

# ПОГЛЯД НА ЄВРОПУ ЧЕРЕЗ ЇЖУ (роздуми про книгу Массімо Монтанарі «Голод і достаток. Історія харчування в Європі»)

Лідія Артюх

У серії «Становление Европы» («Становлення Європи») видано російською мовою книгу Массімо Монтанарі «Голод и изобилие. История питания в Европе» (С.Пб. : Alexandria, 2009). Серія започаткована видатним французьким ученим, представником «Нової історичної науки», послідовниці школи «Анналів», Жаком ле Гоффом. Жак ле Гофф у даній серії, дотримуючись концепції тотальної історії, презентує кращі праці сучасних європейських істориків, які вивчають у комплексі громадське життя, економіку й культуру, релігію й політику Європи. У передмові укладач серії «Становление Европы» означив мету цих досліджень: наблизитися до відповіді на глобальні питання «Хто ми?», «Звідки прийшли?», «Куди йдемо?». Цілком слушно відомий історик вважає, що «...Європа без історії була б подібна до дерева без коріння. День сьогоднішній почався вчора, майбутнє завжди зумовлене минулим. Минуле не повинне зв'язувати руки сучасному, але може допомогти йому розвиватися, зберігаючи вірність традиціям, і створювати нове, просуваючись на шляху прогресу» (с. 6).

М. Монтанарі — історик-медієвіст, знавець історії харчування, професор Болонського університету й Університету гастрономічних наук, автор численних праць із історії італійської та європейської кухонь, який не обмежується дослідженням кулінарії як такої у вузькому значенні цього слова. За М. Монтанарі, історія харчування є частиною загальної історії людства, його культури й цивілізації в цілому. Він розглядає їжу як предмет таких наук, як культурологія, економіка, етнологія, історія сільського господарства і політики в Європі. М. Монтанарі розглядає історію Європи з III до XX ст. через історію харчування її народів.

У книзі «Голод і достаток...» автор виокремив дві моделі харчування, які усталилися в Європі ще в давньогрецькі й давньоримські часи: античну й «варварську». З «окультуренням» природного середовища в греко-римській культурі більшого пріоритету надавали «цивілізованому» господарчому заняттю — землеробству, де переважає хліборобство і садоводство. М. Монтанарі пише: «Зернові, виноград, оливи були в основі всього: тріада економічних і культурних цінностей, яку ці цивілізації звели до рангу символу своєї власної ідентичності» (с. 14). Інші способи виробництва й культурні цінності мали так звані «варвари», тобто народи, які не належали, на думку давніх римлян, до еліти цивілізації. Кельти й германці століттями жили в оточенні лісів і неосвоєного простору, тому використовували природну первозданність. Збиральництво, мисливство й рибальство, скотарство при вільному випасу худоби в лісах (переважно свиней, коней і великої рогатої худоби) були основними заняттями, що характеризували їхню систему життєзабезпечення, зокрема харчування. Не хліб, вино й оливи, а кобиляче молоко й сидр або пиво, а також сир, м'ясо й тваринні жири (сало й вершкове масло) були головним провіантом для них.

Звичайно, такого чіткого розподілу на хлібно-рослинну й тваринну моделі харчування не можна провести. І римляни полюбляли свинину, і їли сало, і германці пекли хліб чи коржі. Однак, оцінюючи роль цих продуктів у цілісній системі харчування, як вважає М. Монтанарі, важливо визначити за їхньою допомогою культурну ідентичність цих народів, а також відмінність одне від одного. Два світи суттєво різнилися, і ця різниця існувала протягом багатьох століть і, можливо, певною мірою збе-

реглася донині. Як хліборобство для римлян є ознакою більш високої культури виробництва продуктів харчування, так для «варварів» значення м'яса в культурі визначається як головна цінність. У капітуляріях франків (мисливців і воїнів) існували навіть дві рівнозначні міри покарання: позбавлення зброї і відлучення від м'ясної їжі. Надзвичайний тягар першого покарання для людей, у яких війна є засобом до існування, примушує уяснити й важкість другого, що його супроводжує.

