

УДК 930.85

# НЕ ХЛЕБОМ ЕДИНЫМ

**ШИПИЛОВ Андрей Васильевич,**

Доктор культурологии, профессор кафедры философии, экономики и социально-гуманитарных дисциплин

Воронежский государственный педагогический университет

**АННОТАЦИЯ.** Потребление в пищу кислого ржаного хлеба считается одной из главных традиций русской бытовой культуры. Однако формирование этого феномена происходит лишь в позднем средневековье, на что следует обратить особое внимание с целью избежать анахронизмов в процессе изучения и преподавания отечественной истории.

**КЛЮЧЕВЫЕ СЛОВА:** культура, традиция, земледелие, пища, хлеб, мясо, рыба.

**SHIPILOV A. V.,**

Dr. Culturology, Professor of the Department of Philosophy, Economics, Social and Humanitarian Disciplines

Voronezh State Pedagogical University

## NOT BY BREAD ALONE

**ABSTRACT.** Consumption of sour rye bread is considered to be one of the main traditions of Russian household culture. However, the formation of this phenomenon occurs only in the late Middle Ages, what should be specially noticed to avoid anachronisms in the process of learning and teaching of the national history.

**KEY WORDS:** culture, tradition, agriculture, food, bread, meat, fish.

Как убедительно было доказано М. Элиаде и рядом других исследователей, одним из важнейших параметров традиционного сознания является его принципиальный аисторизм: история здесь воспринимается как совокупность отклонений от нормы, сумма нарушений космического и социального порядка, который непременно должен быть восстановлен, т.е. возвращен к мифологическому циклизму. История – это зло, с которым нужно и должно бороться, что с большим или меньшим успехом и делает традиционное (примитивное, архаичное) массовое сознание, переформируя любое и всякое уникально-однократное событие под тот или иной мифологический архетип [1]. Следует заметить, что и современное массовое сознание, несмотря на то, что в течение нескольких десятилетий у нас господствовал гегельянский историзм/историцизм в его марксистском изводе, так что понятие «развитие» в обычном словоупотреблении стало синонимом «существования», в значительной степени остается мифологичным, что выражается в реконструкции прошлого путем опрокидывания в него настоящего. В школьных и даже вузовских курсах, масс-медиа, в разного рода более популярной, нежели научной литературе содержится огромное количество анахронизмов; в полной мере это относится и к имплицитной, т.е. производственной и потребительской культуре, история того или иного объекта которой нередко излагается с помощью выражений

типа «исстари», «с самых давних времен», а то и просто «всегда».

Этнографические материалы XIX – начала XX вв. при этом проецируются на эпохи, отстоящие на тысячу, а то и полторы тысячи лет, а допустимость и методологическая адекватность этого обосновывается с помощью понятия «традиционная культура». Имеется в виду, что до начала Нового времени, а в его рамках – в народно-фольклорной «низовой» культуре, скорость изменения различных видов и родов артефактов была ничтожно мала, так что «из века в век», «из поколения в поколение» воспроизводились одни и те же образцы. На самом деле, деление культур на традиционные и новационные (статичные и динамичные, и т.п.) логически и фактически оправдано, однако интерпретация этой дихотомии обычно осуществляется с точностью до наоборот: традиционным культурам приписывается не только парадигмальная установка на сохранение традиции, но и сам факт ее действительного сохранения, неизменности культурных форм на протяжении неопределенно продолжительных периодов исторического времени, а культурам новационным или динамичным – прямо противоположные качества, т.е. интенцию к инновации и действительную динамику изменения/развития. Это, в буквальном смысле слова, предрассудок – положение, принимаемое за аксиому и тем самым задающее способ осмысления фактического материала, причем неизбежно возникающие при этом противоречия не

замечаются или игнорируются именно в силу необсуждаемого, парадигмального характера самой концепции: в массе работ по ранним или фольклорным культурам авторы сначала постулируют их традиционность и неизменность, а затем приводят конкретный фактический материал, который может послужить как раз лучшей иллюстрацией бесконечной вариативности этих культур в пространстве и времени.

Ошибка здесь заключается в том, что установка на сохранение традиции, стремление сделать неизменными возможно большее количество артефактов, в высшей степени свойственное ранним и «низовым» культурам, отождествляется с действительным наличием в таких культурах неизменяемых артефактов и стабильных традиций, а инновационная ориентированность поздних и «высоких» культур отождествляется с действительной их повышенной изменчивостью, динамикой постоянного развития. Однако любое стремление есть знак не избытка, а недостатка, так что архаические или фольклорные культуры ориентированы на неизменную традицию не потому, что ее у них в избытке, а потому, что она там в жесточайшем дефиците: здесь практически нет или ничтожно мало средств для фиксации реальности (таких как письменность, литературный – т.е. нормативный, неизменяемый язык и др.), здесь все живет, движется и изменяется, это мир сплошной кинетики и моторики, где просто нечем «остановить мгновение». Поэтому такие культуры выглядят стабильными и неизменными – «традиционными»: здесь столько изменения, что почти нечему изменяться и все выглядит неизменным. Любой артефакт здесь бытийствует, а не существует, проживается, а не промысливается, так как не фиксируется сущно/формально; изменений тут не замечают потому, что все беспрестанно меняется, и нет ничего неизменного, с чем можно было бы сравнить изменение, определив его через отличие от первого. Потому-то такие культуры ориентированы на традицию и подозрительно относятся к новации: сохранить артефакт, осуществить его трансляцию через пространство и время в неизменном виде – вот что рассматривается традиционной культурой как должное; но рассматривается не потому, что так оно и есть на самом деле, а потому, что на деле все выглядит прямо противоположным образом, так что традиция наличествует не в виде реального факта, а в виде идеальной цели.

