

Н. А. СЕЛУНСКАЯ

ГОЛОД, ИЗОБИЛИЕ И КРИЗИСЫ В МИФОЛОГИИ ИСТОРИЧЕСКОЙ ПАМЯТИ

По поводу выхода в свет перевода книги известного итальянского историка Массимо Монтанари «Голод и изобилие. История питания в Европе» автор статьи размышляет о возможностях компаративного исторического исследования и полидисциплинарных подходов к истории средневекового общества. Книга представляет собой сочетание смелых исследовательских стратегий с элементами популяризации высокого уровня, детализацией и конкретизацией в различных исторических контекстах, существующих стереотипов изложения темы.

Ключевые слова: структуры повседневности, средневековье, история питания, историческая память, кризисы в истории.

Появление на русском языке книги Массимо Монтанари «Голод и изобилие. История питания в Европе»¹ служит хорошим поводом для размышлений об актуальности выбора тем историка, возможностях компаративного исследования и сочетании смелых исследовательских стратегий с элементами популяризации высокого уровня, детализацией и конкретизацией в различных исторических контекстах существующих стереотипов изложения темы.

Кроме того, это исследование показывает, насколько выигрывает анализ вопросов истории таких материальных основ общества, как культура питания, от того, что автор не ограничивается рамками истории хозяйства в узком смысле слова. Становится очевидной предпочтительная альтернатива: тема не может быть исчерпана вопросами развития агрикультуры и рынка продуктов питания, необходим учет контекстов риторики власти, мифологии статусных различий и трансформации исторической памяти.

Монтанари, историк с именем, автор огромного числа как детализированных региональных², так и фундаментальных работ на сты-

¹ Монтанари М. 2009. Книга Монтанари, издание которой было осуществлено в России, входит в международную серию «Становление Европы», составленную под идейным руководством Жака Ле Гоффа.

² Из наиболее значимых см., например: L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo. 1979; Campagne medievali... 1984.

ке истории повседневности, интеллектуальной истории и экономической истории³ (которая испытывала длительный подъем в Италии, особенно после создания Института истории средневековой экономики и системы ежегодных международных конгрессов в Прато на базе архива Датини и указанного института).

Как справедливо указывает Монтанари, «идея соответствия между едой и обществом, иерархией продуктов и иерархией людей глубоко укоренилась в культуре, вошла в образную систему, созданную стоящими у власти. Ее неоднократно подкрепляли... мнение врачей и писателей». Немаловажно и то, отмеченное Монтанари обстоятельство, что «дополнительную поддержку оказали ей... научные теории, в которых постулировалось строгое соответствие между человеческим обществом и, так сказать, “сообществом” природным» (С. 111).

Среди различных интерпретаций и классификаций естественного порядка в мире большой популярностью пользовалась (хотя в XV–XVI вв. уже и не была передовой) «теория, описывающая все живые существа... как звенья уходящей вверх цепи или лестницы. ...Ценность каждого растения и каждого животного определялась его местом в цепи..., причем подразумевалось (исходя из неперменной символики верха и низа), что эта ценность возрастает по мере подъема и понижается по мере спуска. Относительно царства растений, среднего между царством минералов и царством животных, считалось, что клубни и корни, находясь в тесном контакте со стихией земли, занимают наиболее низкую позицию; за ними идут травы, кусты и затем, наконец, деревья, чьи плоды возносятся в небо»... (С. 111). «Этот образный ряд вкуса должен был играть свою роль в выборе тех, кто мог” себе позволить выбирать» (С. 112).

Именно поэтому использование знаковых, говорящих за себя продуктов входит в интерактивный перформанс, тщательно устраиваемый представителями высших слоев общества для нижестоящих. Эти знаковые отличия становятся общим местом в сознании современников XIV–XV вв. и даже используются в развлекательной литературе, в сборниках новелл. Причем можно обнаружить и интересные нюансы гендерной дискриминации, проявляемой через пищу: в

³ См.: *Storia e cultura dei piaceri della tavola dall'antichità al Medioevo*. 1989; *Nuovo convivio...* 1991; *Convivio oggi...* 1992; *La fame e l'abbondanza...* 1993; *Il pentolino magico*. 1995; *Il cibo come cultura*. 2004; *Il formaggio con le pere...* 2008.

