

А.В. Павловская

ПЕРИОДИЗАЦИЯ ВСЕМИРНОЙ ИСТОРИИ ЕДЫ (К ПОСТАНОВКЕ ПРОБЛЕМЫ)

Московский государственный университет имени М.В. Ломоносова, Москва, Россия; annapavl@mail.ru

Аннотация: В статье впервые предлагается периодизация всемирной истории еды. Хронологические рамки охватывают период с момента появления «человека разумного» до сегодняшнего дня. В основу периодизации положены не только изменения в процессе производства и приготовления пищи, продукты питания и способы их готовки, но и целый комплекс явлений, связанных с едой: порядок приема и подачи пищи, вкусовые предпочтения, культурные и общественные традиции, место в историческом контексте и взаимодействии культур, национальные характеры и вопросы самоидентификации. Подобного рода систематизация «гастрономической» истории человечества позволяет вписать ее в общий контекст всемирной истории, показать место и роль еды и традиций питания в истории человечества. В статье выделяются следующие периоды, не всегда совпадающие с общей периодизацией истории. 1. Первобытный период. Появление и становление традиций приготовления и приема пищи (40 000 до н.э. — 10 000 до н.э.); 2. Возникновение и становление сельского хозяйства. Появление первых цивилизаций (10 000 лет до н.э. — 1 000 лет до н.э.); 3. Античность. Разделение народов по пищевому признаку (1 000 лет до н.э. — V в.); 4. Период складывания пищевых систем мира. V в. — рубеж XIX–XX вв.; 5. Период пищевой глобализации. Новейшее время. Рубеж XIX–XX вв. — настоящее время.

Ключевые слова: всемирная история; история еды; периодизация; традиции повседневности

doi: 10.55959/MSU-2074-1588-19-27-1-13

Финансирование: Исследование выполнено при поддержке Междисциплинарной научно-образовательной школы Московского университета «Сохранение мирового культурно-исторического наследия».

Для цитирования: Павловская А.В. Периодизация всемирной истории еды (к постановке проблемы) // Вестн. Моск. ун-та. Сер. 19. Лингвистика и межкультурная коммуникация. 2024. Т. 27. № 1. С. 177–193.

Павловская Анна Валентиновна — доктор исторических наук, профессор, зав. кафедрой региональных исследований факультета иностранных языков и регионоведения МГУ имени М.В. Ломоносова; annapavl@mail.ru.



Попытки обобщить и систематизировать историю развития человечества предпринимались издавна: еще в Древнем Шумере эпохи делили по периодам правления царей. В последние десятилетия интерес к этой проблеме заметно возрос, так как остался нерешенным. Предлагались различные подходы и принципы: цивилизационные, формационные, мир-системные, коммуникационные и множество других. И неизбежно подвергались (справедливой) критике. В том числе не существует единого мнения по поводу периодизации всемирной истории, да и быть не может. Как вместить в одну систему жизнь европейцев, китайцев, папуасов Новой Гвинеи, индейцев доколумбовой Америки и всех остальных жителей земного шара. На начальном (первобытном) этапе это еще возможно, да и то по причине отсутствия археологических данных из большинства регионов Земли, кто знает, что еще они скрывают? А вот дальше начинаются серьезные расхождения. Невольно возникает вопрос, возможно ли вообще говорить о единой истории человечества или только о локальных (региональных) «историях»? Марксистская теория формаций была в этом плане крайне удобна, однако ее критика в постсоветский период, так же как и наглядная иллюстрация несостоятельности «коммунистической формации», породили в среде ученых сомнение в возможности создания концепции единого развития человечества, особенно стадиального.