Напротив, динамизм и стремление к инновациям, свойственные поздним и «высоким» культурам, означают не то, что эти культуры бедны традицией, а то, что удельный вес традиции здесь настолько велик, что каждое изменение фокусирует на себе самое пристальное социальное внимание. Неизменность культурных форм становится повседневностью, и такие культуры одной ногой уже стоят в вечности; культура является настолько стабильной, что этого уже почти невозможно заметить, здесь столько неизменных в пространстве и времени артефактов, что сравнение их создает иллюзию непрерывного изменения. Статика здесь господствует над ди-

намикой, и именно поэтому историко-культурное развитие приобретает невиданные темпы: движение и покой соотносительны, и отношение это представляет собой не обратную, как часто думают, а прямую пропорциональность. Чтобы одно двинулось, иное должно находиться в состоянии покоя, и потому скорость движения тем выше, чем больше точек покоя, по отношению к которым оно и определяется как таковое. Историческое время тем динамичней, чем больше в нем остановок, а культурное пространство тем статичней, чем больше в нем движения: чем больше культурных точек дискретности, разрывающих континуальность временного потока истории, и чем меньше промежуточные отрезки этой континуальности, тем быстрее измеряемое историческим временем движение. Поэтому чем больше удельный вес неизменных культурных форм в каждом данном социокультурном континууме, тем выше скорость исторического развития последнего: скажем, XIX век в истории европейской культуры по динамике развития настолько превосходит IX век, насколько больше в первом и меньше во втором статике культурных форм – той же письменной документации и пр. Каждое изменение в культуре, как магнит, притягивает к себе внимание такого позднего (в абсолютном или относительном смысле), т.е. высоко развитого общества. Человек живет здесь в музее неизменных культурных форм, где принципиально исключается всякая жизнь с ее потоком бытийного изменения и создаются специальные условия для того, чтобы нейтрализовать материальную изменчивость экспонируемых реалий, дабы она не смогла повредить неизменному эйдосу последних. Поздняя культура обладает целым арсеналом средств фиксации реальности – от литературного языка, преподаваемого в школе, до видеокамеры, продаваемой в магазине; здесь настолько часто «останавливают мгновение», что каждый миг безостановочного движения воспринимается как знак инновационного динамичного развития. Но последнее здесь вовсе не факт, а цель, бесконечно и всевозможными способами артикулируемая; о необходимости «развития» не говорит только ленивый, и чем больше и настойчивей об этом говорится, тем очевидней невозможность реализации данного идеала. Однако желаемое отождествляется с действительным – так и рождается расхожая интерпретация дихотомии традиционной и инновационной культур, задающая параметры исследовательского дискурса, результаты которого, в свою очередь, подкрепляют первую.

Эти диалектические соображения имеют в нашем случае не отвлеченно-спекулятивное, а конкретно-методологическое значение: речь идет о таком сегменте русской традиционной бытовой культуры, как пищевая культура, а конкретно – о хлебе. Потребление кислого ржаного хлеба принято считать одной из наиболее древних и устойчивых русских традиций; однако не стоит забывать, что всякая традиция когда-то была новацией, и то, что зафиксировано этнографически, далеко не всегда тождественно исходно-этническому. Таковым для отечественной куль-

туры является период, начиная с выхода восточных славян на историческую арену и до эпохи первоначального становления древнерусской государственности, т.е. приблизительно VI – IX вв. О пищевой (и кулинарной) культуре этой эпохи мы знаем очень и очень мало: письменных данных почти что нет, а археологические таковы, что заставляют задуматься.

Все мы со школьной скамьи помним, что восточные славяне были земледельцами. Этот постулат до сих пор преподают в школе, хотя эпоха господства истматовской «формационной теории» давно закончилась. Дело в том, что общества с производящей экономикой традиционно рассматриваются как более развитые, чем общества с присваивающей экономикой, поэтому с 1940-х гг., когда все силы советской исторической науки были брошены на доказательство того, что «Россия – родина слонов», восточные славяне были однозначно квалифицированы как земледельцы, т.е. народ безусловно более прогрессивный, чем финно-угорские охотники/рыболовы и тюркские скотоводы-кочевники. До того такие историки, как М.В. Довнар-Запольский и Н.А. Рожков, считали, что не только у восточных славян, но и в течение всего домонгольского периода истории древней Руси присваивающая экономика или «добывающая промышленность» преобладала над земледелием, и даже в 1960-е гг. В.П. Петров доказывал, что в условиях лесной зоны, на русском Севере, и в позднейшие времена крестьянин «только отчасти был земледельцем, земледелие не было его прямым и сколько-нибудь единственным занятием» [2], ибо одновременно он практиковал охоту, рыболовство и различные промыслы. Однако гораздо большее распространение имели взгляды того типа, что, раз советский строй является самым прогрессивным, то и его дореволюционная российская предыстория, начиная с самых древних времен, должна быть такой же.