Протистояння і пізніша інтеграція цих двох моделей стала передумовою для еволюції європейської народної кулінарії. Однак така інтеграція відбувалася протягом сімнадцяти століть європейської історії і, на думку вченого, не завершилася й досі. Постає питання: «Як же проходила свій шлях у традиціях харчування Україна, починаючи з історії Київської Русі і до ХХ ст.?» Європейські науковці не дають відповіді й досі, бо не мають для цього достатньо вивчених джерел. Розглядаючи такі безцінні джерела<sup>1</sup>, ми можемо судити про значно меншу опозиційність двох моделей харчування — хлібної і м'ясної — на території України із часів Київської Русі. Через Візантію на наші землі досить швидко і безболісно проникла греко-римська модель харчування, цьому також сприяли і безцінні ґрунти, географічно-кліматичні умови стародавньої України. Водночас у її природних запасах були дикоростучі рослини, дичина й риба, що аж до ХVІІІ ст. становили неабияку частку місцевої гастрономії. До ХІХ ст. використовували луки й ліси для випасу свиней, великої та дрібної рогатої худоби, яка так само була суттєвим елементом харчування. Можна припустити, що на наших землях здавна, ще із середніх віків, безконфліктно співіснували обидві європейські моделі харчування.

Переконливо і докладно М. Монтанарі розглядає історію утвердження в Європі пиття вина всупереч пиву. Власне, незважаючи на поширення традицій виноробства в центрі й на півночі Європи, усе ж і до ХІХ, і до ХХ ст., і навіть до наших днів збереглися регіони, які

віддають перевагу пиву. М. Монтанарі стверджує, що виноробство значно укріпило свій статус у Центральній і Північній Європі завдяки поширенню християнства. Хоча вподобання пива як напою, що втамовує спрагу і є слабоалкогольним, залишилося в правовірних християн на півночі Європи дотепер. Висновки М. Монтанарі підтвержені й матеріалами зі сходу Європи.

У більшості документів з історії Київської Русі на другому, після меду, місці стоїть пиво. «Дают ему-то ведь пива пьяного», — мовиться в билині про Добриню<sup>2</sup>. Описуючи військо, яке перепилося за р. П'яною, літописець засуджує пияцтво і каламбурить: «...наехаша в зажитии мед и пиво, испиваху допьяна без меры, и ездять пьяни, по истине за Пьяною пьяни»<sup>3</sup>. Вихваляючи чесноти преподобного Сергія, автор «Житія...» повідомляє, що з ранніх літ святий «...пива и меду никогда вкушаючи, ни к устом приносящи или объюхаючи»<sup>4</sup>. Значення пива в середньовічному харчуванні було таким вагомим, що пивом називали також усіляке питво. Пивом правили поминки чи тризну за покійними: «Игумену и черенцам по Степане память творити пивом по сили»<sup>5</sup>. Церква вводила заборону під час посту вживати пиво, про що роз'яснювали навіть князеві Володиміру Мономаху (1053—1125): «Не потребно есть о посте беседовати ти, и паче же о непитии вина или пива въ время поста»<sup>6</sup>. Князь Литовський Ольгерд (ХІІІ—ХІV ст.) прославився своїм тверезим способом життя: «Въ всеи же братии своеи Олгерд превзыде властию и саномъ, понеже пива и меду, ни вина, ни кваса не пияше»<sup>7</sup>.

У актах ХVІ—ХVІІ ст. пиво нерідко згадане в переліку головних харчових видатків<sup>8</sup>. П. Алепський, трапезуючи в козаків, відзначав, що «...у Землі Козаків нема вина, але навзамін його п'ють відвар з ячменю, дуже приємний на смак. Ми пили його замість вина, — продовжує мандрівник, — що ж було робити? Але цей ячмінний відвар проходжувальний для шлунку, особливо в літній період»<sup>9</sup>. Навіть у різних українських монас-

тирях (Києво-Печерському, Густинському, Троїцькому та ін.) гостям подавали «...спочатку мед, потім пиво, потім чудове червоне вино з власних виноградників»<sup>10</sup>; а також: «Поставили на стіл кухлі з пивом і соління парами»<sup>11</sup>. Відзначав чужоземець і щедрість отців церкви: «Нам привозили мед і пиво у великих діжках»<sup>12</sup>. Зауважував на гостинності українців і Я. Гільдебандт, який у складі шведського посольства навідував 1668 року гетьмана Богдана Хмельницького: «Мешканці кожної місцевості приносили нам кури, яйця, білий хліб, горілку, пиво, питний мед»<sup>13</sup>.