Однако наука требует некой системы, и относительно общепринятая периодизация все-таки существует, пусть и условная, и европоцентричная, и несовершенная. Более того, ее распространяют на все регионы, что позволяет выстроить некую единую картину развития обитаемого мира. В отечественной историографии на сегодняшний день она выглядит следующим образом (в значительной степени совпадая с марксистской, только без целостного материалистического обоснования). Отметим, что по хронологическим рамкам каждого периода существует множество мнений и концепций, так что возьмем наиболее общепринятую в науке [Всемирная история, 2011: 15–62; История Европы, 1988: 5–35; История Востока, 2002: 4–13; The Cambridge World History, 2015: 41–55, 56–83]:

1. Первобытное общество (или «первобытность») — самый длительный период истории, в котором Homo Sapiens, человек современного типа, появляется примерно 40–50 тыс. лет назад;

2. Древний мир, нижняя граница которого относится к возникновению древнейших цивилизаций в Шумере и Древнем Египте (около IV–III тыс. до н.э.), а верхнюю, с большим количеством оговорок, связывают с падением Западной Римской империи в V в.;

3. Средневековье, которое заканчивают рубежом XV–XVI вв. (советская историография доводила его до Английской революции середины XVII в.);

4. Новое время, соответственно, начинается в XVI в. и заканчивается с Первой мировой войной (1914);

5. Новейшее время продолжается по настоящее время, хотя, возможно, что пришло время выделить новый этап;

6. Современный период — столь стремительно меняющийся мир в эпоху тотальной глобализации.

Западная (англоязычная) историография сегодня выделяет следующие периоды:

1. Доисторический.

2. Ранних цивилизаций.

3. Постантичный (post-classical), который применяют именно в отношении ко всему миру, в то время как термин «средневековье» — к Европе; не совсем понятно, в чем здесь «политическая корректность», античность — столь же сугубо европейское явление, что и средневековье, тем более, что начинают и то, и другое все с того же падения Западной римской империи.

4. Раннее новое время.

5. «Долгий XIX век» (термин британского историка-марксиста Э. Хобсбаума);

6. Современная эпоха, которая в некоторых случаях объединяется с XIX в. в один период [Stearns, 2017].

Кембриджская Всемирная история, изданная в 2015 г., постаралась избежать традиционной, политически некорректной и надоевшей своей условностью периодизации и выделила следующие этапы развития человечества:

1. Доисторический период (до 10000 до н.э.);

2. Мир сельского хозяйства (12000 до н.э. — 500 н.э.);

3. «Ранних городов» (4000 до н.э. — 900);

4. «Государств, империй и сообществ» (1–200 до н.э. 900);

5. «Расширения обменов и конфликтов» (500–1500);

6. Период «Создания глобального мира» (1400–1800);

7. «Производства, уничтожения и связей» (1750 — настоящее время) [The Cambridge World History, 2015: 41–55, 56–83].

Увы, ясности это не только не внесло, но и как-то усложнило привычную картину.

Все вышеизложенное наглядно показывает, что какое название ни придумай, а суть не меняется, основные вехи в мировой истории остаются прежними, как и периоды. И при всей их условности имеют под собой определенные основания, а также распространяются на все обитаемые земли. Удивительным образом мир всегда был

взаимосвязан, даже с такими закрытыми долгое время регионами, как, например, Америки; Возможно, существовала связь по морю или через Берингов пролив, или еще какими-то неизвестными нам до сих пор путями. Или просто совпадение, вызванное схожими системами хозяйствования, приводившими к схожим явлениям культуры и традициям. Что же говорить о народах так называемого Старого Света, от Западной Европы и Северной Африки до Дальнего Востока, находившихся в более или менее постоянном взаимодействии друг с другом, образующих единую систему, в которой существенные изменения в одной из ее частей так или иначе сказывались на состоянии других ее сегментов [Всемирная история, 2011: 8]. Не говоря уже о том, что в некоторых случаях развитие цивилизаций и народов, как было сказано, шло схожими путями независимо друг от друга.

Условная периодизация всемирной истории дает возможность и основание составить условную периодизацию всемирной истории еды и традиций питания человечества.

