ, ЗАСТОЛЬНЫЕ ТРАДИЦИИ
И ОБЫЧАИ**

Учебно-методический комплекс
для студентов 2-го курса
Института истории, гуманитарного и социального образования
Специальность 050100.62 – История

Новосибирск 2011

УДК 94(4+7)(0,75.8) + 930.85(075.8)
ББК 63.3(4)–7я73-1
Н – 585

Печатается по решению
Редакционно-издательского
совета НГПУ

Р е ц е н з е н т ы:

доктор исторических наук, профессор НГУ

А. Е. Демидчик;

кандидат исторических наук, доцент НГУ

Г. Г. Пиков

Н – 585 Нехаева, С. В.

Цивилизация средневекового Запада: культура питания, застольные традиции и обычаи: учебно-методический комплекс / С. В. Нехаева. – Новосибирск: Изд. НГПУ, 2011. – 104 с.: ил.

Издание знакомит читателей с малоизученной страницей истории средневекового Запада – историей питания, пищевыми практиками, застольными традициями средневековой эпохи. Представленный на его страницах оригинальный авторский курс вводит слушателей в яркий и красочный мир средневековой глuttonии с характерными для него специфическими формами сознания и поведения – мир, который многое может рассказать о том времени, человеке, обществе, культуре. Работа основана на широком круге источников и литературы (преимущественно латино-, англо- и италиязычных) и обобщает более чем десятилетний опыт преподавания автором серии дисциплин, объединенных общей проблематикой истории повседневной жизни средневекового Запада.

Помимо рабочей программы и курса лекций, учебно-методический комплекс содержит руководство для практических занятий, задания для самостоятельной работы и проверки знаний. Издание снабжено подборкой изобразительных источников (сцены из средневековых миниатюр, фресок, артефакты).

Учебно-методический комплекс адресован студентам-историкам, обучающимся по программе бакалавриата, а также аспирантам, преподавателям исторических факультетов университетов, школьным учителям. Материалы издания могут быть полезны и участникам историко-реконструкторского движения, музеологам, любителям древности, всем, кто интересуется новым культурантропологически ориентированным историческим знанием, бытовой культурой, повседневной жизнью, нравами и обычаями Средневековья.

**УДК 94(4+7)(0,75.8) + 930.85(075.8)
ББК 63.3(4)–7я73-1**

© Нехаева С. В., 2011

© ФГБОУ ВПО «Новосибирский государственный педагогический университет», 2011

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА СПЕЦКУРСА

Раздел 1. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ

1.1. ВЫПИСКА ИЗ ГОСУДАРСТВЕННОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО СТАНДАРТА ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Дв. 3.24. Дисциплины и курсы по выбору студента, устанавливаемые вузом.

Направление подготовки – 050100.62 (педагогическое образование).

Профиль: история.

Квалификация: бакалавр педагогики.

1.2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ СПЕЦКУРСА

В 2000–2010 гг. на кафедре всеобщей истории, источниковедения и историографии Института истории, гуманитарного и социального образования Новосибирского государственного педагогического университета для студентов, обучающихся по специальности «История», автором настоящего издания был подготовлен и прочитан цикл учебных курсов по проблемам повседневной жизни Запада в Средние века под обобщающим названием «Западноевропейский Средневековый мир в зеркале повседневности: образ жизни, традиции, ментальность». Помимо вводного раздела, посвященного теоретическим вопросам истории повседневности («Повседневность как объект научного познания»), сюда вошли такие курсы, как «Средства сообщения и коммуникации на средневековом Западе», «Средневековый костюм», «Рыцарский быт», «Средневековый университетский быт» и ряд других.

Настоящий спецкурс продолжает эту проблематику. Тематически он, как и другие курсы данного цикла, примыкает к общеобразовательной дисциплине «История Средних веков Европы». Материалы спецкурса призваны помочь студентам в овладении знаниями по истории европейского Средневековья, расширить их представления о бытовой культуре, нравах и обычаях средневекового мира, полученные в результате знакомства с общеобразовательными историческими дисциплинами.

Цель спецкурса – сформировать у студентов целостное представление о культуре питания европейцев в Средние века, показать специфику и историко-культурную обусловленность пищевых традиций Запада.

Реализация поставленной цели предполагает решение следующих **задач**:

- реконструировать условия жизни западноевропейского средневекового мира, вскрыть источники его жизнеобеспечения; показать роль в формировании пищевых ресурсов Запада различных видов хозяйственной деятельности;
- выявить отличительные черты и особенности средневековой модели питания, выделить факторы, оказавшие влияние на ее формирование; показать значение в складывании средневековой гастрономической культуры христианских установок и церковных предписаний;
- воссоздать ассортимент пищевых продуктов средневекового Запада, описать наиболее распространенные способы их приготовления, выявить пищевые предпочтения различных общественных слоев и групп;

- реконструировать застольные традиции и обычаи средневекового Запада, проследить их эволюцию, выявить социокультурные функции средневековой трапезы, вскрыть ее знаково-символический характер;
- показать историко-культурную и социальную обусловленность глуттонического поведения, вскрыть связь традиций и обычаев питания с культурными практиками эпохи;
- дать общую оценку уровня развития гастрономической культуры Запада в Средние века, показать ее место и роль в жизни общества.

1.3. ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- условия жизни людей в средневековую эпоху, факторы, их детерминирующие;
- основные принципы жизнеобеспечения западноевропейского средневекового мира, особенности структуры потребления и рационов питания европейцев в данную эпоху;
- различия в питании верхов и низов, пищевые привычки разных слоев населения: особенности питания крестьян, горожан, знати и монашества;
- застольные традиции и обычаи средневекового Запада;
- основные направления, тенденции и итоги развития европейской культуры питания в Средние века, ее характерные черты и особенности;

уметь:

- работать с научной и научно-популярной литературой по истории повседневности, извлекать из источников информацию об образе жизни и обычаях питания людей, анализировать факты и явления повседневной жизни на основе исторических данных;
- выражать и обосновывать свою позицию по ключевым вопросам истории питания и проблемам развития гастрономической культуры европейцев в средневековую эпоху;
- изучать сферу питания системно, как составную часть единого социокультурного целого;
- выявлять сокрытые в еде человека средневековой эпохи культурные смыслы;
- оценивать уровень развития гастрономической культуры европейцев в Средние века;

иметь представление:

- о культуре питания как о специфическом объекте исторического исследования;
- о причинах интереса к истории питания в современной историографии;
- об особенностях и эвристическом потенциале культурантропологически ориентированной истории питания;
- об источниках по истории питания в Средние века, особенностях их отбора, специфике приемов и методов работы с ними;
- об исторической обусловленности культуры питания, моделировании пищевых практик культурными традициями и социокультурными воззрениями;
- о месте и роли питания в общественной жизни, его значении для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем;
- о формировании в Средние века у народов Европы особой модели питания и ее влиянии на складывание современной гастрономической культуры;
- о значимости изучения пищевых традиций этно-культурных общностей.

1.4. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ

Текущий контроль. В течение семестра студенты опрашиваются по ключевым понятиям спецкурса. На практических занятиях предлагается продемонстрировать подготовленные ими слайдпрограммы по избранной теме курса. Материалы для презентации студенты готовят либо самостоятельно, либо на основе тематических слайдпрограмм.

Результаты текущего контроля служат основанием для выставления оценок в ведомость контрольной недели по институту.

Итоговый контроль. Для контроля усвоения дисциплины учебным планом предусмотрен зачет, который проводится в виде тестирования.

Раздел 2. СОДЕРЖАНИЕ СПЕЦКУРСА

2.1. ПРОГРАММА СПЕЦКУРСА

Предмет, цели и задачи спецкурса

Актуальность изучения истории питания. Потребность в пище как базовая потребность человека. Связь обычаев питания с культурными практиками. Неоднозначное отношение к еде в обществах разных эпох. Различные модели питания, их цивилизационная обусловленность. Формирование в Средние века на территории Западной Европы специфического социокультурного пространства. Отличительные черты и особенности европейской средневековой цивилизации. Складывание у народов Европы в Средние века новой модели питания. Сфера питания как одна из важнейших сфер повседневной жизни человека. Реконструкция обычаев питания в контексте истории повседневности.

Изучение пищевых традиций европейских народов в историографии XIX–XX столетий. Труды историко-бытового и этнографического характера: ограниченность поля исследования. Формирование новых подходов к изучению истории пищевой культуры в трудах представителей школы «Анналов». Сфера питания как структура повседневности (Ф. Бродель). Становление новой исследовательской парадигмы в историографии второй половины XX столетия. Возникновение культурантропологически ориентированной истории питания. Изучение еды как социокультурного феномена. Проблематика питания в трудах М. Монтанари, Ж.-Ф. Ревеля, Ж. Ле Гоффа.

Теоретические аспекты проблемы питания. Еда как биологическая потребность и культурная практика. Архаические смыслы еды. Обряды поедания в вотивных и религиозных практиках древности. Еда как символ преодоления смерти, обновления жизни, воскресения.

Восприятие еды и ее сакральные смыслы в средневековом обществе. Связь представлений о рае с актами еды и питья. Еда бытовая и религиозная. Смысловое значение обряда евхаристии. Питание как составной элемент бытовой культуры и сфера повседневной жизни человека. Понятие исторических архетипов культуры питания.

Основные категории курса. Система питания как совокупность правил и привычек в приготовлении и потреблении пищи. Термины, характеризующие систему пищевых привы-

чек определенной культурной общности: понятия «культура питания» и «глуттоническое поведение». Категории «столовый этикет» и «застольные традиции».

Источники по истории питания европейцев в Средние века. Письменные источники. Сведения о пищевых продуктах в поместных описях и агрономических трактатах. «Капитулярий о поместьях» Карла Великого (IX в.). «Трактат о хозяйстве» Уолтера из Хенли (XIII в.). Информация о питании в монастырских, городских и семейных хрониках. Сведения об обычаях питания и правилах поведения за столом в трактатах, проповедях и наставлениях. «De institutione novitiarum» («О наставлении новиц» Гуго Сен-Викторского (XII в.), «Disciplina clericalis» («Об обучении клириков») Петра Альфонси (XII в.), «Morale scolarium» («Наставление школярам») Иоанна Гарланда (XIII в.), «Hofzucht» («Придворное воспитание») миннезингера Тангейзера (XIII в.), «Book of Nurture» («Книга воспитанности») Джона Рассела (XV в.). «Le Ménagier de Paris» («Парижский домохозяин», XIV в.). Учебники по кулинарии и гастрономические книги. Организация застолий: уставы цехов, гильдий, корпораций как источники по правилам их проведения. Средневековые учебники по медицине о пользе и способах здорового питания. «Tacuinum Sanitatis» («Секреты здоровья», XIV–XV вв.)

Памятники материальной культуры: предметы кухонного и столового обихода. Изобразительные материалы. Средневековые фрески и миниатюры как источники по истории трапезы.

Средневековая модель питания: источники и условия формирования

Факторы, оказывающие влияние на складывание системы питания (процесс ее генезиса и развития). Роль природного окружения и характера хозяйственной деятельности людей. Культурно-цивилизационная обусловленность пищевых привычек. Социальная детерминированность питания. Историко-культурная и социальная обусловленность глуттонического поведения.

Природная среда европейского региона в средневековую эпоху. Географические условия существования людей. Климат и рельеф. Особенности флоры и фауны. Отличия физической географии средневековой Европы от современной. Зависимость условий жизни людей от природного окружения. Влияние на природную среду деятельности человека.

Источники жизнеобеспечения и средства жизни средневекового Запада. Способы производства общественного продукта. Техническое оснащение европейского средневекового общества. Развитие земледелия и скотоводства. Состояние сельхозинвентаря и агротехники. Способы обработки земли. Локализация злаковых культур в средневековой Европе. Продуктивность сельского хозяйства. Урожайность зерновых. Состояние ремесел, торговли и обмена.

Экономические возможности человека Запада. Роль в обеспечении продуктами питания земледелия и скотоводства. Значение в жизнеобеспечении средневекового человека охоты и рыболовства. Виды охоты в средневековом обществе. Отлов дичи с использованием сетей, силков, ям и изгородей. Псовая охота. Охота с ловчими птицами. Охота с арбалетом. Охотничьи дворы знати. Ограничение доступа простолюдинов к лесным и пастбищным угодьям. Трактат Фридриха II «Об искусстве охоты с ловчей птицей» («De Arte Venandi cum Avibus», XIII в.), «Книга об охоте» («Livre de la chasse») Гастона де Фуа (XIV в.), «Книга об

искусстве соколиной и псовой охоты» («Le livre de l'art de faulconnerie et des chiens de chasse») Гульельмо Тардифа (XV в.) как источники по истории средневековой охоты.

Питание и транспорт. Влияние на состояние системы питания развития транспортной сети. Средства сообщения и способы транспортировки продуктов в средневековой Европе. Состояние дорог. Несовершенство способов хранения съестных припасов.

Перемены в системе питания европейцев в Средние века, их историческая обусловленность. Социокультурные источники формирования новой модели питания. Исторические предпосылки преобразований в сфере питания. Крушение античной цивилизации. Встреча на территории Европы двух культур и моделей питания. Варварская (германская) и античная (римская) пищевые традиции как источники формирования новой пищевой культуры. Культура злаков и культура мяса: противостояние и симбиоз.

Влияние на формирование пищевых традиций Запада христианства. Культивирование церковью негативного отношения к телесным удовольствиям. Воздействие на гастрономическую культуру Средневековья монашеских аскетических идеалов. Тенденция к услаждению рта и плоти в народной бытовой культуре и ее значение в складывании новой модели питания.

Продукты питания и структура потребления

Роль в питании средневекового человека зерновых. Способы приготовления хлеба и виды хлебных изделий. Суржа. Плоды огородничества и садоводства. Значение в питании средневекового человека бобовых. Культивирование лесных и полевых растений.

Доля мяса в рационе европейцев. Оценки уровня его потребления в различных социальных слоях и группах: гипотезы Ф. Броделя, Дж. Пинто, Ж. Ле Гоффа. Виды мяса и птицы. Региональные различия в потреблении мяса. Потребление мяса как показатель высокого общественного положения. Роль в питании жителей Северной и Южной Европы рыбных продуктов. Морская и речная рыба. Развитие на севере Европы сельдяного промысла. Способы употребления рыбы. Виды рыбопродуктов. Вяленая, сушеная и соленая рыба.

Соль и специи. Способы добычи соли и уровень ее потребления. «Пряное» безумие в Европе. Клубне-корневые и листовые приправы. Корковые и цветочно-плодовые пряности. Причины широкого употребления специй в средневековой кухне.

Напитки. Развитие на Западе техники виноделия. Уровень потребления вина и других спиртных напитков. Хранение вина. Виноградные и плодовые вина. Вина с ароматическими добавками. Гипокрас. Пиво и медовуха. Травяные настои. Появление в Европе первых перегонных кубов. Зерновой спирт. Фруктовая водка. Превращение крепких спиртных напитков из лекарственного средства в пищевой продукт. Появление в Европе новых напитков. Шоколад.

Расширение ассортимента пищевых продуктов в период Средневековья. Калорийность средневековых рационов. Нехватка фруктозы и глюкозы. Сахар и сладости. Будничные и праздничные рационы средневекового человека. Цены на продовольствие. Дешевизна продуктов питания в сравнении со стоимостью других предметов и услуг первой необходимости. Региональные различия в питании европейцев. Глюттонические предпочтения различных слоев населения. Пищевые рационы в монастырях, университетских коллегиях и госпиталях.

Основные принципы и характерные черты системы питания

Несбалансированность потребления. Причины частого голода. Частота неурожайных лет. Преобладание принципа самообеспечения. Несбалансированность средневековых рационов. Причины нарушения баланса в питании. Дисциплинарный характер гастрономической культуры средневековья. Феномен статусного потребления.

Влияние христианской идеологии на культуру питания. Пищевые предписания церкви. Пропаганда ограничения телесных запросов. Грех чревоугодия и добродетель воздержания. Христианские писатели о пользе умеренного питания.

Религиозная регламентация питания. Ежедневные и календарные посты. Постная и скоромная пища. Диетическая функция постов. Особенности постного питания у различных слоев населения. Средневековый мир между постом и карнавалом. Анонимная поэма XIII в. «Война Поста и Масленицы».

Объемы потребления. Отношение к обжорству. Питание как средство социальной репрезентации. Стереотипы глоттонического поведения власть имущих и неимущих. Практики престижного потребления. Сословная регламентация питания. Пищевые ограничения и табу. Регламентация питания в монастырях (требования монастырских уставов).

Режим питания. Различия в режиме питания верхов и низов. Распорядок приема пищи в монастырях: прандиумы и цены.

Приготовление пищи

Кухонные помещения. Очаги и печи. Тарная посуда. Кухонная утварь. Кулинарные практики. Основные методы тепловой обработки продуктов. Средневековая палитра вкусов. Способы приготовления пищи. Влияние на кулинарные практики Средневековья гуморальной теории. Положение поваров. Кухонный персонал и его иерархия.

Средневековые меню. Блюда на основе зерновых, бобовых и овощных культур. Способы приготовления мяса. Мясное меню. Пищевые предпочтения феодальных сеньоров, крестьян, горожан. Меню монастырских трапез. Эволюция кулинарных вкусов.

Изменения в структуре потребления в эпоху позднего Средневековья. Рождение искусства гастрономии. Появление первых кулинарных книг. «Libellus de Arte Coquinaria» («Книга о кулинарном искусстве») датского архиепископа Абсалона (1200 г.). Немецкая поваренная книга «Vuch von guoter Spise» («Книга о хорошей пище», 1345–1352 гг.). Французский учебник по кулинарии «Le Grand Cuisinier de toute Cuisine» («Большая поваренная книга», 1350 г.). Английские поваренные книги «Ancient Cookery» («Античная кулинария», 1381 г.) и «The Forme of Cury» («Способы приготовления», 1390 г.). Развитие поварского искусства. Сборник рецептов метра Эберхарда «Das Kochbuch des Meisters Eberhard» («Поваренная книга мастера Эберхарда», 1495 г.). Итальянские поваренные книги: Тосканской аноним «Libro della cocina» («Поваренная книга», ок. 1380 г.), Венецианский аноним «Libro di cucina» («Поваренная книга», ок. 1430 г.), маэстро Мартино «Libro de arte coquinaria» («Книга о кулинарном искусстве», ок. 1460 г.). Причины интереса монашества к гастрономическому искусству. Гуманистические трактаты по кулинарии. Поваренная книга Бартоломео Сакки (Платины) «De honesta voluptate et valetudine» («О достойном удовольствии и здоровье», 1470 г.).

Культура потребления

Помещения для приема пищи. Монастырские трапезные. Развитие в городах сети питания: кабаки, харчевни, трактиры.

Средневековая трапеза и ее социокультурные функции. Специфика трапез в Средние века. Пир как форма социального общения. Ритуальные действия и церемониальные атрибуты.

ты в трапезе, ее знаково-символическое значение. Магические и сакральные элементы в обеденном ритуале.

Виды застолий в Средние века. Праздничные и повседневные трапезы. Средневековые обычаи гостеприимства. Куртуазные образцы приема гостей.

Застольные традиции и обычаи

Правила размещения гостей за столом. Маркирование статуса участников трапезы. Ритуал омовения рук. Сервировка стола. Столовая посуда. Материалы и форма посудных изделий. Основные виды столовой утвари. Столовые приборы. Рождение вилки. Кубки и бокалы. Солонки. Коробочки для пряностей. Парадные сосуды.

Порядок подачи блюд. Правила поведения за столом. Продолжительность трапез. Задача милостыни. Трапеза у аристократов (по миниатюрам «Часослова герцога Беррийского»). Званый обед в богатом бюргерском доме (по «Парижскому домохозяину»). Особенности монастырской трапезы. Правила поведения за столом в монастырях (по сборнику Эйсхема XIII в.). Университетские банкеты (по «Наставлению школяров» И. Гарланда). Трапезы в эпоху Возрождения. Придворный обеденный церемониал, его достоинства и недостатки.

Эволюция застольных манер в позднее Средневековье и факторы, ее детерминирующие. Влияние на столовый этикет процессов индивидуализации сознания и декорпоративизации общественной жизни. Внедрение в практику питания новых стандартов цивилизованности. Облагораживание пищевых привычек.

Значение и место культуры питания в жизни средневекового общества. Основные направления и тенденции в развитии системы питания в Средние века. Традиции и новации в пищевой культуре средневекового Запада. Консерватизм пищевых привычек и вкусов европейцев в Средние века. Разрыв с прежними пищевыми традициями в эпоху модернизации.

Итоги развития европейской культуры питания в Средние века, ее характерные черты и особенности. Роль средневековых пищевых традиций в формировании гастрономической культуры современной Европы.

2.2. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ЧАСОВ ПО ВИДАМ РАБОТ

Вид учебной работы	Количество часов
Аудиторные занятия	
Лекции	12
Практические занятия	4
Семинары	–
Лабораторные работы	–
<i>Всего</i>	<i>16</i>
Самостоятельная работа студентов	
Подготовка презентации по избранной теме	6
Самостоятельный просмотр учебных фильмов	2
Работа над понятиями	6
Подготовка к прохождению тестирования	2
<i>Всего</i>	<i>16</i>
Итого	32

ТЕКСТЫ ЛЕКЦИЙ

ВВЕДЕНИЕ

Хронологические рамки спецкурса охватывают V–XV столетия – время существования западноевропейской средневековой цивилизации.

История и культура питания средневекового Запада рассматриваются комплексно, как два взаимосвязанных компонента единого исторического процесса. Пищевые традиции и глуттонические практики Средневековья изучаются в контексте социальной и культурной жизни эпохи – как явления историко и культурно обусловленные. Мы старались не просто реконструировать пищевые обычаи средневекового Запада, но и проследить их связь со средневековым мышлением, показать, в какой мере обычаи питания и формы глуттонического поведения моделировались представлениями средневековых людей и культурными практиками эпохи. Таким образом, в рамках спецкурса по возможности реализуется социокультурный подход к проблематике питания¹, характерный для современного состояния этой отрасли исторического знания. Такой подход позволяет выявить место и роль питания среди других социальных явлений и процессов, показать его значение для судеб человеческой цивилизации в прошлом и настоящем.

Другая особенность спецкурса – широкое использование наряду с письменными источниками материалов изобразительного искусства (прежде всего книжной миниатюры) и в качестве иллюстраций, и как самостоятельного визуального источника, обладающего собственной ценностью – эстетической, этической, социокультурной и открывающего разнообразные возможности для постижения истории. Привлечение визуальных источников содействует конкретизации исторического материала, созданию ярких образов и картин прошлого, помогает ввести слушателей в обстановку изучаемого периода времени, дать им почувствовать колорит и дух эпохи.

Спецкурс адресован студентам-историкам, получающим вузовскую подготовку по программе бакалавриата. Его материалы адаптированы к восприятию слушателей второго года обучения, поэтому из тематики исключены некоторые наиболее сложные разделы, посвященные изучению общетеоретических проблем истории питания. Не рассматриваются историография вопроса, теория исторических архетипов культуры питания, вне рассмотренных остаются также достижения в этой области других гуманитарных и естественнонаучных дисциплин. Вместе с тем, несмотря на ограниченность учебных часов, отводимых при подготовке по программе бакалавриата на изучение теоретических вопросов, материалы спецкурса все же ориентированы на то, чтобы сформировать у студентов представление об особенностях и эвристическом потенциале культурантропологически ориентированной истории питания. Тем самым они получают возможность приобщиться к одному из ключевых направлений современного исторического знания с характерными для него нетрадиционными методами постижения истории.

Обращение к изучению различных сторон жизни и быта человека прошлого имеет огромное познавательное значение. Ценность исследований быта прежде всего в том, что он выступает обратной стороной общественного бытия². Из подробностей и мелочей быта, образа жизни складывается устойчивая типологическая определенность, своеобразное «лицо»

общества как такового, формируется представление об его уникальности и неповторимости. Знакомство с реальными жизненными проявлениями позволяет увидеть специфику бытия человека в ту или иную историческую эпоху, что, в свою очередь, способствует выявлению культурно-цивилизационных различий, особенностей внешнего облика и существенных черт различных обществ и цивилизаций.

Актуальность данной проблематики обусловлена также особенностями организации исторического образования в вузах. Традиционные вузовские общеобразовательные курсы ориентированы главным образом на изучение глобальных социальных процессов и структур, определяющих динамику развития общества в целом. Вполне оправданные с точки зрения решения главных образовательных задач, такие подходы к изучению истории имеют и свою оборотную сторону: они всегда сопряжены с известной схематизацией исторического материала. При ориентации на исследование глобальных социальных структур, выявление закономерностей общественного развития из истории исчезает человек. Между тем именно он, как известно, является главным творцом и субъектом исторического действия. Обращение к обыденной жизни в ее разнообразных проявлениях позволяет минимизировать издержки такого подхода. К тому же в современных обществоведческих теориях исторический процесс отнюдь не сводится к макропроцессам смены цивилизаций или общественно-экономических формаций. При рассмотрении динамики развития общества и культуры исходят из того, что люди сами порождают, поддерживают, меняют, разрушают свою социокультурную среду. Изучение различных аспектов жизни человека прошлого дает возможность осознать значимость человеческого фактора в истории, по-иному взглянуть на проблему роли объективного и субъективного в историческом процессе. Благодаря исследованию форм жизненного уклада рождается комплексное видение прошлого. По сути, это попытка понять историю как многослойный процесс, который воспроизводится и трансформируется в первую очередь самими людьми.

Знакомство с традициями и обычаями эпохи позволяет избежать при реконструкции прошлого построения идеальных схем вместо воссоздания реальной жизни. Познакомившись с тем, как люди одевались, путешествовали, считали часы, творили молитву, как они ели и пили, можно узнать многое и о них самих, и о той исторической эпохе, в которую они жили. Ведь человечество, как известно, не делится на тех, кто работает, развлекается, ест или пьет, и тех, кто творит историю.

Исследования быта стимулируют познавательную активность индивидов. Живые картины прошлого помогают приблизить его нашему непосредственному восприятию, дают возможность почувствовать биение пульса времени, ощутить непередаваемый колорит эпохи. Они будят естественное человеческое любопытство, прививают интерес и вкус к познанию прошлого. Благодаря исследованию различных сфер бытовой жизни рождается понимание того, что история творится нами самими.

Настоящий спецкурс знакомит студенческую аудиторию с малоизученной страницей истории средневекового Запада – историей питания, пищевыми традициями, застольными обычаями, кулинарными практиками средневековой эпохи. Он вводит слушателей в яркий и красочный мир средневековой глуттонии³ с характерными для него специфическими формами сознания и поведения – мир, который многое может рассказать о том времени, человеке, обществе, культуре.

Сфера питания выступает как одна из важнейших сфер повседневной жизни людей, без знания которой невозможно составить целостное представление о специфике образа жизни в ту или иную историческую эпоху. «Что может быть более массовым, нежели информация о пище (еде), питании и способах (культуре) питания? Питание неотъемлемо от сути и существования человека как вида»⁴.

Потребность в пище принадлежит к числу важнейших физиологических потребностей человека. Количество, качество, ассортимент потребляемых пищевых продуктов, своевременность и регулярность приема пищи решающим образом влияют на жизнедеятельность человеческого организма. Однако интерес к данной проблематике обусловлен не только огромным значением пищи в удовлетворении базовых потребностей человека, но и ее многоплановой ролью в жизни социума, многообразием тех функций, которые она выполняет в обществе.

Еда давно перестала быть для человека только способом поддержания жизни в ее биологическом смысле. «Принятие пищи – процедура, связанная с социально-культурными формами поведения людей (обрядами, ритуалами, церемониями и т.п.), она сопровождает различные события человеческой жизни, как радостные, праздничные (свадебные застолья, дни рождения и т.п.), так и печальные, трагические (поминальные обряды и т.п.). Совместное принятие пищи – это не только насыщение, удовлетворение голода, но и общение людей, а сама пища (еда) в этом общении становится символом, знаком»⁵. Система питания обеспечивает социальную интеграцию людей, формирует базу их устойчивого коллективного существования и деятельности по совместному удовлетворению интересов и потребностей. Совместная трапеза способствует регуляции процессов взаимодействия между людьми, а также консолидации и самоидентификации людей в коллективе.

Обычаи питания непосредственно связаны с господствующими в обществе этическими доктринами, моральными установками и религиозными представлениями. Ведь пищевые привычки человека зависят не только от его физиологических потребностей, экономических возможностей, среды обитания, но и от системы ценностей, мировосприятия, образа жизни. По словам Андрея Владимировича Олянича: «Пища – есть не что иное, как когнитивная система, представляющая собой конгломерат ценностных и культурных доминант, связанных между собой общей идеей глоттонии, т.е. потребления и поддержания жизни Homo Consummatus – Человека Потребляющего»⁶. Таким образом, еда является не только биологической потребностью, но и культурной практикой.

Изучающий пищу изучает культуру. На примере пищи как элемента материальной культуры можно проследить и осмыслить важные составляющие культурного процесса, такие как социокультурное коммуницирование между людьми, аккумуляция социально значимых знаний, межпоколенная трансляция социокультурного опыта, изменчивость культурных явлений.

Прием пищи не просто служит насыщению, но является процессом переживания эмоций. Способность ощущать вкусовые гаммы, создавать их – важное проявление культуры. Каждая культура имеет собственную вкусовую традицию и состав питания. Таким образом, исследование системы питания, пищевых предпочтений, пристрастий и вкусов может многое рассказать и о самом человеке, и о той культурной среде, к которой он принадлежит.

Изучение пищевых традиций европейских народов на разных этапах их исторической эволюции представляется важным и актуальным для понимания всего процесса трансформа-

ции этой значимой области материальной культуры. Значение изучения системы питания обусловлено также многообразием тех функций, которые она выполняет в обществе – от утилитарных до социально-регулятивных. Культура питания может служить показателем уровня общественного развития, достигнутых в данном обществе жизненных стандартов, динамичности/консерватизма общественного бытия, степени включенности социума в модернизационные процессы или, напротив, традиционализма общественной жизни. Так, существует представление о странах высокой и низкой гастрономической культуры, напрямую коррелирующее с оценкой уровня их развития. Наконец, ориентация на те или иные модели питания и формы глоттонического поведения может служить показателем приобщенности к высоким или низким стандартам цивилизованности, к культуре вообще.

Гастрономическая культура поддерживает существующий в обществе порядок и подтверждает социальную структуру. Институт питания с закрепленными за ним функциями распределения и реализации продуктов питания является одним из важнейших социальных институтов. Вся история человечества, по сути, была историей постоянной борьбы за обладание пищевыми ресурсами. «Разделение социального мира по признакам наличия/отсутствия доступа к пищевым ресурсам, изысканности/скудности пищи, высокого/низкого качества потребляемых продуктов, церемониального/рутинного способов приема пищи и т.д. неразрывно связано с разнообразными формами проявления власти, борьбы за пищевые ресурсы, с поддержанием, переустройством и навязыванием социального мира и его будущего, которые помогают завоевать приверженность подданных, а также обеспечить контроль и превосходство тем, кому эти ресурсы принадлежат»⁷. Власть использует пищевые ресурсы как механизм управления социумом.

Кухня прекрасно отслеживает социальные перемены. Она может служить маркером социального и культурного статуса индивида, а также знаком его материального положения. На основе того, какие модели глоттонического поведения признаются в обществе нормативными (или отклоняющимися от общепринятых стандартов), можно составить представление о принципах его социальной консолидации. Ведь формы поведения за столом не являются чем-то изолированным, а представляют собой слой целой совокупности социально закрепленных форм поведения, стандарты которого соответствуют совершенно определенной модели социальных отношений. Формы глоттонического поведения напрямую связаны с общим строем жизни, социальным кодом и структурой общества.

Добыча пищи, ее приготовление и потребление являются одними из древнейших областей человеческой деятельности. Культура питания складывалась веками, накопленный опыт передавался из поколения в поколение, благодаря чему и сохранялись ее этнические особенности: состав и способы приготовления повседневных, праздничных и обрядовых блюд, особенности приема пищи, застольный этикет и многое другое. Составные части традиционного питания, обусловленные природно-географической средой и хозяйственной деятельностью, мировоззрением и мировосприятием того или иного этноса, национальными традициями, определяют в известной мере образ жизни и менталитет любого народа. Национальная пища непрерывно питает и воспроизводит национальные склады бытия и мышления, она может многое рассказать и о самом народе, и о его культурных традициях.

Но свои традиции и устои в отношении приготовления и приема пищи имели не только отдельные народы, но и целые цивилизации⁸. Ведь в обществах разных эпох отношение к еде было неодинаковым. Человек воспринимал пищу и отводил удовлетворению потребно-

сти в еде разное место в зависимости от многих факторов, в частности, от того, как он воспринимал свое собственное тело, как относился к его запросам и потребностям. Формирование пищевых привычек было тесно связано с условиями жизни и быта, культурными традициями, принятыми в данном обществе стереотипами поведения. Таким образом, пищевые привычки эволюционировали вместе со строем жизни и образом мышления.

За свою историю человечество не раз меняло пищевую стратегию – состав пищи и способы ее обработки. На разных этапах исторической эволюции общества складывались различные модели потребления, тесно связанные с духовными и материальными практиками эпохи. Различались пищевые пристрастия, вкусы, способы обработки продуктов, правила их сочетания, приемы организации трапезы, формы поведения за столом. В своей основе они отражали перемены, происходившие в общественной жизни.

Итак, настоящий спецкурс посвящен изучению обычаев питания средневекового Запада. Он не только о еде, но и о самой цивилизации, история которой рассматривается сквозь призму процесса приготовления и потребления пищи. История питания такая же составная часть истории цивилизации, как политическая или культурная история. Знакомясь с тем, что и как ели предки современных европейцев, можно увидеть, как в эволюции гастрономии отразился путь, пройденный за много веков европейским обществом.

ПРИМЕЧАНИЯ

¹ Такой подход предполагает анализ взаимодействия гастрономической культуры с социокультурным контекстом бытия средневекового общества. Он направлен на выявление преломленных в ней культурных смыслов эпохи и на обнаружение влияния норм и принципов гастрономической культуры на субъектов культуры.

² *Золотухина-Аболина Е. В.* Философия обыденной жизни (экзистенциальные проблемы). – Ростов н/Д., 1994.

³ От лат. *gluttonare* – «есть, питаться, поглощать пищу». Термин «глюттония» характеризует весь пищевой процесс в целом – добычу и первичную обработку пищи, процесс приготовления и потребления пищи.

⁴ *Олянич А. В.* Презентационная теория дискурса. – Волгоград: Парадигма, 2004. – С. 393.

⁵ *Капкан М. В., Лихачёва Л. С.* Гастрономическая культура: понятие, функции, факторы формирования // Известия Уральского государственного университета. – 2008. – Сер. 55. Гуманитарные науки. – Вып. 15. – С. 34–43.

⁶ *Олянич А. В.* Гастрономический дискурс в системе массовой коммуникации (семантико-семиотические характеристики) // Массовая культура на рубеже XX–XI веков: Человек и его дискурс. – М.: Азбуковник, 2003. – С. 168.

⁷ *Захаров С. В.* Лингвосемиотика англосаксонской институциональной глуттонии: автореф. дис. ... канд. ист. наук. – Волгоград, 2008. – С. 3.

⁸ В данном случае под цивилизациями понимаются общества, локализованные во времени и пространстве.

Лекция 1. ПРИРОДНАЯ СРЕДА ЕВРОПЕЙСКОГО РЕГИОНА. ФЛОРА И ФАУНА

- 1.1. Зависимость уровня жизни людей от природно-географических условий.
- 1.2. Физико-географическая характеристика европейского региона.
- 1.3. Отличие физической географии средневековой Европы от современной.

Источником энергетического потенциала любого человека в прямом, физико-биологическом, смысле, как известно, служат продукты питания. Их выбор в первую очередь связан с такими показателями, как доступность и социальная индексация, а способы приготовления и характер потребления – непосредственным образом со средой обитания и пищевыми пристрастиями отдельных народов. Средства жизнеобеспечения и формы их потребления выступают как важнейшие характеристики бытия человека. Знакомство с ними позволяет составить представление о специфике условий жизни людей в тот или иной исторический период.

Попробуем реконструировать структуру и режим питания, состояние и формы жизнеобеспечения, сложившиеся в западноевропейском средневековом мире.

Прежде чем перейти к детальному рассмотрению, необходимо дать краткую характеристику природно-географических условий жизни европейцев, ведь структура потребления во многом определяется географической средой – состоянием климата, характером рельефа, уровнем плодородия почвы, наличием природных ресурсов и т.п., а также экономическими возможностями человека. В принципе, все многообразие факторов, оказывающих влияние на формирование системы питания, можно свести к трем основным группам факторов – территориально-климатическим, социально-экономическим и культурно-этническим. Значение первых по мере развития истории человечества постепенно снижалось, но в доиндустриальную эпоху оставалось все же существенным, а во многом и определяющим. Поэтому первоначально мы попытаемся рассмотреть природно-географическую среду европейского региона и выявить отличия физической географии средневековой Европы от современной.

1.1. Зависимость уровня жизни людей от природно-географических условий

В средневековую эпоху люди в большей степени зависели от природного окружения, чем сегодня. Урожай полностью определялся уровнем естественного плодородия почв и колебаниями климата. Охота и рыболовство целиком зависели от окружающих лесов и состояния рек. Со временем эта зависимость ослабевала. Так, для развития ремесла природно-географические условия были уже менее значимы, чем для занятий земледелием или скотоводством.

Можно привести примеры, когда та или иная сфера ремесленной деятельности прогрессировала в условиях относительного недостатка сырьевых ресурсов (шерстяное дело во Фландрии и Тоскане в XIII–XV вв.). Известно, что в протоиндустриальный период страны, не располагавшие значительными природными ресурсами, нередко обгоняли по темпам экономического роста своих гораздо более богатых соседей (сравнить Испанию и Нидерланды). Но средневековая цивилизация все же оставалась по большей части цивилизацией аграрной, а следовательно, воздействие географического фактора на общественное развитие здесь было очень велико.

1.2. Физико-географическая характеристика европейского региона

Как известно, Европа занимает западную оконечность евразийского материка. Она расположена в четырех географических поясах – арктическом, субарктическом, умеренном и субтропическом. Благоприятные условия для жизни людей обеспечивали только два из них – умеренный и субтропический, но именно здесь обитала основная масса населения средневекового мира. В раннее Средневековье большее технико-экономическое значение имел субтропический пояс, позже люди хорошо приспособились к условиям жизни также и в умеренной зоне.

Европа выгодно отличается от других материков земного шара удобным рельефом, относительной мягкостью климата, богатыми природными ресурсами, разнообразием флоры и фауны. Для европейского территориального комплекса характерны сочетание континентальных и приморских территорий, удобная береговая линия, значительная дифференцированность природных ресурсов и их изменчивость в масштабах небольших территориальных единиц.