новелле Маттео Банделло, описывавшего нравы обеспеченных горожан, жена горько жалуется на поведение мужа: «Он уходил и ел где-то вкусных каплунов и куропаток, а я оставалась с кусочком говядины или баранины» (С. 113).

Таким образом, знаковое различие, сила символического значения легко перетекала в область повседневной жизни и пищевых привычек: высокопоставленным особам полагались «высокие» продукты — фрукты и мясо птиц, а простолюдинам — корни и мясо «низких» животных. Существовал и ряд поучительных сочинений о наказаниях и бедствиях, предназначенных для бедняков, посягнувших на неположенную им по статусу господскую пищу, то есть на фрукты, и не желавших довольствоваться луком и репой.

Интересно отметить, насколько быстро теряется в самой Италии это разделение «верха» и «низа» пищевого рациона. Как показывает Монтанари в одной из заключительных глав «Европа и мир» (см. особенно с. 139-141), знаковым являлось сочинение, которое опубликовал уроженец Модены, бежавший из Италии в Англию протестант Джакомо Кастельветро в 1614 г., — своеобразный справочник по итальянской гастрономии под говорящим названием «Краткий обзор всех корней, трав и плодов, которые едят в Италии сырыми или приготовленными». Речь шла в основном именно о корнях, клубнях и травах, употребление которых стало отличительной чертой высокой кухни в Италии, но еще не завоевало достаточного авторитета среди населения Британских островов. Кроме того, как только драгоценные специи, стали вместе с оливковым маслом доступны широким слоям населения, элита изобрела для себя новые «белые соусы» на основе масла и жира и стала использовать в высокой кухне лук и чеснок, как и другие корни и клубни.

Если же вернуться в переломным этапам развития питания и идеологии восприятия еды в эпоху Средневековья и Ренессанса, к вопросам, которыми наиболее компетентно владеет медиевист Монтанари, то, следует отметить прежде всего этап XIV–XVI вв., который описывается в подразделе «Стол, на который смотрят» следующим образом: «Элементарное противопоставление правящих подчиненным — вот что более всего демонстрируется, может быть не без благих намерений, в общественных ритуалах правящих классов. И потребление еды и рамки застолья, в которые оно включает-

ся, служат главным образом для того, чтобы проявить и подчеркнуть свою власть» (С. 114). «Стол уже не место, где все слои общества сплачиваются вокруг главы, он, скорее демонстрирует разрыв, исключительность: на банкет приглашены немногие, всем прочим остается только смотреть» (С. 115), — заключает Монтанари, продолжая мысль свидетелей и хронистов того времени, например, хрониста Керубино Гирардаччи, описавшего пир в Болонье в 1487 г. по случаю бракосочетания отпрысков двух могущественных семейств — сына Джованни Бентивольо Аннибальди с Лукрецией д'Эсте. По свидетельству хрониста, прежде чем подать блюда, их с большой торжественностью пронесли мимо толпы, собравшейся перед дворцом и остававшейся там на время длительного пира, примерно с восьми часов вечера до трех после полуночи.

Постепенно (примерно в течение четырех-пяти веков) сменился способ демонстрации силы и величия через потребляемую пищу: уже не возможность много и изобильно питаться, но способность красиво подать еду, устроить за столом нужных людей, поразить изысканно приготовленной и редкой пищей и избранное общество, и стоящий поодаль народ. При этом складывается новый образ сильной и «далекой» высокопоставленной власти, в то время как прежде стол и пир служили идее сплочения всех слоев общества, хотя бы по особому торжественным случаям. Думается, в этой новой идеологии «разделения» нашли свой выход переживания по поводу века социальной активности и демократизации, каким был период расцвета демократии коммун и высокой социальной мобильности, и даже реакция на переворот в восприятии моральных и материальных ценностей, который последовал в период эпидемий «Черной смерти» во всей Европе, и особенно в Италии.