Несколько терминологических замечаний. Русская традиция исторически не слишком много внимания уделяла вопросам приготовления пищи, о чем свидетельствует и язык. Терминов в этой сфере у нас мало, исконно славянским и древним словом является «повар» (как человек) и «поварня» или «поварница» (как место). В древнерусских источниках эти слова встречаются достаточно часто. Согласно «Повести временных лет»¹, юного князя Глеба убивает его повар, «именем Торчин», «зарезал Глеба, как безвинного ягненка» (1015). Работа с ножом была для повара привычной... Обращает на себя внимание и тот факт, что повар-то у древнерусского князя был «иностранец», «торки» — один из кочевых народов, вероятно тюркского происхождения. Повара и поварни упоминаются и при описании монастырской жизни, в той же Повести временных лет, в житиях святых, в уставах о постах. Рассказывая о первых монахах Печерского монастыря, Нестор пишет об Исаакии, который «после заутрени шел в поварню и приготовлял огонь, воду, дрова, и затем приходили прочие повара из братии» (1074). Исторически, как ни парадоксально, монастыри были своего рода кулинарными центрами, пищу здесь готовили регулярно, по определенным очень четким принципам, на большое количество людей, а меню (точнее, расход) чаще всего записывали в книги.

Повара были профессионалами от готовки. Словарь Даля определяет их как тех, «кто готовит пищу, кушанье, особенно ученый»,

¹ Здесь и далее цитаты приводятся по: Повесть временных лет // Повести Древней Руси XI—XII вв. Л., 1983

а «поваренный», как «к поваренному мастерству, уменью относящийся». Он же упоминает русские слова, сегодня вышедшие из обихода — «кашевар», «стряпуха» (всегда в женском роде), «пришпешник» (помощник повара). Словарь Ожегова определяет повара как специалиста по приготовлению пищи.

С XVIII в. в русское высшее общество все активнее проникают идеи и блюда европейской кухни вместе с терминологией, которая прочно входит в русский язык. Первым, еще в XVII в. проникает из немецкого слово «кухня» и его производные — кухмистр, кухарка, нелепый «кухарь» и непроизносимый «кухеншрейбер». Изначально они относятся преимущественно к иностранной жизни и домам, устройство древнерусского дома не предполагало отдельного помещения для приготовления пищи. Домострой² упоминает места для хранения пищи: погреб, ледник, сушилки, житницы, чулан, клети, подклети, амбары, а также особо — пивоварню, — пиво и в деревнях варили в отдельном помещении. Есть в нем и упоминание о «повареных избах» и о «хлебнях» (где выпекали хлеб), но такая роскошь была доступна единицам.

В XVIII в. отдельные помещения для кухни появляются в городских домах Петербурга, но как большая редкость [Очерки русской культуры XVIII века, 1990: 270]. А слово «кухня» получает дополнительное значение — питание, стол, кулинарное искусство: в московском литературном журнале конца XVIII в. «Иппокрена, или утехи любословия», например, утверждается, что «самые лакомые люди, побывавши однажды в Англии, весьма великими делаются охотниками до Аглинской кухни»³.

В XIX в. в русский язык врываются новые термины, на этот раз из Франции. Например, «гастроном» и «гастрономический», изначально относившиеся к изысканной и вкусной пище, в первую очередь французской. Чарский из «Египетских ночей» А.С. Пушкина «прикидывался то страстным охотником до лошадей, то отчаянным игроком, то самым тонким гастрономом; хотя никак не мог различить горской породы от арабской, никогда не помнил козырей и втайне предпочитал печеный картофель всевозможным изобретениям французской кухни».

Чуть позднее в русском языке появилась «кулинария» в значении искусство приготовления пищи. Словарь В.И. Даля в середине XIX в. включил оба понятия в состав «живого великорусского языка»: «гастроном: тонкий едок, сластоежка ...лакомка, лакомый обжора.

² Здесь и далее ссылки приводятся по изданию: Домострой. СПб., 1994.

³ Иппокрена, или Утехи любословия на 1799–1801 г. Ч. 1. М., 1799–1801. С. 59.

Гастрономия: поварское искусство,стряпное мастерство»; «кулинарный: кухонный... до пищи и варки ее относящийся».

И «гастроном», и «кулинария» со временем еще и стали магазинами по продаже готовых продуктов.

