

ПОВСЕДНЕВНЫЕ ПРАКТИКИ ПИТАНИЯ В РАННЕСРЕДНЕВЕКОВОЙ АНГЛИИ

(Рец. на кн.: Frantzen A. J. *Food, Eating and Identity in Early Medieval England* = Питание, застолье и идентичность в раннесредневековой Англии / А. J. Frantzen. – Woodbridge, Suffolk : Boydell Press, 2014. – 290 p.)

А. Г. Глебов

Воронежский государственный университет

Поступила в редакцию 21 апреля 2016 г.

Последняя книга известного американского медиевиста и культуролога, профессора Университета Лойолы в Чикаго Аллена Франтцена, вышедшая в публикации 22-го тома серии «Англосаксонские исследования», целиком и полностью посвящена изучению тех материальных остатков англосаксонского мира, которые обычно являются объектом интереса специалистов-археологов. Воодушевляемый мыслью о том, что, в отличие от письменных текстов раннесредневековой эпохи «вещественные источники демократичны по своей природе» (с. 2) – с чем, кстати, можно и поспорить, поскольку она фактически отказывает в причислении к археологическим данным предметов престижного потребления элиты или монументальных архитектурных сооружений – автор в своей работе, действительно, ставит целью переосмыслить значение жернова, керамической посуды, деревянной и металлической кухонной утвари и т. п., т. е. самых повседневных артефактов, связанных с продовольствием и питанием. По его справедливому замечанию, уже традиционное для мировой англосаксонистики сосредоточение на исследовании исключительно героического дискурса, включая церемонию пира, формирует искаженную картину мира повседневности раннесредневековой Англии, в то время как обращение к более приземленным примерам застольного ритуала поможет углублению наших о нем представлений (с. 4). Предлагаемый им подход тем более интересен и нов, если мы примем во внимание то обстоятельство, что письменные источники содержат крайне мало информации об условиях будничной жизни большинства людей, населявших Англию в период раннего средневековья.

Для достижения поставленной цели Франтцен предлагает «рассматривать интересующие нас артефакты в контексте тех бытовых практик, которые и составляют основу взаимоотношений между людьми. Ведь именно таким образом связанные с питанием и

трапезой объекты вносят свой вклад в формирование социальной идентичности» (с. 29). К сожалению, нигде в тексте книги автор не формулирует вполне отчетливо, что конкретно он подразумевает под этой идентичностью, предпочитая негативные определения: это не этнические, не гендерные, не даже статусные различия в потреблении продуктов питания, а, скорее, социально обусловленные их проявления, как в случае с известной костяной ложкой из Бирки, черенок которой украшен листовым орнаментом (с. 32). Таким образом, остается только гадать, каким образом указанная идентичность извлечена автором из котелков для варки пищи, зернотерок и разнообразных сосудов для питья, или как он представляет себе ее усвоение, трансляцию и прочтение современниками.

Используя свое прекрасное знание письменных источников англосаксонского периода, Франтцен в двух первых главах своей книги напоминает читателям о некоторых характерных чертах раннесредневековой эпохи; о них, с его точки зрения, иногда забывают, сосредоточиваясь на пиршественной зале и монастырской трапезной, как вершинах своеобразной социальной пищевой цепочки того времени. Не приходится сомневаться, подчеркивает Франтцен, что возникающие земельные владения англосаксонской элиты существовали не в качестве изолированных субъектов хозяйственно-экономической активности, а как составные части сложной сети непосредственных производителей и поставщиков продуктов питания и сопутствующих изделий. Одновременно автор неоднократно указывает на то, что домашняя утварь, связанная с едой и питьем, особенно ясно демонстрирует примеры социальных различий, и приводит в пример единичные образцы декорированных драгоценностями кубков из погребений знати в противовес многочисленным ножам и ложкам из захоронений простолюдинов. Здесь он наиболее часто использует археологические данные, во множестве собранные англо-американскими археологами во второй половине XX – начале XXI в.