Правда, если отбросить этот явно устаревший сегодня догмат (или, точнее, символ веры), то становится очевидным, что «прогресс» здесь является понятием весьма неопределенным. Если исходить из соотношения наибольшей продуктивности при наименьших трудовых затратах, то земледелие (понятно, домашнее) отнюдь не всегда и не везде имело преимущество перед присваивающим хозяйством, основанном на охоте, рыболовстве и сборательстве. Высококвалифицированное охотничье или рыболовецкое хозяйство нередко бывает не только постоянным и оседлым, но и чрезвычайно эффективным, при этом трудовые затраты здесь в несколько раз ниже, чем в сельском хозяйстве. В то же время питание у земледельцев по сравнению с охотниками и рыболовами не более, а часто менее калорийно, характеризуется дефицитом белков, стимулирует развитие гиповитаминозов и распространение специфических болезней (кариеса и др.) [3].

Именно вопрос о культуре питания восточных славян вызывает у нас определенные сомнения в их однозначной квалификации как «земледельцев». С нашей точки зрения, подобные номина-

ции должны охватывать не только культуру производства, но и культуру потребления: человек производит для того, чтобы потреблять, а не потреблять для того, чтобы производить, поэтому потребление детерминирует производство ничуть не меньше, чем производство – потребление. Так вот, вопрос заключается в том, какую часть рациона должны составлять продукты растениеводства для того, чтобы определить их производителя/потребителя как «земледельца»? Известно, что в позднейшие времена, а именно – в XVIII веке, русский крестьянин за счет суточного потребления 1,4 – 1,5 кг черного хлеба покрывал порядка 75% своих энергозатрат (4000 ккал), – и это еще без учета круп, бобовых, овощей, фруктов и всевозможных блюд и напитков на мучной основе [4]. Это, без всякого сомнения, структура питания земледельца; насколько же приближался к данным показателям рацион восточных славян догосударственной эпохи?

Понятно, что реконструировать последний мы можем только гипотетически, но и в этом случае вырисовывается картина, далекая от привычно-общераспространенных представлений. Во-первых, список культур, о которых мы можем с уверенностью сказать, что они выращивались славянами в VI – IX вв. и, соответственно, употреблялись в пищу, весьма невелик: полба, мягкая пшеница, просо, ячмень, яровая рожь, овес, бобы, горох, еще чечевица, мак, лен, конопля, репа, листовая капуста. Причем это суммарные данные за четыре века и по всей территории расселения восточных славян; если же говорить об отдельных слоях конкретных поселений, то соответствующий список обычно не превышает 3 – 5 наименований. Для сравнения: к началу XVIII века российскими земледельцами возделывалось не менее 55 сельскохозяйственных культур, а к середине XIX в. – 115 [5]. Тысячью лет раньше эти цифры были на порядок меньше, соответственно, во столько же раз меньшее количество отдельных видов продуктов растениеводства могло употребляться в пищу.

Более того, следует думать, что последние составляли и значительно меньшую долю в рационе восточных славян VI – IX вв. На поселениях южной половины славянского ареала, где земледелие и в позднейшие времена было более развитым и представляло собой доминирующий сектор экономики, встречаются так называемые зерновые ямы – вырытые в материке углубления с укрепленными стенками. Обычная их глубина – около 1 м; формы они цилиндрической, иногда колоколовидной или грушевидной, что касается их объема, то, как сообщает авторитетный источник, «емкость ям колебалась от нескольких десятков килограммов до нескольких центнеров» [6]. Предположим, что одной семье (малой) принадлежала одна яма; сколько же зерна могло поместиться в яму объемом 1 – 1,5 м<sup>3</sup>, и сколько в таком случае приходилось его на одного члена семьи?

Один кубометр – это 4,8 четверти, полтора кубометра – 7,2 четверти. Нормой крестьянского потребления в позднейшее время считалось 3

четверти в год на человека; соответственно, в такой яме помещалось всего полтора-два годовых рациона. Если мы даже возьмем женский рацион в полтора раза, а детский – в два раза меньше, то и в этом случае в яме объемом полтора кубометра можно поместить один мужской, один женский и менее полутора детских рационов, а в яме объемом в один кубометр – лишь один мужской и один урезанный на 10% женский рацион.