1.3. Отличие физической географии средневековой Европы от современной

При характеристике природно-географических условий европейского региона следует учитывать, что в средневековый период физическая география Европы несколько отличалась от современной.

Поверхность земли. Отличия рельефа. В настоящее время уровень вод Мирового океана постепенно повышается, поэтому некоторые территории, довольно густо заселенные в эпоху Средневековья, сегодня уже необитаемы или находятся под водой (особенно много таких территорий в Средиземноморье, например, современный Амальфи занимает лишь небольшую часть средневековой территории, остальная же погружена в воду). В то же время в некоторых местах европейского побережья шел и обратный процесс – наступление суши, вызванный подъемом отдельных участков земной коры, наносной деятельностью рек, а начиная с периода развитого Средневековья, и трудовой деятельностью человека. Рельеф земной поверхности менялся в результате возведения дамб и плотин (побережье Нидерландов было буквально отвоевано у моря), отвода воды из болот и озер, строительства каналов и шахт¹.

Изменения климата. Климат средневековой Европы был вполне пригодным для проживания людей. Благоприятное влияние на него оказывала Атлантика. В средневековую эпоху наблюдались значительные колебания климатических условий. В раннесредневековый период климат Европы можно охарактеризовать как прохладный и довольно сухой. С VIII по XIII столетия длилось общеевропейское потепление. Оно привело к распространению на север Европы южной флоры и фауны. Повсеместно наблюдалось усыхание влажных почв и увлажнение сухих. Постепенно исчезали болота, появилось много лугов. Потепление смещалось с запада на восток. В Гренландии оно достигло своего апогея уже в X в., в Нидерландах – к XIII столетию.

Таким образом, по природно-климатическим условиям XIII столетие стало самым настоящим «золотым веком» для западноевропейского общества. В это время виноградники начали закладывать даже в некоторых графствах Англии. Но затем наступило резкое похо-

лодание. Самым неустойчивым по погоде и тяжелым в климатическом отношении оказался XV в. Лишь к концу Средневековья климат европейского региона стал приближаться к современному. В Средиземноморье образовалась климатическая зона, в которой сухо летом и дождливо зимой, а на Западе Европы возникла умеренно теплая область².

Изменения в состоянии почв, флоры и фауны. Значительным своеобразием отличалась также флора и фауна европейского региона. В раннее Средневековье 3/4 территории Европы были покрыты лесами. Развертывание колонизационных процессов привело к резкому сокращению лесных площадей. К XIV столетию лесной покров сохранялся лишь на 1/2, а к XVIII столетию – на 1/4 территории Западной Европы. В результате «великих расчисток» X–XIII вв. Голландия, в древности сплошь «лесная страна» (*Holtland*), превратилась к концу Средневековья в безлесную равнину³. Почти полностью были сведены леса в Средиземноморье. Вырубка лесов привела к эрозии почв, выветриванию плодородного слоя, распространению оврагов, обмелению рек. В результате вымерло около 200 видов различных животных и птиц (почти исчезли лоси, медведи, зубры, бобры, олени), резко сократилось количество пресноводных рыб. В числе наиболее пострадавших стран оказались Испания, Англия, Франция и Италия⁴.

Но в средневековую эпоху природа большей части Европы была богатой, щедро поставляя человеку все необходимое для жизни. Реки буквально кишели рыбой, леса поражали разнообразием флоры и фауны. Повсеместно водились медведи, барсуки, бобры, олени, дикие ослы и лошади, козы, кабаны, косули, сайгаки, туры, зубры и разнообразная дичь. В изобилии имелась мелкая живность и птица: зайцы, тетерева, куропатки, дикие гуси и утки. Немаловажно, что за пределами своего средиземноморского побережья Европа долго оставалась слабозаселенной, наполовину пустынной землей, предоставляющей широкие возможности для занятий охотой, земледелием и скотоводством.

В лекции 2 рассмотрим, какие же продукты питания получили наиболее широкое распространение на средневековом Западе.

ПРИМЕЧАНИЯ

¹ Самаркин В. В. Историческая география Западной Европы в средние века. – М., 1976. – С. 30–33.

² Там же. С. 34–36.

³ Шевеленко А. Я. Природные условия, этнодемографические процессы, развитие производительных сил // История Европы: в 8 т. / под ред. Е. В. Гутновой и др. – М.: Наука, 1992. – Т. 2. – С. 37.

⁴ Самаркин В. В. Указ. соч. – С. 41.

Контрольные вопросы

1. В чем отличия природных условий средневековой Европы от современной? Для более полного ответа на вопрос воспользуйтесь работой: Самаркин В. В. Историческая география Западной Европы в средние века. – М., 1976.

2. Охарактеризуйте особенности природно-географической среды (климат, ландшафт, водные ресурсы, флора и фауна) в различных регионах средневековой Европы (Средиземноморье, Северная Европа, Центральная и Восточная Европа). Какие типы хозяйственной дея-

тельности и формы жизнеобеспечения здесь были возможны? Что являлось главным препятствием для развития земледелия в раннесредневековую эпоху?

3. Насколько в средневековую эпоху люди были зависимы от природного окружения? Как они преодолевали ограничения, налагаемые природной средой? Для ответа на вопрос воспользуйтесь работой: *Пастуро М. Повседневная жизнь Франции и Англии во времена рыцарей Круглого стола.* – М., 2001. – Гл. 3. Пейзаж. От «заброшенной» земли к цветущему саду.

Лекция 2. ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ И СТРУКТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ

2.1. Зерновые, их роль в структуре потребления, уровень потребления хлеба.

2.2. Плоды огородничества и садоводства.

2.3. Потребление мяса и рыбы.

2.4. Соль и специи.

2.5. Напитки.

Состояние источников. Сведения о том, что ели люди в средневековую эпоху, можно почерпнуть из самых разных источников. Прежде всего это письменные памятники эпохи – литературные произведения, хроники, трактаты (в том числе медицинские и по управлению домашним хозяйством), поваренные книги и книги счетов, инструкции по ведению хозяйства, проповеди и наставления, рассказы о чудесах (в них часто присутствуют всевозможные яства), продовольственные предписания властей и др. Значительную ценность представляют изобразительные материалы, особенно книжная миниатюра – сцены приготовления пищи, сева, уборки урожая, охоты, пастьбы, забоя скота, производства и продажи продуктов питания. Существенным дополнением к ним служат вещественные памятники эпохи – остатки предметов обихода, жилищ, производства, орудий труда и различные ископаемые останки – пищи, растений, животных и самого человека. Значение для реконструкции структуры потребления данных археологии, палеонтологии и палеоботаники, исторической географии, антропологии и ландшафтоведения особенно велико применительно к эпохе раннего Средневековья, так как письменные источники по этому периоду довольно скудны. По XIII и особенно XIV–XV столетиям имеется обширная документальная база, однако вычленение из различных письменных памятников – нарративных, нормативных, документальных – сведений о питании, его структуре и ассортименте представляет значительные трудности. Пища вездесуща и в то же время неуловима. С одной стороны, нет ни одного класса или даже вида источников, в которых бы не упоминалось о еде, с другой стороны, почти отсутствуют такие специфические источники, на основе которых можно было бы осуществить целостную реконструкцию картины питания. Данные о продовольствии в письменных памятниках эпохи, как правило, отрывочны и эпизодичны. Источники (за исключением, пожалуй, поваренных книг, которые стали появляться только в позднее Средневековье), к сожалению, почти не содержат комплексной информации на этот счет: разнородные сведения о питании приходится извлекать из них буквально по крупицам. Сведение воедино фрагментарных данных различных источников требует больших напряженных усилий. Работа в этом направлении еще только началась.

Средневековые литературные повествования и хроники, в которых упоминается о пирах и застольях, чрезвычайно бедны конкретными деталями. Особенно мало информации применительно к периоду до середины XII в. Почти нет сведений о пищевых привычках в крестьянской среде. Однако данные об этой стороне жизни людей Средневековья можно получить косвенным путем, изучая агрономические (сельскохозяйственные) трактаты и торговлю. Там мы найдем намного больше информации, чем в повествовательных или литературных источниках. С помощью агрономических трактатов, книг счетов и поместных описей можно реконструировать если не полную картину потребления, то по крайней мере отдельные ее элементы – ассортимент пищевых продуктов, способы их производства и хранения, источники и способы формирования продовольственных запасов, рационы питания людей Средневековья.

Относительно ассортимента пищевых продуктов можно однозначно сказать, что в средневековую эпоху он был на Западе куда более скудным, чем сейчас. Рацион питания человека той эпохи не отличался таким разнообразием, как сегодня.

2.1. Зерновые, их роль в структуре потребления, уровень потребления хлеба

В структуре потребления важное место принадлежало зерновым. Наряду с бобовыми хлеб являлся в Средние века основной пищей. Еда с хлебом стала традиционной для всех категорий населения где-то с XII столетия. Именно тогда хлеб приобрел на Западе поистине мистическое значение, санкционированное религией. Огромную роль хлеба как религиозного символа и средства пропитания хорошо иллюстрируют слова из проповеди св. Августина: «Этот хлеб расскажет вашу историю. ...Вас привезли на гумно Господа и обмолотили. В ожидании наставлений вы были как зерно в амбаре. ...В купели вас замешивали как тесто. В печи св. Духа из вас выпекли настоящий хлеб Божий» (перевод наш. – С. Н.)¹.

Виды зерновых. Тесто для хлеба изготавливали из муки проса, полбы, ячменя, ржи и реге – из пшеницы. Древнейшей из злаковых культур было просо. Его охотно сеяли земледельцы, не державшие много скота, поскольку оно почти не нуждается в удобрениях. Просо культивировали также обитатели сухих мест: оно обходится малой влагой и дает хороший урожай на целине. Повсюду в Европе росла неприхотливая полба, так как она не боялась капризов погоды. Для жителей северных районов наиболее приемлемой культурой являлся ячмень, не боявшийся холодного лета.

С XI в. все эти виды зерновых постепенно начала вытеснять пшеница. С античной поры она сеялась в Средиземноморье и оттуда распространилась как озимая и яровая культура по всей Европе. «Завоевали» Европу также рожь и пришедший с Востока овес (особенно с началом массового применения в военном и сельскохозяйственном деле лошадей). Сравнительно редкой культурой была гречиха, которую в Западной Европе начали культивировать лишь с XII–XIV вв.

Виды хлебных изделий. Кушанья из круп. На протяжении всего Средневековья наиболее распространенным видом хлебных изделий были твердые пресные лепешки (еще раньше ели просто жареное зерно). Дольше других сохранялись ячменные лепешки, поэтому их брали в путь все странники и воины, в том числе рыцари, отправлявшиеся в крестовые походы. Высоко ценился хлеб, «сваренный в воде»: куски теста бросали в бурно кипящую

воду, где они быстро доходили до нужной кондиции. Такой способ приготовления (галеты) долгое время считался наилучшим. Уже затем появился собственно хлеб.

В Средние века существовали разные способы приготовления хлеба. Наилучшего качества выпекался из дважды или трижды просеянной муки. Его качество зависело также от вида зерновых и способа выпечки. Хлеб, выпеченный в золе, а не в печи, называли *температус*, или *умеренный*, так как его корка не должна была подгореть, а мякиш – получиться не слишком сырым. Был еще так называемый «бисквитный» хлеб, который выпекали два раза (его еще называли «хлебом мореходов»), он получался таким твердым, что, прежде чем есть, его размачивали в воде, вине, масле или же в уксусе. Хлеб могли замешивать и на молоке. Такой способ приготовления назывался *мортероль*. Ели также хлеб, зажаренный в сыре (аналог нашего горячего сэндвича с сыром) и гренки из черствого хлеба.

В Северной Европе наиболее распространенным хлебом в Средние века был ячменный, а в Восточной – ржаной. Пшеничного хлеба больше всего ели в Южной Европе, но и здесь до конца эпохи он оставался роскошью, доступной далеко не всем слоям населения.

Так, современники сообщают нам о ломбардских правителях XV в., что «...их подданные только 4 месяца в году едят пшеничный хлеб, не больше, оставшуюся же часть времени они живут на *biande*, представляющем собой смесь проса и других худших зерновых и зернобобовых» (перевод наш. – С. Н.)².

Обычной практикой было смешение различных видов зерновых³. Во многих областях Европы (Англия, Франция) ячмень, рожь и пшеницу сеяли и убирали вместе, чтобы затем получить суржу – муку для выпечки сероватого хлеба. Употребление пшеничного хлеба из просеянной муки было роскошью, доступной лишь богатым.

О ценности пшеничного хлеба говорит тот факт, что в городах некоторые хитрые пекари отбеливали хлором свой ржаной и овсяный хлеб, а затем с выгодой продавали его, выдавая за белый (для этих же целей охотно использовались мел и измельченная кость). Практически везде пекарей-мошенников наказывали штрафами. В Швейцарии их вешали в клетки над навозной ямой. Тем, кто хотел выбраться из нее, приходилось прыгать прямо в зловонное месиво⁴.

Крестьяне, даже если и выращивали пшеницу, почти не знали вкуса пшеничного хлеба. Их уделом были ржаной и ячменный хлеб из муки плохого помола, просеянной, с различными добавками, которыми гнушались состоятельные люди. Качество муки нередко превращало такой хлеб, если он черствел, просто-таки в булжжик. Однако в Средние века даже соединение друг с другом хлебных злаков никогда не создавало изобилия.

Причина тому – низкая урожайность зерновых. В раннее Средневековье она составляла от сам-1,5 до сам-3. К 1200 г. она возросла до сам-3 – сам-3,7, в 1250–1499 гг. – в пределах сам-4,1 – сам-4,7. В Центральной Англии в XIII в. в хорошо поставленных хозяйствах рожь поспевала в соотношении 7:1, ячмень – 8:1; пшеница – 5:1; овес – 4:1. Своеобразным рекордом было то, что в начале XIV в. такой землевладелец, как Тьерри д'Ирсон, заботившийся о хорошем управлении собственными имениями в Артуа, собирал от сам-7,5 до сам-11,6 зерновых, т.е. примерно от 12 до 17 ц с гектара⁵.

Жители деревень в основном сами пекли себе хлеб. В городах действовали профессиональные пекарни. Из зерновых готовили также разнообразные каши, ячменные и ржаные затирухи. Средневековая каша конкурировала по популярности с хлебом, однако мало походила на современную. Она была твердой настолько, что ее можно было резать. Состав каши значения не имел – в нее зачастую шло все, что имелось в доме. Широкое распространение получили сначала каша из проса, затем из ячменя, овса, каша из ржи и пшеничная – для зажиточных.

В конце XIII в. Марко Поло познакомил Европу с «нитеми из теста» – макаронными изделиями. Мгновенно популярными они не стали, ведь качественной муки зачастую не хватало даже для хлеба, но благодаря крестоносцам и купцам лапша вскоре перестала считаться экзотикой⁶.

Лишь к концу Средневековья в обиход вошло дрожжевое тесто.

Где-то с XV столетия вместо простой закваски для замешивания хлеба научились использовать пивные дрожжи, отчего хлеб получался более мягким и пышным. Известно, например, что королева Франции Мария Медичи (1575–1642), жена Генриха IV и регентша его сына Людовика XIII, питала слабость к хлебу, приготовленному из дрожжевого теста и на молоке⁷. Но почти до конца Средневековья в обычае был пресный хлеб.

В неурожайные годы с полей собиралось все, что хотя бы отдаленно походило на злаки. В пищу шла даже самая плохая рожь, из-за чего происходили массовые эпидемии *ignis sacer* («святого огня»), или «огня святого Антония», считавшегося покровителем заболевших. Это была болезнь бедняков, которые травилась алкалоидами спорыньи – паразитического грибка, растущего на колосках ржи.

В принципе, человек средневекового Запада должен был приспособиться к хронической нехватке хлеба. Первой компенсацией ему служило привычное потребление бобовых (конские бобы) или псевдомуки из каштанов. Эту муку называли «древесным хлебом». В Средневековье она играла во многих местностях ту же роль, что в XIX в. картофель.

Роль зерновых в структуре потребления. В рационе питания средневекового человека зерновые играли очень важную роль. С VIII по XI вв. доля различных зерновых в рационе питания европейцев увеличилась с примерно 1/3 до 3/4⁸. Дневная доля потребления хлеба также была довольно высока. М. Руш, исследовавший питание в ряде французских монастырей и светских вотчин, определяет ежедневное потребление хлеба монахами и светскими людьми к концу раннего Средневековья в 1,6–1,7 кг. По расчетам Э. Эштора, в более поздний период состоятельный горожанин съедал ежедневно до 1 кг хлеба. По сообщению итальянского хрониста Дж. Виллани, во Флоренции в середине XIV в. потребность в хлебе составляла 712 г в день на один рот⁹. Солдату или моряку в тосканских городах выдавалось от 700 до 750 г ежедневно. Такое положение вещей проистекало как из низкого качества хлеба, так и из скудости самого рациона¹⁰. Для значительной части крестьянства злаковые составляли основу пищи.

2.2. Плоды огородничества и садоводства

Дополнением к злаковым служили плоды огородничества, прежде всего репа. В лесных районах Европы с VI по XVII столетия сырая, вареная или кашеобразная репа обязательно входила в ежедневное меню простонародья.

Обычными были редька, капуста, брюква, свекла, морковь (обычно зеленовато-желтая, поскольку привычная нам оранжевая появилась лишь в XVII в.), а также конские бобы, чечевица и горох. Из гороха даже выпекали хлеб. Тыква и кабачки появились в Европе только с Великими географическими открытиями. Тогда же стали культивировать мексиканский огурец, сладкий картофель (батат), фасоль, томаты, перец, кукуруза, картофель. В разное время они распространились в различных районах и социальных слоях.

Люди Средневековья культивировали также массу лесных и полевых растений, впоследствии вышедших из употребления. Толокнянку, спорыш, мяту жевали сырыми. Из вереска, кипрея, ромашки, можжевельника, хвоща кипятили напиток вроде чая. Ноготки, шишечки хмеля, ландыш настаивали как холодный кисель. Щавель и крапиву добавляли в суп. Из барбариса и отвара шиповника варили варенье. Загустевший настой корней лопуха сушили и резали на сладкие палочки, которые ценились как пчелиный мед. Из массы других трав и кустарников изготавливали всевозможные настои, заменявшие компоты¹¹.

Огород долгое время находился не возле дома его хозяина, а далеко в лесу на специально огороженном участке. Обычай садить овощи непосредственно возле дома возник первоначально в городе. В деревнях он распространился позже в связи с малоземельем.

В огородах вперемешку с овощами росли и некоторые фруктовые культуры.

Садоводство, являвшееся одной из важнейших отраслей хозяйства в античном мире, после падения Римской империи пришло в упадок. Хотя в раннее Средневековье в Европе были известны почти все виды плодов, выращиваемых в XI–XV вв., вряд ли в этот период можно говорить о развитии садоводства в полном смысле этого слова. Культивируемые в раннее Средневековье плодовые деревья чаще всего являлись дичками, приносящими небольшой урожай. В крестьянском хозяйстве садовые культуры встречались реже, чем в домениальном, так как они были прихотливыми и требовали значительных вложений средств и труда. Подъем в развитии садоводства определился на рубеже X–XI столетий. Важную роль в его возрождении сыграла римская традиция. На Сицилии и в Южной Испании развитию садоводства способствовали арабы¹².

В средиземноморском регионе XI–XV вв. выращивали такие садовые культуры, как яблоки, груши, слива, черешня, персики, оливы, гранат, айва, имбирь, орехи, фиги. Через арабов распространились цитрусовые, известные в Древнем Риме как декоративные растения. Первые упоминания о них как о плодовых деревьях относятся к X столетию, а в XIII в. они уже широко культивировались по всей Южной Европе. Выращивание цитрусовых стало возможным с развитием искусства ирригации. На юге Европы были известны также апельсины, называемые по месту их произрастания «севильскими». На вкус они были горьковатыми, сладкие появились гораздо позже. Однако даже в Южной Европе цитрусовые и гранаты, равно как и импортные яства – инжир, финики, чернослив – были доступны лишь немногим.

На большей части территории Европы наиболее ходовыми фруктовыми культурами были яблоня и крыжовник (рис. 1)¹³. На лесных участках, в садах и огородах произрастали также груши, тутовник, терн, мушмула, боярышник, рябина, орехи и разнообразные ягоды. Особенно любили бруснику и чернику.

Фруктов в рационе человека явно не доставало. Большинство наименований, знакомых нам сегодня, были либо вовсе не известны европейцам, либо по-настоящему распространились лишь на исходе Средневековья. До XVI в. ассортимент овощей и фруктов, выращивавшихся в огородах и садах европейцев, по сравнению с римской эпохой существенно не изменился. Благодаря арабам, как уже говорилось выше, европейцы познакомились с цитрусовыми: апельсинами, лимонами. В эпоху крестовых походов с Востока в Италию и Прованс были завезены абрикосы, из Египта пришел миндаль (рис. 2)¹⁴. С XIII–XIV вв. в европейских садах появилась клубника.

2.3. Потребление мяса и рыбы

Важной составной частью пищевого рациона на средневековом Западе служили также продукты скотоводства и птицеводства. Надежным источником поступления животных продуктов являлась охота. Феодалы считали ее вторым по значению для благородных делом после войны и отводили этому много времени. Излюбленным занятием были загоны и облавы на вепрей. Повсеместно охотились также на оленей, ланей, косулей, кабанов, зайцев, куропаток, перепелов, фазанов, в некоторых областях – на бакланов, тетеревов, каменных баранов и даже медведей. Отстреливали также гусей, павлинов, лебедей, ржанок, журавлей, цапель, выпей, подававшихся на стол во время праздников.

Богатейшая информация о средневековой охоте и ее роли в жизни общества содержится в трудах того времени. Важным источником по истории средневековой охоты, в частности, является трактат Фридриха II фон Гогенштауфена (1194–1250) «De Arte Venandi cum Avibus» («Об искусстве охоты с ловчей птицей»)¹⁵. За свою любовь к охоте с ловчими птицами Фридрих заслужил прозвище Соколиный король. Трактат был написан в 1240 г. и посвящен сыну Фридриха Манфреду. Язык трактата – латинский. Соколиный король был не только выдающимся правителем, но и любознательным ученым, который больше полагался на эксперимент, а не на книжное знание. Его «соколиная книга» делится на две части: в первой речь идет о природе птиц, а вторая повествует об охоте с соколом. Так как Фридрих II изображал вещи такими, какими они есть, он создал удивительную естественнонаучную работу, которая привлекает внимание не только содержанием, но и прекрасными миниатюрами.

Несомненный интерес представляет также труд Гастона де Фуа «Книга об охоте» («Livre de la chasse», конец XIV в.). Эта книга датируется последними годами правления французского короля Карла V (1364–1380). Предположительно, датой ее создания считается 1370 г. Гастон III, граф де Фуа, виконт Беарна (1331–1391), был личностью, хорошо известной своими воинскими доблестями и чрезмерным волокитством. Он отличался привлекательной внешностью. За белокурые и кудрявые волосы графа прозвали Гастоном Фебом (т.е. Блестящим). Граф серьезно относился к охотничьему искусству и того же требовал от своих подданных. В его хозяйстве содержались многочисленные охотничьи службы, в которых одно из главных мест отводилось охотничьим собакам. Достаточно сказать, что псарня вельможного охотника считалась едва ли не лучшей в Европе. В ней содержалось более 500 собак.

В «Книга об охоте» Гастон де Фуа изложил весь свой охотничий опыт. Эту книгу можно считать одним из первых пособий по правильному ведению охоты. В ней содержатся сведения о поведе-

нии и жизни диких животных, их повадках. Автор дает рекомендации по организации питомника и содержанию охотничьих собак, рассказывает о методах ведения охоты и технике использования оружия, ловушек и конструкции западней. Здесь же излагаются методики обучения егерьей, правила подачи специальных охотничьих звуковых сигналов, даются рекомендации по разделке дичи, приготовлении блюд из нее.

«Книга об охоте» была посвящена королю Франции Филиппу VI (1293–1350). Датой ее создания, по разным источникам, считается 1370 г. Она представляла собой сборник охотничьих манускриптов. Предположительно, в ее составе было 44 части. Однако в настоящее время известно местонахождение только 33. Все тексты книги сопровождаются изумительными по исполнению и утонченному, аристократическому вкусу иллюстрациями. Именно они и превратили книгу в шедевр изобразительного искусства. Предполагают, что в составлении текстов книги принимал участие придворный поэт графа Жан Фруассар, один из лучших представителей французской литературы XIV в.

В настоящее время этот свод охотничьих текстов разрознен и хранится частями в музеях различных стран мира: США, Швейцарии, Франции. Некоторые из уникальных листов находятся и у нас, в Эрмитаже. Большая часть хранится в Парижской национальной библиотеке.

Интересные сведения содержатся также в труде Гульельмо Тардифа (1440–1492) «Книга об искусстве соколиной и псовой охоты» (1492 г.)¹⁶. Он написан на старофранцузском языке. Трактат хранится в Национальной библиотеке Франции.

Во время охоты нередко истреблялось гораздо больше животных и птицы, чем можно было съесть и запасти впрок. В результате количество зверей и птиц в лесах быстро сокращалось, и концу Средневековья на охоту уже нельзя было полагаться как на верное средство пропитания.

Скотоводство на протяжении большей части средневекового периода носило примитивный характер. Нередко селяне просто огораживали часть леса, загоня туда на пастбу диких животных, чаще всего вепрей. Затем, по мере необходимости, их забивали на мясо и сало. Среди домашних животных и птиц преобладали коровы, овцы, козы, гуси, утки и куры. Домашняя скотина в те времена была мельче размером и давала гораздо меньше мяса, чем сегодня. Специально для еды разводили также голубей. Самцов как «копилку» мяса часто выращивали прямо на феодальном подворье. Самок же домашних животных и птиц оставляли крестьянам для надоя молока, сбора яиц и выращивания молодняка.

Из овечьего (реже коровьего) молока делали разнообразные сыры – твердые и мягкие (рис. 3, 4). Иногда их изготавливали с добавлением различных трав. При всей дешевизне молока сливки (их обычно ели в твердом виде) и мягкий сыр обычно были лакомствами знати. Сыр бедняков получался таким твердым, что его приходилось размачивать или разбивать молотком.

Из овечьего молока всюду делали брынзу, а жители равнин – творог. Коровье молоко крайне редко употребляли на приготовление сметаны или масла, так как им предпочитали растительные жиры (льняное, конопляное, оливковое масло) и свиной жир. Из жиров на юге Европы были больше распространены растительные, на севере – животного происхождения¹⁷. Растительное масло выделялось из оливок, фисташек, миндаля, грецкого и кедрового ореха, каштанов, льна, конопли, горчицы.

Виды мяса и птицы. Из мяса в пищу шли говядина, козлятина, оленина, туши косуль и особенно в больших количествах – свинина. В городских мясных лавках в изобилии име-

лись зайцы, куры, тетерева, куропатки, перепела, горлицы, фазаны, голуби, дрозды, бекасы и прочая живность. Быков вплоть до середины XIII в. разводили только для работы на поле, а баранов – для стрижки шерсти. Баранину стали употреблять в пищу только в позднее Средневековье, причем преимущественно в Южной Европе. Больше ее ели в Англии, Испании, Южной Франции и Италии (рис. 5). На протяжении всего Средневековья в пищу никогда не употребляли конину.

В разных регионах существовали свои вкусовые предпочтения. Во Франции, например, практически несъедобными считались утки. В Центральной и Восточной Европе даже в позднее Средневековье почти не употребляли в пищу баранину. Всем другим видам мяса здесь предпочитали говядину и свинину. В употреблении мяса существовали сословные ограничения. В Генуе, например, потребление баранины составляло привилегию аристократии. В Париже ремесленникам и торговцам запрещалось подавать на стол мясо косули.

Доля мяса в рационе европейцев. Относительно этого показателя исследователи дают самые разнообразные оценки. Так, итальянский историк Дж. Пинто полагает, что потребление мяса являлось привилегией верхов. Изучая рационы питания итальянских крестьян и поденщиков, он приходит к выводу, что их меню ограничивалось преимущественно хлебом, вином, салатом, луком, маслом и сыром¹⁸.

Крупнейший специалист в области истории питания итальянский историк М. Монтанари придерживается аналогичной точки зрения. По его мнению, уже к концу раннего Средневековья наметилось существенное расхождение в структуре питания верхов и низов. «Наиболее значительным событием в истории питания, – утверждает Массимо Монтанари, – ...явилось запрещение или, во всяком случае, подчинение строгим правилам эксплуатации невозделанных угодий. Запреты вводились систематически, начиная с середины эпохи Средневековья. Таким образом, основу питания низших классов отныне составляли главным образом продукты растительного происхождения (зерновые и овощи). В то же время потребление мяса (особенно дичи, но и свежего мяса вообще) стало привилегией небольшого числа людей. Оно все более воспринималось как показатель высокого общественного положения»¹⁹. Противостояние культуры хлеба и культуры мяса, отделявшее античных людей от варваров, сменилось новым – культуры бедных и богатых, отодвинувшим старое на второй план. Самые бедные жители сельской местности питались теперь в основном изделиями из зерна и овощами. Считалось, что хлеб лучше всего соответствует положению и занятиям *laboratores*. Мясо же, добывавшееся в противоборстве со зверем, стало ассоциироваться с плотью и мускулатурой, с силой и богатством²⁰.

Не столь категоричен в своих суждениях Ж. Ле Гофф. Он указывает на скудость питания крестьянской массы, но вместе с тем полагает, что свинина и птица была вполне доступной для нее²¹. В декабре, после того как кололи поросят, свинину доедали в крестьянских семьях в течение всей долгой зимы (рис. 6)²². Такой же точки зрения придерживается французский историк М. Пастуро²³. Ф. Бродель высказывает мнение, что в эпоху Средневековья потребление мяса не было роскошью, предназначенной лишь для очень богатых людей.

В 1429 г. в Эльзасе, если истребованный на барщину крестьянин не желал есть вместе с другими на ферме управляющего, последний должен был послать ему «в собственный его дом два куса говядины, меру вина и два пфеннинга – хлеба». Один из путешественников писал в 1559 г., что в Па-

риже «свинина привычная пища бедных людей, тех, кто действительно беден». М. Монтень, проехавший по Южной Германии, отмечал, что в самых скромных постоянных дворах подавали до 7 мясных блюд²⁴.

Свои рассуждения Ф. Бродель завершает весьма экстравагантным утверждением: «В средние века Европа на протяжении столетий знала заваленные мясом столы, потребление мяса было на пределе возможного, достойно Аргентины XIX в.»²⁵. С этим выводом можно не соглашаться, но в одном Ф. Бродель, несомненно, прав: по мере того, как мы удаляемся от Средневековья, уменьшение мясного рациона в питании становится все более выраженным, и это положение сохраняется до самой середины XIX в.²⁶ В XVI–XVIII вв. питание европейцев в значительно большей степени состояло из растительных продуктов, чем в предшествующий период.

Ведь население Европы сильно возросло, а животноводство, по сравнению с земледелием, может прокормить в 10–20 раз меньше людей с той же площади. Поэтому переориентация на растительную пищу была predetermined.

Если воспользоваться некоторыми статистическими данными, то можно привести следующие средние цифры. Во Флоренции в начале XIV в. потребление мяса составляло (без учета птицы) 38–40 кг на душу населения (8,4 кг приходилось на говядину, 6,5 – на баранину, 3,3 – на козлятину, 19,6 кг – на свинину)²⁷. XVI столетие дает усредненный показатель уже в 33 кг²⁸. В некоторых городах Италии в этот период потребляли уже только 11 кг мяса на душу населения в год, а в городах Испании – от 17 до 28 кг.

В любом случае очевидно, что мяса потреблялось больше в среде знати. В отличие от крестьян феодалы не ели ни лепешек, ни каш, очень мало хлеба, зато мясные блюда присутствовали в их рационе в изобилии. В средиземноморской Европе доля потребления мяса была ниже, чем в Северной²⁹. Дело не только в жарком климате Средиземноморья. Из-за традиционного недостатка кормов, выпасов и т.п. там разводили меньше скота. В то же время в Венгрии, богатой пастбищами и славившейся мясными породами крупного рогатого скота, потребление мяса было самым высоким в Европе: в среднем около 80 кг на человека в год. Горожане, во всяком случае в позднее Средневековье, видимо, ели мяса больше, чем крестьяне. В целом его потребление было, вероятно, выше в крупных городах, нежели в мелких.

Рыба. Существенным дополнением к мясу являлись рыбные продукты. Значение рыбы в питании того времени трудно переоценить. Свежая, но особенно соленая, копченая, сушеная, она заметно дополняла стол, в первую очередь в дни многочисленных долгих постов. Для жителей побережья морей рыба и дары моря составляли едва ли не основные продукты питания. Но и вдали от моря чистые воды больших и малых рек и озер служили источником богатых рыбных ресурсов. Рыбу добывали всюду, где имелись водоемы. При мельничных запрудах устраивали рыбные садки. В некоторых местах Европы, например в Чехии, рыбу (карпа) разводили в искусственных прудах.

В разных регионах Европы существовали свои вкусовые пристрастия относительно рыбы. Луара славилась своими лососями и карпами, Рейн – окунями, реки Испании – форелью. Сверхприбыльными были рыбные ресурсы Северного моря и Балтики. Уже с XI в. здесь существовал крупный сельдяной промысел, который создал богатство Ганзы, а позже эконо-

мическое могущество Голландии и Зеландии. Средиземноморье обладало более ограниченными ресурсами: сардинами, босфорским тунцом, кальмарами, осьминогами (их употребляли в основном в сушеном виде). Атлантика кормила треской и макрелью. Морское рыболовство до XIII в. носило каботажный характер (лишь баски с VIII в. плавали с этой целью в океан), и только позднее за рыбой и морским зверем начали уходить в открытое море.

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. Феодалные сеньоры отдавали предпочтение свежей (а не соленой и копченой) рыбе: лососю, угрю, миноге и щуке. Иногда баловали себя мясом некоторых китообразных (морских свиней, китов) и даже акул, ценившихся не столько за пресный вкус, сколько за редкость. В Средневековье богатые почти не ели моллюсков, кроме устриц, употреблявшихся вареными, и ракообразных.

Рыбная ловля была существенным подспорьем в питании. Лесные и прибрежные жители часто ели рыбу сырой или полусырой, особенно зимой, когда не хватало зелени. Горожане предпочитали вареную рыбу. Уху потребляли повсеместно. Много рыбы коптили, солили, вялили, сушили про запас. Такой рыбой часто питались в дороге.

2.4. Соль и специи

Массовой засолке препятствовала нехватка соли, которая была в те столетия очень дорогим продуктом. Каменную соль – рассыпчатую или кусковую – добывали редко. Чаще использовали соледержащие источники. Соленую воду выпаривали в солеварнях, а затем спрессовывали соль в лепешки, которые развозили по округе и продавали по высокой цене. В раннее Средневековье такие куски играли роль своеобразных денег, и во всех странах Европы их принимали в уплату за любой товар. Хозяйки берегли каждую щепотку соли, а в отсутствие ее клали в похлебку немного золы. Однако обилие в рационе людей Средневековья безвкусных мучных блюд (о чем пойдет речь ниже) диктовало высокий уровень потребления соли. В XV в. на человека приходилось до 20 г соли в день, вдвое против теперешнего³⁰. Жидкий или густой рассол (иногда еще и с маслом) служил для консервирования мяса и рыбы.

Пряности. С необходимой потребностью нарушить единообразие блюд было связано также особое гастрономическое пристрастие средневековой Европы к пряностям. Сегодня мы далеко не считаем их необходимыми, охотнее всего прибегает к пряностям самая бедная и самая единообразная кухня развивающихся стран. Но средневековая Европа испытывала к специям сильнейшую страсть. Их широкое употребление можно объяснить не только гастрономическими вкусами эпохи. Пряности использовали, чтобы разнообразить блюда и по возможности скрыть скверный запах мяса, рыбы, птицы, которые трудно было хранить свежими в тогдашних условиях.

Употребление пряностей давало возможность смягчить скверное качество мясной пищи. Не всегда свежее мясо, плохо сохраняющееся, требовало приправ, обильного перчения и пряных соусов.

Употребление пряностей было престижным³¹. Пресную пищу в большом количестве приправляли чесноком и луком. В качестве приправы широко использовались сельдерей,

укроп, порей, кориандр. Помимо дикорастущих местных растений (тимьян, мята, майоран, розмарин) и множества пряностей и специй, выращенных в саду (лук, чеснок, петрушка, укроп, шавель, кервель), европейцы охотно использовали пряности, привезенные с Востока (перец, корица, тмин, гвоздика).

Пристрастие к пряностям Запад унаследовал от Рима. Правда, в раннее Средневековье, когда прервались связи с Востоком и произошло почти полное закрытие Средиземноморья для христианского мира, их использование на время сократилось. Но реванш был очень быстрым. Уже с XII в. в Европе началось самое настоящее «пряное» безумие. Чтобы добыть пряности, Запад ввязался в трудную левантийскую торговлю, жертвуя ради нее своими драгоценными металлами.

Свидетельства поваренных книг показывают, что мания пряностей затронула все – мясо, рыбу, варенья, супы, дорогие напитки. Из клубне-корневых приправ на средневековом Западе был наиболее известен имбирь, добавлявшийся в напитки и тесто. Его пахучее масло пускалось также на варенье. Среди листовых первенствовал лавр, чьи листья издавна клали в суп и жидкую кашу. Из корковых особенно любили корицу, ее подсушенная и измельченная кора придавала кушаньям специфический аромат. Очень широко использовали цветочно-плодовые пряности. У гвоздики срезали и сушили на солнце цветочные бутоны, годившиеся в любую пищу. Из семян горчицы приготавливали муку и затем из разжиженной муки – съедобную мазь, с которой обычно ели мясо. Плоды кардамона давили на масло. С помощью мускатного ореха придавали приятный запах мучным выпечкам (рис. 7). Широко употребительным был перец. Его сыпали почти во все кушанья.

Самыми дорогими из пряностей были перец и корица. Они были доступными лишь верхушке. В Лондоне в середине XIII в. фунт перца обходился в 4 солида. Для сравнения: на 3 солида здесь можно было купить в это время целую свинью (а в Соммерсете даже на 2 солида). В XIV в. фунт корицы, имбиря, муската обходился в Англии в сумму от 1 до 3 солидов. В то же время на сумму в 1,5 солида можно было купить овцу, на 9 солидов – корову³². Поэтому неудивительно, что стол бедняка располагал в Средние века прежде всего такими специями, как горчица, укроп, тмин, тимьян, майоран, чабрец, анис и особенно чеснок.

Подчас пища так начинялась всевозможными добавками, что меняла первоначальный вкус, вызывала потоки слез, сильное слюноотделение и жжение во рту.