К сожалению, для научного описания выбор не велик. Все имеющиеся в русском языке термины связаны исключительно с процессом приготовления пищи, в то время как речь идет не только и даже не столько о продуктах и способах их готовки, а о целом комплексе явлений, связанных с едой. Пожалуй, ближе всего понятие «гастрономический» («гастро» от древнегреческого «желудок» и «номос» — «обычай, закон», по аналогии с «астрономия», «агрономия» и т.д.) и «кухня» (во многих языках прижилось французское *cuisine*) в значении «традиция и культура приготовления и потребления пищи того или иного региона или народа» (английская кухня, кухня индейцев и т.д.).

Среди основных критериев, положенных в основу периодизации, назовем следующие: добыча и производство еды, базовые продукты питания, способы приготовления пищи, разделение народов мира по «пищевому» принципу, основанное на вышеозначенных факторах, а также порядок приема и подачи пищи, культурные и общественные традиции ее приготовления и приема пищи, праздничная пища, место традиций питания в историческом контексте и взаимодействии культур, отношение к еде, вкусовые предпочтения народов. Систематизация «гастрономической» истории человечества позволяет вписать ее в общий контекст всемирной истории, показать место и роль еды и традиций питания в истории человечества.

Итак, периоды развития всемирной истории еды⁴.

Первобытный период. 40 000 лет до н.э. — 10 000 лет до н.э.

Многие процессы начались раньше, однако в полной мере оформились именно в период так называемого позднего (верхнего) палеолита — время, когда земли заселил человек, прозванный учеными «разумным». Человечество в этот период добывало себе пищу путем охоты и собирательства, что с легкой руки Ф. Энгельса получило определение «присваивающего хозяйства».

Эту эпоху можно назвать началом гастрономической истории человечества. Среди важнейших событий периода: освоение огня, овладение навыком приготовления пищи, преобразования ее под свои нужды и вкус, появление способов хранения и консервации пищи.

⁴ Материалы к периодизации Всемирной истории были проработаны автором в научных исследованиях, проводимых с 2014 г. [Павловская, 2015; 2018а; 2018b; 2020; 2021; 2022].

Именно в древности были заложены многие основы, определившие дальнейшую «гастрономическую», и не только, судьбу человека. К концу каменного века складывается весьма развитая система питания, с определенными принципами приготовления пищи, приспособлениями для этого и вкусовыми предпочтениями. В этот период были заложены и основы социального подведения, связанного с добычей, приготовлением и приемом пищи. Отношения между мужчиной и женщиной, между членами сообщества, представителем своего коллектива (хозяином) и чужаком (гостем) базировались в значительной степени на «пищевой основе». Добыча и разделение пищи стали основой возникновения многих древнейших обычаев, верований, ритуалов и празднований.

Возникновение и становление сельского хозяйства. Появление первых цивилизаций. 10 000 лет до н.э. — 1 000 лет до н.э.

Одомашнивание растений и животных началось примерно в X тыс. до н.э. на Ближнем Востоке и постепенно распространилось по соседним регионам, а в некоторых местах возникло самостоятельно. Человечество научилось создавать свою пищу, причем не просто воспроизводить дары природы, а творить совершенно новые виды под свои вкусы и потребности. Это событие получило название «неолитической революции», подчеркивающее его огромную роль в истории человечества, однако представляется, скорее, «чудом» — настолько необъяснимым и невероятным по размаху и результатам оно было.

Выдающийся американский ученый, историк и социолог, один из основоположников теории эволюционизма в социальных науках Л.Г. Морган считал производство пищи, которую он определял как «основу существования» человека, главным фактором, определившим «вопрос господства человечества на земле. Человек — единственное существо, о котором можно сказать, что он приобрел абсолютную власть над производством пищи, в чем он сначала был не выше других животных. Без расширения основы своего существования человечество не могло бы распространиться по другим областям ... а в конце концов и по всей поверхности земли; наконец, не достигнув абсолютной власти над производством пищи как в отношении ее разнообразия, так и количества, человечество не могло бы разрастись в многочисленные нации» [Морган, 1934: 14]. Ф. Энгельс, чей главный труд «Происхождение семьи, частной собственности и государства» в значительной степени основывался на материалах трудов Моргана, окрестил этот тип хозяйствования «производящим».