Таким образом, приходится предположить, что хозяева этих зерновых ям либо постоянно недоедали, либо в их питании зерновые продукты составляли значительно меньшую часть, чем у русских крестьян XVIII – XIX вв. Если взять семью, состоящую из двух взрослых мужчин, двух взрослых женщин и четырех детей, то при наличии большого зернохранилища (1,5 м<sup>3</sup>) мужской годовой рацион будет равняться 1,3 четверти, женский – 0,9, детский – 0,7 четверти, а при наличии малого зернохранилища (1 м<sup>3</sup>) мужской рацион равен 0,9 четверти, женский – 0,6 четверти, детский – 0,45 четверти. Можно рассчитать рационы и на меньшую численность семьи: пусть это будет 6 человек – 2 мужчин, 2 женщин и 2 детей; при большой яме мужской рацион равняется 1,6, женский – 1,1, детский – 0,8 четверти, при малой, соответственно, 1,1, 0,7 и 0,55 четверти. Можно попробовать – правда, очень приблизительно, – рассчитать из этого дневной хлебный рацион: если натуру зерна взять за 0,7, выход муки за 0,8, а припек – за 0,3, то получаем для самого оптимального случая (семья 6 человек, хранилище 1,5 м<sup>3</sup>) мужской дневной рацион, равный 0,66 кг печеного хлеба, женский – 0,45 кг, и детский – 0,34 кг, а для противоположного случая (семья 8 чел., хранилище 1 м<sup>3</sup>) соответствующие цифры будут равняться 0,53, 0,35 и 0,27 кг. При тогдашнем образе жизни суточную энергетическую потребность для взрослого мужчины следует определить в 4000 – 5000 ккал; о калорийности хлеба сказать что-то определенное трудно, но учитывая крайне грубый помол с помощью зернотерки, вряд ли этот показатель даже при использовании пшеничной муки мог превышать цифру в 200 ккал. Соответственно, в лучшем случае (дневной рацион 0,66 кг, энергопотребление 4000 ккал) наш гипотетический славянский мужчина мог удовлетворять потребности своего организма за счет продуктов растениеводства только на 33%, а в худшем (дневной рацион 0,53 кг, суточное энергопотребление 5000 ккал) – лишь на 21%. (Мы не учли здесь калорийность каш и овощей, однако, что касается первых, то в зерновой яме, вероятно, хранилось и хлебное зерно, и кашная крупа – если и то, и другое не являлось одним и тем же, что же касается овощей, то вряд ли можно было заметно усилить питание за счет репы и/или листовой капусты).

Для сравнения можно взять данные по первой половине XVIII в. Семья из 8 человек при 3-четвертной норме съедала в год 20 четвертей (2,8 т) зерна, семья из 6 человек – 13,5 четвертей (1,8 т), и если бы в это время урожай хранили в зерновых ямах, то вместимость хранилища первой семьи должна была составить 4 м<sup>3</sup>, второй – 2,8 м<sup>3</sup>.

Иначе говоря, если бы славяне VI – IX вв. питались так же, как и русские крестьяне тысячу лет спустя, то вместимость их зерновых ям должна была быть в 3 – 4 раза больше.

Можно подойти к вопросу и с другой стороны: нам известно, что в XVIII веке в рационе взрослого мужчины норма потребления печеного хлеба достигала 1,6 кг. При тех же соотношениях между мужским, женским и детским рационами и том же составе семьи из 8 человек это значит, что ежедневно семья потребляет 8,6 кг хлеба, на что расходуется 6 кг муки или 7,5 кг зерна, так что в год требуется 2737 кг или 3911 литров зерна. Семья из 6 человек съедает в день 7 кг хлеба, т.е. 4,9 кг муки или 6,1 кг зерна, а в год расходует 2226 кг или 3180 литров зерна. При норме высева в 2 четверти на десятину и урожайности сам-3 первое семейство должно было обработать 4,5 десятины, при этом трудозатраты по средней норме XVII – XIX вв. (30 человеко-дней, 12 конедней на десятину) составили бы 135 человеко- и 54 коне-дня; второе семейство (из 6 человек), при более высокой урожайности в сам-5 и при той же норме высева должно было обработать 1,9 десятины при трудозатратах в 57 человеко- и 23 коне-дней. Трудно сказать, в какой мере эти цифры приложимы к архаической эпохе – урожайность на целинных и залежных землях, а также при подсеке могла быть и выше, но из-за примитивности инвентаря выше должны были быть и трудозатраты, так что подобное сопоставление, все же, до некоторой степени допустимо; так вот, для XVII – XVIII вв. это вполне представимо, а вот для VII – VIII вв., честно говоря, – не очень. И действительно, если наши расчетные цифры хоть в какой-то степени приближаются к истине, среднегипотетическое славянское семейство обрабатывало гораздо меньшие площади (возможно, что и с меньшими трудозатратами): при средней урожайности целинного и залежного чернозема в сам-8 и той же норме высева для наполнения зерновой ямы в 1 м<sup>3</sup> надо было возделывать 0,35 десятины, а для заполнения хранилища в 1,5 м<sup>3</sup> следовало собрать урожай с 0,53 десятины. Эти цифры для эпохи славянской архаики выглядят более правдоподобными; но в этом случае следует признать и то, что в питании славянина-«земледельца» продукты растениеводства играли отнюдь не доминирующую роль.

Да и что это могли быть за продукты? Точнее, какие блюда (кушанья) можно было из них приготовить?