В ходе Великих географических открытий приток восточных и заокеанских пряностей в Европу возрос, цены на них снизились. Европейцы могли полнее удовлетворить свое пристрастие к специям. Однако именно в это время наметилась тенденция угасания интереса к пряностям. К XVII в. их употребление заметно сократилось. Западноевропейские гурманы, попадая на застолья к коронованным особам в Центральной и Восточной Европе, с неудовольствием отмечали злоупотребление не только чесноком, но и пряностями. К этому времени стол стал в среде состоятельной верхушки разнообразнее и произошел разрыв с прежней пищевой традицией. Пряности вытеснили новые элементы роскоши – кофе и шоколад.

2.5. Напитки

Виноградное вино. Из напитков в средневековой Европе самым ходовым и постоянным было виноградное вино. Его считали лучшим, наидостойнейшим напитком, пригодным к употреблению среди всех слоев населения в любое время суток. Вино давали даже детям. Особое пристрастие к нему объяснялось не только тем, что европейцы с удовольствием придавались утехам Бахуса. К потреблению вина вынуждало плохое качество воды. К тому же люди Средневековья полагали, что виноградное вино является источником здоровья, приносит пользу для жизни человека.

Средневековые авторы, писавшие на медицинские темы, не уставали восхвалять благотворные качества вина. В своих трудах они опирались на греческую, римскую и арабскую традиции, которые пользовались вином для лечения широкого ряда недугов и других проблем медицинского свойства. В соответствии с рекомендациями Гиппократ и Гален вино часто использовалось как антисептик при обработке ран, а также для уменьшения симптомов лихорадки и лечения многих кишечных расстройств. Поскольку вино содержало алкоголь, в нем можно было растворять другие вещества, поэтому оно служило основой для многих растительных настоек. Травяные настойки на винной основе прописывались для лечения катаракты, конъюнктивита и просто рези в глазах. Вино, настоянное на лепестках ириса, рекомендовалось для женщин, страдающих мастопатией.

Одним из самых видных поборников идеи о лечебных и оздоровительных свойствах вина был французский хирург. Анри де Мондевилль (ок. 1260 – ок. 1320). Подобно другим авторам, писавшим на медицинские темы, он отмечал пользу вина, в частности, для кроветворения и кровообращения, но настаивал на том, что для этой цели годится лишь хорошее вино. Такое вино должно быть розовым или белым, легким, с приятным вкусом и ароматом, но ни в коем случае не одним из низкокачественных французских вин из Осэра или Монпелье. Хорошее вино, по мнению Мондевиля, является наиболее эффективным средством для восстановления крови, так как непосредственно попадает в кровеносную систему, где превращается в кровь (хирург подчеркивал сходство вина и крови, хотя сам рекомендовал белые и розовые вина). Он шел вразрез с общепринятым мнением и прописывал вино для травмированных пациентов, утверждая, что вопрос заключается не в том, должен ли пациент получать вино, а в том, сколько вина ему следует пить³³.

Вино считали настоящим даром природы. К нему испытывали почти религиозное почтение и уважение. Ведь в средневековую эпоху вино являлось не только продуктом питания, но и культовым элементом (как известно, оно использовалось в литургических целях). Христианская церковь – самое важное учреждение в средневековом мире – подчеркивала тесную связь между вином и божественным началом.

Распространение виноградарства. Основные винодельческие районы. Виноград в средневековой Европе выращивали практически повсюду: виноградную лозу культивировали тогда далеко за пределами современных климатических границ, вплоть до Фрисландии и Скандинавии.

Виноградарство издавна было широко распространено во Франции, Италии, Испании. Средневековый мир принял традиции возделывания виноградной лозы у мира античного. Правда, в раннее Средневековье культура виноделия пережила некоторый упадок: смутное время не благоприятствовало занятию виноградарством. Но варвары проводили политику, в целом благожелательную к виноделию, а ислам не полностью уничтожил его в регионах, покоренных мусульманами. Хотя потрясе-

ния того времени нанесли большой ущерб виноградарству и виноторговле, в Европе вино сохранило свое культурное значение и упрочило его в последующий период. Правда, в эпоху Средневековья в области виноградарства или виноделия не произошло каких-либо существенных открытий. Судя по средневековым миниатюрам и другим изображениям эпохи, виноградную лозу продолжали культивировать такими же способами, что и раньше: ее выращивали шпалерах, шестах или высоких деревьях. Возделывание лозы и изготовление вина проводились традиционными трудоемкими методами, часто требовавшими навыков, оттачиваемых долгими годами.

Однако в Средние века культура виноградарства распространилась из Средиземноморья в новые регионы. К VI в. виноградники дошли до Рейна, к X в. – до Одера. В XII–XIII вв. виноградарство шагнуло далеко на север Европы, в Британию, на побережье Балтийского и Северного морей и распространилось по всему континенту. В Англии основными виноградарскими районами стали Кент, Суффолк и графство Глостер. Однако на всей ее территории, вплоть до Линкольна и даже Йорка, не существовало собора или аббатства, где бы в культовых целях не производили своего вина.

Правда, на севере Европы виноделие носило примитивный характер. Изготовленное в этих местах вино было чрезвычайно низкого качества. С развитием торговли и возникновением товарной специализации отдельных районов это виноградарство постепенно отмирает (рис. 8–11)³⁴.

В период развитого Средневековья начинают складываться основные винодельческие районы Европы: французские Аквитания и Гасгонь, Бургундия и Шампань, итальянские Тоскана и Кампанья, южноиспанские земли, Рейнский винодельческий район. В XIII–XV вв. наибольшее распространение получили бордоские, испанские и итальянские вина, в больших количествах экспортировавшиеся в Англию, Нидерланды, Северную Германию. В средневековой Европе также широко было известно греческое вино. О том, насколько высоко оно ценилось, говорит тот факт, что его фальсифицировали. Так, в Лондоне в 1419 г. были введены правила, запрещающие подделывать «романейское» вино³⁵ путем добавления в испанские или французские вина различных запрещенных веществ (в частности, пурпурных красителей)³⁶.

Уровень потребления вина. Вкусовые пристрастия в отношении вин существенно отличались в разных странах и в разные периоды.

Так, во Франции за аристократическим столом вплоть до XII в. предпочитали легкие белые вина. Позднее, возможно, под влиянием пристрастий горожан вкусы изменились и стали больше цениться красные сладкие вина – из Лангедока, Каталонии или с Востока.

Но повсюду вина пили очень много. Так, во Флоренции в XIV в., по данным Дж. Виллани, ежегодно потреблялось 248 л на одного городского жителя, а в изобильные годы – даже 293 л³⁷. В Генуе в XIV в. на каждого горожанина приходилось от 0,7 до 0,9 л в день³⁸. В Провансе в XV в. выпивалось ежедневно от 1 до 2 л на человека³⁹.

Водой вино разбавляли только женщины, больные и дети. В романе Кретьена де Труа «Эрек и Энеида» друг главного героя Эрека Гилберт предлагает ему: «Я дам вам выпить вина, разбавленного водой. У меня есть и превосходные вина, семь полных бочонков, но от чистого вина вам будет плохо, у вас еще слишком много ран»⁴⁰. И герой благоразумно следует этому совету.

Хранение вина. Техника виноделия. Молодое вино ценилось выше старого. Дело в том, что в средневековую эпоху вина в бочках просто не умели хранить, и они прокисали. Старое вино порой превращалось буквально в сусло. Поэтому приходилось либо пить молодое вино (его следовало употребить в течение одного, самое большое – двух лет), либо прибегать к процедурам, которые ухудшали его качество.

Так, крупный церковный сеньор Пётр Дамиани, который в 1063 г. проезжал через Францию, чтобы председательствовать в качестве папского легата на Лиможском соборе, оставил следующее свидетельство: «Во Франции повсюду царит обычай смолить бочки прежде, чем наполнять их вином. Французы говорят, что это придает ему цвет, но многих иностранцев от него тошнит. У нас самих такое вино очень скоро вызвало во рту зуд»⁴¹.

О том, насколько часто люди Средневековья страдали от употребления недоброкачественного вина, говорит тот факт, что городские и королевские власти были вынуждены издавать на этот счет специальные акты, предписывающие уничтожать негодные к употреблению спиртные напитки. Однако беспринципные торговцы, вместо того чтобы выливать испорченное вино, смешивали его с хорошим. Не случайно, английский закон 1353 г. предписывал владельцам таверн держать винный погреб на виду, чтобы посетители могли видеть, как вино наливают из бочки. Разумеется, такие меры предосторожности можно было легко обойти, и некоторые владельцы таверн вешали занавеску на двери своего погреба, чтобы беспрепятственно смешивать вино. В 1456 г., когда было обнаружено, что виноторговцы из Ломбардии фальсифицируют свое сладкое вино, лондонский лорд-мэр приказал вылить 150 бочек. В результате «вино хлынуло вперед и пролилось по городу словно поток дождевой воды на виду у всех жителей, испуская самый отвратительный запах»⁴².

Другие нечестные виноторговцы пытались замаскировать вкус испорченного вина добавлением дегтя, воска, смолы, измельченного в порошок овса и других ингредиентов. Так, в 1419 г. бочар Уильям Хоралд был осужден в Лондоне за добавление в свое «старое и жидкое испанское вино» смолы и овсяного порошка⁴³. В то же время некоторые предприимчивые и экономные люди нашли способ, как утилизировать негодные к употреблению спиртные напитки с пользой для себя. Так, в поместьях экономного графа Нортумберлендского все прокисшее вино перерабатывали в уксус.

Некоторые советы по восстановлению испорченного вина можно обнаружить в анонимном французском трактате конца XIV в. «Парижский домохозяин» («Le Ménagier de Paris»)⁴⁴. В этом трактате автор дает своей жене советы по таким разнообразным, но полезным темам, как послушание своему мужу, наем слуг, дрессировка собак и приготовление еды и напитков. Согласно этому руководству, жена должна еженедельно распоряжаться тем, чтобы мажордом проверял винный погреб и предпринимал срочные меры, если какое-либо вино оказывалось испорченным.

Один метод, применявшийся только зимой, заключался в том, что бочку устанавливали на козлах во дворе и вымораживали вино. Если оно прокисало, в него опускали гроздья черного винограда; если дурно пахло, в бочку клали холщовые мешочки с древесиной бузины или молотым кардамоном. Мутное вино очищали, подвешивая в него мешочки с разогретыми белками (но не желтками) и яичной скорлупой. Для той же цели иногда обжигали в огне большой новый горшок, потом раскалывали его и клали черепки в вино. Красноватый

отенок белого вина можно было устранить добавлением листьев остролиста. Горечь устранялась добавлением горячего кипяченого зерна или, если этот метод по какой-то причине оказывался бесполезным, ведром песка, хорошо промытого в воде из Сены.

Очевидно, некоторые из этих способов были эффективными. К примеру, яичные белки можно использовать для очищения мутного вина. Что касается большинства других методов, их эффективность вызывает глубокое сомнение. Если тщательно следовать рекомендациям, бочка с испорченным вином могла быть набита яичными белками, отварным зерном, различными травами и глиняными черепками, но при этом вино оставалось плохим. Возможно, наиболее действенным из этих предложений было выставление вина на мороз; по крайней мере, оно охлаждалось до такой степени, когда дурной вкус был менее заметен⁴⁵.

Проблема порчи и фальсификации вина существенно уменьшилась лишь после введения в обиход винных бутылок. Однако сцеживание вина, розлив в бутылки, употребление пробковых затычек в Европе не были известны вплоть до XVI в.

Из-за низкого уровня техники виноделия вкус натурального вина считался неудовлетворительным. Поэтому вина настаивали на травах, приправляли перцем, медом, ароматическими веществами.

Вина с ароматическими добавками. Гипокрас. Наиболее распространенный из таких напитков – гипокрас. Его готовили из лучших сортов вин, нередко из дорогого привозного греческого вина. В «Парижском домохозяине» приводится следующий рецепт его приготовления: «Возьмите четверть фунта лучшей корицы, отобранной на зуб, и половину четверти фунта отборной тонкой корицы, унцию отборного белого имбиря и унцию райских зерен (кардамона), шесть мускатных орехов и "garingal" вместе, и все вместе истолките. А когда вы захотите приготовить гипокрас, возьмите пол-унции, не меньше, этого порошка, и две четверти фунта сахара, и смешайте с квартой вина парижской мерой»⁴⁶. Сахар был редкостью и стоил очень дорого, поэтому гипокрас чаще готовили на меду.

Фруктовые вина. Помимо виноградных, в средневековую эпоху известны были также и фруктовые вина. Так, во Франции широкое распространение получил *сидр*, изготавливавшийся из различных сортов яблок. Правда, в феодальной среде этот напиток считался недостойным, его подавали к столу, главным образом, в бедных крестьянских семьях. Более распространена была *грушовка*, менее кислая по вкусу, в большинстве деревень ее разбавляли водой и называли детским напитком. До 7–8 лет дети также пили молоко, употребление которого взрослыми людьми воспринималось как признак крайнего ослабления или же безрассудства. Легкие вина приготавливали также из некоторых дикорастущих плодов – тутовой ягоды, терна, орехов.

Пиво и медовуха. В повседневный рацион жителей Северной Европы наряду с вином входила медовуха – перебродившая смесь меда, переваренного с водой. Ее пили чистой или смешивали с вином. Известно здесь также было и пиво. Правда, пили его лишь в тех областях, где производили – в отдельных районах Фландрии, Англии, Шотландии, Северной Германии и Северной Франции. В других местах пиво ценилось мало.

Не случайно автор анонимного французского трактата середины XV в. «Спор герцога Франции с герцогом Англии», где каждый из собеседников старается убедить другого в превосходстве своего государства, с презрением относится к англичанам, потребляющим ячменное пиво, и с гордостью подчеркивает, что его соотечественники-земледельцы пьют только вино.

Жители винодельческих областей надсмехались над этим северным напитком. Один из испанцев, например, утверждал, что «...пиво напоминает по вкусу конскую мочу, да еще от коня, страдающего горячкой»⁴⁷.

Поскольку пиво плохо сохранялось и не выдерживало перевозок, его старались выпивать сразу же после приготовления. Впрочем, оно воспринималось скорее как женский напиток, мужчины пили его лишь в том случае, когда не хватало вина.

Пиво варили разных сортов: слабое, крепкое, подслащенное медом, пряное и даже мятное. Для получения пива в солод превращали не только ячмень, но и пшеницу, овес и полбу. Долгое время пиво не ароматизировали хмелем, оно больше напоминало ячменное пиво, производившееся в античности (его название не сохранилось), а не тот напиток, который мы пьем сейчас. Хмельное пиво стали впервые изготавливать в XII столетии в Германии.

Молочные напитки. Помимо вина и пива, средневековая Европа была знакома также с разнообразными молочными напитками. Хотя по отношению к свежему молоку существовало известное предубеждение (его употребление считалось допустимым только для детей и стариков), это предубеждение не распространялось на приготовленные на его основе напитки. Из молока делали различные «коктейли»: *поссет* (в горячее молоко добавляли пряности и створаживали его вином), *кодл* (смесь вина или пива с яйцами, молоком и сахаром).

Травяные настои. Во многих странах Европы в средневековую эпоху распространен был обычай пить перед сном настои из трав. Их готовили из вербены, мяты, розмарина, добавляя туда пряности или мед. Самые бедные люди довольствовались обыкновенной свежей водой: чтобы она не протухала, в нее клали содержащие эфир болотные растения – аронник, белокрыльник, аир. Однако воде не доверяли, считалось, что именно она переносит различные болезни.

В целом, однако, что касается напитков, социальная разница скорее отражалась на качестве употребляемого, а не на его ассортименте. И дворяне, и простолюдины одинаково опьяняли себя одной и той же жидкостью – вином. Несмотря на большие объемы выпиваемого, средневековое европейское общество почти не сталкивалось с проблемой пьянства (во всяком случае в таких масштабах, как позже)⁴⁸, ведь почти всегда в употреблении были слабые некрепленые вина, не содержащие большого количества алкоголя.

Крепкие спиртные напитки. Их научились делать только тогда, когда были освоены все стадии брожения – квасная, сахарная и винная. Первые перегонные кубы появились в Европе уже в XII в., но перегонкой вина долгое время занимались только аптекари. Полученный таким образом алкоголь считался лекарственным средством.

Так, знаменитый салернский врач Арнольд да Вилланова (1235–1311) утверждал, что водка совершает чудо. Она якобы выводит из организма излишнюю влагу, оживляет сердце, излечивает колики, водянку, паралич, перемежающуюся лихорадку, успокаивает зубную боль, предохраняет от чумы. Арнольд да Вилланова называл водку *aqua vitae*⁴⁹. Применение этого лекарства принесло в 1387 г. страшный конец бургундскому герцогу Карлу II Злому (1332–1387). Врачи завернули его в сукно, пропитанное водкой, которое к тому же для большего эффекта зашили крупными стежками. Слуга, желая разорвать одну из этих ниток, поднес к ней свечу. Сукно и больной вспыхнули с молниеносной быстротой⁵⁰.

Раньше всего (с XII в.) научились готовить зерновой спирт (его делали в основном из ячменя). Фруктовая водка вошла в употребление гораздо позже – не ранее конца XIII столетия. Но даже в XV в. крепкие напитки по-прежнему оставались фармацевтическим средством. В пищевой продукт они стали превращаться лишь тогда, когда во Франции в 1514 г. Людовик XII (1462–1515) пожаловал корпорации торговцев уксусом привилегию гнать водку⁵¹. Это означало, что крепкие напитки стали общим достоянием. Из лекарства они превратились в дополнение к трапезе.

В дальнейшем карьеру всяческим водкам сделали Северная Германия (продажа шнапса) и Голландия. Вообще в Северной Европе мода на употребление крепких спиртных напитков распространялась в позднее Средневековье гораздо быстрее, чем в Южной. На Юге жители по-прежнему предпочитали в XVI в. натуральное виноградное вино, в то время как в холодном климате Северной Европы население довольно быстро пристрастилось сначала к крепленным винам, а затем к водке и спирту. В Германии уже в конце XV в. крепкие спиртные напитки пришлось по вкусу такому количеству горожан, что в некоторых городах (например в Нюрнберге) власти были вынуждены запретить продажу спиртного в праздничные дни. XVI в. вошел в историю Германии как «пьяное столетие». Но настоящим бичом спиртное стало с XVII в.

Новые напитки. В эпоху Ренессанса на Западе распространились некоторые новые напитки. Многие из них впоследствии завоюют всю Европу. Из напитков, появившихся в XVI столетии, следует упомянуть в первую очередь шоколад. Кофе и чай проникают в Европу лишь в первой половине XVII в. Шоколад же нашел приверженцев в высших слоях, например испанского общества, уже во второй половине XVI в. Ему приписывали целебные свойства как средству против дизентерии, холеры, бессонницы, ревматизма. Однако и побаивались. Во Франции в XVII в. распространились слухи, что от шоколада на свет появляются чернокожие дети.

Подводя итог анализа особенностей питания на средневековом Западе, следует отметить, что средневековые рационы отличались переизбытком мучнистых блюд, недостатком витаминов и быстро расщепляемых углеводов. Еда была довольно однообразной. Около 60% рациона занимали медленно усваиваемые углеводы: хлеб, лепешки, разные каши. В питании низов, возможно, наблюдался также недостаток животных белков. Из-за малого потребления овощей и фруктов в пище почти отсутствовали витамины А, Д, Е и особенно С.

Большая часть населения испытывала нехватку фруктозы и глюкозы, ведь долгое время Европа была ограничена в сладком. Сахар появился здесь лишь с арабами и вплоть до XVI в. считался роскошью. Его получали из сахарного тростника, производство было дорогим и трудоемким. Хотя тростниковый сахар был известен в Южной Италии уже в VIII в., остальная Европа узнала секрет его получения лишь благодаря крестовым походам. Поэтому он был доступен лишь состоятельным слоям общества. Импортировался сахар уже готовым к употреблению – в форме конусов, или «голов» (рафинированный сахар был белого цвета, неочищенный – грязно-коричневого). По своей цене этот продукт был сопоставим со стоимостью самых дорогих пряностей. В начале XV столетия шесть килограммов сахара стоили столько же, сколько лошадь⁵².

Недостаточную питательность пищи обитатели средневековых городов и деревень компенсировали количеством: чувство сытости ассоциировалось с тяжестью в желудке, люди наедались лишь тогда, когда желудок переполнялся.

Потреблению больших объемов пищи в определенной мере способствовала ее дешевизна относительно стоимости других предметов и услуг первой необходимости.

ПРИМЕЧАНИЯ

¹ *Hunt E. S., Murray J. H.* A history of business in Medieval Europe, 1200–1550. – Cambridge: Cambridge University Press, 1999. – P. 16.

² *Pinto G.* L'alimentazione e l'economia rurale // *Uomini, terre e città nel Medioevo* / a cura di G. Gherubini. – Milano, 1986. – P. 35.

³ *Ibid.* P. 34, 40.

⁴ *Vetter R.* Die Kochkunst des Mittelalters. – URL: <http://www.bern.ru/v2/?i=25>.

⁵ *Шевеленко А. Я.* Природные условия, этнодемографические процессы, развитие производительных сил // *История Европы: в 8 т. Т. 2* / под ред. Е. В. Гутновой и др. – М.: Наука, 1992. – С. 43; *Ле Гофф Ж.* Цивилизация средневекового Запада. – М.: Прогресс-Академия, 1992. – С. 199.

⁶ *Vetter R.* *Op. cit.*

⁷ *История культуры стран Западной Европы в эпоху Возрождения* / под ред. Л. М. Брагиной. – М.: Высшая школа, 1999. – С. 432.

⁸ *Hunt E. S., Murray J. H.* *Op. cit.* – P. 16.

⁹ *Villani G.* Cronica. Con le continuazioni di Matteo e Flippo. – Torino, 1979. – P. 210–211; *Fiumi E.* Economia e vita private dei fiorentini nella rilevazioni statistiche di G. Villani // *Archivio storico italiano.* – 1953. – № 400. – P. 208–209.

¹⁰ *Монтанари М.* Голод и изобилие. Как питались европейцы. – СПб.: Alexandria, 2008. – С. 92–95.

¹¹ *Шевеленко А. Я.* Указ. соч. – С. 43.

¹² *Самаркин В. В.* Историческая география Западной Европы в средние века. – М., 1976. – С. 125–126.

¹³ Петрус Кресценций (1230–1309) – юрист из Болоньи, известный как автор сочинения «*Ruralium commodorum*» («*Liber ruralium commodorum*», «*De Omnibus agriculturae partibus*»), написанного около 1300 г. и впервые изданного в 1471 г. Трактат посвящен Карлу II Неаполитанскому (1254–1309).

Это сельскохозяйственная энциклопедия, составленная по Варрону, Катону, Колумелле, Палладию и на основании собственных наблюдений автора. Петрус Кресценций известен как защитник той точки зрения, что вино перед употреблением должно быть выдержано не менее года (в противовес господствовавшему тогда суждению, что лучше пить молодое вино). Сочинение написано на латинском языке. Французский перевод его был сделан в 1372 г., немецкий – в 1518 г., итальянский в Венеции в 1542 г.

¹⁴ «*Tacuinum (Taccuinum, Theatrum) Sanitatis*» – «Секреты здоровья» средневековый иллюстрированный справочник здоровья, основанный на арабском медицинском трактате «Таквим ал-сихха» («Режим здоровья»). Его автором был выдающийся ученый XI в. н.э. врач-христианин из Багдада Ибн Бутлан. «Таквим ал-сихха» представляет собой сведенный в сорок таблиц краткий обзор правил гигиены и долгожительства. В XIII в. эта работа была переведена в сокращенном варианте в Палермо или Неаполе на латинский язык под названием «*Tacuinum Sanitatis*», а в XIV–XV вв. в Северной Италии появилось множество роскошно иллюстрированных рукописей этой работы. От XIV в. сохранились кодексы, хранящиеся ныне в Вене, Париже, Льеже и Риме. Впервые латинский текст этого трактата был опубликован в 1531 г. Помимо информации медицинского характера в «*Tacuinum Sanitatis*» много сведений по агрикультуре, питанию, кулинарии.

¹⁵ *De Arte Venandi cum Avibus.* – URL: <http://www.scribd.com/doc/20486846/De-Arte-Venandi-Cum-Avibus-1>.

¹⁶ *Tardif G.* Le livre de l'art de faulconnerie et des chiens de chasse. – URL: <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k111120p.r=Le+livre+de+chasse+.langFR>.

¹⁷ *Монтанари М.* Указ. соч. С. 144–145.

¹⁸ *Pinto G.* Op. cit. – P. 53.

¹⁹ Цит. по: *Ле Гофф Ж., Трюон Н.* История тела в средние века. – М.: Текст, 2008. – С. 133–134.

²⁰ *Монтанари М.* Указ. соч. – С. 13–21, 25, 42, 60–61.

²¹ *Ле Гофф Ж.* Указ. соч. – С. 332.

²² К рис. 6. *Источник: The Oxford Illustrated History of Britain / ed. E. M. Kenneth.* – Oxford: Oxford University Press, 1984. – P. 160.

²³ *Пастуро М.* Повседневная жизнь Франции и Англии во времена рыцарей Круглого стола. – URL: <http://chronarda.ru/graal/library/05.php>.

²⁴ *Бродель Ф.* Структуры повседневности: Возможное и невозможное // Бродель Ф. Материальная цивилизация, экономика и капитализм. XV–XVIII вв.: в 3 т. / пер. с фр. Л. Е. Куббеля; вступ. ст. Ю. Н. Афанасьева. – 2-е изд. – М.: Весь мир, 2006. – Т. 1. – С. 166–167.

²⁵ Там же. С. 82.

²⁶ *Монтанари М.* Указ. соч. – С. 129–130.

²⁷ *Villani G.* Op. cit. – P. 211; *Fiumi E.* Op. cit. – P. 220–221.

²⁸ *Ролова А. Д.* Экономическое положение трудящихся масс Флоренции во второй половине XVI в. и в начале XVII в. – Рига, 1974. – С. 47.

²⁹ *Монтанари М.* Указ. соч. – С. 92–95.

³⁰ *Ролова А. Д.* Указ. соч. – С. 46, 55.

³¹ *Монтанари М.* Указ. соч. – С. 80–81.

³² Medieval Sourcebook: Medieval Prices. – URL: <http://www.fordham.edu/halsall/source/medievalprices.html>.

³³ *Филипп Р.* История вина. – М.: Эксмо, 2004. – С. 147.

³⁴ К рис. 8. *Источник: The Oxford Illustrated History of Britain...* – P. 166.

³⁵ Греческое вино, сходное с мальвазией, но ценившееся менее высоко.

³⁶ *Филипп Р.* Указ. соч. – С. 142.

³⁷ *Villani G.* Op. cit. – P. 211; *Fiumi E.* Op. cit. – P. 230–231.

³⁸ *Ролова А. Д.* Указ. соч. – С. 46.

³⁹ *Монтанари М.* Указ. соч. – С. 150–151.

⁴⁰ Сравните:

... а для питья

На стол вина поставлю я –

Бочонков шесть с собой у нас,

Но без воды вам пить сейчас

Его нельзя: ведь вы больны

И раны все воспалены

У вас, мой друг (*Кретъен де Труа.* Эрек и Энеида. Клижес. – М.: Наука, 1980. – С. 158).

⁴¹ Цит по: *Ле Гофф Ж.* Указ. соч. – С. 220.

⁴² *Филипп Р.* Указ. соч. – С. 142.

⁴³ Там же.

⁴⁴ «Парижский домохозяин» – сочинение, вышедшее из-под пера одного парижского горожанина в последние годы XIV в. Человек зрелого возраста, он женился на пятнадцатилетней девушке и написал для нее трактат об искусстве вести дом. См.: *Le Ménagier De Paris: 2 v.* / ed. Jérôme Pichon. – P., 1846. – URL: <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k83110x.r=Le+M%C3%A9nagier+De+Paris.langFR>.

⁴⁵ *Филипп Р.* Указ. соч. – С. 143.

⁴⁶ *Le Ménagier De Paris...*

⁴⁷ *Бродель Ф.* Указ. соч. – С. 211.

⁴⁸ Первые постановления городских властей, направленные на борьбу с пьянством, появляются только в позднее Средневековье. В это время пьянство в городах фактически пропагандировалось глашатаями, нанимаемыми владельцами таверн. Каждое утро они приходили в таверну и узнавали ассортимент напитков, а потом ходили по городским улицам с кувшином вина (предназначенным для дегустации), по которому стучали палкой и издавали призывные крики. Городские таверны и постоянные двory, где наряду с вином продавались другие алкогольные напитки, становились объектами повышенного внимания со стороны властей главным образом из-за пьяных беспорядков, часто происходивших там. Они обычно изображались как места, где обильные возлияния сочетались с азартными играми и сексуальной распущенностью. Некоторые муниципальные власти пытались ограничить часы работы таверн, но эти попытки, как правило, заканчивались провалом, как, например, королевский указ 1350 г., который требовал от владельцев парижских постоянных дворов не продавать алкогольные напитки после того, как колокола собора Нотр-Дам прозвонят вечерню (*Филипп Р.* Указ. соч. – С. 145).

⁴⁹ *Монтанари М.* Указ. соч. – С.152–153.

⁵⁰ *Бродель Ф.* Указ. соч. – С. 212.

⁵¹ Там же. С. 213.

⁵² *Монтанари М.* Указ. соч. – С. 148–149.

Контрольные вопросы

1. На основе каких источников можно реконструировать рационы питания европейцев в средневековую эпоху?
2. Какие факторы оказали наибольшее влияние на формирование средневековой модели питания?
3. Какие перемены в структуре потребления европейцев произошли на протяжении средневекового периода? Чем они были вызваны?
4. Какие способы приготовления хлеба были известны в Средние века? Что такое суржа? Почему обычной практикой было смешение разных видов зерновых? Расскажите о приготовлении хлеба, хлебобулочных и мучных изделий в Средние века, используя миниатюры из средневековых кодексов (см.: http://en.wikipedia.org/wiki/File:Medieval_baker.jpg; http://jellypress.pmhclients.com/images/uploads/tacuinum_sanitatis_thumb.jpg; http://home.olemiss.edu/~tjray/images/medieval_pix/bakery.jpg).
5. Насколько значительной была доля мяса в рационе различных слоев населения средневековой Европы? Почему по этому вопросу среди исследователей нет единства? Какие аргументы в обоснование своей точки зрения приводят Ф. Бродель, М. Монтанари и другие авторы?
6. Какую роль в питании средневекового человека играли специи? Чем было вызвано их широкое употребление?
7. Какие напитки были известны в Средние века? Почему в средневековой Европе так высоко ценили виноградное вино? Какие свойства ему приписывались?
8. Когда европейцы научились изготавливать крепкие спиртные напитки? Почему первоначально они считались лекарственными средствами?
9. Чем средневековые рационы отличались от современных? Каких продуктов и веществ не хватало в рационе средневекового человека?

Лекция 3. ЦЕНЫ НА ПРОДОВОЛЬСТВИЕ

Поскольку средневековое общество было обществом аграрным, все, что можно было произвести на земле, стоило не так дорого. Цены на продовольствие, если их сопоставить со стоимостью других предметов и услуг первой необходимости, оставались на протяжении всего Средневековья относительно умеренными.

В Оксфордском колледже годовой стол одного пансионария обходился в 1374 г. в 104 солида (5,2 лиры)¹. Приблизительно столько же стоил в это время рыцарский конь (вообще же стоимость боевого коня могла доходить до 80 лир). Стоимость комплекта модной одежды оценивалась в конце XIV в. в Англии в сумму от 10 до 50 лир. Цены на хорошую шерстяную ткань доходили до 5 солидов за ярд (для пошива туники требовалось около 2,5 ярдов). Металлический кувшин, используемый в крестьянском обиходе, стоил в 1349–1352 гг. 6–8 денариев (0,5–0,6 солида), медный горшок – 2 солида (очевидно, многие вещи среднего класса стоили намного дороже). В то же время на 2–3 солида в английском городе можно было купить в это время свинью, а на 9 солидов – корову (в конце XIII в. – даже на 6 солидов)².

В Болонье в XIV в. в Григорианской коллегии на питание студентов уходило только 10% бюджета. Каждому пансионарию ежедневно выделялось на эти цели 1,2 солида. На эти деньги, как минимум, можно было обеспечить рацион в 0,5 кг хлеба, 200 г мяса, 0,5 л вина, 100 г оливкового масла³. Для покупки самого маленького дома в Болонье в это время пришлось бы полностью отказываться от питания по крайней мере 9 лет, а для покупки самого дешевого манускрипта юридической литературы – более года⁴. Даже для приобретения обыкновенного плаща необходим был полный пост продолжительностью в 5–6 месяцев.

В позднее Средневековье цены на продовольствие в городах выросли, но все равно оставались относительно низкими. В студенческой коллегии Борромео в Павии (XVI в.) на питание одного пансионария затрачивалось не более 5–6 солидов в день⁵, в то время как ежедневный заработок павийского ремесленника составлял тогда 32–35 солидов, а сельскохозяйственного рабочего – 20 солидов⁶. Согласно книге счетов коллегии Борромео на 5–6 солидов каждый пансионарий получал 1,4 л зерна, 1,4 л вина, 4 г солонины, 72 г телятины, 7 г свиного сала, 62 г сливочного масла, 37 г оливкового масла, 230 г сыра и плюс еще какое-то количество рыбы, дичи, меда и яиц (с земель самой коллегии). В целом на закупки продуктов расходовалось только 16% коллегияльного бюджета. Данный рацион содержал 4500–5000 калорий. Наибольшие средства (41%) уходили на хлебные и молочные продукты. Расходы на вино составляли около 21% общих трат, на мясо (с учетом солонины) – только 5%⁷.

Не менее показательны и другие данные. Так, итальянский историк Дж. Луццатто дает следующую информацию. Во Флоренции в XIV в. пошив юбки для девочки из состоятельного семейства обошелся в сумму, эквивалентную стоимости ее питания в течение полугода. В Венеции в этот же период на деньги, израсходованные на покупку сукна для костюма мальчика, можно было приобрести 120 кг говядины⁸. В начале XV в. среднестатистический тосканский горожанин затрачивал на питание 7,5 флоринов в год. В то же время два платья, принадлежащие жене богатого купца, оценили в 143 флорина⁹. Маленькую лавку чулочника продали за 86 флоринов. 1 га земли оценивался в среднем в 10 флоринов. Кормилица получала 8–12 флоринов в год, давилщик винограда – 7, работник красильной мастерской – 18, квалифицированный каменщик – 40 флоринов¹⁰. Для того, чтобы прокормить себя само-

го, каменщику было достаточно 1/5 части заработка. Пять дней работы уже обеспечивали ему пропитание на месяц и столько же нужно было работать, чтобы купить одну рубашку. Для приобретения же льняной простыни даже высококвалифицированному каменщику требовалось трудиться целый месяц¹¹.

Однако не нужно забывать, что все эти расчеты производились исходя из фиксированных цен на продовольствие, устанавливаемых городскими муниципалитетами, причем в благоприятные годы. В реальности же цены существенно колебались. В кризисные периоды они могли подниматься в десятки и даже сотни раз. Ситуация усугублялась тем, что города всегда стремились снабжаться продовольствием за счет близлежащей округи. Это снабжение за счет узкой зоны радиусом в 20–30 км было оправданным, так как избавляло от дорогостоящих перевозок и от всегда ненадежного обращения к чужим¹², тем более что многие города держали окрестные деревни в своих руках. Однако любой плохой урожай вызывал особенно резкие скачки цен. Поэтому тень голода всегда витала над людьми Средневековья. На протяжении всей эпохи это оставалось грозной реальностью. Видимое изобилие легко оборачивалось нехваткой самого необходимого.

От анализа цен перейдем теперь к характеристике особенностей потребления в средневековую эпоху.

ПРИМЕЧАНИЯ

¹ *Rashdall H.* The universities of the Middle Ages. – Oxford, 1936. – V. 3. – P. 413.

² Medieval Sourcebook: Medieval Prices. – URL: <http://www.fordham.edu/halsall/source/medievalprices.html>.

³ *Chartularium Studii Bononiensis.* – Bologna, 1909–1939. – V. 2. – P. 275, 301–392, 323.

⁴ *Cipolla C. M.* Money, prices and civilization in the Mediterranean World (V–XVII c.). – Princeton, 1956. – P. 58.

⁵ *I Quattro secoli del Collegio Borromeo di Pavia: Studi di storia e d'arte pubblicati nel IV centenario della fondazione 1561–1961.* – Milano, 1961. – P. 179–180.

⁶ *Aleati G., Cipolla C.* Contributo alla storia dei consumi dell'età moderna // *Eventail de l'histoire vivante.* – P., 1953. – V. 2. – P. 322.

⁷ *Ibid.* P. 323, 326, 335.

⁸ *Луццатто Дж.* Экономическая истории Италии. – М., 1954. – С. 417–419.

⁹ *Origo I.* The merchant of Prato. Francesco di Marco Datini. – Harmondsworth, 1979. – P. 276.

¹⁰ *Fanfani A.* Storia del lavoro in Italia dalla fine del sec. XV agli inizi del XVIII. – Milano, 1943. – V. 3. – P. 369–371, 378.

¹¹ *Ibid.* P. 407–418.

¹² Так, перевозка вина из Пизы во Флоренцию на расстояние всего лишь 50 миль удорожала его стоимость на 50%, а перевозка соли таким же путем поднимала ее стоимость на 60% (*Cipolla C. M.* Money... – P. 56).

Контрольные вопросы

1. Какие факторы оказывали влияние на процессы ценообразования в Средние века? Почему продукты питания были относительно дешевыми сравнительно со стоимостью других предметов и услуг первой необходимости?

2. Почему цены на продовольствие были подвержены сильным колебаниям? Какие меры предпринимали городские власти для их стабилизации?

3. Познакомьтесь с прейскурантом цен в английских средневековых городах (см.: <http://www.fordham.edu/halsall/source/medievalprices.html>). Какие выводы относительно особенностей процесса ценообразования в Средние века можно сделать на его основе?

Лекция 4. ОСОБЕННОСТИ ПОТРЕБЛЕНИЯ. РЕГЛАМЕНТАЦИЯ ПИТАНИЯ

- 4.1. Несбалансированность питания, причины частого голода.
- 4.2. Религиозная регламентация питания: посты.
- 4.3. Объемы потребления. Отношение к обжорству и сословная регламентация питания.

Характерные черты потребления в средневековую эпоху: большие объемы рационов, неумеренность в потреблении пищи, несбалансированность питания, его религиозная регламентация, плохое качество пищи, неразвитость искусства гастрономии.

Одной из ярких характерных черт структуры потребления в средневековую эпоху была крайняя несбалансированность питания. Прежде всего речь идет о частой нехватке самых необходимых продуктов.

4.1. Несбалансированность питания, причины частого голода

В средневековую эпоху природа большей части Европы была богатой, щедро поставляя человеку все необходимое для жизни. Но он еще не умел подчинять себе природу. Являясь в своей основе обществом производящим, западноевропейский средневековый мир не слишком далеко ушел от потребляющего типа организации хозяйства. Поэтому голод здесь был не редкостью, затрагивая порой все слои населения, снизу доверху.