Весьма насыщенная новым материалом глава третья посвящена филологическим аспектам рассматриваемой проблемы, в которых Франтцен, по своей основной специальности являющийся профессором английского языка, чувствует себя, как рыба в воде. Сорокастраничный экскурс в изучение древнеанглийских слов и словоформ, обозначающих еду и питание, построен на практически исчерпывающем анализе письменных памятников, содержащих упоминание о трапезе в той или иной форме как в героическом дискурсе, так и в нарративных и документальных, в том числе актовых, текстах. Автор убедительно показывает, что использование всех этих терминов социально обусловлено, хотя некоторые из привлеченных им к анализу источников, в частности, «*Monasteriales Indicia*», содержащий знаковый язык ранних англосаксонских монастырей, вызывают определенные сомнения в плане использования для характеристики предполагаемой им «пирамиды питания».

В следующей главе Франтцен обращается к анализу такого весьма распространенного артефакта эпохи раннего средневековья, связанного с пищей, особенно с потреблением хлеба, как жернов, или мельничный камень. По его мнению, эти ручные мельницы для перетирания зерна, которые встречаются практически во всех раскопанных поселениях в Великобритании, в большом количестве импортировались с континента. Судя по всему, начиная с конца римского периода, по крайней мере, до X столетия завозились некие полуфабрикаты, доведившиеся до стадии собственно жерновов уже в Англии. К концу X в. появляются свидетельства изготовления мельничных камней самими англосаксами, которое продолжалось вплоть до массового внедрения водяных мельниц для помола зерна в конце XII в. Изучение этих громоздких источников, многие из которых сохранились лишь во фрагментарном состоянии, приводит автора к интересным выводам. С одной стороны, утверждает Франтцен, жернова играли роль своеобразного баланса элитному потреблению континентальной керамики и стекла, а с другой – были связаны с христианским учением, в котором жернов рассматривался как символ судьбы, а также наказания и мученичества. Особенно широко, по его мнению, было развито у англосаксов представление о связи мельничного камня с тяжелой повседневной работой, с которой ассоциировалось в раннесредневековой Англии производство зерновых.

Глава пятая, в которой автор переходит к обсуждению кухонной керамики англосаксонской эпохи, открывается рассмотрением посуды ручной лепки, относящейся к позднему римскому периоду, которая, по утверждению Франтцена, просуществовала вплоть до VIII столетия. Тем не менее уже в VI в. англосаксы освоили ручной, а к IX в. и ножной гончарный круг

для изготовления керамики, которая ко времени правления короля Альфреда Великого (871–899) становится у них вторым по значимости ремеслом после металлообработки. Франтцен возражает против принятой в англо-американской археологии схемы смены стилей кухонной керамики, предлагая взамен идею о том, что они как бы перекрывали друг друга в рамках обозначенных выше широких хронологических этапов. С его точки зрения, основной причиной этого явления является известный традиционализм в производстве и потреблении продуктов питания, который был присущ англосаксам на протяжении VI – начала X в., что вело и к определенному консерватизму в приятии/неприятии новых стилей кухонных керамических изделий. Франтцен утверждает, что смена указанных стилей происходила, главным образом, под влиянием развивавшейся в эмпориумах типа Ипсвича и Хэмвича дальней транзитной торговли, но предполагает при этом, что использовали эту новую кухонную утварь не только пришлые, например, фризские купцы, но и местное англосаксонское население. Возникает, правда, вопрос, на основании каких признаков автор отделяет местных потребителей керамики от приезжих, тем более что, как он сам признает, привозная утварь сплошь и рядом использовалась параллельно с изделиями самих англосаксов.