Овладение человека навыками производства пищи в конечном итоге создало условия для появления того, что называют «цивилизацией». Развитие земледелия привело к оседлому образу жизни, строительству укрепленных поселений, а потом и градостроительству, накоплению избытков продуктов, демографическому взлету, разделению труда, появлению социального и гендерного неравенства, возникновению государств, развитию искусств и наук, появлению письменности.

Появляются абсолютно новые продукты питания, например молочные как побочный продукт скотоводства. Переход на зерновую пищу потребовал новых добавок, например соли и продуктов брожения для обогащения пищи. Человек научился сложнейшему процессу обработки зерна — превращать его в крупу и муку, а также выпекать хлеб, в том числе из заквашенного теста. Появились пиво и вино. Начался процесс «пищевой специализации»: народы делали свой «выбор» в пользу продуктов не только исходя из географических условий, но и культурных особенностей и пищевых предпочтений, например между вином и пивом, пресным и кислым хлебом, бараниной и свиной и т.д.

Под влиянием новых видов питания и обработки пищи человек менялся как биологически, так и социально. Еда стала мерилем богатства и общественного положения, усложнились ритуалы и верования, связанные с ее производством и потреблением, еда разделилась на праздничную («пир») и повседневную. Еда разделила общество на богатых и бедных, вызвала гендерное неравенство, стала источником обогащения и причиной войн, систематизировала пантеон древних богов по их отношению к производству пищи. В этот период складывается система пищевых жертвоприношений, причем к животным все активнее добавляются зерновые жертвы. Еда стала двигателем прогресса: появляется керамика, а потом и металлическая посуда, печи различных конструкций для разных целей, усложняются мельницы для размалывания зерна, и это не говоря уже о постоянном усовершенствовании орудий сельскохозяйственного труда. Еда богатых и бедных различается только возможностями и объемом, вкусы у тех и других в этот период одинаковые. Пищевым идеалом в древности было изобилие, т.е. прежде всего количество.

Важнейшим событием данного периода является первое глобальное размежевание человечества по пищевому принципу (и типу хозяйствования, и образу жизни): на охотников и земледельцев-скотоводов.

С этого момента развитие людей пошло двумя путями. Одни продолжали идти традиционным путем, добывая себе пропитание

охотой, собирательством и рыболовством, сохраняя в некоторой степени равенство и гармонию с природой. С течением времени они постепенно вовлекались в сельскохозяйственную деятельность и образ жизни, которые являлись доминантами развития человечества. Те, кто хранили верность охотничьему укладу, постепенно оттеснялись на окраины обитаемого мира, крайний север, недоступные горные районы или непроходимые джунгли, острова, затерянные в океане. В последние несколько сотен лет их образ жизни подвергся глобальным изменениям, поставив образ жизни, а вместе с ним и сами народы, на грань вымирания.

Другая часть людей — и число их неуклонно возрастало — по мере того как все больше племен и народов вовлекались в круг новой деятельности, пошла по пути развития земледелия и скотоводства, по пути цивилизации (по их собственному определению). Этот путь и сопутствующие ему образ жизни и мировоззрение стал главным для человечества, именно ему было суждено покорить практически весь мир.

Завершает рассматриваемый период эпоха, называемая античностью, начало которой относят к первым векам I тыс. до н.э., которую с полным основанием можно вынести в особый период.

Античность. 1000 лет до н.э. — V в.