Причины частого голода. Угроза голода коренилась в самой природе средневекового общества. Такое положение вещей предопределялось целым комплексом причин. Связывалось, в частности, влияние таких факторов, как:

- плохое техническое оснащение средневекового Запада, что предопределяло низкую урожайность;
- слабость центральной власти: зачастую она была бессильна наладить снабжение продовольствием в неурожайные годы (можно сравнить с ситуацией в античном мире, где государственным и муниципальным властям удалось худо-бедно поставить на ноги систему заготовок и распределения продуктов из общественных складов – *horea*);
- нехватка транспорта и отсутствие дорог, множественность таможенных барьеров, что ограничивало возможности ввоза товаров извне (в античном мире хорошее содержание транспортной сети и административное единообразие, напротив, позволяли до некоторой степени сглаживать неблагоприятные последствия неурожая: в случае недорода продовольственную помощь доставляли из тех районов, в которых имелся избыток продовольственных запасов);
- несовершенство способов хранения продуктов;
- господствующие в обществе ментальные установки и сама социальная система, парализовавшая экономическую инициативу работника (всякий экономический расчет, который пошел бы дальше предвидения необходимого, сурово осуждался; общество противодействовало всякому накоплению, которое могло бы породить экономический прогресс).

Низкая урожайность и плохо развитая технология консервирования продуктов затрудняли запасы на год и ставили земледельцев в зависимость от климатических условий. Средневековый Запад, по меткому выражению Жака Ле Гоффа, «...представлял собой мир, находящийся на крайнем пределе, он без конца подвергался угрозе лишиться средств к существованию»¹. Не случайно воображение средневекового человека неотступно преследовали библейские чудеса, связанные с едой, начиная с манны небесной в пустыне и кончая насыщением тысяч людей несколькими хлебами. Агиографическая (житийная) литература приписывала святым чудотворцам удивительное искусство побеждать голод.

В народном сознании постоянно жили страх голода и неотступная мысль о хлебе насущном, что подтверждают образы крестьянской мифологии. Народная фантазия создала миф о стране Кокань, изобилующей всеми видами пищи².

В одной из фаблю, возникшей в середине XIII в., рассказывалось об удивительных порядках, царивших в этой стране. Здесь не работали, но жили в роскоши и изобилии. Плоды садов и полей произрастали сами, всегда готовые к употреблению; изгороди были сделаны из колбас, которые ментально вырастали вновь, как только их снимали и съедали. С неба прямо в рот счастливым смертным падали уже поджаренные жаворонки, а в неделю было по четыре четверга – дня отдыха. Типичный персонаж из истории о стране Кокань – простак Обжора. Среди всеобщего веселья он распределял самые аппетитные блюда³.

Фольклорные и литературные источники также полны рассказов о похищении еды, различных пирушках или чудесных превращениях грубых материальных предметов в прекрасные яства.

Так, в «Романе о Лисе» (крупнейшем памятнике городской литературы, возникшем во Франции в конце XII – начале XIII в.) голодный желудок – постоянная тема, и автор с наслаждением описывает окорока, сельдь, сыры, кур, угрей и прочие яства, за которыми идет постоянная охота. Основная причина проделок Лиса – это голод, ведь большинство его приключений начинаются с констатации полного отсутствия пищи: «Было то время, когда заканчивается лето и начинается зима. С печальным разочарованием Ренар отметил, что все запасы истощены: дома больше не было никакой еды, ни одного су, чтобы купить что-нибудь съестное, не было ничего, что могло бы оживить силы. Тогда, подтачиваемый нуждой, он пустился в путь...»⁴.

В богословских сочинениях голод рассматривается как постоянный спутник человека, как одна из кар за первородный грех.

Сложившуюся в средневековом мире неустойчивую систему потребления выводили из шаткого равновесия любые природные катаклизмы. Достаточно было засухи или наводнения, просто недорода, чтобы разразилась продовольственная катастрофа. Средневековые хроники изобилуют описанием бедственных голодных лет. То засуха палила почву, то буря губила плоды, то сильные дожди заливали корни растений и они гнили, то ранние заморозки уничтожали незрелые колосья. Земледельцы были беспомощны против полевых и лесных вредителей – мышей, насекомых и некоторых птиц. На урожай стеной надвигались сорняки. Хроники доносят до нас известия о том, как бедствовали люди во времена голода. Они объедали листья на деревьях, варили вонючую похлебку из болотной травы, выкапывали корни

кустарников, обдирали древесную кору, пекли оладьи из жирной белой глины, жарили грызунов и насекомых⁵.

Очень яркое и впечатляющее свидетельство об одном из подобных бедствий оставил в своих записках бургундский монах Рауль Глабер (XI в.). В его хронике, составленной в монастыре Клюни, рассказывается о печальных событиях, произошедших в Нормандии в 1032–1034 гг.: «Голод принялся за свое опустошительное дело, и можно было опасаться, что исчезнет почти весь человеческий род. По причине наводнений не было никакой возможности убрать хлеб. Продолжительные дожди пропитали всю землю влагой до такой степени, что в течение трех лет нельзя было провести борозду, способную принять семя. А во время жатвы дикие травы и губительные плевелы покрыли всю поверхность полей. ...Когда съели диких зверей и птиц, неутолимый голод заставил людей подбирать падаль и творить такие вещи, о которых сказать страшно. Ужас охватывает меня, когда я перехожу к извращениям, которые царили тогда в роду человеческом. Увы! О горе! Вещь неслыханная во веки веков: свирепый голод заставил людей пожирать человеческую плоть»⁶.

Началась настоящая охота: путешественников, бежавших от голода, останавливали на дорогах, убивали, рубили на части и жарили. Других убивали и съедали ночью те, кто предоставил им ночлег. Дети, увидев издали приманку в виде яйца или яблока, подбегали в надежде получить пищу и сами становились пищей. Хуже всего было то, что людям стал нравиться вкус человеческой плоти. Они даже откапывали недавно погребенные трупы. В Турню какой-то человек стал продавать на рынке вареное человеческое мясо. Правда, такое оказалось уже слишком: его схватили и сожгли живьем. Страшный товар закопали в землю; какой-то голодный раскопал его и съел, однако, обнаруженный на месте преступления, был также схвачен и сожжен. Такому же наказанию был подвергнут «дикий человек», свирепствовавший в лесу Шатне в провинции Макон. Он устроил себе жилище возле уединенной, но, видимо, довольно часто посещавшейся церкви. Те, кто просился к нему на ночлег или просто проходил мимо его дома, были обречены. Он съел уже 48 жертв, чьи отрезанные головы гнили в его хижине, когда одному из прохожих, оказавшемуся сильнее его, удалось вырваться из его когтей и убежать. Узнав о случившемся от этого спасшегося человека, граф Оттон собрал «всех людей, которыми мог располагать». Людоеда схватили, привезли в Макон и сожгли на костре⁷.

Не всегда последствия голода были столь драматичными, как описанные знаменитым хронистом, но всегда с человеческими жертвами и смертельными исходами, поражавшими воображение современников. Частота неурожайных лет, сопровождавшихся голодом, была очень велика. В разных областях Германии, например, в XI в. по имеющимся подсчетам 62 года были голодными. В среднем недороды случались через каждые 5–6 лет, поэтому средневекового человека мало что страшило больше, чем угроза голода⁸.

Несбалансированность потребления предопределялась также сезонными ритмами и религиозной регламентацией питания.

4.2. Религиозная регламентация питания: посты

Питание в средневековую эпоху подчинялось определенной религиозной регламентации: христианская церковь предписывала верующим соблюдение многочисленных постных дней. Общее их количество достигало 166 в году. После григорианской реформы⁹ число постных дней даже возросло.

Разновидности постов. Основные разновидности постов – это регулярные (еженедельные) и календарные, связанные с праздничными церковными датами. В обычное время следовало поститься, по крайней мере, два дня в неделю – в среду и пятницу. Из сезонных постов самыми значительными были Рождественский и предпасхальный 40-дневный пост, который не случайно называли Великим (также пост соблюдался накануне всех больших религиозных праздников). Во время Рождественского поста ограничений в пище следовало придерживаться три (иногда четыре) дня в неделю, в Великий пост – все дни, кроме воскресенья. К каноническим постам добавлялось полное или частичное воздержание, накладываемое в исключительных случаях епископом. Поститься полагалось также в день принятия таинства причастия.

Во время постов, согласно предписаниям церкви, нередко полагалось есть только один раз в сутки, после вечерней службы, а также воздерживаться от употребления вина, мяса, сала, дичи, яиц, сладкого и всех животных продуктов, кроме рыбных. В целом, однако, по ассортименту продуктов западная христианская церковь предписывала куда более мягкие пищевые ограничения, чем восточная¹⁰. В городах в Великий пост запрещенную пищу можно было купить только для больных и в специально установленных для этого местах. Для покупки требовалось предъявить двойное свидетельство – от врача и священника.

Так, в Париже в течение 40 предпасхальных дней продажа мяса, яиц, масла и птицы разрешалась только одному «великопостному» мяснику в специально отведенной для этого ограде Отель-Дьё.

Каждый соблюдал пост сообразно своим средствам: самые бедные питались водой, хлебом и овощами, самые богатые пользовались этим временем, чтобы вволю насладиться лососем, угрем, щукой, сыром (единственным допустимым молочным продуктом), а изредка – фруктами.

Вот, например, меню постного обеда из «Парижского домохозяина»¹¹. На обед предлагается целых три перемены блюд. *Первая перемена*: печеные провансальские смоквы с лавровым листом; кресс-салат и *soret* (?) с уксусом; вареный горошек; соленый угорь; белая сельдь с жареной морской и пресноводной рыбой. *Вторая перемена*: карпы; щуки; морские языки; барабулька; лосось; угорь и сладкий соус *arbolastre*. *Третья перемена*: печеные *rimpreaux*; жареный мерлан; морская свинья в кляре; блины и скандинавские пироги. Наконец, *десерт*: фиго и виноград; гипокрас и *metier* (род вафель).

Однако одного воздержания в еде в пост считалось недостаточно. К нему добавлялись отказ от развлечений и охоты, необходимость сохранять целомудрие, сосредоточение в размышлении и молитве, милостыня из средств, сэкономленных на пирах и удовольствиях.

Естественно, все эти ограничения часто оставались лишь в теории. Чтобы скрупулезно выполнять предписания церкви, нужно было обладать добродетелями Людовика Святого. На самом деле каждый постился по-своему. В основном старались избегать излишеств. Среди людей, находившихся в стесненных условиях, пост был весьма непопулярен и переносился ими с трудом.

«Все те, кто имеет опыт в данной области, прекрасно знают, что пост, этот изменник, приносит одни страдания и печаль. Бедняки ненавидят его. Простые люди соблюдают его с отвращением»

ем...»¹². Так писал в первой половине XIII в. анонимный автор одной довольно любопытной поэмы «Война Поста и Масленицы». Этот стихотворный сатирический текст в эпической манере представляет борьбу двух аллегорических персонажей: Поста и Масленицы. Первый является олицетворением аскетической жизни и воздержания, его солдатами представлены овощи и рыба. Второй воплощает изобилие и удовольствия жизни; в рядах его войска – дичь, домашняя птица, сладкие пироги и различные скоромные блюда. После гомеровских сражений и решающей битвы – «и жестокой, и ужасной, и коварной» – Пост побежден и изгнан, ему позволено возвращаться на срок не более шести недель – с первого дня Великого поста до Святой субботы¹³.

Тема борьбы Поста и Масленицы нашла отражение не только в литературе, но и в искусстве. Примером может служить знаменитое полотно Питера Брейгеля Старшего «Битва Масленицы и Поста» (рис. 12)¹⁴.

Посты выполняли неоспоримую диетическую функцию. Ведь в другие дни, особенно праздничные, обычной была крайняя неумеренность в пище.

4. 3. Объемы потребления. Отношение к обжорству и сословная регламентация питания

В Средние века, когда угроза голода всегда подстерегала человека, главным достоинством стола были прежде всего сытность и изобилие. Свидетельствами здоровья и благополучия считались полнота и хороший аппетит, застолья и пиры. «Не достоин править нами тот, кто довольствуется скудной трапезой», – сказал якобы архиепископ Меца герцогу Сполето, когда тот явился требовать корону короля франков¹⁵. Знатная военная верхушка превозносила изобилие. Доступ к пищевым ресурсам и распоряжение ими использовались как механизм управления социумом.

Люди стремились есть как можно больше. Чувство сытости ассоциировалось у средневекового человека исключительно с тяжестью в желудке. Люди наедались только тогда, когда желудок переполнялся. Изобилием также старались компенсировать недостаточную питательность пищи. Неудивительно, что средневековые рационы отличались большими объемами.

Например, в госпитале Бургундии в начале XIV в. в нормальные, неголодные, годы один человек съедал, согласно книге счетов, более 10 баранов, 10 головок сыра, 1000 л пшеницы в год и выпивал свыше 2000 л вина (5,4 л в день)¹⁶.

Поводом для обжорства служило любое сколь-либо значительное событие – крестины, свадьба, похороны, прибытие высокопоставленного лица или просто встреча гостей. В праздник нужно было обязательно наесться так, чтобы потом в голодные дни было что вспомнить. На свадьбу в деревне семья закалывала последнюю скотину и вычищала погреб до основания. Многие современники, оставившие нам свидетельства о пирах известных людей, обращают внимание именно на количество съеденной пищи и выпитого вина. Так, на свадьбе дочери одного аугсбургского пекаря, некоего Гундлингера (XIV в.), гости, по сообщению хронистов, съели 20 быков, 49 коз, 46 телят, 95 свиней, 1006 гусей, 25 павлинов, 15 индюков и еще 500 штук птицы разного рода. На свадьбе одного баварского феодала в

конце XV в. было съедено 300 бычьих туш и 75 кабаньих, 62 тысячи кур, 5 тыс. гусей, 750 тыс. раков. Кроме того, гости выпили 440 бочек вина¹⁷.

Во время коронации императора в Аахене (XV в.) прямо под открытым небом жарили целиком волов. Всем желающим разрешалось отрезать ножами, вырубать топорами и попросту рвать руками любые куски мяса прямо из туш. Из окон ратуши пирующему народу бросали хлеб, а через проведенную сквозь стену дома наружу трубу с 6 часов утра и до 4 часов дня текло дармовое вино¹⁸.

Среди верхушки феодального сословия излишества в пище носили более регулярный характер. Церковной роскоши, обеспеченной литургическими сокровищами, светская верхушка противопоставляла продовольственное изобилие. Обжорство в этом случае служило средством социальной репрезентации.

Правда, века до XIII излишества в еде еще не имели для сеньоров подобной ценности. Они с одинаковой легкостью то предавались обжорству, то ограничивали себя. Так, для рыцарей Круглого стола дни изобилия при дворе короля Артура сменялись неделями воздержания во время их приключений, когда им приходилось довольствоваться хлебом и водой – угощением гостеприимного отшельника. Со временем, однако, обжорство и чревоугодие превратились в распространенный порок всех слоев аристократического общества, пировавшего один, а то и два дня в неделю.

Представление об обжорстве как «привилегированном» грехе богачей отражено в средневековой английской пословице «Обжорство разит хуже меча» («Gluttony kills more men than the sword»). В источниках контрасты между изысканной пищей богатых и спартанской едой бедных впервые были описаны в XIII в. Тогда же сильные мира сего озаботились тем, чтобы превратить потребление отдельных видов пищевых продуктов в своего рода привилегию. Употребление изысканной пищи стало восприниматься как показатель высокого общественного положения¹⁹. Возникло представление о том, что простые люди не должны вкушать те же яства, что и люди знатные и благородные. Так, австрийский поэт XIII в. Зейфрид Гельблинг сурово порицает пищевой индифферентизм своих сограждан, называя его настоящим бедствием для страны. В одной из своих сатир он высмеивает крестьян, позволявших себе лакомиться продуктами с господского стола:

*«Крестьянам Богом суждено
К столу иметь лишь, что дано:
Петрушку, мясо и ячмень,
А масло, птица и олень
Пойдут лежать на стол господ –
Таков закон из года в год!
На пост, раб, Бога не гневи:
Бобы и масло конопли –
Вот твой бесхитростный обед.
Страна не оберется бед,
Решит коль всяк все то вкушать,
Что рот господ лишь может знать!»²⁰*

Тенденция к сословной регламентации питания четко обозначилась, видимо, в тот период, когда стали стираться границы между сословиями. Именно тогда начали развиваться

практики престижного потребления и возникло стремление законодательно закрепить различия в питании разных слоев и групп.

Неумеренность в потреблении пищи все больше превращалась в средство демонстрации социального превосходства. Не случайно городские уставы регламентировали число приглашаемых на званый обед гостей, количество и качество подаваемых на стол блюд. Что и как может подаваться на стол, напрямую зависело от статуса и состояния хозяев.

Церковь одобряла подобного рода ограничения. Есть не так, как предписывалось человеку данного статуса и состояния означало впасть во грех гордыни. Такое поведение, по мнению церковных моралистов, угрожает спасению души. И, напротив, строгое соблюдение всех ограничений в пище, положенных человеку данного статуса и состояния, – свидетельство его добродетели, которая непременно будет вознаграждена. Рассуждения о пользе «правильного» питания можно обнаружить в некоторых церковных сочинениях, в которых рассказывается о различных чудесах, наказаниях грешников и вознаграждении праведников.

Так, образчик добродетельного во всех отношениях глuttonического поведения представлен, например, в английском миракле о Томасе Кантилипе. В нем, в частности, рассказывается о чудесном случае, произошедшем с неким Николаем, сыном рыбака Джона, который, когда ему было 10 лет от роду (за семь лет до разбирательства), утонул в реке Уайе, а затем, благодаря вмешательству святого, чудесным образом воскрес. Дело это рассматривалось в 1307 г. одним священником из местечка Hereforde, который должен был установить, действительно ли речь идет о чуде. Николай на вопрос о том, как все произошло, отвечал, что в реку он упал рано утром, когда ел на берегу свой завтрак. Отец мальчика показал, что он ел хлеб и молоко – обычный завтрак – не чрезмерный, безо всяких излишеств, такой, какой полагается есть мальчику его лет, статуса и состояния. Еды не было много, и она не возбуждала греховного аппетита, как это бывает с пищей, приправленной специями. Как удалось выяснить священнику, мальчик удостоился вмешательства в его судьбу святого Николая именно благодаря своим добродетелям²¹.

Церковь осуждала чревоугодие и даже относила его к числу тяжких проступков христианина. В быту этот грех обозначался выразительным термином *gula* («глотка»). С церковных кафедр на головы тех, кто был одержим грехом невоздержанности, обрушивались многочисленные проклятия. Проповедники требовали соблюдать в потреблении умеренность, призывали отказываться во время приема пищи от средств, возбуждающих аппетит. Именно такое питание считалось морально оправданным, свидетельствующим о приверженности христианским добродетелям.

Так, в трактате Ричарда Ролла «*Judica me Deus*», написанном около 1320 г., грех чревоугодия определяется как один из семи смертных грехов. Особый интерес представляет помещенный в тексте трактата вопросник, адресованный исповедникам. В нем содержится подробный перечень вопросов, которые следует задавать исповедуемому. Среди них довольно симптоматичные: «Не ел ли он до положенного времени и особенно во время поста, предписываемого церковью?», «Не услаждал ли он себя чересчур изысканной пищей и дорогими напитками?», «Не имел ли привычки есть жадно, торопливо, с неподобающим христианину рвением?», «Не тошнило ли его?», «Не был ли он пьян?», «Не рвало ли его евхаристией?», «Не подбивал ли он других по злобе и тщеславию есть и пить слишком много?», «Не крал ли он в угоду своему чревоугодию пищу и питье?», «Не зачастил ли он в таверны и не тащил ли туда других?», «Не заставлял ли он кого-нибудь пить лишнее?», «Не ел ли он в неположенное время мяса?» (перевод наш. – С. Н.)²².

Сам перечень вопросов свидетельствует о том, что трапезничать полагалось в установленное время, в надлежащем месте и в подходящей компании – такой, чтобы это не наносило ущерба добродетели, насыщать свою плоть предписывалось только положенными продуктами и в должном объеме.

Уже в XIII в. в литературе, обращенной к массовому рядовому слушателю, мы обнаруживаем рассуждения о пользе умеренного питания. Такого рода советы давал, например, своим прихожанам известный францисканский проповедник конца XIII в. Бертольд Регенбургский. Он утверждал, что обжорство – источник всяческих болезней и даже причина смерти. В одной из своих проповедей полемизирует с собеседником, полагающим, что «...чем лучше человек ест или пьет, тем сильнее и здоровее делается и тем дольше живет»²³. В качестве аргументов, свидетельствующих о пользе умеренного питания и вреде обжорства, Бертольд приводит следующие рассуждения: «Желудок подобен горшку, стоящему на огне. В нем пища варится. Если переполнить горшок, пища либо из него убежит, либо не сварится. Печень служит огнем для желудка. Жилы и члены, мозг и кровь, сердце и кости – все они имеют свою долю в пище. Если ее мало, им плохо, и тело слабеет. Однако лучше пусть доля каждого мала, нежели она чересчур велика, ибо тогда пища не переваривается. Либо она из желудка переливается, либо в нем сгорает, избыток ударяет в голову, и человек глохнет; или же избыток ударяет в лицо, и оно бледнеет, руки дрожат, человек хромотает или лежит в постели. Если же пища перегорит в желудке, у человека возникает чахотка или лихорадка»²⁴.

Бертольд обращает внимание на то, что дети богатых людей куда реже доживают до старости или вырастают взрослыми, чем дети бедняков. Причина, по его мнению, в переполнении желудка. Детей опасно перекармливать. Ведь что делают с малыми детьми у богатых? То малыша кормит сестра до того, что его рвет, то приходит тетка и поступает точно так же. Затем появляется нянька со словами: «О горе, дитя голодное!» и начинает вновь его напихивать. Ребенок плачет и брыкается. Не удивительно, что немногим таким детям удается сделаться взрослыми.

Несмотря на обилие пищи, поглощаемой во время трапез, настоящей роскоши или изысканности стола в Европе не было до XV или XVI в. В следующей лекции мы поговорим о приготовлении пищи и средневековых меню.

ПРИМЕЧАНИЯ

¹ *Ле Гофф Ж.* Цивилизация средневекового Запада. – М.: Прогресс-Академия, 1992. – С. 216.

² *Монтанари М.* Голод и изобилие. Как питались европейцы. – СПб.: Alexandria, 2008. – С. 118–119.

³ *Ле Гофф Ж., Трюон Н.* История тела в средние века. – М.: Текст, 2008. – С. 57.

⁴ *Ле Гофф Ж.* Указ. соч. – С. 217; *Ле Гофф Ж., Трюон Н.* Указ. соч. – С. 57.

⁵ *Монтанари М.* Указ. соч. – С. 10–12, 39–40.

⁶ Цит. по: *Ле Гофф Ж.* Указ. соч. – С. 221.

⁷ *Глабер Р.* Пять книг историй своего времени. – URL: http://www.vostlit.info/Texts/rus17/Glaber_Raul/text2.phtml?id=7052.

⁸ *Монтанари М.* Указ. соч. – С. 10–12, 39–40.

⁹ Реформа юлианского календаря была осуществлена папой Григорием XIII (1502–1585). В 1582 г. по его декрету устанавливалось, что за 5 октября 1582 г. должно следовать 15 октября, т.е. счет времени передвигался на 10 дней. Раньше всего григорианский календарь приняли католические

страны – Испания, Португалия, Франция, Польша (в 1582 г.), часть Италии, император и католические княжества Германии (в 1584 г.).

¹⁰ *Henisch B. A. Fast and Feast: Food in Medieval Society.* – University Park: The Pennsylvania State Press, 1976. – P. 43.

¹¹ См.: *Le Ménagier De Paris: 2 v.* / ed. Jérôme Pichon. – P., 1846. – URL: <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k83110x.r=Le+M%C3%A9nagier+De+Paris.langFR>.

¹² Цит по: *Пастуро М.* Повседневная жизнь Франции и Англии во времена рыцарей Круглого стола. – М., 2001. – URL: <http://chronarda.ru/graal/library/05.php>.

¹³ *Ле Гофф Ж., Трюон Н.* Указ. соч. – С. 31.

¹⁴ Люди Средневековья жили между Постом и карнавалом, противостояние которых обрело бессмертие в знаменитом полотне Питера Брейгеля Старшего «Битва Масленицы и Поста». С одной стороны, голод и воздержание, с другой – кутеж и обжорство.

Полотно пронизывает стихия народной жизни. Художник изобразил площадь в небольшом фламандском городке, где собрались представители разных социальных слоев. Монахи, торговки, нищие, ряженые и обычные праздные горожане гуляют по площади, заходят в лавки, выглядывают из окон своих домов. А в центре площади разгорается шуточная битва между свитой Масленицы и поклонниками Поста.

Масленица – пузатый толстяк в колпаке, увенчанном миской, восседает на большой бочке из-под вина (рис. 12, а). Он держит перед собой, словно меч, вертел с нанизанными на него свиной головой и курицей. Бочку с Масленицей пытаются сдвинуть с места ряженые. Воплощение Поста – худой и длинный, как жердь, человек в бесформенном балахоне. Он протягивает по направлению к Масленице свое оружие – лопату на длинном черенке. На ней сиротливо лежат две селедки (рис. 12, б). Монах и монашка с усилием тащат за веревки экипаж Поста – доску на колесиках.

Интересно, что на картине Брейгеля сторонники Масленицы – сплошь тучные и объемные люди, а из свиты Поста – худые.

¹⁵ *Монтанари М.* Указ. соч. – С. 34; *Ле Гофф Ж., Трюон Н.* Указ. соч. – С. 133.

¹⁶ *Perroy E. Les pauvres et la pauvreté dans la comté de Forez au XIV siècle, d'après les testaments et les registres de confréries // Domanda e consumi. Livelli e strutture (nei sec. XIII–XVIII) / a cura di V. B. Bagnoli.* – Firenze, 1978. – P. 154.

¹⁷ История культуры стран Западной Европы в эпоху Возрождения / под ред. Л. М. Брагиной. – М.: Высшая школа, 1999. – С. 435.

¹⁸ *Бойцов М. А.* Скромное обаяние власти (К облику германских государей XIV–XV вв.) // *Одиссей. Человек в истории. Представления о власти.* 1995. – М.: Наука, 1995. – С. 42.

¹⁹ *Монтанари М.* Указ. соч. – С. 103–114.

²⁰ *Vetter R. Die Kochkunst des Mittelalters.* – URL: <http://www.bern.ru/v2/?i=25>.

²¹ *Woolgar C. M. Food and the middle ages // Journal of Medieval History.* – 2010. – № 36. – P. 15.

²² *Ibid.* P. 14.

²³ Цит. по: *Гуревич А. Я.* Средневековый мир: Культура безмолвствующего большинства. – М., 1990. – С. 251.

²⁴ Там же.

Контрольные вопросы

1. Почему голод был в Средние века постоянным спутником человека? Какие факты говорят об этом?

2. Назовите основные разновидности постов. Какие функции они выполняли в средневековом мире?

3. Какое влияние на средневековую систему питания оказывали предписания церкви? Почему чревоугодие считалось грехом, а воздержание – добродетелью?

4. Чем была вызвана сословная регламентация питания? Приведите примеры пищевых табу и ограничений сословного характера. Расскажите о практиках престижного потребления.

5. В чем вы видите особенности питания в монастырях? Для ответа на этот вопрос воспользуйтесь работой: *Мулен Л.* Повседневная жизнь средневековых монахов Западной Европы X–XV вв. – М., 2002. – Гл. 2.

Лекция 5. СРЕДНЕВЕКОВАЯ ГАСТРОНОМИЯ. ПАЛИТРА ВКУСОВ

5.1. Устройство и убранство кухонных помещений.

5.2. Кухонная утварь.

5.3. Способы приготовления пищи. Средневековая палитра вкусов.

5.4. Средневековые меню.

5.5. Зарождение искусства гастрономии.

Состояние источников. Сведений о том, какие, собственно, блюда ели в Средневековье, довольно мало. Ведь на протяжении большей части эпохи способы приготовления пищи в письменных источниках почти не фиксировались. Документы, в которых бы рассказывалось о приготовлении тех или иных кушаний, были редкостью, кулинарные рецепты передавались от поколения к поколению в основном в устной форме. Конечно, здесь можно прибегнуть, как уже говорилось выше, к помощи различных косвенных источников – использовать, например, агрономические трактаты. Однако в основном они содержат сведения о конкретных продуктах питания того времени, но не о способах приготовления пищи и блюдах, подаваемых на стол.

Небогаты на этот счет и литературные источники. Так, куртуазные романы, как правило, многословно описывают ритуалы и обычаи трапезы, но оказываются довольно сдержанными, когда речь заходит о содержании меню¹.

Эта странная сдержанность часто мешает авторам сообщить нам, чем же конкретно насыщались герои. Мы знаем только, что «они ели много богатой и прекрасной пищи». Вот характерный пример из романа Кретьена де Труа «Персеваль»: «Слуги устроили стол и приготовили его для трапезы. Вымыв руки, трое сотрапезников, не медля, сели. Вам было бы скучно, если бы я стал перечислять мясные блюда, которые им подавались. Лучше, если я умолчу об этом. Мои слушатели будут освобождены от лишнего груза, а я – от бесполезного труда. Однако я не солгу, если скажу вам, что они ели мясо превосходного качества и пили прекрасные вина сколько хотели»².

Ситуация с состоянием источников коренным образом меняется применительно к периоду позднего Средневековья. В это время в европейском обществе появляется множество пособий по приготовлению пищи. В обращение входят гастрономические книги, содержащие разнообразные кулинарные рецепты. Уже с конца XIV в. они представляют собой подробные и детализированные описания, а не просто краткие заметки в помощь опытным в своем деле поварам³.

Самый первый сборник кулинарных рецептов «*Libellus de Arte Coquinaria*»⁴ восходит еще к 1200 г. Он был составлен для датского архиепископа Абсалона (ок. 1128–1201). Приблизительно в период с 1345 по 1352 гг. была написана самая ранняя немецкая поваренная книга – «*Vuoch von guoter Spise*»⁵ («Книга о хорошей пище»). Ее автором считается нотариус епископа вюрцбургского Михаэль де Леон. Наряду со своими обязанностями отмечать расходы бюджета он занимался сбором рецептов. Пятьдесятю годами позже появляется «*Alemannische Buchlein von guter Speise*» («Алеманская книжечка о хорошей пище») мастера Ганзена, вюртембергского повара⁶. Эта была первая поваренная книга Средневековья, на которой было указано имя составителя. Приблизительно в 1495 г. появился сборник рецептов «*Das Kochbuch des Meisters Eberhard*»⁷ метра Эберхарда, повара герцога Генриха III фон Байерн-Ландсхута.

Около 1350 г. была создана французская поваренная книга «*Le Grand Cuisinier de toute Cuisine*», а в 1381 г. – английская «*Ancient Cookery*». В 1390 г. появился труд по кулинарии, называвшийся «*The Forme of Cury*»⁸. Его автором был повар английского короля Ричарда II (1367–1400). 1354 г. – каталонская «*Libre de Sent Sovi*» неизвестного автора. С XIV в. множество поваренных книг появляется также в Италии⁹.

Самая известная поваренная книга Средневековья была создана мэтром Гуиллауме Тиреллом, более известным под своим творческим псевдонимом Тейлимент¹⁰. Он был поваром короля Карла VI (1368–1422), а впоследствии даже получил титул. Книга была написана между 1373 и 1392 гг., а издана лишь столетие спустя и включала в себя наряду с известными блюдами весьма оригинальные рецепты, которые сегодня решится приготовить редкий гурман.

Ныне считается, что настоящим автором книги был вовсе не Тейлимент, однако он не просто копировал рецепты, а улучшил их и привел в соответствие со своей эпохой.

Поваренные книги XIV–XV вв. могут служить ценным источником по истории развития кулинарного искусства в Средние века. Они содержат правила, предписания и образцы, определяющие способы приготовления пищи. По ним можно судить о наборе принятых в данной гастрономической культуре продуктов и их сочетаний. Известно, что поваренные книги не только отражают кулинарные обычаи эпохи, но и формируют их, задают систему оценок и векторы развития гастрономической культуры и тем самым становятся значимым фактором формирования представлений о том, какой должна быть пища. Форма представления кулинарных рецептов и контекст, в который они вписываются, позволяют проанализировать основные нормы и ценности, транслируемые через гастрономическую культуру в то или иное время.

Однако следует учитывать, что средневековые поваренные книги существенно отличались от современных. В частности, они не были рассчитаны на то, чтобы удовлетворять повседневные нужды рядовой массы населения. Гастрономические книги XIV–XV вв. являлись прежде всего «плодами исследования, изобретения и отражения перемен, а не повседневных нравов»¹¹, они не могли выполнять функции руководств по ежедневному приготовлению пищи. По сути, эти сборники представляли собой описания выдающихся, исключительных образцов кулинарного искусства. Они воспроизводили не столько типическое, сколько необычное, выходящее за рамки привычных представлений о пище. Тем самым поваренные книги XIV–XV вв. выполняли своего рода информационную, познавательную функцию, знакомя адресата с экзотическими продуктами и неизвестными ранее способами

приготовления пищи. Основным читателем этих книг был повар-профессионал, т.е. человек, ориентированный на принципы «ученой» кухни и заинтересованный в нетрадиционных способах обработки и подачи продуктов. Это была трансляция знания в рамках профессионального сообщества. Кроме того, следует учитывать, что эти поваренные книги были ориентированы прежде всего на представителей высшего сословия. Обыденные рецепты других сословий продолжали передаваться в рамках устной традиции и личного образца и не считались настолько значимыми, чтобы быть зафиксированными в письменном виде.

Сведения о правилах и способах приготовления пищи можно обнаружить также в городских и семейных хрониках. Здесь, в частности, содержатся описания роскошных обедов по случаю свадеб, похорон, приезда именитых гостей и других торжественных событий в жизни семьи, родственного клана, городской общины. В основном это сведения, относящиеся к XIV–XV столетиям.

Описания изысканных кулинарных рецептов можно найти также в многочисленных трактатах для горожан. Один из ценных источников, позволяющих реконструировать меню в богатых городских домах – трактат «Парижский хозяин»¹², написанный в конце XIV в. Его автор – парижский горожанин, человек зрелого возраста, женившийся на пятнадцатилетней девушке и решивший написать для нее трактат об искусстве вести дом. Совершенно очевидно, что речь идет об очень обеспеченном, а то и ведущем роскошную жизнь горожанине. Его жена должна уметь «распоряжаться обедами и ужинами, блюдами и тарелками, управляться с мясником и торговцем птицей и разбираться в пряностях»; ей придется «приказывать, распоряжаться, рассчитывать и заказывать всевозможные супы, рагу из дичи, соусы и прочие мясные блюда». Для того чтобы помочь ей справиться с этой работой, муж включил в свое сочинение несколько глав, показывающих «искусство застолья» в конце XIV в. Он не ограничивается тем, чтобы дать несколько общих указаний насчет того, как «вкусно поесть», но предусматривает целый ряд меню, приспособленных к самым разнообразным обстоятельствам – от простого семейного обеда до торжественного пира.

5.1. Устройство и убранство кухонных помещений

Особые кухонные помещения выделились довольно поздно. В раннее Средневековье пищу часто готовили прямо во дворе, опасаясь пожаров. Одна из таких сцен изображена на знаменитом ковре из Байё (рис. 13)¹³. Позже процесс приготовления пищи был перенесен во внутренние покои дома, но даже в богатых домохозяйствах кухни долгое время оставались совмещенными со столовыми. Только в позднее Средневековье их стали отделять от других жилых помещений. Первым шагом к этому послужил перенос каминов к стенам зала. Затем кухни стали размещать в обособленных комнатах или даже сооружать для приготовления пищи отдельные помещения, нередко соединенные с основным жилым зданием крытой аркадой. Таким образом, гостей и домочадцев уже не мог беспокоить дым и чад, различные кухонные запахи, к тому же уменьшалась опасность возникновения пожаров¹⁴.

Кухонные очаги. Непременной принадлежностью кухни был очаг. В Средние века пищу довольно долго готовили на открытом огне и в золе. Вплоть до XIII в. кухонные печи практически не использовались. В широкий обиход они вошли только с XV столетия.

Конечно, печи были известны европейцам и раньше, но их сооружение обходилось слишком дорого. Поэтому возводили печи только в крупных хозяйствах и в пекарнях. Хлеб

часто выпекали в печи общего пользования, находящейся в совместной собственности всей общины. Использовались также переносные плиты (еду в них готовили прямо на углях) и более крупные печи на колесах, предназначавшиеся для выпечки пирогов на продажу на улицах городов.

Приготовление пищи на открытом огне позволяло экономить топливо. В крестьянских домах очаг обычно размещался в самой крупной жилой комнате – посередине или у стены, если она была каменной. Дым выходил через дыру в потолке или через специальную вытяжку. Тепло очага использовалось и для обогрева помещения (рис. 14)¹⁵.

В замках и домах богатых горожан сооружались каминны, как правило, довольно больших размеров. К примеру, в английской королевской кухне начала XIII в. два очага были такими большими, что в каждом могли запекать по 2-3 быка целиком.

О величине замковых каминнов позволяет судить также один случай, рассказанный в хронике Фруассара (XIV в.). Автор этой хроники сообщает нам о том, как однажды холодным декабрьским днем в замке некоего графа де Фуа собрались рыцари, гревшиеся у каминна. Вошедший в залу хозяин пожаловался на холод, заявив, что в каминне мало огня. Тогда один из рыцарей по имени Эрнотон, который стоял у окна и видел, как в этот момент во внутренний двор въехало несколько груженных дровами повозок, не долго думая, спустился вниз и взвалил на плечи самую большую из них. Вместе со своей поклажей он быстро поднялся наверх, растолкал сидевших у огня рыцарей и бросил в пламя каминна повозку вместе с впряженным в нее ослом, чем возбудил смех и удивление всего общества.

Из мебели на средневековой кухне стоял только огромный стол. На нем нарезали овощи для похлебки и рубили на куски мясо.

5.2. Кухонная утварь

Кухонная утварь не отличалась особым разнообразием. Пищу готовили в больших металлических котлах, которые подвешивали над огнем цепями (рис. 15–19)¹⁶. Для приготовления жаркого использовались шампуры. Практически во всех богатых домах привычными предметами кухонной обстановки были металлические треноги с крюками для крупной дичи. Вертела ставились на железные подставки рядом с огнем, и их необходимо было постоянно вращать, чем занимались повара или кухонные слуги (рис. 20–22)¹⁷.