После трагедии чумы «сочли, что от недостатка людей должно было бы наступить изобилие всех плодов, какие производит земля». Предсказание, мальтузианское в своей брутальности, не сбылось: Маттео Виллани, флорентийский хронист, зафиксировавший его, приписывает голод и новые неурожаи, следовавшие за эпидемией, скверне выживших, которые вместо того, чтобы возблагодарить Бога и покаяться в грехах, не нашли ничего лучшего, как предаваться безумному ликованию». Тем не менее, как подтверждают и свидетели эпохи, и исследования Монтанари, можно сделать вывод о том, что

«положение заметно улучшилось, иначе и быть не могло после подобного бедствия». Если верить Джованни Муссису, который вел записи с 1388 г., город Пьяченца превратился в некую страну Бенгоди, страну изобилия: «С едою все творят сущие чудеса, особенно на свадебных банкетах» (С. 91).

При этом голодовки постоянно угрожали этому обществу, где жирность и тучность настолько служили позитивными маркерами, что дали название привилегированной категории граждан итальянских городских общин — это т.н. «пополо грассо», или «жирный народ», официально признанный термин источников и историографии эпохи итальянских коммун.

Отсюда можно перейти к теме народной мечты об изобилии, которая не только не реализовалась с приближением Нового времени, но и стала недостижимым и все более отдаляющимся от реального положения народных масс периодом индустриализации и интенсификации аграрного сектора. Именно поэтому, как пишет Монтанари в заключительной части главы под названием «Каждому свое», и рождается «самое действенное лекарство от страха и голода — мечта. Мечта о спокойной, сытой жизни, даже скорее об изобилии, обжорстве». Анализ таких произведений, как Фаблио о Кокани и другие подобные описания и народные фантазии о стране изобилия Куккании, распространившиеся по всей Европе, анализируется в сжатой форме, но информативно: в частности, отмечен дополнительный контекст рассмотрения проблемы сближения Куккании с идеей народного Карнавала, предложенного другим итальянским исследователем П. Кампронези. (С. 119).

И еще очень важный пассаж, размышление общего порядка, которое приводится Монтанари в конце этой главки, и на которое не может не обратить внимания любой специалист и рецензент. Монтанари признается, что не хотел бы вдаваться в спорную проблему историков культуры, а именно: может ли «ученая культура» выражать прямо или опосредованно чисто «народное» содержание. И все же между этими разноплановыми дискурсами имеется соответствие и взаимосвязь. Культуру расточительства и выставления напоказ нельзя понять вне культуры восприятия голода как реальности.

Труды Монтанари свидетельствуют о способности историков с традиционной академической подготовкой использовать эту базу

для преодоления дисциплинарной косности, выявления сюжетных линий развития типов потребления и вообще социального поведения в отношении пищи на большом временном и региональном охвате. Монтанари – классический итальянский медиевист, со вкусом работающий в архивах и анализирующий как монастырские уставы и проповеди блаженного Августина, так и хозяйственные описи и правовые свидетельства светского характера. При этом кругозор автора, его исследовательские горизонты поражают читателя.

Ассоциативные ряды, которые можно построить в дополнение к теме «еда в истории европейцев» – очень многочисленны, и автор сравнительно небольшого по объему исследования открывает для читателя многие из этих перспектив. Несомненно, следует сделать вывод, что некоторые представления, на первый взгляд, кажущиеся базовыми и неизменными, были исторически подвижными. Более того, даже такие категории как польза и вред, которые издавна использовались применительно к вопросам питания в квазинаучных и риторических рассуждениях, весьма необъективны. По большей части к понятиям пользы и вреда прибегали моралисты, принадлежавшие к элитарной части общества, желая внушить народу незыблемость некоторых спорных идеологем о необходимости различия в питании верхов и низов, о пользе дешевых и доступных продуктов, иногда – нововведенных культур.