В шестой главе Франтцен продолжает те линии исследования, которые были намечены им в разделе о керамике, но переносит их на металлическую кухонную посуду. Он справедливо указывает, что в противоположность гончарным артефактам кухонная утварь из металла могла быть легко переправлена в совершенно новые изделия, что, с его точки зрения, существенно снижало ее возможности как маркера социоэтнической идентичности. Это утверждение автора отчасти противоречит сложившейся археологической традиции, согласно которой метизы, особенно броши, пряжки и оружие являются важнейшими идентификационными признаками этнической принадлежности их владельцев. В то же время тезис Франтцена вполне может быть близок к истине, поскольку в центре его внимания находятся менее изученные предметы кухонного обихода, изготовленные из металла: железные котелки, цепи и крюки для подвешивания посуды над очагом или печью, шампуры-вертелы, ложки, ножи и т. п., а также их роль в повседневной жизни жителей раннесредневековой Англии.

Короткая седьмая глава посвящена анализу немногих сохранившихся деревянных артефактов, связанных с питанием и застольем, большинство из которых было найдено при раскопках в Йорке с его заболоченными и анаэробными почвами. Анализ деревянных ложек, чашек, кубков, банок и пр. в связи с их значением для характеристики культуры пи-

тания в англосаксонский период приводит его к обоснованному предположению о том, что именно деревянная посуда имела в ней наиболее широкое хождение, однако почти не сохранилась из-за особенностей почв большинства районов Англии.

Последние две главы рецензируемой книги посвящены обсуждению проблем, связанных с качеством производимой и потребляемой в раннесредневековой Англии пищи, а также деятельностью королевских гереф, чьи обязанности, как своеобразных «продовольственных чиновников», описывает ряд текстов англосаксонского периода. Что касается первого, то в центре внимания Франтцена находятся вопросы питания, содержащиеся на страницах так называемых пенитенциалиев, т. е. церковных пособий для исповедника, содержащих список грехов и различных способов искупления. Особый интерес автора вызывает тот из них, который обычно связывают с именем архиепископа Кентерберийского Теодора (ок. 620–690) и который послужил образцом разделения различных продуктов на «съедобные/чистые» и «несъедобные/нечистые» для последующих текстов подобного рода. Кроме того, Франтцен тщательно анализирует королевское законодательство англосаксов VII–XI вв., которое карало за неподобающее поведение и преступления, совершенные на пирах, а также тех, кто не соблюдал установленные церковью посты или работал по воскресеньям.

Рассуждая о роли королевских чиновников-герев в продовольственном снабжении двора (сюжет, в

общем-то, достаточно хорошо изученный в литературе), автор подчеркивает те ее аспекты, которые напрямую, с его точки зрения, связаны с «пищевой идентичностью» (с. 198). Франтцен утверждает, в частности, что устанавливаемые ими правила поведения на трапезах были, скорее, признаками социальной мобильности, нежели постановлениями, направленными на контроль над подвластным королю населением (с. 213), хотя остается неясным, почему одно должно исключать другое. Небезынтересно и то, что американский исследователь отрицает общепринятый в медиевистике тезис о существовании в раннее средневековье прямой связи между потреблением рыбы и назначенными церковью постными днями, указывая, что и речная, и морская рыба являлись в это время деликатесом и, с этой точки зрения, вряд ли могли представлять собой массовый продукт для питания в период поста (с. 244).

Подводя итоги своему исследованию, профессор Франтцен делает вывод о сравнительном консерватизме изученных им «простых артефактов, связанных с продовольствием» (с. 284), оставляя читателя, с одной стороны, с более глубоким осознанием процессов производства и потребления продуктов питания в раннесредневековой Англии, а с другой – с размышлениями о том, насколько лучше мы стали понимать тех людей, которые эти артефакты использовали в повседневной жизни. В целом, на мой взгляд, его книга будет с интересом встречена всеми, кто увлекается проблематикой англосаксонской истории.

*Воронежский государственный университет
Глебов А. Г., доктор исторических наук, профессор
кафедры истории средних веков и зарубежных славянских народов
E-mail: medieval@hist.vsu.ru
Тел.: 8 (473) 224-75-14*

*Voronezh State University
Glebov A. G., Doctor of Historical Sciences, Professor
of the Medieval and Slavic History Department
E-mail: medieval@hist.vsu.ru
Tel.: 8 (473) 224-75-14*