Период античности не случайно вызывает споры среди ученых, занимающихся периодизацией всемирной истории. Античный период связан с греко-римской культурой, уникальной, удивительной, заложившей основы европейского мира. Возникает вопрос, как связан этот период с изменениями, происходившими в остальном мире, насколько он был единым, можно ли этот период признать общемировым. В вопросах истории еды и традиций питания на него можно ответить утвердительно. Во-первых, ареал непосредственного влияния античной (греко-римской) культуры в период расцвета был чрезвычайно широк и охватывал не только регионы Европы, но и значительную часть северной Африки и Передней Азии. Было и опосредованное — античная цивилизация установила обширные торговые, экономические и политические связи с различными уголками ойкумены вплоть до Китая.

Во-вторых, развитие древних цивилизаций и их взаимодействие с окружающим миром шло схожими путями: в рассматриваемый период создаются процветающие империи, которые со временем начинают содрогаться и разрушаться под ударами варваров-кочевников. Возникает единая цепь империй: Римская империя, Парфянская держава (которую сменит государство Сасанидов), Кушанское царство, империя Хань. Повсеместно увеличивается население,

растет число городов и их благоустройство, устанавливаются связи между различными частями мира. Одновременно с этим совершенствуются навыки ведения сельского хозяйства, производства, хранения, переработки и потребления пищи. На рубеже условных «эров» мир начинают сотрясать катаклизмы, рушатся империи, возникает новый миропорядок. Условной датой падения Римской империи считают V в., хотя серьезный кризис ее начался еще в III в. В III в. разрушается китайская империя Хань. К концу III в. распадается империя Маурьев, крупнейшее государственное объединение древней Индии, а в IV–V вв. — государство Гуптов, олицетворявшее своего рода «золотой век» Индии. Империи рушатся как под влиянием внешних причин, нападений кочевых народов, так и внутренних, вызванных кризисом политической и экономической системы.

Так что можно смело утверждать, что в период, начиная с I тыс. до н.э. и по III–V вв. н.э. по всему миру шли схожие процессы: противостояние «цивилизации» (воплощавшейся в земледельческих культурах) и «варварства» (представленного кочевыми скотоводами), расширение круга земледельческих народов и консолидация кочевых, сокращение числа и вытеснение на окраины обитаемого мира охотничьих племен, появление новых продуктов, способов обработки и приготовления пищи, социальных ритуалов и праздников, связанных с приемом пищи. В гастрономической сфере шли встречные процессы: разделение народов по пищевому признаку и смешение вкусов как результат создания империй, объединявших самые разные культуры под общим началом, причем в этом случае результат был двояким: победители нередко насаждали свою культуру, с одной стороны, и впитывали культуру побежденных народов — с другой.

В античный период произошло второе глобальное размежевание человечества по пищевому признаку (и типу хозяйствования, и образу жизни), теперь уже на три группы: на охотников, земледельцев (оседлых) и скотоводов (кочевых). Скотоводы и земледельцы начали разделяться еще в предшествующий период, уже в древнейших цивилизациях, однако именно к концу I тыс. до н.э. окончательно оформляется уклад кочевого общества, создается стабильная хозяйственная, политическая, социальная и военная система.

Греко-римская культура задала своего рода матрицу культуры питания. Пища в этот период по своему составу, приготовлению, способу употребления прошла практически через все возможные ипостаси — аскетизма, простоты, изобилия, пользы для здоровья, вреда для здоровья, артистизма, изощрения, извращения, достигла как кулинарных вершин, так и вкусовых низов. Практически в дальнейшем, вплоть до недавнего научно-технического переворота,

в гастрономической сфере глобально появилось мало что нового, лишь вариации на ту же, античную, тему. Все богачи и гастрономические «виртуозы» нового и новейшего времени, сколько ни старались, лишь повторяли античные безумства. Все медики, ограничивавшие прием пищи и использовавшие ее в качестве лекарства, лишь следовали путем, проложенным античными врачами, начиная с Гиппократ и Галена.