Особого внимания требует анализ таких проблем, как исторический характер понятий «голод» и «изобилие», смена ролей и значения таких источников пропитания, как лес и пашня, взаимозависимость типа хозяйства и культура стола, регионы и традиции питания, выстраивание в социальном поле связи между пищевыми привычками и статусом. Есть в этой палитре вопросов и частные, но немаловажные оттенки, которые заслуживают дополнительного изучения, несмотря на имеющуюся традицию исследований: например, такие знаковые обозначения и символические для христианской культуры продукты, как пшеница, вино и елей (масло), исследуемые Монтанари в главах «Хлеб (и вино) для Бога» и «Обжорство и посты». Кроме того, любопытна и интерпретация взаимосвязи таких вопросов, как пост и карнавал в культуре европейцев, особенности диеты, предназначенной для мира и клира, для богатых и бедняков, для светской знати и просителей милостыни. Это и понятия, столь же исторически подвижные,

в частности, представление о роскоши в еде. Возможности демонстрации социального статуса через выбор пищи, изобилие и качество блюд привлекают внимание живостью описания, при этом рассуждения автора отличает строгость и убедительность.

Особой темой, также затронутой в монографии Монтанари, но, безусловно, требующей более полного раскрытия, является проблема кризисов и трансформаций, отраженных не только в смене диеты и привычек питания, но и в идеологических обоснованиях необходимости и полезности нового положения вещей. Именно с историческими свидетельствами такого рода, прежде всего, и имеет дело историк.

Вызывает сожаление то, что Монтанари как историк не вполне адекватно представлен русскому читателю. Ранее была переведена работа филолога и публициста Альберто Каппати, написанная в соавторстве с Монтанари⁴, в которой первую скрипку играл отнюдь не историк: современность и остро актуальная борьба с фаст-фудом, если и не ставились во главу угла исследования, то выходили на первый план в рецензиях и обсуждениях. Восприятие авторского мира Монтанари осложняют несколько неудачных моментов, которые вполне можно было бы исправить при более тщательной подготовке издания. Отметим, что рецензируемая публикация – первый перевод на русский язык труда Монтанари (если не считать соавторства) знакомит читателя далеко не с самыми свежими исследованиями этого историка (оригинальное первое издание работы «Голод и изобилие» датируется 1993 годом). Сам запоздалый перевод, видимо, был осуществлен весьма поспешно. Идеи автора, безусловно, выигрывают в смысловом пересказе, а не в буквальном цитировании перевода. Небрежности перевода, хотя и не искажают смысла бесповоротным образом, однако бросаются в глаза даже при выборочном цитировании.

Кроме того, несмотря на живописность представленной автором картины, и сжатый объем публикации, это исследование все же полезнее специалисту, чем самому заинтересованному и прилежному читателю-дилетанту, в силу отмеченного богатства контекстов, задействованных Монтанари. И все же это издание – важный шаг в освоении российским читателем пространства междисциплинарных исследований.

⁴ Каппати А., Монтанари М. 2006.

БИБЛИОГРАФИЯ

- Каппати А., Монтанари М.* Итальянская кухня. История одной культуры. Серия «Культура повседневности». М.: НЛЮ, 2006. 480 с.
- Монтанари М.* Голод и изобилие. История питания в Европе. СПб.: Alexandria 2009. 279 с.
- Montanari M.* Campagne medievali. Strutture produttive, rapporti di lavoro, sistemi alimentari. Einaudi, 1984.
- Montanari M.* Convivio oggi. Storia e cultura dei piaceri della tavola nell'età contemporanea. Laterza, 1992.
- Montanari M.* Il cibo come cultura. Laterza, 2004.
- Montanari M.* Il formaggio con le pere. La storia in un proverbio. Laterza, 2008.
- Montanari M.* Il pentolino magico. Laterza, 1995.
- Montanari M.* La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa. Laterza, 1993.
- Montanari M.* L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo. Liguori, 1979.
- Montanari M.* Nuovo convivio. Storia e cultura dei piaceri della tavola nell'età moderna. Laterza, 1991.
- Montanari M.* Storia e cultura dei piaceri della tavola dall'antichità al Medioevo. Laterza, 1989.

Селунская Надежда Андреевна, к.и.н., старший научный сотрудник Центра интеллектуальной истории Института всеобщей истории РАН; spesbona@mail.ru.