Данный вопрос еще более сложен, так как мы понятия не имеем о том, как выглядел и как готовился хлеб эпохи славянской архаики. В частности, мы не знаем, был ли он пресным или кислым, приготовленным с помощью закваски; трудно сказать и о том, каким образом этот «хлеб» выпекали. Дело в том, что тогдашняя печь-каменка, у которой дым выходил через топочное отверстие, под был земляным, а в верхней части имелась жаровня или отверстие для установки горшка, сильно отличается от позднейшей русской печи. В русской печи подошедшее тесто в виде высокой лепешки укладывают на чисто выметенный кирпичный или

глиняный под; однако земляной под, кроме того, что он, понятно, не отличается особой чистотой, еще и не прогревается в должной мере, да и вся печь-каменка отдает тепло гораздо быстрее, нежели массивная русская печь (особенно, если это действительно каменка, сложенная без раствора), так что выпекание в ней хлеба представляется, по меньшей мере, проблематичным. С другой стороны, археологически известны своего рода глиняные сковородки – круглые, диаметром 15 – 20 см и с низкими бортиками, служившие, как предполагается, для выпечки хлеба – точнее, не хлеба в привычном понимании этого слова, а лепешек или хлебцев [7]. Кроме того, в славянской традиции этнографически зафиксированы приемы выпечки пресного хлеба в виде коржей; в Карпатах такой хлеб из овсяной муки служил повседневной пищей вплоть до позднейших времен [8]. Выпекали его непосредственно перед едой, ибо такую лепешку – в сущности, просто кусок замешанного на воде теста – без значительных усилий можно съесть только в горячем виде. В этом свете представляется достаточно вероятным, что древнейший славянский хлеб тоже представлял собой подобные лепешки (отсюда становится понятнее и сравнительно низкий удельный вес данного рода пищи в общем рационе: чтобы съесть ежедневно по полтора килограмма пресных лепешек, надо обладать поистине нечеловеческим желудком).

Таким образом, славянская кухня, насколько вообще возможно о ней судить, вовсе не является опрокинутой в тысячелетнюю древность «традиционной русской кухни», известной по этнографическим данным XIX в., а напротив, сильно отличается от нее. Пресные лепешки из полбы, ячменя, возможно, проса или гороха очень мало похожи на «национальный русский» кислый ржаной хлеб; то же самое касается и прочих «традиционных» блюд, готовить которые тогда решительно не могли как из-за отсутствия необходимых продуктов, которых просто еще не выращивали (следует предположить, что в пищу употреблялось большое количество различных видов дикорастущих съедобных растений), так и из-за господства иных способов кулинарной обработки. Дело в том, что в позднейшей русской печи пищу можно готовить только вполне определенным образом – а именно, томить, припускать, тушить, запекать. В русской печи нельзя готовить на открытом огне (на вертеле или решетке), как то позволяет очаг, и нельзя жарить, как то позволяет огневая плита; для этого в традиционной русской кухне нет и соответствующей утвари и посуды. Напротив, в славянской (а не «русской») печи нельзя было, в привычном смысле слова, печь, томить, припускать и т.д., зато можно было варить на открытом огне и даже жарить. Устье печи располагалось на уровне земли, причем высота его обычно составляла не более 20 – 30 см, так что ставить в такую печьку обычных размеров горшок было не только неудобно, но и просто невозможно, зато на многих глинобитных печах верхнюю часть свода делали в виде жаровни (своего рода противня с борти-

ками), или же оставляли специальное отверстие для установки горшка. Если в русской печи собственно варка, т.е. обработка продуктов кипячением, исключена, то горшок, установленный в своде славянской печи, обогреваемый снизу открытым пламенем и дающий возможность что-то добавлять, помешивать, снимать пену и т.д., предоставляет для этого все возможности. Различная конструкция печи предполагает использование различных кулинарных технологий, равно как другой состав продуктов предполагает другой набор блюд; иными словами, древнейшая славянская кухня должна была серьезнейшим образом отличаться от позднейшей русской.

Однако вернемся к нашему «хлебу насущному». В.В. Похлебкин датирует появление кислого ржаного хлеба в славяно-русском ареале IX веком, однако, как нередко встречается у данного автора, без ссылки на какие-либо источники [9]; впрочем, принимая во внимание, что это было не единовременное событие, а долговременный процесс, с приблизительно такой датировкой можно согласиться. Не совсем ясно, что послужило причиной этой фундаментальной для дальнейшей истории русской этнической культуры питании новации; видимо, надо говорить о целом комплексе причин, среди которых можно назвать начало культивирования озимой ржи (IX – X вв.), исчезновение зернотерок и распространение жернового постава (VIII – X вв.), изменение конструкции печи (X – XI вв.). Как в глинобитных, так и в каменных печах под делается теперь из битой керамики или мелких камней, поверх которых кладется слой глины, стенки каменок промазываются глиной, в наземных жилищах применяются опечки; после XI в. исчезают своды в виде жаровен и отдельные жаровни, а также своды с отверстием для установки горшка, увеличиваются размеры устья. Такие печи по теплотехническим свойствам уже больше напоминают русскую печь: глиняный под, глухие стенки, сомкнутый свод должны были обеспечивать более продолжительное сохранение высокой температуры внутри печи, при которой становится возможным использовать для приготовления пищи не открытый огонь, а горячий воздух (для выпечки хлеба из муки грубого помола необходимо действие горячего воздуха при начальной температуре не менее 200 °С в течение 2 – 3,5 часов, в зависимости от размеров карава). Главное же – это внедрение самой технологии заквашивания, суть которой заключается в том, что в процессе брожения дрожжевые грибки, разлагая сахар, выделяют углекислый газ, который разрыхляет тесто. Технология эта была известна на Ближнем Востоке еще задолго до нашей эры; когда, какими путями она попала к восточным славянам и насколько быстро происходил процесс ее распространения – трудно сказать. Вполне возможно, что она была позаимствована славянами в ходе их походов в Византию, где с античных времен пекли кислый хлеб, однако не из ржаной, а из пшеничной и ячменной муки (впрочем, кислый хлеб можно делать из любой муки, и совсем не-

обязательно бродильная технология изначально была применена к ржи). Вероятно, как это всегда бывает с подобными новинками, кислый хлеб сначала стал пищей высокостатусных социальных групп – вспомним, что практически синхронно у восточных славян происходило первоначальное становление и развитие государства и городов, и лишь позднее превратился в продукт настолько широкого употребления, что стал своего рода этноопределятельным и этноразличительным признаком.