В домах побогаче в набор предметов кухонного обихода входили также кастрюли. Они были тяжелыми, металлическими, с длинной ручкой, чтобы было удобно держать их над огнем, готовя соусы или отваривая яйца. Также существовали плоские сковородки с длинными ручками, похожие на современные. В источниках фигурируют и такие предметы кухонного обихода, как кочерга, щипцы для огня, сито, зернотерка, ступа.

Зернотерка и ступа были абсолютно необходимыми. Ведь несмотря на требования феодальных сеньоров молоть зерно на баналитетной мельнице, большинство крестьян делали это дома с помощью деревянной ступки или ручной мельницы. Затем муку смешивали с водой и в очаге под перевернутым горшком выпекали собственный пресный хлеб¹⁸.

Главными рабочими инструментами повара были разнообразные ножи, как правило, очень крупных размеров (различали ножи для свежевания (мелкую дичь свежевали прямо на

кухне) и ножи для резки), деревянные ложки, черпаки (рис. 23–24)¹⁹. Кухонным предметом являлась также вилка. Она была огромных размеров, имела вилоподобную форму и по виду напоминала трезубец. С помощью вилки средневековые люди, как и древние римляне, извлекали пищу из котла или жаровни (рис. 25).

Кухня нередко использовалась на манер кладовой. Здесь же сушили и вялили мясо (рис. 26). Для хранения продуктов использовалась специальная посуда.

Тарная посуда. Первенствующее значение среди тарной посуды на протяжении всего Средневековья сохраняли всевозможнейшие горшки. Кроме них широкое хождение, судя по иллюстративным материалам эпохи, имели высокие глиняные кувшины, деревянные ванны и шайки из бочечных досок, отличавшиеся большой вместительностью. Для хранения жидкостей использовались мехи и большие бочки с железными обручами, впервые введенные, как гласит предание, самим Карлом Великим (742–814) в его поместьях (рис. 27–29)²⁰.

5.3. Способы приготовления пищи. Средневековая палитра вкусов

В отношении способов кулинарной обработки продуктов Средневековье едва ли совершило, по сравнению с предшествующим временем, какой-то существенный шаг вперед. В раннее Средневековье было известно намного меньше способов приготовления пищи, чем в эпоху античности. Если в античные времена важнейшим способом кулинарной обработки продуктов являлась выпечка в печи, то в Средние века такая кулинарная техника по понятным причинам не могла получить широкого распространения. Ввиду отсутствия источников умеренного тепла затруднен был также процесс пассерования. Мясо предпочитали не тушить, а жарить на вертелах. Жаркое занимало в средневековой кухне очень важное место. Даже в позднесредневековых поваренных книгах обычно выделяется не более двух-трех способов приготовления пищи, которые не предусматривали возможности ее пассерования. Так, в немецком сборнике рецептов метра Эберхарда, относящемся приблизительно к 1495 г., говорится о том, что мясо можно готовить тремя способами – варить, жарить с соусами и специями, запекать на открытом огне²¹.

В замках главным методом тепловой обработки продуктов были огромные камины, перед которыми крутились вертела для мяса, а внутри подвешивались на крюках котелки, чтобы варить овощи. Однако и в Средние века, и в античности существовало нечто общее в способе приготовления разных видов мяса: домашнюю птицу, дичь и мясо домашней скотины прежде чем насадить на вертел, как правило, варили. Реже поступали наоборот: уже жареное, но остававшееся чересчур жестким мясо доваривали в бульоне. Для варки мясных туш использовались большие котлы, которые подвешивали над огнем.

В позднее Средневековье мясо, прежде чем подвергнуть тепловой обработке, нередко измельчали. Тушу животного разделявали, разрезали на мелкие кусочки, которые тщательно перетирали или разминали в ступке, иногда до пастообразного состояния, пропуская через сито. Затем эту кашецеобразную массу смешивали со специями и другими ингредиентами (мука, яйца), после чего набивали ею шкуру животного (порой совсем не того, мясо которого употреблялось в пищу). Фальшивую тушу насаживали на вертел и обжаривали на открытом огне. Широкое распространение такого способа приготовления объясняется плохим состоянием зубов людей той эпохи – им попросту было трудно жевать, а также рекомендациями

средневековых врачей. Последние были убеждены в том, что чем тщательнее измельчена пища, тем лучше она усваивается и тем больше пользы приносит здоровью человека²².

Иногда мясное пюре загущали мукой, после чего из него лепились «утки», «барашки» и прочая живность. Мелких птиц, ежей, мясо белки обмазывали глиной и запекали прямо в горячих углях.

В отношении сочетания ингредиентов Средние века обладали, мягко говоря, не таким утонченным вкусом, как античность. Людям Средневековья было вполне достаточно сведения продуктов воедино. Многие их сочетания, обычные для того времени, сегодня кажутся нам совершенно неприемлемыми. Пристрастие к причудливым, с нашей точки зрения, комбинациям ингредиентов можно объяснить не только неразвитостью гастрономического искусства, но и особенностями средневекового мышления – специфическими представлениями людей о свойствах продуктов, их составе, пищеварительных процессах, влиянии питания на организм.

На кулинарные практики Средневековья (по крайней мере, в среде элит) оказывали определенное воздействие философские и медицинские воззрения эпохи, особенно так называемая гуморальная теория, основы которой были заложены в трудах античных авторов (Гиппократ, Гален, Аристотель). Согласно этой теории, здоровье человека определяется соотношением в его организме четырех элементарных жидкостей (гуморов) – крови, желтой желчи, черной желчи и флегмы. Будучи основными жизненными соками организма, эти жидкости оказывают непосредственное влияние на его психическое и физическое функционирование. Полезным и здоровым считалось такое питание, которое позволяло поддерживать жизненные соки человека в состоянии баланса (наиболее близком к природному состоянию).

Процесс образования гуморов уподоблялся процессу варки, при котором одно вещество преобразуется в другое под воздействием жара. Главным источником внутреннего тепла считалась печень. Поглощаемая пища, достигнув желудка и печени, подвергается с их помощью внутренней обработке, благодаря чему образуется четыре гумора – кровь, желтая желчь, черная желчь, флегма. Флегма, разрушаясь, становится кровью; кровь при возрастании жара подогревается, разрушается и превращается в желтую желчь; желтая желчь при пережигании становится черной желчью. Идеальной считалась пища, которая максимально соответствовала гуморам человека, т.е. умеренно теплая и влажная.

Все сущее в мире, включая самого человека, мыслилось состоящим из четырех основных элементов – земли, воды, воздуха и огня, сочетающихся в разных пропорциях. Каждый из этих элементов обладает в той или иной мере атрибутами сухости/влажности и холода/теплоты. Все виды пищи – мясной или растительной – классифицировались исходя из этих характеристик. Съесть тот или иной продукт означало обрести присущие ему качества и свойства²³.

Так, в трактате Хильдегарды Бингенской «О внутренней сущности различных природных созданий» («*Liber subtilitatum diversarum naturarum creaturarum*»), написанном в середине XII в. и более известном как «Физика», содержится подробное описание животных и птиц, которые подразделяются в соответствии со своей природной субстанцией на четыре основных разряда: преимущественно холодные и сухие; горячие и влажные; сухие и горячие; холодные и влажные. Перечень животных очень обширный, среди них есть даже те, мясо которых всегда считалось несъедобным – например, львы или орлы. На основе этой классификации делается вывод о возможности и желательности употребления мяса того или иного

животного в пищу. Так, к говядине предписывается относиться с большой осторожностью: она классифицируется как слишком холодная и сухая. Ее рекомендуется есть только тем людям, которые обладают пылким темпераментом. Свинина же, напротив, классифицируется как избыточно горячая и влажная, разжигающая похоть и потому нежелательная для употребления²⁴.

Людам различных темпераментов рекомендовалось придерживаться разных диет, отдавая предпочтение тем или иным видам продуктов. Так, в сборнике рецептов метра Эбехарда меланхоликам рекомендуется есть избыточно влажную пищу, холерикам избыточно холодную и влажную, сангвиникам преимущественно сухую, флегматикам – теплую пищу. Тип питания зависел также от времени года. Зимой полагалось есть более теплую и тяжелую («укрепляющую») пищу, такую как говядина, свинина, баранина, оленина, дичь; летом – более легкую и холодную, такую как салат-латук и прочая зелень, мясо ягненка, козленка, цыпленка; летом необходимо было отдавать предпочтение умеренно сухой, а осенью умеренно теплой пище²⁵.

В то же время, согласно гуморальной теории, один и тот же разряд продуктов и напитков или отдельные составные элементы одного и того же продукта могли обладать различными свойствами. Так, белое вино считалось холоднее, чем красное, молоко представлялось умеренно теплым и влажным, яичные желтки – теплыми и влажными, белки – холодными и влажными. Свойства конкретного кушанья зависели не только от природы составлявших его основу ингредиентов и их сочетания, но и от способов их приготовления. Считалось, например, что выпечка иссушает продукт, а варка, напротив, делает его более влажным. Добавление специй также существенно деформирует природные свойства пищи, делая ее более горячей. Интересно, что женщине в силу переизбытка в ее теле влажной физической субстанции рекомендовалась более «сухая» пища, в то время как мужчины в силу большего совершенства их гумуроидальной природы не нуждались в подобных ограничениях.

В свете всего вышесказанного неудивительно, что многие средневековые кушанья соединяли в себе несоединимое. Ведь рецепты того времени исходили из гуморальной теории и мало учитывали реальную палитру вкусов: просвещенные кулинары были убеждены в том, что продукты должны дополнять друг друга прежде всего не по вкусовым качествам, а по степени сухости/влажности, холода/теплоты. Фрукты, например, легко смешивали с мясом, рыбой и яйцами. Так, в рецепте одного рыбного пирога из английского сборника «The Forme of Curye» (1390 г.) предлагалось соединять рыбу (лосось, пикшу) с инжиром, изюмом, яблоками, грушами и айвой²⁶. В другом рецепте взаимозаменяемыми компонентами называются айва и капуста, в третьем – репу предлагается заменить грушами²⁷.

Но важно, что вкусы умели смешивать. Обычной была смесь сладкого и соленого, горького и сладкого. Считалось, что они компенсируют друг друга, создавая необходимое равновесие. Так, в поваренной книге метра Эбехарда рекомендовалось чересчур соленые и горькие продукты смешивать со сладкими яблоками²⁸. Разнообразие оттенков вкуса обеспечивали пряности, сладость давали мед или сушеные фрукты, кислоту – виноградный и лимонный соки. Применялись пищевые красители: желтый из шафрана, белый – из миндаля, красный – из пюре земляники или вишни.

Из *методов консервирования* продуктов в Средневековье были известны высушивание, копчение и засолка. Сушили фрукты – груши, яблоки, вишню – и овощи. Засушенные, они сохранялись в течение долгого времени и часто использовались в кулинарии: особенно

их любили добавлять в вино. Мясо, рыбу и колбасу коптили. Это было связано в первую очередь с сезонностью забоя скота, который проходил в октябре – ноябре, так как, во-первых, в начале ноября необходимо было выплачивать натуральный оброк, а во-вторых, это позволяло не тратиться зимой на корм для животных. Морскую рыбу, импортировавшуюся для употребления во время поста, предпочитали засаливать. Засаливали также многие сорта овощей, например, горох. Что касается капусты, то ее квасили, т.е. помещали в рассол.

5.4. Средневековые меню

Что же вкушали в Средневековье люди за обеденным столом в будни и праздники?

Как уже говорилось выше, настоящей роскоши или изысканности стола в Европе не было, по крайней мере, до XV–XVI вв. В этом отношении Запад отставал от прочих цивилизаций Старого Света. Так, Китай знал изысканную кухню уже с V в., а мусульманская цивилизация примерно с XI–XII вв. В Европе же вплоть до конца Средневековья речь в лучшем случае может идти о роскоши обжорства.

Пища сеньоров, как и еда крестьян, зависела от их состоятельности и местности, где они жили.

Меню крестьян. В крестьянских домах основой пищевого рациона на протяжении всего Средневековья служили супы и каши. Готовили их чаще всего из различных злаков (рожь, ячмень, овес, полба) и овощей (бобы, горох, капуста) или дикорастущих плодов (каштаны, желуди), а также из конопляного семени. С конца XII в. с улучшением условий жизни и относительным повышением благосостояния в крестьянском меню появилось много нового. Ценная домашняя птица снабжала крестьянина яйцами (употреблявшимися в большом количестве) и мясной пищей (цыплята, каплуны, гуси). В обиход вошли твердые и мягкие сыры, изготовленные из овечьего или коровьего молока, иногда с добавлением различных трав. На стол подавали также рыбу, иногда – ягоды и фрукты (яблоки, груши, тутовник, терн, мушмулу, боярышник, рябину, орехи, бруснику, чернику и др.), а также грибы. Наконец, этот список дополняет мелкая дичь, добытая, как правило, незаконно, а также свиное мясо (свинью обычно закалывали в декабре и старались подольше питаться солониной).

Будь то злаки, мясо или рыба, на кухне всегда использовали множество приправ и специй (чеснок, горчица, мята, петрушка, тимьян и др). Жареные блюда практически отсутствовали. В основном на стол подавали нечто среднее между рагу и супом с острой приправой и соусом на основе хлебного мякиша, кислого вина, лука, орехов, иногда с небольшим количеством перца или корицы, купленных буквально на вес золота у торговца пряностями. Естественно, подобное меню могли позволить себе только зажиточные земледельцы²⁹. Для большинства сервов основной пищей оставались хлеб да каша, а остальные продукты служили для них не более чем дополнением, обычно сберегаемым к праздникам.

Меню обеда в феодальном замке. Что же вкушали, сидя в большом зале донжона благородный сеньор и его окружение? Больше всего информации по этому поводу имеется в источниках французского происхождения. Их анализ позволяет сделать вывод, что трапеза обычного владельца замка в XII в. больше напоминала застолье зажиточного земледельца-крестьянина, нежели сюзерена или короля. Впрочем, не следует преувеличивать – как это делают эпические песни – даже роскошь королевских пиршеств в данную эпоху. Она появится несколько позже.

Вместо злаков сеньоры питались в основном мясом – это главное отличие их меню от крестьянского рациона. Они не ели ни лепешек, ни каш, очень мало хлеба, зато мясные блюда присутствовали в изобилии. Зелень – овощи из своего сада – в скоромные дни за столом феодала почти не ели. Они предназначались для постов или более легких трапез. В обычные дни на стол подавали только мясо, иногда добавив к нему несколько листиков салата (самые любимые в те времена во Франции – латук и кресс-салат) или вареные фрукты (груши, персики, сливы). К сырым фруктам и овощам житель Средневековья относился с подозрением, поскольку считалось, что они вызывают лихорадку и понос.

К мясным блюдам в изобилии подавали различные соусы. Для них не жалели всевозможных восточных специй – мускатного ореха, перца, корицы, имбиря, гвоздики и др. За господским столом также ели много сыра. Большое место после всевозможных сыров (различали твердые и мягкие сорта, с ароматическими добавками и без них) отводилось десертам. Это выпечка (мучные лепешки, сладкие пироги, пирожки с начинкой, пряники) и конфеты из меда, миндаля и фруктового мармелада. Самые богатые могли позволить себе привозимый из Святой земли тростниковый сахар, а также новые изысканные фрукты – абрикосы, дыни, финики, инжир. Остальные довольствовались яблоками, грушами, вишней, смородиной, малиной (клубника мало ценилась) и орехами. Впрочем, свежие – не привозные – фрукты ели обычно не за столом, а во время прогулки по саду или лесу.

Даже в позднее Средневековье о качестве подаваемых блюд в среде феодалов заботились довольно мало. «Даже на пирах пышного бургундского двора, – пишет Ф. Бродель, – выставленное напоказ количество преобладало над качеством»³⁰. Прежде всего это было расточительство в потреблении мяса. Во всех своих видах, вареным и жареным, соединенным с овощами и даже с рыбой, оно подавалось в виде смеси, наложенной «пирамидой» на огромных блюдах. От груд дымящегося мяса люди, видимо, испытывали настоящее визуальное наслаждение. Нередко все разновидности жаркого, наваленные друг на друга, составляли единое блюдо. К нему отдельно подавали разнообразные соусы и подливки, которые в определенной мере возмещали грубость блюд и плохую обработку продуктов. Бывало так, что всю еду беспретно сваливали в одну посуду так, что образовывалась чудовищная мешанина.

Вот, например, одно из блюд, взятое из парижской поваренной книги 1393 г. В его состав входили: говяжий студень, слоеные пирожки, минога и похлебка с мясом. К этому прилагалось два соуса – белый рыбный соус и соус *arbulastre*, приготовленный на сливочном масле и сметане, с сахаром и фруктовым соком.

Однообразие блюд, состоящих из жареных туш оленей, кабанов и прочей четвероногой живности, очень любили перемежать «птичьим меню». Много ели и домашней, и дикой птицы (рис. 30). В Средневековье существовало гораздо больше разновидностей птицы, употребляемой в пищу. На банкетах и празднествах подавали лебедя или павлина, украшая ими центральную часть стола для почетных гостей. Еще одним праздничным блюдом было мясо дрофы. Откормленные для подобных торжеств птицы весили до 11–12 кг – при таком весе они едва могли летать! Среди других распространенных видов дичи были журавль, цапля обыкновенная (в особенности молодые особи), белая цапля, чайка, перепелка, ржанка, бекас, черный дрозд (самая дорогая из малых птиц), чибис, выпь. Блюда из птиц готовили во всех

зажиточных домах как миряне, так и духовенство. За праздничным столом подавали не менее 20 блюд из различных птиц!

К разряду деликатесов относили мелких птичек отряда воробьиных. Рублеными скворцами и синицами разбавляли овощной салат, жареных корольков и сорокопутов подавали в холодном виде, мухоловки и иволги шли на стол печеными, свиристели и трясогузки – тушеными. Ласточками и жаворонками начиняли пироги. Дополнение мясным блюдам составляли также журавли, цапли, пеликаны, выпи, сороки, грачи. Большим лакомством считался паштет из соловьиных языков.

Гастрономические «изыски» даже на пирах знати ограничивались какими-нибудь нелепыми выдумками. Так, во время трапезы герцогов Бургундских запросто могли подать что-нибудь вроде паштета, внутри которого обнаруживался небольшой оркестр музыкантов (как ни странно, еще живых) вместе с инструментами³¹. Вообще в позднее Средневековье большое распространение на пирах знати получили так называемые «показные блюда». Из различных, зачастую несъедобных, материалов изготавливались фигуры реальных и фантастических птиц, замки, башни, пирамиды, которые служили вместилищем различных кушаний, особенно паштетов. Нюрнбергский кондитер Ганс Шнейдер изобрел огромный паштет, вовнутрь которого прятали кроликов, зайцев, белок, мелких птиц. В торжественный момент паштет открывался, и вся живность к потехе гостей разлеталась и разбегалась из него в разные стороны³².

Самое раннее, исторически неопровержимое свидетельство о роскошном королевском пиршестве принадлежит французскому хронисту Жану Жуанвиллю³³. Он рассказывает о пире, устроенном Людовиком Святым в честь его брата Альфонса де Пуатье в помещении крытого рынка в Сомюре в 1241 г. Данный период все же еще нельзя назвать временем кулинарных изысков и снобизма в отношении еды. Конечно, обжорство и чревоугодие уже превратились в распространенный порок всех слоев аристократического общества, пировавшего один, а то и два дня в неделю, однако настоящей изысканной кухни еще не существовало. Ее развитие началось лишь во второй половине XIV в. и связано с увеличением числа зажиточных горожан. Они гораздо раньше дворян начали искать в изысканной кухне свидетельство социального успеха, чем представители привилегированного феодального сословия.

Меню горожан (по «Парижскому домохозяину»). Остановимся более подробно на той информации о питании состоятельных горожан, которую нам предоставляет такой источник, как «Парижский домохозяин»³⁴.

Всякое застолье включало в себя множество перемен или «тарелок», между которыми подавали легкие блюда. Каждая из «тарелок» соединяла самые разнообразные кушанья (разные сорта мяса и рыбы, супы), число которых возрастало в прямой пропорции к торжественности застолья. Но похоже, не существовало никаких правил, которые указывали бы, из чего должна состоять каждая перемена: один и тот же вид мяса, одна и та же рыба появляются в них снова и снова, приготовленные, должно быть, разными способами. Можно предположить, что гости выбирали, что им больше понравится, или ограничивались тем, что брали понемножку от каждого блюда. Какой бы аппетит мы ни приписывали этим людям, ведущим суровую жизнь, трудно поверить, что они способны были поглотить целиком тот «простой обед в две перемены», меню которого приводит «Парижский домохозяин». Вот меню этого обеда:

- *первое блюдо*: белый порей с каплуном; гусь со свиной шейкой и жареным угрем; куски говядины и баранины; похлебка с зайчатинной, телятиной, крольчатинной;
- *второе блюдо*: каплуны; куропатки; кролики; ржанки; фаршированные поросята; фазаны для сеньоров; заливное из мяса и рыбы;
- *легкие блюда* в перерыве между основными: щуки и карпы;
- *изысканные легкие блюда* (видимо, предназначавшиеся для сеньоров): лебеди, павлины, выпи, цапли и пр.;
- *десерт*: мясо крупной дичи, рис с молоком и шафраном, паштет из каплунов; флан; слоеные пирожные с миндальным кремом; угорь, приготовленный в формочках; фрукты, вафельные трубочки, *estrees* (разновидность вафельных трубочек) и кларет (гипокрас с медом и белым вином)³⁵.

Мы замечаем особые блюда, предназначенные для знатных господ, которых хотят почтить особо: лебеди, цапли и различные птицы, считающиеся благородными (и над которыми иногда дают торжественную клятву). Их готовят таким образом, чтобы подать на стол в оперении и с поднятой головой.

Тем не менее речь здесь шла об относительно скромном меню. В «Парижском домохозяйине» приведены и другие, включающие в себя не меньше трех десятков блюд, распределенных по шести переменам. Этот пространный список позволяет нам представить себе, что подразумевали богатые горожане под словами «хорошо поесть». Основу, а иногда и весь обед, составляли различные виды мяса; овощи на столе не появлялись разве что в качестве гарнира. Тем не менее автор часто упоминает об овощах и используемых при готовке травах, когда преподает жене азы садоводства. В его загородных владениях арендаторы выращивают капусту, петрушку, бобы, пастернак, щавель, шпинат, порей, латук (хотя «авиньонский латук», который белее французского, ценится больше, замечает он). Но похоже, что за исключением ароматных трав, используемых для приготовления соусов (мяты, майорана и пр.), зелень предназначалась только для слуг и не считалась пищей, достаточно изысканной для того, чтобы хозяин дома мог угощать ею гостей. Видимо, то же самое можно сказать и о свинине, которая лишь в исключительных случаях упоминается в приведенных в источнике меню, тогда как свежая или засоленная свинина («шпик» на языке того времени) играла большую роль в питании простого народа.

Очень много употребляли в пищу дичи. Кроме благородных птиц, зайцев, кроликов и куропаток, часто упоминаются даже ежи и белки. Удивляет разнообразие перечисленных в меню видов морских и пресноводных рыб: не только атлантическая и соленая треска, *stofix* (вяленая треска), макрель, морской угорь, лосось, тюрбо, барабулька, карп, щука, но также и стерлядь, морская свинья (которую готовят как свинину) и даже соленый кит, или *craspois*, дающий «постное сало» и представляющий собой «рыбу бедняков». Впрочем, его мясо надо было варить очень долго (целый день), и все равно оно оставалось жестким и неудобоваримым. Вареные мидии, приправленные уксусом, и устрицы, приготовленные различными способами, считались изысканным угощением (то же самое относится к слизнякам – улиткам).

Обеды и ужины, которые парижанин предлагает своей жене в качестве образцовых, представляются нам чересчур сытными и тяжелыми, в особенности после того, как мы прочтем рецепты некоторых представленных в меню блюд. Дело в том, что автор включил в свой труд настоящую «поваренную книгу», которая вместе с другим сочинением того же

времени, «Большой поваренной книгой», дает нам представление о кулинарном искусстве той эпохи.

Оно отличалось сложными в приготовлении блюдами и соединениями, которые нам кажутся странными на вкус. Супы, нередко упоминаемые в числе легких блюд (*entremets*), были, как правило, не жидкими, а протертыми, представляя собой нечто вроде густого пюре или удивительного «рагу из устриц», рецепт приготовления которого приведен в разделе «Супы»: «Обдайте устрицы кипятком и очень хорошо вымойте их, отварите, дайте стечь воде и натрите сырым луком или постным маслом; затем возьмите поджаренный хлеб или побольше панировочных сухарей и замочите их в гороховом пюре или отваре из-под устриц со сладким вином; затем возьмите корицу, гвоздику, стручковый перец и шафран, чтобы придать цвет, измельчите и разведите кислым вином и уксусом, смешайте все это вместе; затем измельчите ваш поджаренный хлеб и смешайте его или тертые сухари с пюре или устричным отваром и прибавьте также устриц, если они недостаточно сварились»³⁶.

Среди мясных блюд, рекомендуемых автором как «очень вкусные», фигурирует фаршированный поросенок: «Поросенка следует убить, перерезав ему горло, обдать кипятком, затем удалить щетину; затем возьмите постные части, срезав жир и вытащив потроха, положите вариться и возьмите двадцать яиц и сварите их вкрутую, с вареными и очищенными каштанами; затем возьмите серединки (желтки) яиц, каштаны, зрелый сыр и мясо заднего свиного окорока, порубите, затем измельчите мясо, прибавив к нему побольше шафрана и порошка имбиря, и, если мясо станет слишком жестким, надо добавить к нему яичные желтки. И не разрезайте вашему поросенку живот, но проделайте сбоку самое маленькое отверстие, какое только сможете, затем насадите поросенка на вертел, а потом наполните фаршем и зашейте большой иглой, и ешьте его с желтым перцем, если готовите его зимой, и с рыжиками, если готовите летом»³⁷.

5.5. Зарождение искусства гастрономии

Лишь к концу Средневековья простые радости обильного застолья начинают обогащаться специальным вниманием к нему, предвещающим рождение гастрономии. XV–XVI столетия внесли заметные изменения в европейскую кухню. На смену необузданному обжорству приходит изысканное, тонко представленное изобилие. В обращение входят гастрономические книги.

Повар: почет и уважение. Развивается поварское искусство. Профессиональный повар обладал искусством, плоды которого продавал. Он именовался *coquinarius* («трактирщик»). Искусный повар, служивший определенному хозяину (*coquius*) становился важной персоной в богатом доме. Могущественная средневековая Европа высоко ценила своих поваров. В Германии с начала XIV в. шеф-повар был одним из четырех самых важных фигур при императорском дворе. Во Франции поварами высших рангов при королевском дворе становились лишь знатные люди. Должность главного винодела Франции была третьей по значимости после должностей камергера и главного конюшего. Затем следовал управляющий выпечкой хлеба, главный виночерпий и шеф-повар. Что касается кухонной иерархии – а там было занято громадное число (вплоть до 800 человек) взаимозависимых работников, – то первое место было отдано главному по мясу. Должность, характеризующаяся почетом и доверием короля, ибо от яда не был застрахован никто. В его распоряжении находилось

шесть человек, которые каждый день выбирали и готовили мясо для королевской семьи. У Тейлеванта, известного повара французского короля Карла VI (1368–1422), в подчинении находилось 150 человек.

А в Англии, к примеру, при дворе Ричарда II (1367–1400) работало 1000 поваров, 300 лакеев, которые ежедневно обслуживали 10 000 человек, находящихся при дворе. Головокружительная цифра, демонстрирующая, что важно было не столько накормить, сколько продемонстрировать богатство. С XIV столетия обычай содержания поваров распространяется также в городской среде. Изображения поваров появляются на миниатюрах.

Хотя поварское искусство с течением времени совершенствовалось, в позднее Средневековье не произошло полного разрыва с кулинарными традициями предшествующего периода. Практика приготовления пищи в основном оставалась прежней, хотя ассортимент блюд существенно расширился. На развитие поварского искусства продолжал большое влияние оказывать галенизм. От опытных поваров требовалось знание основ гуморальной медицины: не случайно в английской кулинарной книге «The Forme of Cure», созданной в 1390 г. по приказу Ричарда II, предписывается обязательно иметь на королевской кухне человека, разбирающегося в тонкостях питания – физика или философа. Опытные повара должны были уметь готовить не только вкусные, но и полезные с точки зрения гуморальной медицины блюда, т.е. такие, которые бы позволяли поддерживать в равновесии жизненные силы организма, олицетворяемые гуморами.

Наряду с поварским искусством в позднее Средневековье развивалась также техника декорирования блюд. Так, в среде знати (как и у богатых горожан) большой популярностью пользовались различные разноцветные кушанья. На пирогах и тортах изображались гербы, фамильные цвета и даже целые картины; многим сладким кушаньям, например, желе из миндального молока, придавались самые различные цвета (в кулинарных книгах Средневековья можно найти рецепт приготовления такого трехцветного желе). Красились также мясо, рыба, курица. Один из рецептов французской поваренной книги 1420 г. описывает приготовление блюда из кабаньей головы, одна половинка которой окрашивалась в зеленый, а другая в золотисто-желтый цвет³⁸. Для получения зеленого цвета использовали петрушку или шпинат, для получения черного – тертый черный хлеб или пряники, гвоздичный порошок, черный вишневый сок. Красный цвет достигался за счет использования свекольного или ягодно-го сока, желтый – шафрана или яичного желтка с мукой, коричневый – посредством употребления луковичной шелухи. Кушанья любили также позолачивать и посеребрять, но, само собой разумеется, это могли делать лишь повара господ, способных предоставить в их распоряжение соответствующие средства. И хотя добавление красящих веществ порой меняло вкус блюда, но на это закрывали глаза ради получения красивого цвета.

Однако с крашеной едой иногда происходили забавные и не очень случаи. Так, на одном празднике во Флоренции гости чуть не отравились красочным творением выдумщика-повара, использовавшего хлор для получения белого цвета и ярь-медянку – для получения зеленого.

В эпоху Возрождения авторами гастрономических книг нередко были гуманисты. Образованные люди обсуждали старые античные и современные рецепты. Большой популярностью, в частности, пользовался труд итальянского гуманиста Бартоломео Сакки (1421–1481), более известного под прозвищем Платины, «О достойном удовольствии и здоровье» («De honesta voluptate et valetudine»), изданный в 1470 г. Это была первая печатная поваренная

книга, позже неоднократно переиздававшаяся. Сам Платина относил этот труд к своим философским произведениям.

В эпоху Возрождения появляются новые рецепты. Некоторые из них напрямую указывают на связь с Великими географическими открытиями (например, индейский рецепт супа из кабачков, попавший в Испанию в XVI в.).

В XV–XVI вв. появляется также изобилие кондитерских изделий. Правда, в основном их по-прежнему готовили аптекари. В их заведениях можно было найти в ассортименте торты, бисквиты, пирожные, всевозможные лепешки, засахаренные цветы и фрукты, карамель. Изделия из марципана представляли собой статуэтки, триумфальные арки, а также целые сцены – буколические и мифологические.

В XVI в. центр кулинарного искусства постепенно перемещается из Италии во Францию. Богатством и изысканностью французской кухни восхищались даже искушенные в искусстве гастрономии венецианцы. Вкусно поесть здесь можно было не только в избранном обществе, но и в парижском трактире, где, по словам одного иностранца, «...за 25 экю вам подадут похлебку из манны небесной или жаркое из феникса»³⁹.

ПРИМЕЧАНИЯ

¹ *Монтанари М.* Голод и изобилие. Как питались европейцы. – СПб.: Alexandria, 2008. – С. 75.

² Цит по: *Пастуро М.* Повседневная жизнь Франции и Англии во времена рыцарей Круглого стола. – М., 2001. – URL: <http://chronarda.ru/graal/library/05.php>.

³ *Santich B.* The Evolution of Culinary Techniques in the Medieval Era // Food in the Middle Ages: A Book of Essays / ed. M. W. Adamson. – N. Y.: Garland, 1995. – P. 61–81.

⁴ *Libellus De Arte Coquinaria.* – URL: <http://www.uni-giessen.de/gloning/tx/harp-kkr.htm>.

⁵ *Buoch von guoter spise.* – URL: http://de.wikisource.org/wiki/Das_Buoch_von_guoter_Spise.

⁶ *Alemannische Buchlein von guter Speise.* – URL: <http://www.uni-giessen.de/gloning/tx/birlalem.htm>.

⁷ *Das Kochbuch des Meisters Eberhard.* – URL: <http://www.uni-giessen.de/gloning/tx/feyl.htm>.

⁸ *The Forme of Cury.* – URL: <http://www.pbm.com/~lindahl/foc/>; *The Forme of Cury.* – URL: <http://www.ibiblio.org/pub/docs/books/gutenberg/etext05/8cury10.txt>.

⁹ *Ancient Italian Cookbooks.* – URL: http://italophiles.com/ancient_cookbooks.htm; *Anonimo Toscano. Libro della cocina.* – URL: http://italophiles.com/anonimo_toscano.pdf; *Maestro Martino. Libro de arte coquinaria (sec. XV).* – URL: <http://www.uni-giessen.de/gloning/tx/martino2.htm>; *Veneziano Anonimo. Libro di cucina.* – http://italophiles.com/anonimo_veneziano.pdf.

¹⁰ *Le Viandier de Taillevent.* – URL: <http://www.telusplanet.net/public/prescotj/data/viandier/viandier1.html>.

¹¹ *Ревель Ж.-Ф.* Кухня и культура: литературная история гастрономических вкусов от античности до наших дней. – Екатеринбург, 2004. – С. 47.

¹² См.: *Le Ménagier De Paris: 2 v.* / ed. Jérôme Pichon. – P., 1846. – URL: <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k83110x.r=Le+M%C3%A9nagier+De+Paris.langFR>.

¹³ Ковер из Байё – памятник раннесредневекового искусства. Вышитый тканый ковер размером 0,5 × 70 м, изображающий сцены подготовки нормандского завоевания Англии и битвы при Гастингсе, создан в конце XI в. В настоящее время выставлен в специальном музее в городе Байё, Нормандия, и относится к национальному достоянию Французской республики. Во избежание ухудшения состояния этого произведения искусства оно помещено под стекло, а в комнате поддерживается специальное слабое освещение.

Самое раннее письменное свидетельство о ковре содержится в описи имущества кафедрального собора Байё, датированной 1476 г. Точный автор этого произведения искусства не установлен. Согласно традиционной точке зрения, ковер был вышит по приказу королевы Матильды, жены Вильгельма Завоевателя (1027/1028–1087), ее придворными ткачихами. В XX в. была выдвинута другая гипотеза: заказчиком создания ковра мог быть Одо, епископ Байё, единокровный брат и один из ближайших соратников короля Вильгельма I. В случае, если заказчиком ковра действительно был епископ Одо, его авторами, вероятно, были английские ткачи, поскольку основные земельные владения епископа находились в Кенте. Существует предположение, что авторами ковра из Байё были монахи монастыря св. Августина в Кентербери.

Ковер вышит на льняном полотне шерстяными нитями четырех цветов: фиолетового, голубого, зеленого и черного. Часть ковра длиной около 6,4 м не сохранилась. На ней, вероятно, изображались события после битвы при Гастингсе, в том числе коронация Вильгельма Завоевателя.

¹⁴ *Henisch B. A. Fast and Feast: Food in Medieval Society.* – University Park: The Pennsylvania State Press, 1976. – P. 95–97.

¹⁵ *К рис. 14. Источник: The Oxford Illustrated History of Britain / ed. M. E. Kenneth.* – Oxford: Oxford University Press, 1984. – P. 162.

В крестьянских домах для приготовления пищи чаще всего использовали не большие котлы, а глиняные горшки, которые ставили прямо в горячие угли или на высокий камень рядом с огнем. В них хозяйка варила супы и похлебки, помешивая их поварешкой или длинной деревянной палкой.

¹⁶ *К рис. 16. «Библия Мацейовского»* – манускрипт, изготовленный ок. 1250 г. по заказу французского короля Людовика IX Святого (1215–1279). В XVI в. попала к польскому кардиналу Мацейовскому.

К рис. 17. Кухонные котлы порой были настолько огромными, что передвигать их можно было только с помощью специальных приспособлений, как показано на данной гравюре.

К рис. 19. Воссоздавая эпизоды Священной истории, авторы фресок нередко воспроизводили детали повседневного быта. Предметы кухонного обихода можно видеть, например, на фресках часовни Нотр-Дам-де-Фонтен в Южной Франции. Здесь в сценах, представляющих страсти Христовы, встречаются изображения таких предметов повседневного обихода, как крюк для подвешивания котелка над огнем, железная решетка для очага (такие решетки использовали для скрепления поленьев, чтобы они не рассыпались, предотвращая тем самым возможные пожары), масляная лампа (светильник). Изображенная на фреске лампада имеет изогнутую ручку, благодаря которой ее можно было подвешивать в любом месте.

¹⁷ *К рис. 20. Под вертелом – плоский поддон для сбора жира, который затем используют на соусы или поливают им мясо во время жарки.*

К рис. 21. «Псалтырь Латрелла» = «Lutrell Psalter», Англия (ок. 1320–1340) – иллюстрированный манускрипт, выполненный неизвестными писцами и миниатюристами по заказу английского землевладельца из Линкольншира Джеффри Латрелла (1276–1345). Хранится в Британской библиотеке (British Library, Add. MS 42130).

¹⁸ *Монтанари М. Указ. соч. – С. 34; Ле Гофф Ж., Трюон Н. История тела в средние века.* – М.: Текст, 2008. – С. 133.

¹⁹ *К рис. 24. Поварята с обслугой редко покидали кухню, жили прямо там и спали на полу.*

²⁰ *К рис. 27. В экспозиции «Эпоха Меровингов – искусство без границ» были воссоединены коллекции, часть экспонатов из которых была вывезена в СССР в качестве военных трофеев в 1945 г. В создании выставки участвовали четыре музея – Государственный музей изобразительных искусств им. А. С. Пушкина, Государственный Эрмитаж, Немецкий исторический музей и Музей древней и ранней истории, Берлин.*

²¹ *Das Kochbuch des Meisters Eberhard...; Adamson M. W. Food in Medieval Times.* – Westport, CT: Greenwood Press, 2004. – P. 213.

²² Adamson M. W. Op. cit. – P. 57–62.

²³ Woolgar C. M. The senses in late medieval England. – New Haven: Yale University Press, 2006. – P. 105–106.

²⁴ Woolgar C. M. Food and the middle ages // Journal of Medieval History. – 2010. – № 36. – P. 15.

²⁵ Adamson M. W. Op. cit. – P. 213.

Вообще же пища делится Эбехардом на горячую, холодную, водянистую, влажную, ядовитую, сухую, маслянистую, жирную, сладкую, горькую, соленую, вяжущую и кислую.

²⁶ Scully T. The Art of Cookery in the Middle Ages. – Woodbridge: The Boydell Press, 1995. – P. 113.

²⁷ Ibid. P. 70.