Античность признала пищу основой цивилизации, создала и опозитивировала пищевую триаду «зерно-вино-олива». Древнегреческие юноши, вступая в возраст зрелости, клялись помнить, что границы Аттики обозначены пшеницей, овсом, виноградной лозой и масличными деревьями, учась считать своею всякую возделанную и плодоносящую землю» [Античная демократия в свидетельствах современников, 1996: 188; Плутарх, 1961: 281]. Таким образом, зерно, виноград и маслина становятся определителями греческого мира; где есть эти растения, там есть и греки, а где есть греки, там есть и эти жизненно важные дары природы. Интересно, что в этой триаде заложены базовые принципы систематизации пищевых систем, в ее состав входят все жизненно важные для человека составляющие: углеводы (зерно; в нем же, особенно в пшенице, любимице античного мира, и белок), жиры (олива), витамины и минералы (вино).

Одной из важнейших особенностей античной эпохи в вопросах приема пищи стало то, что еда приобрела множество различных функций, стала важнейшей частью не только культурной, но и экономической, политической, социальной и религиозной жизни. Еда активно включилась в политическую жизнь людей: ее потребление стали регламентировать законами, например в так называемых законах о роскоши (сумптуарные законы), ее раздачу использовать во время выборов для поддержания авторитета власти и общественного спокойствия, запретами на ее продажу — влиять на дипломатические отношения между регионами и т.д. Поиск благоприятных и производительных полей для выращивания зерновых — стал одним из важных двигателей завоевательной политики и заселения земель. Производство и торговля различными пищевыми продуктами стали основой экономического процветания многих регионов.

Еда стала важнейшим фактором взаимодействия культур. Военные походы обогащали гастрономическую традицию как победителей, так и завоеванных народов. Войны и освоение земель отныне и на многие века стали великими распространителями новых вкусов.

Упрочивается социальное значение приемов пищи, появляются различные ритуалы и застольный этикет. Еда становится показателем статуса людей, происходит разделение на пищу богатых и бедных не по количеству, а по вкусовым предпочтениям. Новые формы

принимает связь еды и религий. Возникает жесткая структура жертвоприношений, конкретные боги требуют конкретных жертв, из этого постепенно формируются традиции праздничной пищи, диктующие, что надо есть в тот или иной праздник. Появляется пищевое обособление как фактор различий между религиями или течениями внутри одной, появляется идея отказа от определенных видов еды, постоянно или временно (посты, аскетизм). Возникает идея греховности пищи, ее определенных видов или количества. Еда становится проблемой, именно не ее отсутствие, а ее избыток, ранее однозначно воспринимавшийся как символ счастья и процветания. Неумеренность в еде и ее чрезмерная изощренность приравниваются к разврату. Идеалом античной культуры становится простота и умеренность. Появляется диетология, система приема пищи как фактор здоровья, нездоровья и лечения.

В античный период родилась и высокая кухня, пища для избранных. До этого разница между столом богатых и бедных состояла только в количестве и частоте потребления пищи. Одна и та же пища была желанна для всех, но часть ее была доступна только избранным. Античность же придумала пищу для высшего сословия, которую не только не могла себе позволить, но и не хотела есть большая часть населения, тяготевавшая к традиционной системе питания. Это закрепились в системе питания любого «цивилизованного», прежде всего, базирующегося на сельском хозяйстве, общества на много веков.

Античность не просто сделала еду неотъемлемой частью культуры человека, она превратила ее в искусство, причем в самых разных проявлениях: приготовлении, потреблении, подаче, застольном общении. Понятие «гастрономия» — греческое, а «кулинария» — латинское. Античность можно смело назвать матерью гастрономического и кулинарного искусства.

Период складывания пищевых систем мира.

V в. — рубеж XIX–XX вв.

В «гастрономической истории» средневековье и новое время образуют относительно единый этап. Безусловно, символический 1492 г. играет здесь заметную роль как апофеоз эпохи географических открытий и освоения мира: фактор пищевого взаимодействия культур становится одним из определяющих в последующем развитии человечества.

В указанный период пища подавляющего большинства населения становится менее разнообразной. Складывается «базовая пища» (именно пища, а не продукты питания, так как речь идет и о способах приготовления, и распорядке питания, и многих других аспек-

тах) региона, народа, нации. Она часто однообразна, так, например, земледельцы попадают под так называемую власть зерна, и именно зерновые продукты составляют основу их питания. А для кочевников это молочные продукты и мясо. Для охотников часто свойственна монодиета, базовой пищей для них может быть рыба или северные олени, или морские животные. Базовая пища одновременно и потребность, и необходимость, и свободный выбор.