Одновременно и, скорее всего, взаимосвязанно с превращением кислого хлеба в одну из основ рациона, аналогичную функцию среди напитков приобрел хлебный квас. Впервые упоминание о нем мы встречаем в Повести временных лет под 996 г., где описывается, как Владимир I, незадолго до этого принявший крещение и проникшись евангельскими заветами, *«приказал снарядить телеги, и наложив на них хлебы, мясо, рыбу, различные плоды, мед в бочках, а в других квас, и развозить по городу, спрашивая: “Где больной, нищий или кто не может ходить?”*. И раздавали тем все необходимое». Это говорит о том, что квас еще оставался напитком достаточно ценным, чтобы выступать в роли княжеского подарка. С другой стороны, не следует думать, что изобретение и более или менее широкое распространение данного напитка произошло лишь незадолго до того, как он был впервые упомянут в летописи. Во-первых, новинку и/или деликатес не стали бы ни раздавать, ни разбирать, во-вторых, должно было пройти довольно значительное время, требовавшееся для выработки и «производственных испытаний» новой пищевой технологии (а она довольно сложна и растянута во времени: замачивание зерна, проращивание, запаривание, сушка, разлом, приготовление сусла занимают в общей сложности более 70 дней [10]). То же относится к кислому хлебу: готовить его по опарной или по безопарной технологии, процесс в любом случае гораздо более растянут, сложен, зависим от множества трудно учитываемых факторов – по сравнению с немудрящим способом, которым готовится пресная лепешка; вообще, это одна из самых сложных и тонких технологий, применяемых в домашнем хозяйстве, и ее повсеместное распространение в тогдешней весьма примитивной коммуникационно-информационной среде должно было занять не один век.

Исходя из этого, можно предположить, что и в течение всего домонгольского периода кислый печеный хлеб еще не занимал такого места в повседневном рационе, какое он имел в позднейшие времена. Только в удельную эпоху (XIV – XV вв.), когда в результате монгольского завоевания основной ареал древнерусского земледелия переместился на северо-восток, началось распространение трехполья, а озимая рожь получила главенствующее положение среди всех зерновых культур (одновременно увеличилась доля овса и снизилась доля ячменя, еще больше – полбы и проса, которые были основными культурами предшествующих веков). По-видимому, имен-

но в это время складываются предпосылки для формирования основных отличительных черт русской кулинарии. Доминирующее положение, которое в течение данного периода получает озимая рожь, должно было служить как причиной, так и следствием приобретения кислым ржаным хлебом значения фундаментальной основы всей структуры питания.

На это, повторим еще раз, следует обратить особое внимание, так как не только специфика этнической/национальной кухни определяется особенностями хозяйства, но и набор и соотношение посевных культур определяются структурой питания. Если бы вместо кислого печеного хлеба население Северо-Восточной Руси, как за полтысячелетия до этого восточные славяне, питалось пресными лепешками, вряд ли зерновое растениеводство (да и вообще полевое земледелие) приобрело бы господствующее значение в хозяйстве. Если спрос рождает предложение, то и потребление рождает производство; потребление и производство взаимно стимулируют друг друга – это две стороны одного процесса жизни-выживания. Полевое земледелие – занятие чрезвычайно трудоемкое, и если мы наблюдаем очевидный рост этого сектора хозяйства, значит, тому есть достаточно значимые причины. Славяне архаической эпохи производили относительно мало зерна, однако с голоду не умирали, и если, в отличие от них, крестьяне удельного периода считали рациональным увеличивать посевы за счет озимой ржи и, соответственно, применять более интенсивную технологию трехпольного севооборота (что должно было привести к снижению значения не только присваивающих промыслов, но и животноводства), то далеко не последнюю роль в этом должно было играть качественное улучшение вкусовых и питательных свойств основного продукта русского земледелия – черного хлеба. Таким образом, следует думать, что увеличение клина озимой ржи в удельный период определялось не только природными, географическими и климатическими условиями зоны, куда вследствие монгольского нашествия переместился центр социально-политической, хозяйственно-экономической и религиозно-культурной жизни Руси XIV – XV вв., но и той новой ролью, которую стал играть в питании основной массы населения кислый ржаной хлеб. (Действительно, природные условия здесь более благоприятны для ржи, однако почему-то славяне архаической эпохи даже в районе Новгорода сеяли не рожь, а пшеницу и просо; трехполье в удельный период еще не доминировало, о крепостном праве не было и речи, так что крестьяне имели полную возможность по-прежнему высевать просо и полбу, но все больше предпочитали рожь).