У XVIII ст. пиво в Україні було досить поширеним напоєм, чи не повсякденним. Відомий польський історик Я. Бистронь навів вірш галичанина Клоновича (з Роксоланії), який «з регіональним сантимаентом» вихваляє галицьке пиво, протиставляючи свої смакові пріоритети (пиво) грецькій традиції пиття вина. М. Маркевич, один з перших дослідників народної культури середини XIX ст., який здійснив опис народної кухні, писав, що пиво було «...улюбленим напоєм малоросіян»<sup>14</sup>.

У виноробних регіонах Європи пиво зневажали і вважали «напоєм для бідних». Легран д'Оссі (XVIII ст.) уважав, що погіршення економічної ситуації в країні примушувало його жителів переходити на пиво, а з покращенням добробуту, вони зову охоче поверталися до вина. «Хіба не бачили ми самі, — зауважив він, — як нещастя Семирічної війни (1756—1763 рр.) доводили до подібних наслідків? Міста, де до того знали тільки вино, навчилися використовувати пиво, і сам я знаю таке місто в Шампані, де за рік було влаштовано відразу чотири броварні»<sup>15</sup>. І це в провінції, яка дала свою назву найвідомішому з вин у світі. Отже, ще із середньовіччя Європа поділялася на регіони, що віддавали перевагу вину і що мали вподобання до пива (меду). Наш регіон, який охоплює Україну, Польщу, Білорусію, країни Прибалтики, Чехію, Словаччину, Росію, певною мірою Німеччину, можна залучити до останніх. Проникнення в європейську культуру харчування (переважно у французьку й

італійську) прянощів і кави дало можливість автору простежити соціальну диференціацію суспільства: вишукане вино лишається привілеєм шляхетського столу, кава входить у моду ділових людей, прянощі суттєво змінюють ресторанну кухню.

Розповідає М. Монтанарі й про зміни в харчовій культурі європейців, пов'язані з появою американських культур — картоплі й кукурудзи. У XVIII ст. картопля, як і в Україні, ще була гастрономічною рідкістю. Пропагували нову культуру, за даними автора, навіть священники. Кулінари початку XIX ст. започатковували цілі «картопляні» розділи в кулінарних книгах. І це мало результат: картопля на рубежі XIX—XX ст. стала основою і повсякденних страв, і кулінарних шедеврів. «Картоплю, — за М. Монтанарі, — розповсюджують як їжу неврожайних років: звертатися до неї примушує голод, її садження нав'язують землевласники» (с. 168). Аналогічна ж ситуація відбулася і в Україні. Пропаганда картоплі передовими агрономами XVIII ст. не мала такого успіху, як надзвичайно холодні зими й війна з Наполеоном у 1812 році. Саме ці катаклізми змусили селян опанувати нову культуру. Тому наприкінці XIX ст., як і в інших регіонах Європи, у нас картопля стала другим хлібом. Цілоком справедливо М. Монтанарі стверджує, що у зв'язку з картоплею, як і з кукурудзою, запустився процес соціальної диференціації споживання: картоплю, як їжу, призначену «для насичення» селянської верстви і міського пролетаріату, протиставили продуктам високого гатунку, що були призначені на продаж.