²⁸ Adamson M. W. Op. cit. – P. 213.

²⁹ Впрочем, употребление кислых и острых соусов, приготовленных на основе местных растений, вышло далеко за пределы элиты. В позднее Средневековье оно было характерно для довольно широких слоев сельского и городского населения. Такие соусы вполне можно было приготовить в домашних условиях на основе уксуса или кислого сока со специями (кориандр, черная горчица, укроп, тмин, петрушка) или горчицей.

В середине XIII в. в записях настоятеля аббатства св. Августина в Кентерберии говорится о приготовлении двух соусов – имбирного (*blancgingyvre*) и галентайн, или зеленого соуса (*vertesause*). Кислые соусы готовили из яблок-кислиц, собираемых в сентябре – октябре. В приорате св. Радегунды в Кембридже в 1450–1451 гг. монахи купили «горькие яблоки, называемые "кислицей" для приготовления соуса из кислого сока, смешиваемого с приорским вином. Этот соус считался наилучшим. Среди вещей некоего Уильяма Колтмана, пивовара из Йорка, который умер в апреле 1481 г., была ручная мельница для измельчения диких яблок, оцененная в 2 денария. Как пивовар Колтман занимался изготовлением соуса для продажи на рынке. Широко были распространены также горчичные соусы. Однако они были более дорогостоящими, поэтому их часто фальсифицировали. Так, около 1320 г. некто Николай Бозон жаловался, что, должно быть, мир перевернулся, раз продавцы горчичного соуса предлагают вместо этого прекрасного продукта какую-то мешанину из редьки с кислым пивом» (Woolgar C. M. Food and the middle ages... – P. 9).

³⁰ Бродель Ф. Структуры повседневности: Возможное и невозможное // Бродель Ф. Материальная цивилизация, экономика и капитализм, XV–XVIII вв.: в 3 т. – М., 1986. – Т. 1. – С. 166.

³¹ Бойцов М. А. Скромное обаяние власти. (К облику германских государей XIV–XV вв) // Одиссей. Человек в истории. Представления о власти. 1995. – М.: Наука, 1995. – С. 42.

³² История культуры стран Западной Европы в эпоху Возрождения / под ред. Л.М. Брагиной. – М.: Высшая школа, 1999. – С. 436.

³³ Жан Жуанвиль (ок. 1224–1317 / 1319) – французский хронист из знатной шампанской семьи, сенешал графа Шампанского, впоследствии советник Людовика IX (1214–1270), участник 7-го крестового похода. В своих «Мемуарах» (или «Истории Людовика Святого»), написанных на старофранцузском языке, Жан Жуанвиль дал портрет Людовика IX, ярко описал быт и нравы XIII в. (Жуанвиль Ж. де Книга благочестивых речений и добрых деяний нашего святого короля Людовика / пер. Ю. Малинина, Г. Цыбулько, А. Карачинского. – СПб.: Евразия, 2007).

³⁴ Le Ménagier De Paris...

³⁵ Дефурно М. Повседневная жизнь в эпоху Жанны д'Арк. – СПб.: Евразия, 2002. – URL: http://www.gumer.info/bibliotek_Buks/History/Defurno/7.php.

³⁶ Там же.

³⁷ Там же.

³⁸ Regional Cuisines of Medieval Europe: A Book of Essays / ed. by M. W. Adamson. – N. Y.: Routledge, 2002. – P. 47–67.

³⁹ История культуры стран Западной Европы... – С. 436.

Контрольные вопросы

1. Откуда мы черпаем сведения о средневековых меню? Чем средневековые поваренные книги отличались от современных?
2. Чем было вызвано особое пристрастие средневековой гастрономии к пряностям?
3. Какие методы приготовления пищи были известны в Средние века?
4. Почему вкусы средневековых людей коренным образом отличались от современных? Какое влияние на кулинарные практики средневековья оказывала гуморальная теория?
5. Каковы гастрономические пристрастия сеньоров и богатых горожан? Какими особенностями отличалась средневековая народная кухня?

Лекция 6. СРЕДНЕВЕКОВАЯ ТРАПЕЗА. ЗАСТОЛЬНЫЕ ТРАДИЦИИ И ОБЫЧАИ

- 6.1. Режим питания.
- 6.2. Куртуазные образцы приема гостей и устройство трапез.
- 6.3. Убранство стола. Столовая посуда.
- 6.4. Застольный этикет.
- 6.5. Эволюция застольных манер. Трапезы эпохи Возрождения.

Поговорим теперь о режиме питания и застольных традициях Средневековья.

Состояние источников. Обычаи средневековой трапезы отражены в литературных и изобразительных памятниках эпохи куда более полно, чем собственно меню, но и они изучены недостаточно. Хотя средневековые авторы и не скупятся на описания застолий, эти описания зачастую стереотипны, что заставляет задуматься об их достоверности. К тому же речь в них идет почти исключительно об аристократии. В отношении других социальных категорий иллюстративные материалы также не позволяют восполнить этот пробел. Во всех изображениях застоля, что у художников, что у писателей, обычно фигурируют сеньоры, крестьяне же упоминаются очень редко.

Значительную сложность представляет реконструкция обычаев будничной трапезы. Гораздо больше информации содержится в источниках о праздничных застольях – их ритуале и церемониале. Правда, и здесь речь чаще всего идет об обычаях социальных верхов – сеньориальной знати и верхушке бюргерства. Между тем, пир был универсальной формой общения, присущей не одним только высшим классам.

В отношении реконструкции правил поведения за столом наибольший интерес представляют различные морально-дидактические сочинения, содержащие предписания о том, как следует вести себя в обществе. Авторами таких сочинений чаще всего были ученые люди – клирики, преподаватели университетов, просвещенные бюргеры и дворяне. Средние века оставили нам немало свидетельств о том, что в обществе считалось достойным. И предписания, касающиеся поведения за столом, играли особую роль. Еда и питье еще занимали центральное место в общественной жизни: часто, хотя и не всегда, они были фоном беседы и совместных развлечений или служили их началом. Информативным в этом плане является труд Гуго Сен-Викторского «De institutione novitiarum» («О наставлении новициев»), где среди других вопросов рассматриваются и правила поведения за столом. В начале XII в.

к этой теме обращался также крещеный испанский еврей Петр Альфонси. В своей работе «Disciplina clericalis» («Об обучении клириков») он наставляет молодых людей, как следует себя вести в обществе. Иоанн Гарландский посвятил данной теме 662 стиха, озаглавив их «Morale scolarium» («Наставление школярам», 1241 г.); часть из них касается правил столового этикета.

Помимо таких предписаний, вышедших из-под пера говорящих на латыни клириков, начиная с XIII в., появляются сходные свидетельства на различных языках. Их авторами поначалу были представители рыцарского придворного общества. Они излагали так называемые «правила куртуазии» – правила поведения при дворах крупных феодальных сеньоров. Примером могут служить «Hofzucht» («Придворное воспитание») – стихотворный текст, приписываемый миннезингеру Тангейзеру (XIII в.) или книга Джона Рассела «Book of Nurture» («Книга воспитанности»), датируемая, скорее всего, XV в. В последней в стихах на английском языке изложен весь компендиум правил поведения молодого дворянина, состоящего на службе у крупного феодала.

Авторы стихов были не законодателями или творцами данных предписаний, а собирателями, упорядочивавшими привычные для общества запреты и табу. Поэтому почти во всех текстах – независимо от того, были ли они литературно обработаны или нет, – мы обнаруживаем сходные предписания, отображающие одинаковые обычаи.

Помимо указанных источников существовали составленные чаще всего в XIV–XV вв. (хотя, судя по основному содержанию, относящиеся к более раннему периоду) короткие или длинные стихи-памятки на разных языках, излагающие «правила застолья». В средневековом обществе, где книги были редки и дороги, заучивание наизусть играло иную, чем сегодня, роль, выступая в качестве средства воспитания. Зарифмованные предписания выступали в качестве важного инструмента формирования человека, с его помощью стремились заложить в его память те правила, в соответствии с которыми ему следовало вести себя в обществе, в первую очередь за столом¹.

Отдельным источником по истории трапезы, глоттонического поведения и застольного этикета является посуда. Эти предметы быта представляют собой весьма важную часть человеческой жизнедеятельности, истории и являются существенными элементами материальной культуры. Посуда присутствует в жизни каждого человека, зачастую являясь определенным показателем его социального статуса. Многие социальные индикаторы связаны с использованием посуды и столовых приборов – ножей, вилок, ложек, бокалов, чаш, тарелок и т.д. Произвести неотразимое впечатление изысканной посудой не менее важно, чем продемонстрировать дорогую одежду, богатое убранство дома. Мы можем с уверенностью говорить, что посуда является инструментом воздействия на социум в части формирования вкусов, предпочтений, образа бытия, в глобальном смысле – формирования картины мира.

6.1. Режим питания

Ели в эпоху Средневековья обычно дважды в день. Сохранилась поговорка, что ангелы нуждаются в пище раз в день, люди дважды, а звери – три раза. Среди трудовых слоев населения первая трапеза происходила обычно очень рано – часов в 6 утра летом и несколько позже – зимой, с лучами восходящего солнца. Не случайно, во всех европейских языках слова, означающие «завтрак» (нем. *Frühstück* – «ранний кусок», фр. *déjeuner* и итал. *digiuno* –

«ранний») сходны по смыслу. Утром съедали большую часть дневного рациона, чтобы можно было хорошо поработать. Второй прием пищи происходил в полдень. К вечеру работа заканчивалась, предстоял отдых, и есть было уже незачем.

Троекратный прием пищи, дополненный кое-где еще и четвертой трапезой, первоначально распространился в среде знати, которая имела привычку засиживаться при свечах и факелах до глубокой ночи. Позже этот обычай стали перенимать и другие слои населения. Завтрак со временем приблизился к полудню, в середину дня вклинился обед, ужин сместился к вечеру.

Еда была значимой составной частью жизни людей. Как и многие другие жизненно важные процедуры, она приобрела в средневековую эпоху характер коллективного действия. Трапеза была церемонией публичной. Тем самым подчеркивалась ее социальная значимость. На обед должны были собираться не только члены семейно-брачной ячейки, но и все домохозяева, включая слуг (собственно, все они считались одной семьей – *familia*). Всем им полагалось сидеть за одним столом. Есть в узком кругу, отделившись от остальных, означало проявлять гордыню и высокомерие. В мире, где все люди были спаяны друг с другом тесными узами зависимости, такое поведение считалось недостойным. Прием пищи должен был совершаться публично, на виду у всех. Не случайно в XIII в. английский епископ Роберт Гроссетест советовал графине Линкольнской «запретить обеды и ужины вне зала в тайных уединенных комнатах, так как из этого проистекают траты и бесчестие для господина и госпожи»². Он также рекомендовал следить за тем, чтобы слуги не растаскивали остатки еды для перекусов в вечернее время, вместо того чтобы подавать ими милостыню.

К концу Средневековья состоятельные люди стали тяготиться строгим соблюдением этого обычая. При первой же возможности они старались уединиться вместе со своими женами в отдельные покои, с тем чтобы вкушать здесь пищу обособленно от остальных в обстановке полной интимности. Быть приглашенным на такой обед означало получить от господина особую милость. Для людей высокого ранга это было способом почтить друзей, вознаградить союзников, внушить благоговение подчиненным. Такая практика позволяла противопоставить себя другим членам *familia* и наслаждаться более изысканными кушаньями, чем те, которые подавались на стол остальным домохозяевам, продолжавшим трапезничать в большом зале. Однако по особо торжественным случаям – в праздники, при приеме гостей – господин и госпожа садились за стол в главном зале вместе с остальными обедающими³.

6.2. Куртуазные образцы приема гостей и устройство трапез

Обычаи устройства сеньориальной трапезы подробно описаны во многих куртуазных романах. Прием гостя всегда происходил здесь в соответствии с одним и тем же церемониалом. Хозяин замка ждал гостя у въезда в свое владение, помогал ему спешиться, приказывал принять его оружие и позаботиться о лошади; одна из дочерей накидывала плащ на его плечи. Затем слуга трубил в рог, созывая сотрапезников; гостя приглашали вымыть руки под умывальником или в красивом тазу, приносимом в большой зал; протягивали полотенце, чтобы он мог вытереть руки. Все садились за стол, покрытый ослепительно белой скатертью и уставленный посудой из золота и серебра; хозяин приглашал гостя сесть рядом с ним, есть из одного блюда и пить из одного кубка. Подавались многочисленные кушанья, богатые и изысканные, и превосходные вина. Чтение, зрелища и песни помогали забыть о длительно-

сти трапезы. Наконец, с полными желудками и в веселом расположении духа все поднимались из-за стола; слуги убрали и снимали скатерти, затем господа снова мыли руки и расходились по комнатам или направлялись на прогулку по саду.

Подобные описания так часто встречаются и так мало отличаются друг от друга, что их стремление к реализму начинает казаться неправдоподобным. Мы вправе задать вопрос, насколько эти описания близки к действительности. Где у автора заканчиваются общие места и где начинается свидетельство наблюдателя?

Обычай гостеприимства. Гостеприимство – видимо, совсем не литературный штамп. Средневековое общество постоянно находилось в движении, и те, кто временно сидел дома, всегда старались как можно радушнее принять путешественника. У богатых хлебосольство считалось обычаем.

Ритуальное омовение рук перед тем, как сесть за стол, и после еды – тоже не выдумка писателя. Из убеждения или по необходимости аристократия следила за чистотой вплоть до XVI в. Сигнал к званому обеду в богатом доме подавал слуга, в обязанности которого входило, как тогда говорили, «трубить воду», т.е. трубить в рог, призывая гостей мыть руки. Перед трапезой слуги вносили кувшины с водой и специальные тазы. Кувшины наполняли водой с лепестками роз и благоуханными травами. Сам обряд омовения рук часто осуществлялся с помощью пажей. Они же подавали полотенца (рис. 31, 32)⁴. Вытерев руки, гости усаживались за стол и уже после них занимали места хозяин и члены его семьи.

6.3. Убранство стола. Столовая посуда

Устройство стола. Столов в современном виде, т.е. столешниц с прикрепленными к ним ножками, в Средние века не существовало. Стол сооружался, когда в этом была необходимость: устанавливались деревянные подставки, и на них клалась деревянная доска. Поэтому со стола не убрали, а убрали сам стол. В феодальных замках такой порядок сохранялся практически до конца Средневековья. Рассаживались за столом в соответствии с социальным статусом обедающих. Иногда для важных персон накрывали особый высокий стол, а к нему с обеих сторон перпендикулярно приставляли еще два стола в форме буквы П. При этом гости рассаживались только с наружной стороны, внутренняя же оставалась свободной. При королевских и княжеских дворах, когда собиралось особенно много гостей, ставили сразу несколько столов. Хозяева и наиболее именитые гости размещались в таком случае за отдельно стоящим столом. Особые регламенты тщательно предписывали, кому за каким столом положено сидеть. На разные столы подавали разное количество еды и питья (рис. 33), притом весьма неодинакового качества⁵. Как правило, на господский стол подавались самые хорошие кушанья.

Видимо, авторы литературных произведений преувеличивают не столько связанные с организацией трапезы действия, сколько ее обстановку. В феодальных замках ни для какой пышности просто не оставалось места. Скатерть, белизна которой свидетельствовала о степени изысканности, была большой редкостью, предназначенной только для праздничных дней.

Постоянно тканую скатерть обеденные столы обрели в Западной Европе лишь во времена Людовика IX Благочестивого (1215–1270). Нередко это были большие полотнища длиной до 24 и шириной до 2,5 метров. На всю Европу своими скатертями славился купеческий дом Грандье в Се-

верной Нормандии. Здесь скатерти ткали из ниток двойного кручения, покрывали их вышивкой, украшали роскошной бахромой.

Столовыми полотенцами тоже пользовались не всегда. Золотая и серебряная посуда, если и существовала, выставлялась для обозрения в серванте, а не стояла на столе. Даже князья часто ели из оловянной и глиняной посуды. Если верить «Парижскому домохозяину», то и в позднее Средневековье не у каждого частного лица, даже такого зажиточного, как автор данного трактата, имелось достаточно посуды, чтобы устраивать парадный обед. В этом случае кухонную утварь и столовые приборы брали напрокат⁶.

Посуда. Посуда на протяжении большей части Средневековья была очень примитивной. Основным материалом для ее изготовления служили дерево и глина. Более изысканные потребности удовлетворяла металлическая посуда. О распространении в конце раннего Средневековья металлических изделий свидетельствует тот факт, что к этому времени в Европе появились местности, жители которых специализировались на их изготовлении. В X в. крупным центром по производству металлической посуды стали Нидерланды (особенно Льежская область)⁷.

Однако люди низкого сословия вплоть до конца Средневековья пользовались в основном деревянной и глиняной утварью, причем даже в XIV в. первая преобладала над второй. Дерево и глина впитывали в себя жир, и поэтому такая посуда всегда имела прогорклый запах. В домах побогаче в обиходе были олово и серебро. Но и такая металлическая посуда не отличалась высоким качеством. Она быстро тускнела, легко подвергалась деформации (олово и серебро – очень мягкие металлы, на изделиях из них всегда оставались многочисленные царапины). Еще более редкой была стеклянная посуда. Фарфора средневековая Европа не знала. Керамика, близкая к фарфору, появилась в XV в. в некоторых итальянских городах. С конца XV в. олово и глину стал теснить также фаянс (смесь глины, щелочи и полевого шпата), впервые созданный в городе Фаэнца еще в XII в.

Ассортимент посудных изделий. Что касается ассортимента посуды, то первоначально он был очень небогатым. В основном преобладали разнообразные горшки, как правило, имевшие универсальное назначение. Затем посуда разделилась на тарную, кухонную и столовую.

Столовая посуда. В отличие от кухонной и тарной с их довольно скудным предметным ассортиментом столовая утварь отличалась большим разнообразием. Здесь прежде всего выделяются блюда из металла. В повседневном обиходе получили распространение блюда различной величины и вместительности, с подставкой или без нее, гладкие безо всякого декора и слегка украшенные по внешней стороне. Тарелок как таковых в средневековую эпоху не было. Жидкие и полужидкие кушанья наливали в небольшие блюда с ушками. Рыбу, мясо и твердую пищу подавали на широких кусках хлеба, пропитанных соусом или соком.

Из столовых приборов пользовались главным образом ножами, реже – ложками. Ложки поначалу были круглыми и плоскими, а потому при пользовании ими приходилось широко открывать рот. И лишь начиная с XIV в. ложки приобретают овальную форму. Ножи применялись для предварительного разрезания пищи, поэтому были значительно больше современных. Столовая вилка, в отличие от ножа, – довольно позднее изобретение европейской цивилизации. Самые ранние сведения о вилке восходят к XI–XII вв. и относятся к территории Апеннинского полуострова. Если верить источникам, прародительницу современной

вилки – двузубое серебряное изделие – впервые увидела за столом венецианского дожа приехавшая погостить к нему византийская принцесса. Случилось это на исходе второго десятилетия XI в.⁸ Однако на протяжении всего Средневековья вилка оставалась, по преимуществу, предметом кухонным. Во время трапезы ею пользовались, главным образом, для раскладки пищи.

Даже 300 лет спустя после обеда у венецианского дожа, столовые вилки встречаются в описях средневековой домашней утвари крайне редко. Так, жена французского короля Людовика X (1289–1316) владела всего лишь одной вилок. В инвентаре Карла V (1337–1380) значилось всего четыре вилки.

Раньше всего столовая вилка прижилась у итальянцев. Однако она еще долго состояла в предметах роскоши, ее считали прихотью богатых и извращенных людей. Общественное мнение бичевало это тлетворное нововведение. Вилка при дворе французского короля Генриха III (1552–1589) укрепила молву о его распущенности. Над его придворными насмеялись: поначалу им с трудом давалось вкушать пищу с использованием этого орудия. Сохранились рассказы о том, что половина кушаний не попадала придворным в рот и падала с вилки обратно в тарелку⁹. Духовенство видело в вилке воплощение дьявола и его нечистых каверз. В монастырях пользоваться вилок строго-настрога запрещалось вплоть до XVIII в. В народный обиход вилка вошла лишь в конце XVIII столетия.

В качестве сосудов для питья использовали в основном различные чаши и кубки. На миниатюрах XII столетия чаши почти без исключения изображаются в виде полушария на невысокой ножке либо желтого цвета, либо цвета серебра. Кубки имели форму нынешних бокалов или маленьких деревянных бочонков с обручами на них. В богатых домах пили из серебряных, золотых или хрустальных кубков.

В виде исключения сосуда для питья изготавливали и из других материалов, например, из кокосовых орехов или страусовых яиц, привезенных с Востока. Сохранившийся до наших дней «питейный сосуд святого Ульриха» сделан из тыквы, обложенной внутри серебром, с золотым щитком, на котором вырезан лик святого¹⁰.

Для разлива напитков употреблялись различные металлические кувшины с ручками и без, гладкие или с немногими украшениями (рис. 34–36).

К столовой посуде можно отнести также различные мелкие предметы – сосуды для пряностей, солонки и пр. Сосуды для пряностей часто имели в средневековой Западной Европе форму коробочек. Солонки были высокими и по виду напоминали песочные часы, только без перехвата (рис. 37, 38). Первые солонки изготавливали из хлеба, для этого его выпекали специальным образом, придавая хлебному изделию форму ковша¹¹.

В Лувре хранится золотая солонка, принадлежавшая французскому королю Карлу V. Чаша этой солонки опирается на центральный столб с контрфорсами, аркбутанами и гаргульями.

Форма посудных изделий. Хотя при изготовлении посуды из ценных материалов ее внешнему виду всегда уделялось большое внимание, форма посудных изделий долгое время

оставалась довольно примитивной. Изображения на ней тоже были в художественном отношении довольно посредственными. В IX–X вв. это объяснялось слабой техникой мастеров.

Но такой же уровень свойствен и изделиям XI–XII вв. Поэтому надо полагать, что при изготовлении столовой утвари все же больше руководствовались не эстетическими, а практическими соображениями.

До середины XIII в. внешний вид посуды оставался почти неизменным. Позже, под влиянием готических традиций отделке начинают уделять гораздо больше внимания, и посуда становится более изящной. Этому способствовало как возрастающее благосостояние горожан, так и пышные пиршества, вошедшие в обычай у рыцарства. Нувориши и знать соперничали друг с другом, желая превзойти один другого в блеске и богатстве столовой посуды.

Особым великолепием парадных сосудов отличались княжеские, королевские и императорские дома.

Так, набор столовой посуды германского императора Фридриха II (1194–1249) оценивался в тысячу марок. Ценность столовой утвари, выставленной на стол при короновании в 1297 г. на чешский трон Вацлава II (1271–1305), составила более 6 тысяч марок.

В перечне имущества герцога Орлеанского (1371–1407) сохранилось описание оригинального сосуда для воды. Сосуд этот представлял собой эмалевую чашу, украшенную лиловыми и желтыми рыбками. Чаша опиралась на четыре золоченых ножки. Посредине этой площадки высилось, как говорится в описании, «...дерево, над которым поднимается летающий змей, из головы которого выходила трубка и ключ сосуда, и оттуда вытекала вода. И на одном конце этой площадки стоит маленькое деревце, а на нем – обезьяна, одетая в просторное платье, котту и сюрко, и на голове у нее шапка, отороченная лиловым мехом с белыми брызгами, а верх ее лазурный, с каплями белыми и красными: и в левой руке эта обезьяна держит корзину для рыбы, а в правой удочку, на которую поймала рыбусача. А на другом конце площадки еще одна обезьяна, одетая так же, как и первая, и в такой же шапке. Правой рукой она держит трубочку сосуда и пьет из него воду. А над этой чашей помещается кубок, снаружи покрытый зеленой и лазурной эмалью, с изображениями детей, которые ловят бабочек»¹². Такие сосуды предвещали начало эпохи Возрождения (рис. 39–42).

В эпоху Возрождения столовая посуда обогатилась новыми предметами и стала гораздо изящнее. Разнообразные судки объединялись под общим названием «нефы», так как по форме они часто повторяли корабли (рис. 43). Встречались судки в форме сундуков, башен, зданий. Они предназначались для пряностей, вин, столовых приборов. Генрих III Французский (1551–1589) в один из таких нефов клал перчатки и веер.

Сосуды для вина назывались фонтаном. Они имели различную форму и нередко краны внизу. Подставками для блюд служили треножники. Почетное место на столах занимали солонки и конфетницы из драгоценных металлов, камня, хрусталя, стекла, фаянса. Некоторые из этих изделий представляли собой самые настоящие произведения искусства (рис. 44)¹³.

В эпоху Возрождения появились такие посудные изделия, как салатницы. Они представляли собой большие эмалированные подносы с многочисленными углублениями для разных видов салата. Столы украшали также различные скульптурные группы и фигуры. Тарелки, блюда и сосуды для питья у королей и знати делались из серебра, позолоченного серебра, а иногда из золота. Испанский аристократ считал ниже своего достоинства иметь в доме менее 200 серебряных тарелок. С XVI в. больше стало посуды из стекла – одноцветного и цветного. Лучшие образцы были декорированы эмалью, металлом и даже хрусталем¹⁴.

Наиболее распространенной формой сосудов оставались кубки и бокалы. Но появились также изящные стаканы и кружки. Нередко сосудам придавали форму животных, людей, птиц, обуви и т.д. (рис. 45–55)¹⁵. Отдельные не обремененные нравственностью персоны заказывали для своих веселых компаний весьма фривольные и даже эротические по форме сосуды. Фантазия мастеров-удальцов была неисчерпаема: изобретались кубки, которые с помощью механизмов передвигались по столу или увеличивались в объеме, кубки с часами и т.д.

Поблизости от хозяйского места слуги ставили невысокий шкафчик, в котором хранились магические предметы, предназначенные для проверки блюд (профилактический способ защиты от яда): рог единорога и так называемое лангье, представлявшее собой металлическую подставку, на которой покоились «змеиные» зубы (видимо, это были зубы акулы). Перед едой духовное лицо читало молитву.

6.4. Застольный этикет

Блюда с кухни приносили накрытыми полотенцем, его снимали только в момент подачи. Этот обычай литературные тексты расценивают не только как способ сохранить пищу горячей, но и как средство предотвратить любую попытку отравления. В романах рассказывается также о специальных слугах, пробовавших пищу, что, видимо, соответствовало действительности.

За столом, как уже говорилось выше, не было вилок, нож зачастую подавался один на двоих. Жидкие и полужидкие кушанья слуги наливали в блюда с ушками, также обычно рассчитанные на двоих, и соседи по столу отхлебывали по очереди. Рыбу, мясо и твердую пищу клали не на тарелки, а на заменяющие их широкие куски хлеба – так называемые траншуары (франц. *tranchoir*), пропитанные соусом или соком. Ножом их разделявали на куски, а затем руками отправляли себе в рот. После того, как расправлялись с мясом, съедали и лепешки, выполнявшие функции тарелок. Правила хорошего тона настоятельно рекомендовали не брать мясо всей пятерней, а только тремя пальцами, не погружая их в соус. Большим изыском считалось надевать к обеду перчатки: руки оставались чистыми и не надо было обжигаться горячими кусками. Этот обычай пришел еще из Древнего Рима. В Средневековье изобрели также специальные наперстники, которые натягивали на пальцы. Изготавливали их из очень тонкой добротной кожи.

Один мемуарист средневековых времен в назидание современникам и потомкам ссылаясь на своего знакомого, которому только раз за 12 лет пришлось есть мясо без перчаток.

Обычаи трапезы можно видеть на фресках и миниатюрах (рис. 56)¹⁶.

Салфетки появились в Европе только в XV в. Но еще долго и рот, и руки вытирали просто краем скатерти. Вино пили из чаши (она наливалась перед едой из расчета на несколько соседей) или из индивидуальных кубков, по первому требованию наполняемых вином черпием. Но еще чаще вино пили из одного кубка, обходившего весь стол.

Обязательной принадлежностью средневекового стола была солонка. Почетные места за столом размещались ближе к ней. Во время еды одной солонкой пользовалось сразу несколько человек – обычай, сохранившийся и в наше время.

Большой обед, помимо всего прочего, требовал многочисленной челяди – тем более в случае, если предстояло принимать знатных гостей. Во время пира каждой высокопоставленной персоне полагались отдельные слуги.

Так, во время пира, устроенного парижским муниципалитетом в честь епископа Парижского и главы парламента, первому из них прислуживали, согласно «Парижскому домохозяину», целых три «стольника», второй же гость обошелся одним слугой. Для свадебного пира на двадцать «мисок», за которым следовал ужин на десять мисок, автор предусматривает двадцать слуг: два водоноса, два «rotteschappe», которые будут готовить траншуары (лепешки в виде тарелок) и разносить хлеб, двое слуг при буфете, где будут стоять готовые к подаче на стол блюда и чистая посуда, два виночерпия и слуга, который будет разносить вино; двое слуг будут ходить впереди подавальщиков, разносящих блюда, и два дворецких будут обеспечивать порядок, «распоряжаться тем, как уносят и приносят блюда гостям»; и, наконец, каждый из столов будет поручен особым заботам распорядителя (*asseeur*) и двух слуг. Кроме того, надо нанять веночницу, которая сплетет головные уборы из цветов (украшение, которое нередко надевали сотрапезники на большом званом обеде), и слугу, который возьмет на себя покупку трав и фиалок для украшения зала и стола¹⁷.

Как повседневная, так и особая трапезы представляли собой общественный акт, подчиненный правилам и демонстрировавший иерархию. Такая трапеза одновременно обозначала различия и объединяла. Место за столом, порядок подачи блюд, способ прислуживать – все это было связано с приобщением тела к цивилизации и входило в обиход вместе с искусством застолья и хорошими манерами.

Порядок подачи блюд. О том, в каком порядке подавали и ели блюда, нам известно мало. Правда, авторы средневековых медицинских трактатов, пропагандировавшие правила здорового питания, не обходят этот вопрос стороной. Они выказывают убежденность в необходимости соблюдать при подаче кушаний на стол определенную очередность, иначе пища не будет правильно усваиваться и вместо пользы принесет организму вред.

Средневековые люди были убеждены в том, что процесс пищеварения подобен процессу варки: в желудке с пищей происходят те же превращения, что и во время ее приготовления на огне, желудок просто довершает дело, начатое поваром. Чтобы пища была «сварена» правильно, питала и укрепляла своими соками тело, продукты должны попадать в желудок один за другим в определенной последовательности. Сначала необходимо есть легко усваиваемую пищу и только затем более тяжелую. Если не соблюдать это правило, то более тяжелая пища опустится на дно желудка и блокирует пищеварительный канал. Пища будет перевариваться медленно, гнить и разлагаться, что неминуемо приведет к выработке вредных гуморов. Жизненно важно также не смешивать в желудке не сочетаемые между собой продукты.

Считалось, что трапезу хорошо предварять аперитивом (лат. *aperire* – «открывать»), так как этот продукт в избытке обладает свойствами теплоты и сухости. На эту роль годилось ароматизированное при помощи различных специй (имбиря, тмина, семян аниса, фенхеля, тмина) вино, подслащенное медом или сахаром. Оно хорошо «отворяет» желудок, подготавливая его к работе. Точно так же в конце трапезы желудок следовало «затворять». С этой целью полагалось пить гипокрас. Саму трапезу следовало начинать с легко усваиваемых фруктов, таких, например, как яблоки. Затем можно было есть овощи – салат, капусту, портулак, сырые фрукты и легкое мясо – мясо цыпленка или козленка – с потажем (густым

супом) или бульоном. И только затем полагалось переходить к тяжелой пище – свинине, говядине, орехам. К разряду плохо перевариваемых относили также груши и каштаны. Заканчивать трапезу медики советовали выдержанным сыром и другими средствами, способствующими пищеварению¹⁸. Однако трудно сказать, насколько эти рекомендации воплощались в жизнь даже в среде социальной элиты.

Средневековые тексты в этом отношении не согласуются. Обед мог начинаться с супа, пирогов, сыра или даже фруктов. Наши представления о том, что фрукты, сладости и конфеты должны завершать обед или ужин, не всегда соответствуют тогдашним обычаям. В некоторых случаях заключительным блюдом могли стать пироги. На миниатюрах обычно изображаются столы со всеми видами кушаний сразу: горячими и холодными, жидкими и твердыми, солеными и сладкими. Вполне возможно, что ели несколько блюд одновременно. В отношении мяса и рыбы точно можно сказать только одно: сначала подавали крупную дичь, потом домашнюю птицу, затем различную рыбу. В конце обычно приносили ликеры – сладкие вина (не те, что пили в течение всей трапезы), например, особую настойку, обильно сдобренную пряностями. Не случайно многие авторы называют ее «прощальным вином». Женщины, по крайней мере, на королевских пирах, обычно вставали раньше, чем ее подавали на стол.

Милостыня. К концу трапезы общепринятый обычай предписывал слугам проходить вдоль пиршественного стола со специальными сосудами для сбора объедков, которые отдавали бедным. По французским источникам известно, что слуги использовали с этой целью также так называемые *couloueres* («цедилки»). Это сосуды с отверстиями наподобие дуршлагов. Вероятно, цедилки ставились на ведра, и когда в них бросали остатки пищи, жидкость стекала в ведра, а твердые куски оставались.

В домах вельмож в конце трапезы иногда собирали для бедняков монеты. Их клали в специальные копилки в форме кораблей (рис. 57)¹⁹. О сборе милостыни чашником в такой корабль во время пира у герцога Бургундского рассказывает, например, в своих записках Оливье де ла Марш (1426–1502)²⁰.

Продолжительность трапез. Сколько времени длились застолья, также почти неизвестно. Они на самом деле бывали длинными, однако с уверенностью можно сказать, что не продолжались по пять, шесть или даже восемь часов, как повествуют о том эпические сказания. Вероятнее всего, обед в среднем длился около полутора часов, а ужин – около двух с половиной. Вечерняя трапеза действительно затягивалась у знати дольше, чем дневная; в это время ели более основательно, и именно по вечерам жонглеры представляли фокусы, труверы читали стихи, паломники рассказывали о дальних странствиях.

Трапеза у аристократов. О том, что представляли собой пиршественные застолья у богатых аристократов, можно судить по миниатюре из «Богатейшего часослова герцога Беррийского».

Миниатюристы воспроизвели герцога на пиру за богато накрытым столом. Его профиль четко вырисовывается на стоящем перед камином большом экране, который защищает вельможу от чрезмерного пламени камина. Огонь, по всей видимости, пылает сильно, трое из гостей протягивают к нему погреть свои озябшие руки. Стол накрыт богато, с изобилием настоящего средневекового пиршества. Справа на нем стоит большой сосуд, украшенный лебедем, – одной из эмблем герцога. На красивой узорчатой скатерти разложены небольшие плоские хлебцы, которыми пользовались вместо тарелок. Один хлебец как раз старательно обнюхивают крохотные собачки, разгуливающие по столу. Суп едят из тарелок, одна из

которых стоит перед хозяином, другая – перед его сановным гостем из высшего духовенства. Кроме того, на столе находятся два блюда, до краев наполненные жарким из дичи. К одному из них как раз повернулся слуга, обязанностью которого было разрезать дичь на куски. В сонме челяди такой слуга, если мог выполнять свою работу с достаточным изяществом, под желаемый ритм музыки, считался одним из самых важных. Реалистическое воспроизведение деталей создает достоверное представление о том, как проходили пышные трапезы в замке герцога Беррийского (рис. 58).

Пир был одной из наиболее существенных форм социального общения, способом сплочения людей в коллективы и поддержания мира и общественного благополучия. В жизни аристократических верхов он выполнял особенно важные функции: являлся основным презентационным глуттоническим событием. Пир был для знати не просто формой социального общения, но и действенным способом социальной регуляции, средством утверждения ее власти и могущества. Воздейственный потенциал пиров заключался в демонстрации престижа и создании впечатления властной мощи у политических врагов и союзников, послов других государств, именитых гостей – сюзеренов дружественных стран и т.п.

В качестве примера можно привести обед, данный 13 сентября 1513 г. горожанами Рима семье Медичи. Этот обед составлял часть празднеств, устроенных в честь Джулиано Медичи по случаю пожалования ему титула римского патриция. Этот обед проходил на Капитолийской площади. Двадцать человек участников пиршества разместились за столом, который был установлен посередине площади на специальном возвышении. Скамьи были устроены в виде амфитеатра. Толпа желающих была допущена лицезреть пиршество, но не принимать в нем непосредственного участия. Вот как, по свидетельству хронистов эпохи, проходило празднество. Для начала каждый гость обнаружил перед собой очень тонкую салфетку с завернутой в нее живой мелкой птицей. После того как приглашенным подали воду для омовения рук, они, развернув салфетки, освободили птиц, которые принялись прыгать по столу, склевывая крошки там и сям. Закуски были приготовлены отдельно, и их подавали тотчас же на принесенных слугами тарелках; они были представлены пирогами с кедровыми орешками, марципаном, печеньем с мальвазией, сахарными кремами в чашках, фигами и мускатными винами. Первая перемена появилась в виде огромных блюд, с трудом вместивших жареных лесных жаворонков, перепелов и горлиц, круглых мясных пирогов, куропаток с приправой по-каталонски, жареных петухов и кур в коже и перьях и стоявших на собственных лапах вареных каплунов в белом соусе, лепешек с марципаном, перепелиного паштета и барана о четырех рогах, также отваренного и одетого в собственную шкуру, который стоял на позолоченном блюде и выглядел совсем как живой²¹.

В позднее Средневековье пиршественное застолье протекало для аристократии в особом хронотопе – во время коронаций, дней рождения монарха, по случаю праздника и в специально приспособленном для этого помещении – пиршественном зале. Важными элементами семиотики пиршественного зала являлись его убранство, свет, тепло и огромное количество слуг. Забота о том, чтобы все были не только сыты, но и целы, закреплялась в специальных актах, имевших законодательную силу и предусматривавших систему штрафов за причинение физического увечья во время пира. Монаршьи пиры изобиловали особенно изысканной и обильной едой. Вершиной презентационности, символом сладкой королевской жизни являлись великолепные десерты.

Пиршественные застолья у простолюдинов. В определенные дни, связанные с аграрными и христианскими праздниками, пиры устраивали и простолюдины. Окончание поста, Масленица, завершение сбора урожая сопровождалась пирами, во время которых нередко уничтожались запасы продуктов, необходимые для потребления в течение остальной части года. Этот обычай необузданного обжорства, за которым скрывались традиционные привычки и ритуалы сельского населения, сохранился вплоть до начала Нового времени, и просвещенные люди, не понимая его смысла, сравнивали в этом отношении крестьян с заморскими дикарями.

У крестьян наблюдались резкие переходы от полуголодного существования к праздничным пирам. Питер Брейгель и другие художники XVI в. запечатлели крестьянские пиры и сопровождавшие их пляски и увеселения.