Кроме увеличения доли озимой ржи, другими важными факторами, коррелировавшими с повышением роли хлеба в питании, следует признать дальнейшую эволюцию конструкции печи и развитие мукомолья. Именно в этот период древнерусская (глинобитная круглая или каменная прямоугольная, но одинаково с полукруглым верхом) превращается в русскую печь

(с большой топочной камерой и плоским верхом; в XVI в. последняя уже упоминается в Домострое), и именно в этот период на Руси появляются и распространяются водяные мельницы. Видимо, хлебопекарные свойства печей улучшились, а спрос на муку – т.е., на хлеб, соответственно, вырос; иначе зачем было бы заводить такие дорогостоящие, требовавшие устройства запруд и плотин сооружения – качество помола на тогдашних мельницах все равно было невысоким, так что и в XVII в. лучшую крупитчатую муку получали с помощью ручных жерновов. Следует думать, что степень распространенности и само качество хлеба в это время значительно выросли, вследствие чего печеный хлеб потеснил в структуре питания примитивные кушанья типа зерновых каш и мучных болтушек. Кроме того, увеличивается ассортимент хлебных и мучных изделий: в источниках XIV – XV вв., кроме обычных хлебов и ковриг, упоминаются колобы (колобки), калачи, блины, оладьи, пироги и др. Это послужило основой для настоящего расцвета хлебной кухни в следующем, XVI столетии, свидетелем чему служит знаменитый «Домострой», где, по нашим подсчетам, одних пирогов упомянуто 74 номинации.

Увеличивается также и потребление рыбы, в чем можно видеть одно из следствий глубоко зашедшего процесса христианизации Руси: рыба считалась пищей полупостной, и при том обилии постов, что было принято в православной церкви, когда 2/3 года (от 192 до 216 дней) составляли постные дни, значение рыбной пищи, естественно, было очень велико. Если в VIII – X вв. добывалось 17 видов рыбы, то к концу XIII в. эта цифра увеличилась до 29, а к XVI в. – до 35; в городах уже со второй половины XII в. развивались профессиональное рыболовство и рыбная торговля, а в удельные века рыбный промысел стал самостоятельной специализированной отраслью хозяйства (коррелятом этого явилось быстрое развитие солеварения). Только в «Домострое» перечислены блюда из 25 видов рыбы (и лишь 17 видов мяса), что же касается собственно кушаний, то только блюд из осетрины здесь названо более 30.

Что же касается мяса (мясных блюд), то для удельной эпохи и, тем более, периода XVI – XVII вв. (о последующих столетиях мы даже не говорим), кажется вероятным предположение, что его потребление, по сравнению с предшествующими временами, более или менее значительно сократилось и, кроме того, приобрело сезонный характер. Причинами этого послужили как распространение практики постов, так и другие факторы. Роль охоты в массовом питании последовательно снижалась, так как с развитием земледелия на нее оставалось все меньше времени, да и количество дичи, особенно крупных копытных, тоже уменьшалось. Соответственно, подавляющую часть мясного рациона составляла продукция животноводства – говядина, баранина, свинина (к XV в. достаточно распространеной стала и домашняя птица – гуси, утки и особенно куры); однако держать большое количество скота теперь стало труднее. Дело в том,

что с передвижением центра социально-экономической жизни Руси на северо-восток и северо-запад, в лесную зону, животноводство должно было испытать относительный упадок: скот здесь мельче, чем на лесостепном юге, чаще болеет, а зимний период, в течение которого животные переводятся на стойловое содержание, гораздо продолжительнее, что порождает проблему кормов, которая по мере развития трехполья еще больше осложняется, так как начинают распаиваться использовавшиеся ранее в качестве пастбищ залежные и переложные земли. Необходимость запасать корма – сено и зерно, жестко лимитировала количество скота, который мог быть оставлен на зиму; соответственно, складывается традиция поздней осенью забивать большую часть молодняка. При этом потрох, ножки и т.п. съедались непосредственно во время забоя (во всяком случае, в течении нескольких дней), а основную часть туши следовало тем или иным способом законсервировать, чтобы употреблять в пищу в течение всего остального времени года.

Проще всего было заморозить мясо, и такой способ, действительно, практиковался, однако это не слишком надежный и относительно краткосрочный вариант хранения, поэтому широчайшее распространение приобретает практика засолки: солонина и ветчина, т.е. соленые говядина и свинина, становятся отныне самым распространенным мясным продуктом. Это тоже вело к сокращению доли мяса в структуре массового питания: если парное мясо, будучи сваренным или запеченным, представляло собой самостоятельное блюдо, то консервированное (соленое) мясо, которое перед употреблением надо вымачивать, становится чем-то вроде добавки (для щей, каши и т.д.: едят не мясо с гарниром, а то или иное блюдо – с солониной). Обыкновенно консервировать значительную часть всего употребляемого в пищу мяса (включая даже птицу) к XVI в. привело к устойчивой практике очень экономного, расчетливого использования буквально каждой части туши, причем все эти части соответствующим образом готовились и вместе с определенным гарниром выступали в качестве особых блюд. Читая советы «Домостроя», приходишь к выводу, что в пищу не шли, разве что, рога и копыта; все, что можно съесть в том или ином виде, тщательно готовится, причем красной нитью в этой рассчитанной на состоятельного горожанина энциклопедии домоводства проходит стремление сохранить, растянуть на возможно продолжительное время само употребление мясных продуктов. Та читательская аудитория, к которой обращался автор Домостроя, была достаточно состоятельной для того, чтобы питаться круглый год парной вырезкой, и даже делая скидку на пафосное скопидомство, проповедуемое автором и, без сомнения, разделяемое его читателем (особенно характерны постоянно встречающиеся советы типа «а что попортилось оно наперед ести, и в займы давати, и в милостыню... а которое свеже и сухо и в бережении стоит, оно то в даль пустить»; «которое... тронулося, окисло, и поплесневело... и то борзе