Велику увагу історик надав проблемам голоду й боротьби із цим соціальним явищем. Цю правду, тут, на жаль, так само відчувається брак матеріалів зі сходу Європи. Україна, яка є географічним центром Європи, випала з поля зору знаменитого науковця. А в Україні, до прикладу, і у XX ст. відбулися два потужні голоди (на початку 1920-х років і 1947 року) і один Голодомор 1932—1933 років, спричинений радянською владою з метою прискорення

колективізації сільського господарства. Порівняно з X—XI ст., коли голод винищував десятки тисяч людей, XX ст., на думку М. Монтанарі, є досить благополучним. Дослідник висвітлює процес стабілізації системи життя-забезпечення в Європі, а також, хоч і з певними культурними втратами, як відбувається ріст добробуту в країнах Європи. Саме із цим, на його думку, пов'язана зміна ідеології європейського харчування. Якщо в середньовічній Європі (як і в Україні) ідеалом краси й фізичної досконалості була повнота людини, то наприкінці XX ст. такі ідеали змінилися. Ідеал богатырської статури — людини, яка може з'їсти цілого барана чи вепра, закусити м'ясом качки або журавля, відійшов у минуле. Натомість у моду ввійшло худорляве струнке тіло. Страх перед голодом поступився страхові переїдання. «Одна надмірність змінилася іншою, — завершує М. Монтанарі, — теплого, сердечного і водночас свідомого ставлення до їжі ще ніхто не придумав. Достаток допоможе нам у цьому, дозволивши судити неупереджено» (с. 210).

М. Монтанарі розглянув історію Європи як історію продовольчої революції, яка відбу-

валася повільно, протягом тисячі років і порізно в різних частинах Європи. Спільним для всіх регіонів було, по-перше, послаблення зв'язків між продуктом і територією, унаслідок чого зменшилася небезпека голоду. Це — і розвиток комунікацій, і винайдення нових технологій обробки та зберігання продуктів і страв, і вдосконалення мережі розподілу товарів у глобальному контексті. По-друге, виникнення одноманітної продовольчої системи призвело до розширення зв'язків і контактів, обумовлених значною мобільністю населення, а також до ослаблення зв'язку режиму харчування із сезонами року, а разом з тим і певними календарними традиціями (святами, обрядами, заборонами, обмеженнями). По-третє, — урбанізація європейської системи харчування. М. Монтанарі констатував лише факти, не оцінюючи, позитивні чи негативні наслідки матиме така революція. Добре чи погано мати добробут такою ціною — покаже час. Простеживши історію Європи століття за століттям через їжу, М. Монтанарі сподівається знайти відповідь на це непросте питання.

<sup>1</sup> Див. докладніше: *Артюх Л. Ф.* Харчування та їжа в Україні // *Етнічна та етнокультурна історія України.* — К., 2011. — Т. 2.

<sup>2</sup> *Былины.* — Ленинград, 1957. — С. 106.

<sup>3</sup> Полное собрание русских летописей, издаваемое постоянною историко-археологическою комисією Академии наук СССР (далі — ПСРЛ). — С.Пб., 1848. — Т. 4. — С. 73.

<sup>4</sup> Житие преподобного и Богоносного отца нашего Сергия Чудотворца и похвальное ему слово, написанное учеником его Епифанием Премудрым в XV веке // *Памятники древней письменности и искусства.* — С.Пб., 1885. — Вып. 58. — С. 36.

<sup>5</sup> *Срезневский И. И.* Материалы для словаря древнерусского языка: [в 4 т.]. — С.Пб., 1893. — Т. 3. — Стлб. 931.

<sup>6</sup> Там само.

<sup>7</sup> ПСРЛ. — С. 72.

<sup>8</sup> Акти села Одрехови. — К., 1970. — С. 45, 46.

<sup>9</sup> Путешествие Антиохийского патриарха Макария в Россию в половине XVII века, описанное его сыном, архидиаконом Павлом Алеппским. — М., 1897. — Вып. 2. — С. 25.

<sup>10</sup> Там само. — С. 91.

<sup>11</sup> Там само. — С. 75.

<sup>12</sup> Там само. — С. 45.

<sup>13</sup> *Січинський В.* Чужинці про Україну. — К., 1992. — С. 94.

<sup>14</sup> *Маркевич Н.* Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссіян. — К., 1960. — С. 170.

<sup>15</sup> *Бродель Фернан.* Структуры повседневности. Возможное и невозможное. — М., 1986. — С. 258.