Трапеза у интеллектуалов. Было бы небезынтересным познакомиться также с порядками устройства праздничных застолий у интеллектуалов. В университетской среде это было самой обычной практикой. Любые торжественные события в жизни университетской общины, студентов и преподавателей – выборы ректора, проведение диспута, присвоение ученой степени и т.п. – становились поводом для устройства банкета. Послушаем наставления по устройению праздничного стола, которые давал своим студентам в XIII в. профессор парижского университета Иоанн Гарланд: «Когда ты устраиваешь банкет, пусть посуда будет вычищена. Что бы ни было подано, пропадет зря, если на твоём лице не будет приветливости. Внимательный и веселый хозяин доставляет удовольствие гостям. Пусть гостей рассядут попарно. Не стремись слишком вперед, рискуя быть вытолкнутым, но, с другой стороны, не располагайся слишком далеко от пищи, дабы не нанести урон своей чести. Пусть слуга подает самые большие и лучшие куски высоким и знатным гостям. Прикажи ему хвалить меньшие куски, пока он подает их по ряду ниже сидящих. Держи кубок у основания так, чтобы по бокам не оставить некрасивые отметины от пальцев. Вежливый гость пьет из бокала медленно, только обжора, живущий подобно мулам, опорожняет его одним глотком. Наливай вино как следует, обеими руками, так, чтобы не пролить. Не пей с набитым ртом, не пускай слюни в чашку. Только деревенщина облизывает и обгрызает свои лепешки. Очищай нож, которым режешь, о хлеб. Отыскивай куски мяса понежнее, разрежь их поперек и только затем клади на тарелку. Имей наготове несколько прилично одетых слуг, которые могли бы принести чистые полотенца и выполнить просьбы гостей. Пусть виночерпий внимательно смотрит за доверенным ему фалернским, и прислужник не пошатывается, приложившись к напитку из кленовой древесины.

Тебя посчитают невежливым, если не пригласишь гостей наутро. Это правило относится и к духовенству. После того, как все достаточно насытились, не забудь о бедных, раздай им остатки и заслужишь награду, ведь оставшееся от празднества принадлежит бедным. Щедрый получит дары, скряга будет обворован. Дающему воздастся, не дающий умрет в нищете»²².

6.5. Эволюция застольных манер. Трапезы эпохи Возрождения

Бытовавшие в эпоху Средневековья застольные манеры представляются современному человеку грубыми и, как минимум, нецивилизованными. Но, как и все другие формы социального поведения, они являлись отражением господствовавшей в обществе стереотипов.

В частности, поведение за столом может служить яркой иллюстрацией слабой обособленности индивида в средневековом социуме. Долгое время человек не отделял себя полностью от окружающих. Поэтому еда и питье из общей посуды являлись для него чем-то само собой разумеющимся. Лишь с существенной перестройкой структуры человеческой личности и системы ее отношений с другими бытовые привычки в целом и застольные манеры в частности начинают изменяться в направлении их большей цивилизованности.

Первоначально этот процесс охватил верхушку общества, а затем стал распространяться и на более широкие слои. Но даже среди западноевропейской аристократии использование индивидуальных приборов во время трапезы стало нормой не ранее XV–XVI вв., причем первоначально распространение этого обычая было вызвано отнюдь не понятиями о гигиене, а скорее соображениями престижа: таким образом выказывалось уважение наиболее знатным и благородным.

Со временем среди знати, группировавшейся сначала вокруг сеньориальных, а затем вокруг абсолютистских дворов, поведение за столом, не соответствующее новым стандартам «цивилизованности», начинает рассматриваться как грубое, скотское, мужицкое. Уже в «Hofzucht» Тангейзера говорится: «Если ты откусил от куска хлеба, то не макай его в общее блюдо. Так поступают крестьяне, а не "лучшие люди". Не следует бросать обглоданные кости обратно в общее блюдо. За едой не следует чавкать и сопеть. Если захочется почесаться, то делать это нужно не рукой, а краем одежды»²³. То, что на более ранней стадии развития европейского общества было присуще представителям всех его слоев, отныне становится признаком только простолюдинов, оставшихся в состоянии дикости.

Они едят руками, вытирая их о полы одежды, тогда как благовоспитанный человек пользуется вилкой и салфеткой; они едят из общей тарелки и не стесняются положить в нее кусок, от которого уже откусили, – цивилизованный же пользуется своей тарелкой. Плебеи пьют суп из общей миски, вино из единой чаши или кубка, не утирая рта, плюют на стол, рыгают, сморкаются, не отворачиваясь от соседей, – ничего подобного благородный человек не делает или не должен делать²⁴.

Таким образом, процесс, который немецкий социолог Н. Элиас назвал «цивилизационным», неравномерно охватывал общество. Он вел к дальнейшему обособлению аристократии от плебса и к усилению культурной противоположности между знатью и низами.

Трапезы в эпоху Возрождения. Но даже в эпоху Возрождения до этого было еще далеко. Главным орудием за столом в это время по-прежнему оставался нож. Большими ножами нарезали мясо на общих блюдах, с которых каждый брал для себя кусок своим ножом или руками. Известно, что Анна Австрийская, например, руками брала мясное рагу. И хотя в лучших домах подавали салфетки и почти после каждого блюда гостей и хозяев обносили посудой с ароматизированной водой для мытья рук, скатерти приходилось менять не один раз в течение обеда. Почтенная публика не стеснялась вытирать о них руки. Столовой ложкой стремились обеспечить уже каждого из сидящих за столом. Но случались дома, в которых ложек не хватало на всех – и гости или приносили ложку с собой или, как в старину, твердую пищу брали руками, а в соус или похлебку погружали свой кусок хлеба. Все еще бытовал обычай ставить одну тарелку для двух гостей. Случалось, что суп продолжали черпать своей ложкой из общей супницы. Индивидуальные кубки и бокалы – тоже безусловное правило даже в высшем свете. И не только в далекой от Италии Трансильвании, где в се-

редине XVII в. на свадьбе у князя Дьердя II Ракоци гостям приходилось вставать и подойти за вином к поставцу, чтобы получить из рук слуги бокал с вином и, выпив, вернуть его. Видимо, и во Франции в конце XVI в. пользование индивидуальными приборами не укоренилось в обществе, если Монтень, путешествуя по Швейцарии, отмечал, что здесь даже в трактирах у каждого посетителя есть свои ложка, нож, тарелка и сосуд для питья.

Конечно, именно в эпоху Возрождения все большее значение приобретает само застолье (а не только кухня). Значимыми становятся не только меню, но и сервировка стола, порядок подачи блюд, правила поведения за столом, манеры, застольные развлечения, общение. Этому способствовал сам дух Ренессанса. Именно в это время среди наиболее продвинутых слоев населения (интеллектуальная элита) обострилось стремление к красоте и комфорту. Ренессансная среда способствовала превращению застольного этикета в своего рода игру, в которой в ритуализованной форме выражалось стремление к совершенству и упорядоченности человеческого общежития.

В застольях эпохи Возрождения оживали греческая и римская традиции. Сотрапезники наслаждались в приятном обществе отменной едой, вкусно приготовленной и красиво поданной, музыкой, театральными зрелищами, беседой. Важную роль играл антураж праздничных встреч. Большинство из них проходило в домашней обстановке, в залах. Но в теплое время года, в летнюю жару гостей могли принимать и вне дома: во внутреннем дворике, в саду, в лоджии дома-палаццо. Выход с гостями за пределы дома приобрел в эпоху Ренессанса особое звучание: в нем можно усмотреть стремление воссоздать античную, аркадийскую обстановку, приблизиться к сельскому пейзажу. Гости располагались на богато украшенных скамьях, в тени деревьев, около фонтана. Их взору представляли прекрасные скульптуры и расхаживавшие по дорожкам павлины, цесарки и другие экзотические птицы, слух улаждали певчие птицы и музыка. На столах были расставлены вазы с плодами и сосуды с вином. Ученые беседы перемежались с танцами под аккомпанемент лютни, декламацией стихов, чтением новелл, музыкой, выступлениями артистов.

Банкеты в помещениях выглядели несколько иначе. Интерьер по этому случаю специально оформлялся. Стены зала или лоджии увешивались тканями и гобеленами, богатым шитьем, цветами и лавровыми гирляндами, увитыми лентами. Гирляндами украшали стены и обрамляли семейные гербы. Столы покрывались красивыми, богато вышитыми скатертями в несколько слоев. В подготовке стола к празднику порой принимали участие скульпторы и архитекторы, разрабатывавшие идею главного украшения стола – декоративного блюда, принимавшего форму замка, корабля и т.д., иногда вмещавшего внутри себя по несколько человек музыкантов или танцоров. Подобные настольные «конструкции» были распространены не только в Италии, но и в других европейских странах (рис. 59)²⁵.

Особенно впечатляли в этом отношении богатство и фантазия двора бургундских герцогов во второй половине XV в. В ожидании трапезы присутствовавшие пили легкое вино, закусывали его сухими фруктами, слушали музыку. За этим следовало первое блюдо. Лакеи разносили его так, чтобы поразить гостей. Главной фигурой в это время становился дворецкий, в обязанности которого входило по правилам нарезать кушанье и раскладывать его на обычных блюдах, расставлявшихся потом по столам. В случае удачи дворецкий принимал поздравления за прекрасную презентацию блюда.

В эпоху Возрождения застолья стали куда более продолжительными. Росло число перемещений блюд. В 1488 г. венецианский гуманист Эрмолао Барбаро описывал в письме к своему

приятелю свадебное застолье в Милане, в котором он принял участие: «У меня не было аппетита, поэтому я больше смотрел по сторонам, чем ел. Сначала принесли розовую воду для мытья рук. Потом предложили пастилки из кедровых орешков и засахаренный миндаль, называемый здесь марципаном. На второе были гренки со спаржей. Третье блюдо: отварная сепия, гарнированная мелко нарубленной жареной печенью. На четвертое: жаркое из газели, пятое блюдо: отварная телячья голова. Шестое: ассорти из каплуна, откормленных голубей, кур, говяжьего языка и ветчины. Седьмое блюдо: жаркое из козлятины. Восьмое: куропатки, фазаны и другая птица, а к ней – оливки. Девятое блюдо: жареный петух в медовом соусе. Десятое блюдо: жареная свинина в соусе. Одиннадцатое блюдо: жареный павлин в соусе с фисташками. Двенадцатое: сладости, сделанные из яиц, молока, сахара, шалфея. Тринадцатое: артишоки с сосновыми орешками. Четырнадцатое: засахаренная айва. Пятнадцатое: финики, фрукты, сладкие вина и прочий десерт»²⁶.

Перерыв между двумя переменами блюд использовали для того, чтобы убрать со стола, сменить скатерти. В это время гости развлекались зрелищами, танцами, музыкой, театральными представлениями. Среди последних в моду вошли балеты и музыкальные спектакли, предшественники оперы.

Главная идея, которую преследовали организаторы пышных застолий, – показать великолепие, богатство семьи, ее власть. От банкета могла зависеть судьба предстоящего брака, имеющего цель объединить процветающие семьи, или судьба делового соглашения и т.п. Богатство и могущество демонстрировались не только перед равными себе, но и перед простолюдинами. Для этого было как раз удобно устраивать пышные пиры в лоджии. Мелкий люд мог не только поглазеть на великолепие власть имущих, но и приобщиться к нему. Можно было послушать веселую музыку, потанцевать, принять участие в театральной постановке. Но самое главное – на дармовщинку выпить и закусить, ибо было принято раздавать бедным оставшуюся еду.

Времяпрепровождение за столом в компании постепенно становилось обычаем, широко распространившимся во всех слоях общества. Таверны, трактиры, постоялые дворы отвлекали посетителей от монотонности домашней жизни. Там можно было приятно провести время: пообщаться с приятелями, послушать новости, сыграть в карты, кости, найти подружку, выпить, вкусно поесть. Во Флоренции посещение мужчинами таверн имело в XV в. такие масштабы, что женщины потребовали от властей принять постановление, запрещающее подавать в тавернах слишком тонкие блюда. В Германии и к востоку от нее сеть трактиров была менее развита. Еще в начале XVII в. депутаты сословных собраний, отправляясь к месту съезда, не могли найти в дороге подходящих заведений, где можно было бы поесть и переночевать.

ПРИМЕЧАНИЯ

¹ Элиас Н. О процессе цивилизации: Социогенетические и психогенетические исследования: в 2 т. – М.; СПб., 2001. – Т. 1. Изменения в поведении высшего слоя мирян в странах Запада. – С. 47–49.

² Henisch B. A. Fast and Feast: Food in Medieval Society. – University Park: The Pennsylvania State Press, 1976. – P. 17.

³ Adamson M. W. Food in Medieval Times. – Westport, CT: Greenwood Press, 2004. – P. 162.

⁴ К рис. 31–32. Источник: Виоле-ле-Дюк Э. Э. Жизнь и развлечения в средние века. – СПб.: Евразия, 1997. – С. 98, 99.

⁵ Виоле-ле-Дюк Э. Э. Указ. соч. – С. 96; Бойцов М. А. Скромное обаяние власти (К облику германских государей XIV–XV вв.) // Одиссей. Человек в истории. Представления о власти. 1995. – М.: Наука, 1995. – С. 53.

⁶ *Виоле-ле-Дюк Э. Э.* Указ. соч. – С. 110–113.

⁷ *Вейс Г.* История цивилизации: архитектура, вооружение, одежда, утварь: иллюстрированная энциклопедия: в 3 т. – М.: Эксмо-Пресс, 1999. – Т. 2: «Темные века» и Средневековье: IV–XIV вв. – С. 542.

⁸ *Элиас Н.* Указ. соч. – С. 50.

⁹ Там же.

¹⁰ *Вейс Г.* Указ. соч. – С. 543.

¹¹ *Виоле-ле-Дюк Э. Э.* Указ. соч. – С. 111.

¹² *Дефурно М.* Повседневная жизнь в эпоху Жанны д'Арк. – URL: http://www.gumer.info/bibliotek_Buks/History/Defurno/8.php.

¹³ *К рис. 44.* В Венском художественно-историческом музее хранится знаменитая солонка, выполненная для Франциска I Бенвенуто Челлини. Она изготовлена из золота и украшена эмалью и драгоценными камнями. Солонка исполнена в форме чаши, которую с двух сторон поддерживают полулежащие фигуры Посейдона и Амфитриды.

¹⁴ История культуры стран Западной Европы в эпоху Возрождения / под ред. Л. М. Брагиной. – М.: Высшая школа, 1999. – С. 437.

¹⁵ *К рис. 54.* Бернар Палисси (ок. 1510–1589) – французский художник-керамист и естествоиспытатель эпохи Возрождения. Родился в Ажене. Учился живописи по стеклу, работал в Сенте и Париже, посетил Германию и Нидерланды. В середине 1550-х годов Палисси разработал способ изготовления керамических изделий, покрытых цветными глазурями. Среди произведений мастерской Палисси, получивших название «сельские глины», выделяются овальные блюда с рельефными, сделанными на основе слепков с натуры цветными изображениями рыб, раковин, растений, цветов, змей, лягушек, ящериц и тритонов. Бернар Палисси изготавливал также сосуды с ренессансным орнаментом и с низким рельефом на мифологические и аллегорические темы.

Простой горшечник, гончар, Палисси стал изобретателем, художником, физиком, химиком, агрономом, одним из основателей современной геологии и палеонтологии. Известен как автор трактата «О гончарном искусстве, его пользе, об эмалях и огне» (1580 г.).

¹⁶ *К рис. 56.* Воссоздавая эпизоды Священной истории, авторы фресок нередко воспроизводили детали повседневного быта. На фрагменте фрески «Тайная вечеря» из цикла «Страсти Христовы» видно, что стол покрыт белой тканой скатертью. Посередине стола – жареный барашек, покоящийся в большом судке. Пища разложена не по тарелкам, а на кусках хлеба. В распоряжении участников трапезы маленькие кусочки хлеба, выпеченные в виде булочек. За столом имеются ножи и стаканы, но они не используются как предметы индивидуального пользования. Ложка только одна – в большом судке. Участники трапезы едят руками. Вилки нет вовсе. Небольшие коробочки для соли и специй и графин довершают убранство стола.

¹⁷ *Le Ménagier De Paris: 2 v. / ed. J. Pichon. – P., 1846. – V. I. – P. XL. – URL: <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k83110x.image.r=Le+M%C3%A9nagier+De+Paris.langFR.f48.pagination>; Дефурно М.* Указ. соч.

¹⁸ *Scully T.* The Art of Cookery in the Middle Ages. – Woodbridge: The Boydell Press, 1995. – P. 126–135.

¹⁹ *Источник: Виолле-ле-Дюк Э. Э.* Указ. соч. – С. 112.

²⁰ «И после него (хлебодара) вышел чашник с серебряным кораблем в руках, служившим для сбора милостыни; внутри серебряного корабля – серебряные же траншуары и малая солонка, и другой маленький корабль, с серебряной мачтой и единорогом, которым брали пробу мяса для государя» (цит. по: *Виолле-ле-Дюк Э. Э.* Указ. соч. – С. 113).

²¹ *Ревель Ж.-Ф.* Кухня и культура. Литературная история гастрономических вкусов от античности до наших дней / пер. А. Лушанова. – Екатеринбург: У-Фактория, 2004.

²² *Гарланд И.* Наставление школяров // Школа и педагогическая мысль Средних веков, Возрождения и начала Нового времени. Исследования и материалы. – М., 1991. – С. 129–131.

²³ Элиас Н. Указ. соч. – С. 48.

²⁴ Гуревич А. Я. Средневековый мир: Культура безмолвствующего большинства. – М., 1990. – С. 326.

²⁵ К рис. 59. Пирьы были чем-то вроде театрализованного представления с выносом декоративных блюд (на данной гравюре – павлина) и выступлением музыкантов.

²⁶ История культуры стран Западной Европы в эпоху Возрождения... – С. 436.

Контрольные вопросы

1. Существовали ли различия в режиме питания верхов и низов?
2. Просмотрите фильм, рассказывающий о находках и открытиях французских археологов, осуществляющих раскопки на территории французской коммуны Саран в департаменте Луара (http://infox.ru/science/past/2010/04/13/medieval_kiln.phtml). Какой научный эксперимент был проведен на месте раскопок в 2010 г.? Что нового вы узнали об искусстве изготовления посуды в эпоху раннего Средневековья?
3. В какой период времени посуда стала выполнять в средневековом обществе функции социальной репрезентации? Из какого материала она изготавливалась? Опишите один из столовых предметов средневековой эпохи.
3. Почему трапеза была в средневековую эпоху публичной процедурой?
4. Какую роль в средневековой трапезе играли ритуальные и церемониальные моменты? Приведите примеры ритуальных действий на средневековых банкетах и пирах.
5. Опишите правила размещения гостей за столом во время праздничных застолий. Какое знаково-символическое значение имел этот порядок?
6. Расскажите о правилах поведения за столом. На основе каких источников они реконструируются?

ВЫВОДЫ

Реконструкция картины питания, застольных традиций и обычаев западноевропейского средневекового общества позволяет сделать некоторые общие выводы.

Возникновение различных исторических архетипов культуры питания обусловливается действием разнородных факторов, находящихся в неразсторжимом единстве друг с другом. Статус еды как феномена одновременно биологического и культурного приводит к тому, что на формирование модели питания оказывает влияние целый комплекс причин разного генеза, среди которых выделяют причины экологического, хозяйственного и социокультурного ряда. Первичным фактором был фактор природно-географический. Различные условия проживания диктуют разный набор продуктов, способов их обработки, а также различное отношение к пище. Другим значимым фактором возникновения той или иной модели питания выступает тип хозяйственной деятельности. Речная, земледельческая и скотоводческая цивилизации обуславливают специфические пищевые привычки, связанные с базовым источником пищи и основным видом деятельности. Особое место в возникновении гастрономической культуры играют факторы социополитического и социокультурного ряда, происхождение которых первоначально было связано с необходимостью обеспечения контроля над биологической потребностью в еде.

Средневековая модель питания складывалась в условиях взаимодействия двух культурных традиций – варварской (германская культура мяса) и античной (римская культура злаков). Огромное влияние на формирование новой пищевой культуры оказали также культовые практики христианства (в христианской церкви хлеб, вино и масло, как известно, являются главными сакральными яствами, элементами литургии). В результате симбиоза различных культурных традиций, переплавленных в горниле христианства, в средневековой Европе утвердилась смешанная модель питания, включавшая в себя зерно и овощи, мясо и рыбу.

Пищевые предпочтения человека средневекового Запада во многом определялись характером хозяйственной деятельности и природно-географическими условиями региона. С положением в социальной иерархии характер и структура потребления долгое время коррелировали довольно слабо. И среди верхов, и среди низов преобладал принцип самообеспечения. Влияние рынка было еще слабым, и не только в сельской местности, но и в городах. Как низы, так и верхи еще не вполне освободились от страха голода. Во всех слоях населения сохранялась несбалансированность питания, возрастающая в периоды экологических кризисов и социальных катаклизмов.

Трапезы бедняков и богачей долгое время отличались скорее объемами – количеством, а не качеством потребляемой пищи и ее разнообразием. Однако потребление мяса со временем все больше превращалось в привилегию небольшого числа людей и все чаще воспринималось как показатель высокого общественного положения. К концу Средневековья противостояние культуры хлеба и культуры мяса, отделявшее античных людей от варваров, сменилось новым – противостоянием культуры бедных и богатых, отодвинувшим старое на второй план. В это время резко обозначаются различия между кухней господствующих классов и народной кухней. Отныне они различаются количеством пищи, ассортиментом блюд, разнообразием их подачи, качеством и количеством пищевого сырья.

Средневековые рационы питания, по мнению большинства современных исследователей, были вполне достаточными, по крайней мере, по своей калорийности¹. До потребности современного человека, определяемой в 3,5–5 тыс. калорий в день, видимо, «дотягивала» (в благоприятные годы) большая часть общества. Иначе трудно было бы объяснить наблюдавшийся в Средневековье рост численности населения.

Природное изобилие, технико-экономическая отсталость, отсутствие развитой культуры потребления обуславливали дешевизну съестного относительно стоимости одежды, городского жилья, транспорта и других предметов и услуг первой необходимости.

Существенное влияние на систему питания оказывали ценности христианской культуры. Средневековое общество довольно долго видело идеал человека в монахе, умерщвляющем свою плоть. Церковь предписывала верующим обязательное соблюдение постных дней. Считалось, что спасение христианина достигается через телесное покаяние. Чревоугодие, наряду со сладострастием, порицалось как тяжкий грех, воздержание, напротив, рассматривалось как добродетель. Церковь постоянно стремилась расширить перечень ограничений в пище, обязательных для верующих. Таким образом она поддерживала свое влияние. Несмотря на то, что получение удовольствий, связанных с пищей, расценивалось как проявление невоздержанности и осуждалось общественной моралью, в веселых застольях человеческое тело противостояло сковывавшим его запретам. Освобождаясь, оно предавалось бесконечным празднествам, услаждавшим рот и плоть.

Помимо церковных ограничений, в средневековом мире действовала также система социальных запретов: право на принятие тех или иных видов пищи, качество и количество допустимых блюд ставилось в зависимость от происхождения, места в феодальной иерархии, имущественного положения устроителя застолья. Нормы питания носили в средневековом обществе не вероятностно-рекомендательный, а императивно-предписывающий характер. Сословная регламентация питания осуществлялась княжеско-сеньориальными, королевскими и даже городскими властями.

Повсеместно получили развитие практики престижного потребления. Доступ к пищевым ресурсам и распоряжение ими использовались верхами как механизм управления социумом. Излишества в пище являлись средством социальной репрезентации. Особенно широкое распространение феномен статусного потребления получил в эпоху позднего Средневековья. Таким образом, гастрономическая культура выполняла в средневековом обществе ярко выраженную регулятивную функцию. Пища выступала в качестве маркера социального статуса и имущественного положения индивида и целых групп населения. Следование системе постов и других религиозных запретов служило знаком принадлежности к христианскому миру. Роскошь и усложненность еды подтверждали место человека в сословной структуре. Все это придавало пищевой культуре средневекового Запада ярко выраженный дисциплинарный характер.

Сама культура питания развивалась в Средние века в двух направлениях. Во-первых, закладывались представления о диетическом питании, основывавшиеся, главным образом, на монастырских пищевых традициях. Во-вторых, «высшие классы общества, аристократия и буржуа, но также и верхушка духовенства, искали утонченности, которая, в конце концов, превратила питание в культуру, а кухню в гастрономию»². В XIV–XV вв. застольные манеры начинают изменяться в направлении их большей цивилизованности. Под влиянием процессов индивидуализации сознания и декорпоративизации общественной жизни складываются новые – более продвинутые, «окультуренные» стандарты поведения за столом. Под воздействием идеалов, норм и ценностей придворной культуры трансформируется и усложняется столовый этикет, происходит постепенное облагораживание пищевых привычек европейцев.

В целом, такая сфера общественной жизни, как питание, эволюционировала довольно медленно. Однако с развитием хозяйственной деятельности и расширением сферы обмена наметилась постепенная трансформация обычаев, связанных с едой. Она находит свое выражение в усложнении структуры потребления, расширении ассортимента пищевых продуктов, развитии искусства их приготовления и хранения, распространении новых моделей глутто-нического поведения, а также во все более усиливающейся социальной детерминированности питания и связанных с ним традиций.

ПРИМЕЧАНИЯ

¹ Так, в Венеции в начале XVI в. рацион моряков составлял 1310 калорий, в Тоскане – 3500 калорий, в английских портах – 3000–3500 калорий (см.: *Toutain J.-C. Economie et Histoire: notes methodologiques sur la consoommation // Domanda e consumi Levelli e strutture (nie sec. XIII–XVIII) / a cura di V. B. Bagnoli. – Firenze, 1978. – P. 53).*

² *Ле Гофф Ж., Трюон Н. История тела в середине века / пер. Е. Лебедевой. – М.: Текст, 2008. – С. 130.*

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СПЕЦКУРСА

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА И ИСТОЧНИКИ

ИСТОЧНИКИ

Агрикультура в памятниках западного средневековья / под ред. О. А. Добиаш-Рожественской и М. И. Бурского. – М.; Л.: АН СССР, 1936. – 364 с.

Арнольд из Виллановы. Салернский кодекс здоровья / пер. и примеч. Ю. Ф. Шульца, вступ. ст. В. Н. Терновского и Ю. Ф. Шульца. – М.: Медицина, 1964. – 135 с.

Валфрид Страбон Одо из Мёна. Антология. – М.: Интербук, 1992. – 224 с.

Виллани Д. Новая хроника, или История Флоренции / пер., вступ. ст. и примеч. М. А. Юсима. – М.: Изд-во АН СССР, 1997. – 551 с.

Геопоники. Византийская сельскохозяйственная библиотека X века. О растениях. – Рязань: Александрия, 2006. – 560 с.

Гарланд И. Наставление школяров // Школа и педагогическая мысль Средних веков, Возрождения и начала Нового времени. Исследования и материалы. – М., 1991. – С. 129–135.

Глабер Р. Пять книг историй своего времени // Средневековье в его памятниках / пер. А. Н. Гейнике, Д. Н. Егорова и др.; под ред. Д. Н. Егорова. – М., 1913. – С. 231–233. – URL: <http://pravoznavec.com.ua/books/317/24461/22/> (дата обращения: 06.05.2010); http://www.vostlit.info/Texts/rus17/Glaber_Raul/text2.phtml?id=7052 (дата обращения: 06.05.2010).

Документы по истории университетов Европы XII–XV вв. / вступ. ст., пер. и примеч. Г. И. Липатниковой. – Воронеж, 1973. – 157 с.

Жуанвиль Ж. де Книга благочестивых речений и добрых деяний нашего святого короля Людовика / пер.: Ю. Малинин, Г. Цыбулько, А. Карачинский. – СПб.: Евразия, 2007. – 400 с.

Из капитуляриев Карла Великого // Карл Великий. Через Империю к Европе. – М.: Соратник, 1995. – URL: http://www.vostlit.info/Texts/Dokumenty/France/IX/800-820/Karl_Gr/Kap_de_Villis/text.htm

Книга античности и Возрождения о временах года и здоровье / пер., сост. и коммент. Ю. Ф. Шульца, вступ. ст. В. Н. Терновского и Ю. Ф. Шульца. – М.: Книга, 1971. – 143 с.

Кретъен де Труа. Эрек и Энеида. Клижес / пер. Н. Я. Рыковой, В. Б. Микушевича. – М.: Наука, 1980. – 511 с.

Опыт тысячелетия. Средние века и эпоха Возрождения: Быт, нравы, идеалы. – М.: Юристь, 1996. – 576 с.

Паоло да Чертальдо. Книга о добрых нравах // Послушник и школяр, наставник и магистр. Средневековая педагогика в лицах и текстах / сост. и отв. ред В. Г. Безрогов; под общ. ред. Т. Н. Матулис. – М., 1996. – С. 321–371.

Питти Б. Хроника. – Л., 1972. – 248 с.

Роман о Лисе / пер. со старофр. А. Г. Наймана; предисл. А. Д. Михайлова. – М., 1987. – 160 с.

Салимбене де А. Хроника / сост. В. Д. Савукова; пер. с лат. И. С. Култышевой, С. С. Прокоповича, В. Д. Савуковой, М. А. Таривердиевой; ред. пер. И. С. Култышева; науч. ред. О. Ф. Кудрявцев. – М.: РОССПЭН, 2004. – 979 с.

Фаблио: Старофранцузские новеллы / пер. со старофр. С. Вышеславцевой и В. Дынник. – М.: Наука, 1971. – 344 с.

Фруассар Ж. Хроники. 1325–1340 / пер., вступ. ст. и примеч. М. В. Анисеева. – СПб.: Изд-во СПбГУ, 2008. – 654 с.

Цвет медицины Салерно (стихотворные предписания Салернской школы). Приложение «Оттон Кремонский "О выборе и свойствах простых и сложных лекарств"». – М.: Медицина, 1995. – 157 с.

Человек: мыслители прошлого и настоящего о его жизни. Древний мир – эпоха Просвещения / под ред. И. Т. Фролова. – М.: Политиздат, 1991. – 423 с.

Чосер Дж. Кентерберийские рассказы / пер. с англ. И. Кашкина, О. Румера, Т. Поповой. – М., 1996. – 832 с.

Miscellanea. Европа XIII–XVII вв. – URL: <http://oldcookery.com/trans/misc.eu.xiii.xvii.html#rmp1> (дата обращения: 05.06.2010).

ОБЯЗАТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

Бродель Ф. Структуры повседневности: Возможное и невозможное // Бродель Ф. Материальная цивилизация, экономика и капитализм, XV–XVIII вв.: в 3 т. / пер. с фр. Л. Е. Кубея; вступ. ст. Ю. Н. Афанасьева. – 2-е изд. – М.: Весь мир, 2006. – Т. 1. – 592 с.

История культуры стран Западной Европы в эпоху Возрождения / Л. М. Брагина, О. И. Варьяш, В. М. Володарский; под ред. Л. М. Брагиной. – М.: Высшая школа, 1999. – 479 с.

Капатти А., Монтанари М. Итальянская кухня. История одной культуры. – М.: Новое литературное обозрение, 2006. – 480 с. – (Культура повседневности).

Капкан М. В., Лихачёва Л. С. Гастрономическая культура: понятие, функции, факторы формирования // Известия Уральского государственного университета. – 2008. – Сер. 55. Гуманитарные науки – Вып. 15. – С. 34–43.

Ле Гофф Ж. Цивилизация средневекового Запада / пер. Е. Лебедевой, Ю. Малинина, В. Райцес, П. Уварова. – 2-е изд. – М.: Прогресс-Академия, 1992. – 375 с.

Ле Гофф Ж., Трюон Н. История тела в средние века / пер. Е. Лебедевой. – М.: Текст, 2008. – 192 с.

Монтанари М. Голод и изобилие. Как питались европейцы / пер. с итал. А. Миролобовой. – СПб.: Alexandria, 2008. – 280 с. – (Становление Европы).

Мулен Л. Повседневная жизнь средневековых монахов Западной Европы X–XV вв. – М.: Молодая гвардия, 2002. – 346 с.

Пастуро М. Повседневная жизнь Франции и Англии во времена рыцарей Круглого стола / пер. с фр. М. О. Гончар; науч. ред., коммент. и послеслов. Т. Д. Сергеевой. – М.: Молодая гвардия, 2001. – 239 с.

Поньон Э. Повседневная жизнь Европы в 1000 г. / пер. с фр. Э. М. Драйтовой, предисл., науч. ред. А. А. Левандовского. – М.: Молодая гвардия: Палимпсест, 1999. – 384 с. – (Живая история. Повседневная жизнь человечества).

Ревель Ж.-Ф. Кухня и культура. Литературная история гастрономических вкусов от Античности до наших дней / пер. А. Луцанова. – Екатеринбург: У-Фактория, 2004. – 336 с.

Филипс Р. История вина / пер. с англ. К. Савельева. – М.: ЭКСМО, 2004. – 414 с.

Ястребицкая А. Л. Западная Европа XI–XIII вв. Эпоха. Быт. Костюм. – М.: Искусство, 1978. – 176 с.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

- Байбурин А. К.* Ритуал как феномен культуры // Ритуал в традиционной культуре. – СПб.: Наука, 1993. – 240 с.
- Байбурин А. К., Топорков А. Л.* У истоков этикета. – Л.: Наука, 1990. – 168 с.
- Бингхэм Д.* Средневековый мир / пер. с англ. У. В. Сапциной. – М.: РОССПЭН, 2001. – 96 с.
- Блок М.* Феодалное общество / пер. М. Ю. Кожевниковой, Е. М. Лысенко. – М.: Изд-во им. Сабашниковых, 2003. – 503 с.
- Бордонов Ж.* Повседневная жизнь тамплиеров в XIII веке / пер. с фр., вступ. ст. В. Д. Балакина. – М.: Молодая гвардия, 2004. – 256 с. – (Живая история. Повседневная жизнь человечества).
- Брайант А.* Эпоха рыцарства в истории Англии / пер. с англ. Т. В. Ковалёва, М. Г. Муравьёва. – СПб.: Евразия, 2001. – 576 с.
- Брюнель-Лобришон Ж., Дюамель-Амадо К.* Повседневная жизнь во времена трубадуров XII–XIII вв. / пер. с фр., предисл. Е. В. Морозовой. – М.: Молодая гвардия, 2003. – 414 с.
- Вальденфельс Б.* Повседневность как плавильный тигль рациональности // Социологос: пер. с нем. – М.: Прогресс, 1991. – С. 39–50.
- Веблен Т.* Теория праздного класса: пер. с англ. – М.: Прогресс, 1984. – 367 с.
- Вейс Г.* История цивилизации: архитектура, оружие, одежда, утварь: иллюстрированная энциклопедия: в 3 т. – М.: Эксмо-Пресс, 1999. – Т. 2. «Темные века» и Средневековье: IV–XIV вв. – 600 с.
- Виоле-ле-Дюк Э. Э.* Жизнь и развлечения в средние века. Культура средних веков в памятниках исторической мысли Франции / пер. с фр. М. Ю. Некрасова. – СПб.: Евразия, 1997. – 384 с.
- Воскобойников О. С.* Гости в культурной жизни двора Фридриха II // Двор монарха в средневековой Европе: явление, модель, среда / под ред. Н. А. Хачатурян. – М.; СПб., 2001. – 352 с. – Вып. 1. – С. 245–260.
- Глаголева Е.* Повседневная жизнь Франции в эпоху Ришелье и Людовика XIII. – М.: Молодая гвардия, 2007. – 333 с.
- Гуревич А. Я.* Категории средневековой культуры. – М.: Изд-во МГУ, 1984. – 255 с.
- Гуревич А. Я.* Культура и общество средневековой Европы глазами современников. – М.: Искусство, 1989. – 366 с.
- Гуревич А. Я.* Средневековый мир: Культура безмолвствующего большинства. – М.: Искусство, 1990. – 395 с.
- Дефурно М.* Повседневная жизнь в эпоху Жанны д'Арк. – СПб.: Евразия, 2002. – 320 с.
- Карсавин Л. П.* Культура средних веков. – М.: Книжная находка, 2003. – 222 с.
- Квеннелл М., Квеннелл Ч.* Повседневная жизнь Англии во времена англосаксов, викингов и норманнов / пер. с англ. Т. В. Ковалёва. – СПб.: Евразия, 2002. – 384 с.
- Козьякова М. И.* Эстетика повседневности. Материальная культура и быт Западной Европы XV–XIX вв. – М.: ГИТИС, 1996. – 176 с.
- Кром М. М.* Повседневность как предмет исторического исследования // История повседневности: сб. науч. работ / отв. ред. М. М. Кром. – СПб., 2003. – С. 7–14.
- Лелеко В. Д.* Пространство и повседневность в европейской культуре. – СПб.: Изд-во СПбГУКИ, 2002. – 303 с.

Литаврин Г. Г. Как жили византийцы. – СПб., 1997. – 256 с.

Лотман Ю. М. Символ в системе культуры // Ученые записки Тартуского государственного университета. – Тарту, 1987. – Вып. 754. Труды по знаковым системам. XXI. – С. 10–21.

Лучицкая С. И. Культура и общество западноевропейского средневековья. – М.: Интерпракс, 1994. – 112 с.

Люблинская А. Д. Английские сельскохозяйственные трактаты XIII века // Агрικultura в памятниках западного средневековья / пер. и коммент., под ред. проф. О. А. Добиаш-Рожественской и проф. М. И. Бурского. – М.; Л.: Изд-во АН СССР, 1936. – С. 185–218.

Польская С. А. Королевские постцеремониальные пиры в регламенте церемоний французского королевского двора // Двор монарха в средневековой Европе: явление, модель, среда / под ред. Н. А. Хачатурян. – М.; СПб., 2001. – Вып. 1. – С. 235–242.

Поляковская М. А., Чекалова А. А. Византия: быт и нравы. – Свердловск: Изд-во УрГУ, 1989. – 304 с.

Ру С. Повседневная жизнь Парижа в Средние века. – М.: Молодая гвардия, 2008. – 252 с.

Самаркин В. В. Историческая география Западной Европы в средние века. – М.: Высшая школа, 1976. – 249 с.

Словарь средневековой культуры / под ред. А. Я. Гуревича. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Российская политическая энциклопедия, 2007. – 656 с.

Сорокина Т. С. История медицины. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: ПАИМС, 1994. – 384 с.

Средневековая Европа глазами современников и историков. Книга для чтения: в 5 ч. / отв. ред А. Л. Ястребицкая. – М., 1994. – Ч. 2, 3.

Средневековый быт / под ред. проф. О. А. Добиаш-Рожественской, А. И. Хоментовской и Г. П. Федотова. – Л.: Время, 1925. – 280 с.

Тэрнер В. Символ и ритуал. – М.: Наука, 1983. – 277 с.

Фалилеев А. И. «Трактат о хозяйстве» Уолтера из Хенли: свидетельство валлийских версий // Средние века. – М.: Наука, 2006. – Вып. 67. – 464 с.