известии; а свежее в даль блюсти» [11]), трудно было бы объяснить предпочтение, отдаваемое потрохам и солонине, если бы обычай употребления преимущественно консервированного мяса не стал к этому времени характерной чертой русской этнической кухни.

То же самое, кстати, касается и рыбы – при знакомстве с источниками XVI – XVII вв. складывается впечатление, что свежую («паровую») рыбу ели чуть ли не только сами рыбаки, в то время как для консервации рыбы и рыбопродуктов был выработан целый арсенал разнообразных технологий, а степень утилизации сырья была доведена до высшего мыслимого предела. Рыбу замораживают, солят, коптят, сушат, вялят, пропеивают, подпаривают-подваривают и т.д. Что же касается утилизации, то об этом свидетельствует уже сам чрезвычайно развитый словарь: на рынок и на стол поступают «спинки», «пруты», «полотки», «пласты», «звена», «теша», «огниво», «головы», «потрох», «пупки», «черевца», «печенки», «молоки», «языки», «ксени», какие-то «схабы», «трубы», «тегли», «оберетки», «колодки», «колоколки», «векошники». В ход идет не только икра и визига, но и все, что только можно, вплоть до плавательного пузыря и чешуи; и это отнюдь не потому, что рыба была каким-то дефицитом (ее добывалось столько, что осетрина порой продавалась дешевле не только свинины, но и ржаной муки, а цена черной икры не превышала цены обыкновенной говядины), а потому, что потребление консервированных продуктов (включая овощи, фрукты и грибы), вместе с огромной, по сегодняшним меркам, трех-четырёхфунтовой дневной порцией черного хлеба, стало с начала московской эпохи

отличительным признаком русской культуры питания.

Но именно стало – а вовсе не «было всегда»; «всегда» – это из области мифологии, а не истории, и из истории русской бытовой культуры это слово должно быть изгнано самым решительным образом – если, конечно, нас хоть в какой-то мере интересует истина. Речь идет не только о хлебе – то же самое касается «русских блинов» (само это слово, восходящее к позднелатинскому *mol num* – «мельница», известно лишь с XV в.), «русской водки» (была завезена из Западной Европы в XV в.) и множества других эмблематично-брендовых принадлежностей «русской национальной культуры» типа сарафана, ушанки, валенок, самовара, матрешки, гармошки и т.д. и т.п.

Разумеется, мифологичный по своему генезису и функциям анахронизм массового сознания невозможно преодолеть никакими историческими исследованиями (да еще вопрос – стоит ли вообще это делать), но, по крайней мере, в рамках самой науки и, по возможности, образования, борьба с анахронистическим восприятием прошлого имеет принципиальное значение. Люди рождаются, живут и умирают во времени, и как бы мы не взъискивали вечноности, не следует подменять реальность мечтой. *Tempus fugit, aeternitas manet* – время течет, вечность неизменна; вернуться в миф есть заветная мечта человека с тех самых пор, как он попал в историю, но тот, кто эту самую историю любит и ценит, должен отдавать себе отчет в невозможности «упразднения времен» и, по мере сил, нести горький, но честный историзм как отличительный знак своего призвания.

## СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:

1. Элиаде М. Миф о вечном возвращении / М. Элиаде. - СПб., 1998. - 258 с.
2. Петров В.П. Подсечное земледелие / В.П. Петров. - Киев, 1968. - С. 33.
3. Шипилов А.В. Традиционная производственная культура России: сельское хозяйство и присваивающие промыслы / А.В. Шипилов - Воронеж: ВГПУ, 2006. - С. 10–13.
4. Шипилов А.В. Русская культура питания в первой половине XVIII века / А.В. Шипилов // Вопросы истории. - 2003. - № 3. - С. 149.
5. Воронина Е.П. Роль сельскохозяйственных культур в аграрном прогрессе России в различные исторические периоды / Е.П. Воронина // Ежегодник по аграрной истории Восточной Европы. 1968. - Л., 1972. - С. 193–194.
6. Древняя Русь. Город. Замок. Село. - М., 1985. - С. 225.
7. Седов В.В. Восточные славяне в VI – XIII вв. / В.В. Седов. - М., 1982. - С. 238.
8. Этнография восточных славян. Очерки традиционной культуры. - М., 1987. - С. 293–294.
9. Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов / В.В. Похлебкин. - М., 1990. - С. 24.
10. Кошечев А.К. Русский квас / А.К. Кошечев, А.Н. Литвинцев. - Иркутск, 1991. - С. 5.
11. Домострой по рукописям Императорской публичной библиотеки. - СПб., 1867. - С. 117, 118.