Фараль Э. Повседневная жизнь в эпоху Людовика Святого / пер. с фр. М. Ю. Некрасова. – СПб.: Евразия, 2009. – 432 с.

Флори Ж. Повседневная жизнь рыцарей в средние века. – М.: Молодая гвардия, 2006. – 400 с. – (Живая история. Повседневная жизнь человечества).

Фрейденоберг О. М. Семантика еды, литургия // Поэтика сюжета и жанра. – М., 1997. – С. 53–67.

Хейзинг Й. Осень средневековья / пер. с нидерланд. Д. В. Сильвёстрова. – М.: Наука, 1988. – 545 с.

Элиас Н. О процессе цивилизации: Социогенетические и психогенетические исследования: в 2 т. – М.; СПб., 2001. – Т. 1. Изменения в поведении высшего слоя мирян в странах Запада. – 332 с.; Т. 2. Изменения в обществе. Проект теории цивилизации. – 382 с.

Элиас Н. Придворное общество: Исследования по социологии короля и придворной аристократии / пер. с нем. А. П. Кухтенкова. – М., 2002. – 368 с.

МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

Работа в рамках спецкурса предусматривает подготовку студентом сообщения (презентации) по избранной теме (в рамках проблематики спецкурса). Для подготовки презентации слушателям спецкурса предлагается отобрать и представить в виде слайдпрограммы изобразительные источники по избранной теме. Демонстрация слайдов должна сопровождаться соответствующими комментариями и разъяснениями.

Слайдпрограммы служат существенным дополнением к лекционному курсу. Они выполняют не только иллюстративную, но и обучающую, а также развивающую функции. Демонстрация слайдпрограмм активизирует внимание слушателей, что облегчает усвоение материала. Привлечение изобразительных источников содействует конкретизации исторической информации, созданию ярких образов и картин прошлого, помогает войти в обстановку изучаемой эпохи, ощутить ее вкус и колорит. Применение изображений естественно и свободно развивает активное синтезирующее мышление слушателей. Сочетанием слуховых и зрительных восприятий обеспечивается прочность запоминания информации. Кроме того, материалы слайдпрограмм сами по себе могут стать существенным стимулом к развитию процесса познания, ведь средневековые фрески, миниатюры, на которых запечатлены сцены еды, материально-вещественные памятники эпохи, являясь ценным источником информации по истории питания и глуттонического поведения. На их основе возможна организация научно-исследовательской деятельности студентов.

Слайдпрограммы данного спецкурса разбиты на три основные рубрики: «Продукты питания», «Приготовление пищи. Кухонная и столовая утварь», «Обычаи трапезы». Слайдпрограммы составлены на основе средневековых памятников изобразительного искусства – фресок, книжной миниатюры, живописных полотен (сцены застолий, приготовления пищи, сева и уборки урожая, охоты, забоя скота, производства и продажи продуктов питания), а также фото подлинных артефактов эпохи, хранящихся в различных музеях мира (столовые приборы, посуда, кухонная утварь, предметы обихода).

Слайдпрограмма 1. Продукты питания

– Сбор яблок. Пертус Кресценций. Сельчане. Миниатюра из фламандского манускрипта XVI в. *Пертус Кресценций* (1230–1309) – юрист из Болоньи, известный как автор сочинения «*Ruralium commodorum*» («*Liber ruralium commodorum*», «*De Omnibus agriculturae partibus*»), написанного около 1300 г. и впервые изданного в 1471 г. Трактат посвящен Карлу II Неаполитанскому (1254–1309).

Это сельскохозяйственная энциклопедия, составленная по Варрону, Катону, Колумелле, Паладию и на основании собственных наблюдений автора. Пертус Кресценций известен как защитник той точки зрения, что вино перед употреблением должно быть выдержано не менее года (в противовес господствовавшему тогда суждению, что лучше пить молодое вино). Сочинение написано на латинском языке. Французский перевод его был сделан в 1372 г., немецкий – в 1518 г., итальянский в Венеции в 1542 г.

– Горький миндаль. Миниатюра из «*Tacuinum Sanitatis*». Конец XIV – начало XV в. Кодекс из Австрийской национальной библиотеки, Вена (Codex Vindobonensis 2396). «*Tacuinum (Taccuinum, Theatrum) Sanitatis*» («*Секреты здоровья*») – средневековый иллю-

стрированный справочник здоровья, основанный на арабском медицинском трактате «Таквим ал-сихха» («Режим здоровья»). Его автором был выдающийся ученый XI в. н.э. врач-христианин из Багдада Ибн Бутлан. Трактат представляет собой сведенный в сорок таблиц краткий обзор правил гигиены и долгожительства. В XIII в. эта работа была переведена в сокращенном варианте в Палермо или Неаполе на латинский язык под названием «Tascinum Sanitatis», а в XIV–XV вв. в Северной Италии появилось множество роскошно иллюстрированных рукописей этой работы. От XIV в. сохранились кодексы, хранящиеся ныне в Вене, Париже, Льеже и Риме. Впервые латинский текст этого трактата был опубликован в 1531 г. Помимо информации медицинского характера в «Tascinum Sanitatis» много сведений по агрикультуре, питанию, кулинарии.

- Изготовление масла. Миниатюра из «Tascinum Sanitatis». Кодекс XV в. Париж.
- Свежий сыр. Миниатюра из «Tascinum Sanitatis». Конец XIV в. Кодекс из библиотеки Казанатензе, Рим.
- Забой свиней. Миниатюра из Кентерберийского календаря. Декабрь¹. Ок. 1280 г.
- Продажа баранины. Миниатюра из «Tascinum Sanitatis». Конец XIV в. Кодекс из библиотеки Казанатензе, Рим.
- Давильщик винограда. Миниатюра из Кентерберийского календаря. Сентябрь². Ок. 1280 г.
- Знак зодиака Скорпион (конец октября – время созревания винограда, изготовления вина). Мастер *Часослова Рохан*. Ок. 1430–1433 (Анжу?). Париж, Национальная библиотека Франции, хранилище манускриптов и старинных книг (M.S. Latin 9471, fol. 14v.)
- Сбор винограда в винную бочку. Миниатюра из «Tascinum Sanitatis». 1400 г.
- Сцеживание вина из бочек. Сцены из жизни Северной Италии эпохи Кватроченто. Миниатюра из «Tascinum Sanitatis». Венеция. 1490 г. Кодекс из Австрийской национальной библиотеки, Вена (Codex Vindoboniensis 2396).
- Сцена распития вина у винной бочки. Инициал буквы «О».

Слайдпрограмма 2. Приготовление пищи. Кухонная и столовая утварь

- Разделка домашней птицы. Миниатюра из «Tascinum Sanitatis». Конец XIV – начало XV в. Кодекс из Австрийской национальной библиотеки, Вена (Codex Vindoboniensis S.N. 2644).
- Приготовление пищи на свежем воздухе. Деталь ковра из Байё XI в. *Ковер из Байё* (иногда *гобелен из Байё*) – памятник раннесредневекового искусства, вышитый тканый ковер размером 0,5 × 70 м, изображающий сцены подготовки нормандского завоевания Англии и битвы при Гастингсе, создан в конце XI в. В настоящее время выставлен в специальном музее в городе Байё (Нормандия) и относится к национальному достоянию Французской республики. Во избежание ухудшения состояния этого произведения искусства оно помещено под стекло, а в комнате поддерживается специальное слабое освещение.

Самое раннее письменное свидетельство о ковре содержится в описи имущества кафедрального собора Байё, датированной 1476 г. Точный автор этого произведения искусства не установлен. Согласно традиционной точке зрения, ковер был вышит по приказу королевы

¹ *Источник:* The Oxford Illustrated History of Britain / ed. E. M. Kenneth. – Oxford: Oxford University Press, 1984.

² Там же.

Матильды, жены Вильгельма I Завоевателя (1027/1028–1087), ее придворными ткачихами. В XX в. была выдвинута другая гипотеза: заказчиком создания ковра мог быть Одо, епископ Байё, единокровный брат и один из ближайших соратников короля Вильгельма I. В случае, если заказчиком ковра действительно был епископ Одо, его авторами, вероятно, были английские ткачи, поскольку основные земельные владения епископа находились в Кенте. Существует предположение, что авторами ковра из Байё были монахи монастыря св. Августина в Кентербери.

Ковер вышит на льняном полотне шерстяными нитями четырех цветов: фиолетового, голубого, зеленого и черного. Часть ковра длиной около 6,4 м не сохранилась. На ней, вероятно, изображались события после битвы при Гастингсе, в том числе коронация Вильгельма Завоевателя.

– Женщина у очага. Миниатюра из Кентерберийского календаря. Февраль. Ок. 1280 г.³

– Кухня в богатом итальянском доме. Рисунок на основе гравюры из книги личного повара Пия V (XV в.).

– Крюк для подвешивания котелка над огнем и другие предметы кухонного обихода. Фрагмент фрески «Отречение св. Петра» из цикла «Страсти Христовы» Джованни Канавесио. 1492 г. Часовня Нотр-Дам-де-Фонтен, Южная Франция. Воссоздавая эпизоды Священной истории, авторы фресок нередко воспроизводили детали повседневного быта. Предметы кухонного обихода можно видеть, например, на фресках часовни Нотр-Дам-де-Фонтен в Южной Франции. Здесь в сценах, представляющих страсти Христовы, встречаются изображения таких предметов повседневного обихода, как крюк для подвешивания котелка над огнем, железная решетка для очага (такие решетки использовали для скрепления поленьев, чтобы они не рассыпались, предотвращая тем самым возможные пожары), масляная лампа (светильник). Изображенная на фреске лампада имеет изогнутую ручку, благодаря которой ее можно было подвешивать в любом месте.

– Предметы кухонного обихода. Кухонный котел. Сцена празднества из «Библии Мацейовского». XIII в.⁴ Пищу готовили в больших металлических котлах, которые подвешивали над огнем цепями.

– Предметы кухонного обихода. Бронзовый котел-треножник для варки пищи. XIV в.

– Предметы кухонного обихода. Крюки для мяса. При помощи таких крюков мясо извлекали из котла.

– Предметы кухонного обихода. Повар с шумовкой (большая ложка с отверстиями) и крюком для мяса. Деталь миниатюры из «Псалтыри Латрелла»⁵. Начало XIV в.

– Строгий повар со своим кухонным персоналом. Деталь миниатюра из «Псалтыри Латрелла». XIV в.

– Предметы кухонного обихода. Двое мальчиков, держащих вертел. Деталь миниатюры из «Псалтыря Латрелла». Начало XIV в.

³ Источник: The Oxford Illustrated History of Britain...

⁴ «Библия Мацейовского» – манускрипт, изготовленный ок. 1250 г. по заказу французского короля Людовика IX Святого (1215–1270). В XVI в. попала к польскому кардиналу Мацейовскому.

⁵ «Псалтырь Латрелла» = «Lutrell Psalter», Англия (ок. 1320–1340 гг.) – иллюстрированный манускрипт, выполненный неизвестными писцами и миниатюристами по заказу английского землевладельца из Линкольншира Джеффри Латрелла (1276–1345). Хранится в Британской библиотеке (Add. MS 42130).

– Предметы кухонного обихода. Кролик и поросенок на вертеле. Псалтырь Латрелла Начало XIV в.

– Посуда эпохи Меровингов. Тарная посуда. Керамический горшок с ручкой-ушком. Серебряная кружка-кувшин и золотые кубки. Это экспонаты выставки «Эпоха Меровингов – искусство без границ», проходившей в марте 2007 г. в Москве в ГМИИ им. А. С. Пушкина. В экспозиции были воссоединены коллекции, часть экспонатов из которых была вывезена в СССР в качестве военных трофеев в 1945 г. В создании выставки участвовали четыре музея – Государственный музей изобразительных искусств им. А. С. Пушкина, Государственный Эрмитаж, Немецкий исторический музей и Музей древней и ранней истории, Берлин.

– Повседневная посуда. Кувшины и графины для вина и воды, использовавшиеся в каждом доме. XV в. Фрагменты росписей на эсхатологические темы. Часовня Нотр-Дам де Бон Вояж, Южная Франция.

– Солонка. Неизвестный французский ювелир. 1250 г. Золото, горный хрусталь, изумруды, жемчуг, рубины. Высота 14 см. Метрополитен-музей, Нью-Йорк.

– Солонка. XV в.

– Парадные сосуды XIV в. Кубок (чаша) св. Бернварда. 1390 г. Золото. Высота 22,5 см, диаметр 15,2 см. Сокровищница кафедрального собора, Хильдсхайма, Германия.

– Парадные сосуды XV в. Чаша из Катценельнбогена. Неизвестный немецкий ювелир. 1400–1410. Позолоченное серебро. Высота 40 см. Музей земли Гессен, Кассель, Германия.

– Кубок Бенедика Сики. 1440 г. Позолоченное серебро. Музей-сокровищница кафедрального собора г. Аахен, Германия.

– Парадные сосуды XV в. Госларский кубок. Неизвестный немецкий ювелир. После 1477. Серебро, местами позолоченное. Высота 73 см. Ратуша Гослара, Германия.

– Посуда эпохи Возрождения. Нефы. Столовый неф. Неизвестный французский ювелир. 1528. Серебро. 35 × 20 см. Музей Виктории и Альберта, Лондон.

– Сосуды для питья эпохи Возрождения. Кубок архиепископа Томаша Бакоца. Начало XVI в. Эстергомский христианский музей, Венгрия. *Томаши Бакоц* – архиепископ г. Эстергома.

– Кубок в виде рога. Неизвестный золотых дел мастер (ювелир). 1400–1450 гг. Рог. Кафедральная сокровищница Эстергома, Венгрия.

– Кубок в виде рога. Арент Костер, нидерландский ювелир, 1547 г. Бычий рог и серебро. 38 × 61 см. Рейксмузеум, Амстердам.

– Кубок в форме яблока. Ганс Круг. 1510–1515 гг. Позолоченное серебро, чеканка и гравировка. Высота 21,6 см. Немецкий национальный музей, Нюрберг.

– Кубок с крышкой. Адриан де Гроэт, нидерландский ювелир. 1562 г. Позолоченное серебро. Высота 27 см. Рейксмузеум, Амстердам.

– Изделия из стекла. Брачный кубок. Неизвестный итальянский мастер. Ок. 1470 г. Музей стекла, Мурано (Италия).

– Посуда эпохи Возрождения. Керамическое блюдо, декорированное оловом. Неизвестный итальянский мастер керамики. 1500–1525 гг. Диаметр 39 см. Музей коллекции Уоллеса, Лондон.

– Посуда эпохи Возрождения. Блюдо. Никола да Урбино. 1524 Майолика⁶. Музей Фитцвильяма, Кембридж.

⁶ Художественная керамика, покрытая непрочной глазурью.

– Посуда эпохи Возрождения. Овальное блюдо со змеей⁷. Бернар Палисси. 1560 г. Глазурованная⁸ терракота⁹. 52,5 см. Лувр, Париж. *Бернар Палисси* (ок. 1510–1589) – французский художник-керамист и естествоиспытатель эпохи Возрождения. Родился в Ажене, приблизительно в 1510 г. Учился живописи по стеклу, работал в Сенте и Париже, посетил Германию и Нидерланды. В середине 1550-х годов Палисси разработал способ изготовления керамических изделий, покрытых цветными глазурями. Среди произведений мастерской Палисси, получивших название «сельские глины», выделяются овальные блюда с рельефными, сделанными на основе слепков с натуры цветными изображениями рыб, раковин, растений, цветов, змей, лягушек, ящериц и тритонов. Бернар Палисси изготавливал также сосуды с ренессансным орнаментом и с низким рельефом на мифологические и аллегорические темы. Простой горшечник, гончар, Палисси стал изобретателем, художником, физиком, химиком, агрономом, одним из основателей современной геологии и палеонтологии. Известен как автор трактата «О гончарном искусстве, его пользе, об эмалях и огне» (1580 г.).

– Посуда эпохи Возрождения. Блюдо в форме ялика. Бернар Палисси. Середина XVI в.¹⁰ Глазурованная терракота. 46 × 76 см. Музей изобразительного искусства, Лион.

– Дорогая утварь. Серебряная вилка и ложка с ручками из красного коралла. Изготовлены в Нюрнберге (Германия). Ок. 1600–1630 гг. Серебряные столовые приборы покрыты позолотой. Ручки изделий выточены из красного коралла. Национальный музей дизайна, Нью-Йорк.

Слайдпрограмма 3. Обычаи трапезы

– Омовение рук перед трапезой. Паж помогает гостям.

– Посуда для омовения рук. Обычаи трапезы. Пирующий трехликий Янус. Миниатюра из Кентерберийского календаря. Январь. Ок. 1280 г.¹¹

– Обычаи трапезы. Фрагмент фрески «Тайная вечеря» из цикла «Страсти Христовы» Джованни Канавесио. 1492. Часовня Нотр-Дам-де-Фонтен, Южная Франция. На фреске видно, что стол покрыт белой тканой скатертью. Посередине стола – жареный барашек, покоящийся в большом судке. Пища разложена не по тарелкам, а на кусках хлеба. В распоряжении участников трапезы маленькие кусочки хлеба, выпеченные в виде булочек. За столом имеются ножи и стаканы, но они не используются как предметы индивидуального пользования. Ложка только одна – в большом судке. Участники трапезы едят руками. Вилки нет вовсе. Небольшие коробочки для соли и специй и графин довершают убранство стола.

– Охотничья трапеза. Миниатюра из «Книги об охоте» Гастона де Фуа. Конец XIV в.¹²

⁷ *Источник:* Палисси Бернар. Овальное блюдо со змеей. – URL: http://files.smallbay.ru/artfrance/images/palissy_01.jpg.

⁸ *Глазурь* – глянцевитый стеклообразный сплав, которым покрывают глиняную, фаянсовую и т.п. посуду.

⁹ Желтая или красная обожженная глина, а также изделия из этой глины.

¹⁰ *Источник:* Палисси Бернар. Блюдо в форме ялика. – URL: <http://www.wga.hu/art/p/palissy/platter1.jpg>.

¹¹ *Источник:* The Oxford Illustrated History of Britain...

¹² Эта книга датируется последними годами правления французского короля Карла V (1364–1380). Гастон III (1331–1391), граф де Фуа, виконт Беарн – историческая провинция на юго-западе Франции – был личностью, хорошо известной воинскими доблестями и чрезмерным волокитством. Он отличался привлекательной внешностью. За белокурой и кудрявые волосы графа прозвали Гастоном Фебом (Блестящим). В 1343-м сменил своего отца на троне. Гастон III прославился прежде всего тем, что вел удачные войны против Англии. «Книга охоты» была посвящена королю Франции Филиппу VI. Вероятной датой ее создания считается 1370 г. Книга представляла собой сборник охотничьих манускриптов. Предположительно, их было 44. Однако в настоящее время известно местонахождение только 33. Все тексты книги сопровождаются изумительными по испол-

– Копилка для сбора милостыни после трапезы. Копилка выполнена в форме корабля. Рисунок на основе артефакта.

– Миниатюра из «Богатейшего часослова герцога Беррийского». Январь. 1415–1416 гг. Братья Лимбург. Шантийи, Музей Конде. На миниатюре изображена сцена пиршества в замке герцога Беррийского. За пиршественным столом собралось множество гостей во главе с самим герцогом, выступающим в роли хлебосольного хозяина застолья. Его профиль четко вырисовывается на стоящем перед камином большом экране, который защищает вельможу от чрезмерного пламени камина. Огонь, по всей видимости, пылает сильно, трое из гостей протягивают к нему погреть свои озябшие руки. Стол накрыт богато, с изобилием настоящего средневекового пиршества. Справа на нем можно видеть большой сосуд, украшенный лебедем, – одной из эмблем герцога. На красивой узорчатой скатерти разложены небольшие плоские хлебцы, использующиеся вместо тарелок. Один хлебец как раз старательно обнюхивают крохотные собачки, разгуливающие по столу. Суп едят из тарелок, одна из которых стоит перед хозяином, другая – перед его сановным гостем из высшего духовенства. Кроме того, на столе находятся два блюда, до краев наполненные жарким из дичи. К одному из них как раз повернулся слуга, обязанностью которого было разрезать дичь на куски. В сонме челяди такой слуга, если мог выполнять свою работу с достаточным изяществом, под желаемый ритм музыки, считался одним из самых важных. Реалистическое воспроизведение деталей создает достоверное представление о том, как проходили пышные трапезы в замке герцога Беррийского.

Тематика сообщений (презентаций)

1. Обряды поедания в вотивных и религиозных практиках Средневековья.
2. Роль зерновых в питании средневекового человека.
3. Плоды средневекового огородничества.
4. Рыба в питании средневековых людей.
5. Специи в средневековой гастрономии.
6. Традиции средневекового виноделия и винопития.
7. Производство продуктов питания на средневековом Западе.
8. Продажа продуктов питания.
9. Мясные лавки в средневековых городах.
10. Способы транспортировки продуктов.
11. Средневековые трактиры.
12. Охота как средство пропитания.
13. Миниатюры трактата Фридриха II «Об искусстве охоты с ловчей птицей» как источник по истории средневековой охоты.
14. Миниатюры из «Книги об охоте» Гастона де Фуа как источник по истории средневековой охоты.

нению и утонченному, аристократическому вкусу иллюстрациями. Именно они и превратили книгу в шедевр изобразительного искусства. Предполагают, что в составлении текстов книги принимал участие придворный поэт графа Жан Фруассар, один из лучших представителей французской литературы XIV в. В настоящее время этот свод охотничьих текстов разрознен и хранится частями в музеях различных стран мира: США, Швейцарии, Франции. Некоторые из уникальных листов находятся и у нас, в Эрмитаже. Большая часть хранится в Парижской национальной библиотеке.

15. Миниатюры средневековых гастрономических книг как источник по истории питания.
16. Миниатюры из средневековых агрономических трактатов как источник по истории питания.
17. Средневековая кухня: внешний вид, убранство, предметы обихода.
18. Посуда в эпоху Возрождения.
19. Застолье в рыцарском замке.
20. Званный обед в бюргерском доме.
21. Королевский пир.
22. Обычаи питания в средневековых монастырях. Монастырская трапеза.
23. Кулинарные техники Средневековья.
24. Пищевые продукты в медицинских практиках Средневековья.
25. Голод в Средние века.
26. Пиршественные мотивы в средневековой карнавальной культуре.

Требования к составлению слайдпрограммы:

1. Слайдпрограмма должна включать в себя не более 10 слайдов по избранной теме.
2. Каждый слайд представляет не более 1–2 изобразительных или вещественных памятника эпохи. При их выборе необходимо убедиться в том, что источник подлинный, соответствует тематически и хронологически, а, кроме того, репрезентативен, т.е. содержит определенную информацию по избранной теме.
3. Подготовка слайдпрограммы включает в себя не только выборку (из уже имеющихся в слайдпрограммах) и собственную подборку изобразительных источников по избранной теме в пространстве Интернета, но и их обязательное описание.

Алгоритм составления описания изобразительного источника:

1. Идентификация источника: установление характера изобразительного материала, его авторства, времени создания, местонахождения и места хранения (для миниатюр и экспонатов) с указанием адреса электронного ресурса, на котором он размещен.

Пример

Предметы кухонного обихода. Фрагменты росписей часовни Нотр-Дам-де-Фонтен. Деталь фрески «Отречение св. Петра» из цикла «Страсти Христовы». *Источник:* <http://www.culture.gouv.fr/culture/medieval/en/c217.htm>.

Характер изобразительного материала: фреска.

Автор: неизвестен.

Время создания: середина XIV в.

Местоположение: часовня Нотр-Дам-де-Фонтен, Южная Франция.

2. Представление сведений об авторе произведения и о нем самом.

Пример

Храм Нотр-Дам-де-Фонтен отстраивался в несколько приемов: алтарная доля в XII в., неф – в XIV в. Его внутренние стены от пола до потолка расписаны прекрасно сохранившимися фресками на тему жизни, смерти и вознесения Иисуса Христа. Благодаря этим фрескам, считающимся шедевром раннего Возрождения, часовню зачастую называют «Сикстинской капеллой Приморских Альп».

3. Извлечение из источника содержащейся в нем информации и ее фиксация в виде текста-описания.

Пример

Воссоздавая эпизоды Священной истории, авторы фресок нередко воспроизводили детали повседневного быта. Предметы кухонного обихода можно видеть, например, на фресках часовни Нотр-Дам-де-Фонтен в Южной Франции. Здесь в сценах, представляющих страсти Христовы, встречаются изображения таких предметов повседневного обихода, как крюк для подвешивания котелка над огнем, железная решетка для очага (такие решетки использовали для скрепления поленьев, чтобы они не рассыпались, предотвращая тем самым возможные пожары), масляная лампа (светильник). Изображенная на фреске лампада имеет изогнутую ручку, благодаря которой ее можно было подвешивать в любом месте.

ВОПРОСЫ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ЗАЧЕТУ

1. Роль питания в истории человечества. Связь обычаев питания с культурными практиками эпохи.
2. Изучение пищевых традиций европейских народов в историографии XIX–XX столетий.
3. Источники по истории питания в Средние века.
4. Формирование средневековой модели питания: исторические условия и предпосылки.
5. Основные этапы развития средневековой системы питания.
6. Природная среда европейского региона в средневековую эпоху. Способы производства общественного продукта.
7. Экономические возможности человека Запада. Значение в обеспечении продуктами питания различных сфер деятельности человека.
8. Средневековая охота как источник жизнеобеспечения. Виды охоты.
9. Общая характеристика средневековой структуры потребления. Перемены в ассортименте пищевых продуктов в позднее Средневековье.
10. Особенности средневекового характера потребления. Причины голода.
11. Роль зерновых в питании средневекового человека.
12. Значение мяса в рационе европейцев.
13. Плоды садоводства и огородничества в питании средневекового человека.
14. Роль специй в питании средневекового человека.
15. Средневековые напитки. Уровень потребления вина.
16. Влияние христианской церкви на пищевые практики средневекового Запада. Постная и скоромная пища.
17. Цены на съестные припасы. Факторы, оказывающие влияние на процессы ценообразования.
18. Режим питания.
19. Кухонные помещения: внешний вид и убранство.
20. Столовая утварь.

21. Способы приготовления пищи. Влияние на кулинарные практики средневековья гуморальной теории.
22. Пищевые предпочтения различных слоев и групп. Социальная регламентация питания.
23. Монастырские обычаи питания.
24. Средневековые меню. Развитие искусства гастрономии на средневековом Западе.
25. Обычаи размещения участников трапезы. Правила поведения за столом.
26. Куртуазные образцы приема гостей. Пир в рыцарском замке.
27. Застольные манеры и их эволюция.
28. Характерные черты и особенности средневековой культуры питания.

ТЕМЫ КУРСОВЫХ (ДИПЛОМНЫХ) РАБОТ

1. Средневековая трапеза как социокультурный феномен.
2. Гастрономическая культура средневековой Европы: условия формирования и социальные функции.
3. Ритуальные элементы в средневековой трапезе.
4. Сакральные и магические элементы в средневековой трапезе.
5. Средневековая трапеза: церемониал и атрибутика.
6. Роль трапезы в системе социальных коммуникаций (на примере средневековой Европы).
7. Придворный обеденный церемониал в средневековой Франции.
8. Королевские обеды в средневековой Англии.
9. Грех чревоугодия и добродетель воздержания: христианские писатели средневековья о пользе умеренного питания.
10. Религиозная регламентация питания в средневековой Западной Европе.
11. Куртуазные обычаи приема гостей (по литературным источникам).
12. Обычаи питания в средневековых бенедиктинских монастырях.
13. Феномен статусного потребления в пищевых практиках Средневековья.
14. Обычаи питания в средневековых университетских коллегиях.
15. Продовольственная политика властей в средневековых городах.
16. Гастрономическое искусство средневековой Европы.
17. Обычаи питания у викингов.
18. Средневековая миниатюра как источник по истории глоттении.
19. Званые обеды в бюргерском доме, по «Парижскому домохозяину» (XIV в.).
20. Гастрономические книги Средневековья как исторический источник.
21. Средневековые цеховые уставы о правилах проведения корпоративных застолий.
22. «Секреты здоровья» («Tacuinum Sanitatis», XIV–XV вв.) о пользе и способах здорового питания.
23. Человек Средневековья: отношение к телу и восприятие пищевых практик.
24. Представления средневековых людей о пище, пищеварении, влиянии питания на здоровье человека.

25. Стереотипы глuttonического поведения власть имущих и неимущих в средневековой Западной Европе.
26. Пищевые ограничения и табу в гастрономической культуре Средневековья.
27. Кулинарные практики Средневековья: характерные черты и особенности.
28. Хлеб и вино в культуре Средневековья.
29. Обычаи трапезы в рыцарском замке.
30. Голод на средневековом Западе.
31. «Капитулярий о поместьях» как источник по истории питания в раннесредневековой Европе.
32. Средневековая народная кухня.
33. «Салернский кодекс здоровья» о лечебных продуктах и здоровом питании человека.
34. Средневековая медицина и гастрономическая культура.
35. Обряды поедания в вотивных и религиозных практиках Средневековья.
36. Вопросы питания в гуманистических сочинениях XIV–XV вв.
37. Роль охоты в питании средневекового человека (по «Книге об охоте» Гастона де Фуа).
38. Тема средневековой глuttonии в зарубежной историографии XX столетия.

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ

Поставьте знак «+» против истинного и знак «–» против ложного утверждения

1. На средневековом Западе:

- а) крепкие спиртные напитки считались лекарством;
- б) было слабо развито искусство гастрономии;
- в) как низы, так и верхи еще не вполне освободились от страха голода;
- г) низы населения широко использовали в пищу картофель, который считался вторым хлебом.

2. Застольные средневековые традиции предписывали:

- а) пользоваться во время трапезы индивидуальными столовыми приборами;
- б) пользоваться за столом вилками;
- в) завершать трапезу раздачей милостыни;
- г) есть четырежды в день;
- д) пользоваться во время трапезы перчатками или наперстниками.

3. Питание средневековых людей:

- а) отличалось крайней несбалансированностью;
- б) даже в благоприятные годы обходилось очень дорого (продукты питания были очень дороги по сравнению со стоимостью других предметов повседневного спроса);
- в) подчинялось религиозной регламентации;
- г) не отличалось особым разнообразием.

4. В пищевом рационе средневековых людей:

- а) большое место занимали специи;
- б) не был известен такой напиток, как пиво;
- в) отсутствовал сахар;
- г) не доставало витаминов.

5. К концу раннего Средневековья в Северной Европе были известны такие напитки, как:

- а) ячменное пиво;
- б) медовуха;
- в) крепленое виноградное вино;
- г) зерновой спирт.

6. К концу раннего Средневековья в Южной Европе были известны такие напитки, как:

- а) виноградное вино;
- б) плодое вино;
- г) фруктовая водка;
- д) зерновой спирт.

7. Поставьте знак «+» против истинного и знак «-» против ложного утверждения:

- а) По природно-климатическим условиям XIII столетие стало самым настоящим «золотым веком» для западноевропейского общества.
- б) По природно-климатическим условиям самыми благоприятными для европейцев были XIV и XV столетия.
- в) В средневековую эпоху природа большей части Европы была гораздо богаче, чем сегодня.
- г) В раннее Средневековье 3/4 территории Европы были покрыты лесами.

8. К XVII в. употребление пряностей в Европе заметно сократилось. На смену им пришли такие элементы роскоши, как _____ и _____.

9. Установите соответствие:

- | | |
|-----------------------------|--------------|
| а) продукт питания; | 1) дамаст; |
| б) вид ткани; | 2) гипокрас; |
| в) составная часть костюма. | 3) экарлат; |
| | 4) пулены. |

10. Хмельное пиво в Европе впервые стали изготавливать:

- а) в Англии;
- б) в Германии;
- в) во Франции;
- г) в Италии.

11. В XVI–XVII вв. в Европе появились такие новые напитки, как _____, _____, _____.

12. На кулинарные практики Средневековья оказывала влияние:

- а) платоновская теория идей;
- б) теория импетуса;
- в) гуморальная теория;

13. Установите соответствие между видом хлеба и территорией его наибольшего распространения:

- | | |
|---------------|------------------------|
| а) ячменный; | 1) в Южная Европа; |
| б) ржаной; | 2) в Северная Европа; |
| в) пшеничный. | 3) в Восточная Европа. |

14. Обилие в рационе средневековых людей безвкусных мучных блюд диктовало высокий уровень потребления таких продуктов, как _____.

15. Общепринятый средневековый обычай предписывал завершать трапезу:

- а) омовением рук;
- б) милостыней;
- в) молитвой.

16. Установите соответствие между цивилизацией и периодом зарождения в ней искусства гастрономии:

- | | |
|------------------------|----------------|
| а) западноевропейская; | 1) V в.; |
| б) китайская; | 2) XI–XII вв.; |
| в) мусульманская. | 3) XV–XVI вв. |

17. В обычное время, согласно предписаниям католической церкви, следовало поститься по крайней мере в _____ и _____ (указать дни недели).

18. Разместите название напитков по времени их появления в Западной Европе, начиная с самого раннего:

- а) виноградное вино;
- б) шоколад;
- в) фруктовая водка;
- г) чай.

19. Столовая посуда изготавливалась в средневековой Западной Европе из _____.

20. Регламентация питания осуществлялась в Средние века:

- а) королевскими властями;
- б) городскими властями;
- в) княжеско-сеньориальными властями;
- г) церковными властями.

21. *Исключите лишний элемент:*

- а) лангье;
- б) поссет;
- в) кодл;
- г) гипокрас.

КРАТКИЙ СЛОВАРЬ ТЕРМИНОВ

Гастрономическая культура – система правил, предписаний и образцов, определяющих: 1) способ приготовления пищи, набор принятых в данной культуре продуктов и их сочетания (см. *культура приготовления пищи (кулинарная культура)*); 2) практику потребления пищи (см. *культура принятия пищи*), а также 3) рефлексия над перечисленными феноменами.

Культура приготовления и культура принятия пищи являются обязательными частями гастрономической культуры, в то время как элемент рефлексии в данной системе может отсутствовать. Он появляется на более поздних этапах развития и свидетельствует о зрелости и высоком уровне усвоения норм этой культуры.

Гастрономическая культура выполняет ряд функций, среди которых ведущими являются регулятивная и функция маркера статуса индивида. Будучи комплексным феноменом, она обуславливается рядом факторов, к числу которых относятся природно-географические, социально-экономические и культурные. В процессе исторического развития определяющими оказывались разные факторы, что влияло на характер гастрономической культуры в тот или иной период. Формирование полноценной системы гастрономической культуры относится к эпохе Нового времени и происходит под влиянием роста индивидуального начала в культуре и процессов складывания национальных государств.

Глюттоническое поведение – поведение в процессе приготовления и потребления пищи.

Кулинарная культура, или культура приготовления пищи – понятие, характеризующее сферу приготовления пищи: пригодные в пищу продукты, практика приготовления пищи, основные способы обработки продуктов, правила их сочетания. Понятия «кулинарная культура» и «гастрономическая культура» во многом пересекаются, однако кулинарная культура является более узким понятием. Она определяет технологическую сторону приготовления пищи, тот арсенал средств, который существует в данной культуре применительно к пищевым продуктам.

Культура приготовления пищи представлена в составе гастрономической культуры как совокупность принципов отбора продуктов и их обработки, а также набора правил поведения за столом и представлений о способах организации трапезы.

Культура питания – традиции и устои в отношении приготовления и приема пищи. Этот термин характеризует систему пищевых привычек определенной культурной общности.

Культура принятия пищи – частный случай культуры потребления. В нее входят правила столового этикета, представления об уместности тех или иных блюд, о способах организации трапезы. Это набор правил, моделей поведения за столом. В отличие от кулинарной культуры культура принятия пищи определяет способы обращения с продуктами питания и приготовленными блюдами.

Гастрономическая культура также включает в себя представления о способах потребления пищи, однако в ее рамках эти нормы и принципы не изолированы, а тесно связаны с культурой приготовления пищи и с общекультурным контекстом.

Система питания этноса – «набор основных продуктов и типы блюд, наличие тех или иных дополнительных компонентов (приправ и специй), способы обработки продуктов и

приготовления блюд, пищевые ограничения и предпочтения, правила поведения, связанные с приемом пищи»¹.

Система питания, или **система глuttonии** (от лат. *gluttonare* – «есть, питаться, поглощать пищу») – совокупность правил и привычек в приготовлении и потреблении пищи. Термин «глuttonия» характеризует весь пищевой процесс в целом – добычу и первичную обработку, процесс приготовления и потребления пищи.

¹ Арутюнов С. А. Основные пищевые модели и их локальные варианты у народов России // Традиционная пища как выражение этнического самосознания. – М., 2001. – С. 10–11.

СОДЕРЖАНИЕ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА СПЕЦКУРСА

<i>Раздел 1. Организационно-методический</i>	3
1.1. Выписка из Государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования.....	3
1.2. Цели и задачи спецкурса	3
1.3. Требования к уровню освоения дисциплины.....	4
1.4. Формы контроля	5
<i>Раздел 2. Содержание спецкурса</i>	5
2.1. Программа спецкурса	5
2.2. Распределение часов по видам работ.....	9

ТЕКСТЫ ЛЕКЦИЙ

Введение	10
Лекция 1. Природная среда европейского региона. Флора и фауна	15
Лекция 2. Продукты питания и структура потребления	18
Лекция 3. Цены на продовольствие	38
Лекция 4. Особенности потребления. Регламентация питания.....	40
Лекция 5. Средневековая гастрономия. Палитра вкусов	49
Лекция 6. Средневековая трапеза. Застольные традиции и обычаи	65
Выводы.....	81

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СПЕЦКУРСА

Рекомендуемая литература и источники	84
Материалы для практических занятий.....	88
Вопросы для подготовки к зачету	95
Темы курсовых (дипломных) работ	96
Тестовые задания	97
Краткий словарь терминов.....	101

Учебное издание

Нехаева Светлана Валентиновна

ЦИВИЛИЗАЦИЯ СРЕДНЕВЕКОВОГО ЗАПАДА:
КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ, ЗАСТОЛЬНЫЕ ТРАДИЦИИ И ОБЫЧАИ

Учебно-методический комплекс

Редактор – *Н. А. Егина*

Компьютерная верстка – *И. С. Сидоренко*

На обложке – Церемониальный пир. Миниатюра из «Истории» Оливье Кастильского и Арту д'Альгарба. Париж, Национальная библиотека Франции, хранилище манускриптов и старинных книг (MS 12574, л. 181v.)

Подписано в печать 12.12.2011. Формат бумаги 60×84/8.

Печать офсетная. Уч.-изд. л. 13,0. Усл. печ. л. 12,09.

Тираж _____ экз. Заказ № _____

Отпечатано:

ФГБОУ ВПО «НГПУ», 630126, г. Новосибирск, ул. Вилюйская, 28,
тел. 8 (383) 244-06-62