Во период «новой эры» идет интенсивный процесс смешения разных типов хозяйствования и питания. Часть кочевников переходит на полуоседлый образ жизни, включает в свою деятельность земледелие. Многие охотники усваивают методы скотоводства, земледелия. Земледельцы заимствуют у победителей (или соседей), кочевников способы переработки молочных продуктов. Все это составляет основу систем питания, которые оформляются в новое время.

В Средние века и новое время обострилось противостояние голода и изобилия, а также появилось такое явление как массовый голод, следствие перехода к земледелию и к пищевой специализации. Теперь стихийные бедствия и другие катаклизмы приводили к неурожаю, а неурожаем — к массовой гибели тех, кто привык к определенному роду пищи. Не случайно голод в истории в большей степени затрагивал производителей пищи, крестьян и фермеров, умиравших без своего зерна и хлеба, несмотря на наличие пищи вокруг — животных, птиц, трав, корней — всего того, что когда-то составляло пищу первобытных предков. Голод также порой становился следствием политических причин или экономических условий.

В «нашу эру» все большую роль играют мировые религии, еда становится фактором обособления своих от чужих и одновременно единства представителей одной веры.

Однако общие тенденции относительно едины и главным направлением этого периода является складывание и утверждение пищевых систем мира, создание национальных кухонь, если проводить аналогию с возникновением национальных государств в этот же период. Как и в случае с государствами, кухни эти носят название «национальных» весьма условно, в большинстве случаев они многонациональные. Как и государства, пищевые системы образуются на основе комплекса объединяющих факторов: исторического, географического, природного, религиозного, культурного; они вырастают на почве национального самосознания и самоидентификации, связываются, пусть и неписанными законами. В то же время не стоит слишком увлекаться аналогией, государство — вещь более громоздкая и расплывчатая, и менее универсальная, чем кухня.

Новейшее время. Рубеж XIX–XX вв. — настоящее время

Период революционный во многих областях, в том числе и в истории еды и традиций питания.

Во-первых, идет интенсивное развитие научного знания, в том числе в области физиологии. Изучается химический состав пищи, ее энергетическая ценность. Появляется диетология как наука о правильном питании.

Во-вторых, научно-технический прогресс и развитие мировой экономики приводят к невидному доселе масштабу производства пищи, появляется искусственная пища. Достигается видимость изобилия, хотя и далеко не для всех жителей планеты. Одновременно с этим нарушаются многие традиционные принципы производства и потребления пищи, например сезонность, региональность.

В-третьих, идет все нарастающий процесс глобализации и унификации, в том числе и сфере питания. Глобальная пища вытесняет национальную и этническую. Религии у многих народов утрачивают свое значение, а вместе с ними уходят и правила, и запреты. Одновременно с этим как противодействие идут и встречные процессы. Ряд религий устрожает правила (например, в исламе в вопросах употребления алкоголя) как меры консолидации и противостояния глобализации. Во многих странах заметно возрастание интереса к традиционной пище, начинается борьба за ее сохранение, пища провозглашается важным фактором национальной идентичности.

Возможно, эти явления знаменуют начало нового периода в гастрономической истории человечества, однако со всей определенностью говорить об этом еще рано.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Античная демократия в свидетельствах современников. М., 1996.
2. Всемирная история: В 6 т. Т. 1. М., 2011.
3. *Загряжкина Т.Ю.* Коды французской кухни в контексте нарративных текстов // Вестн. Моск. ун-та. Сер. 19. Лингвистика и межкультурная коммуникация. 2015. № 2.
4. История Востока: В 6 т. Т. 1. М., 2002.
5. История Европы: В 8 т. Т. 1. М., 1988.
6. *Молчанова Г.Г.* Традиции гасптики как отражение национальной и религиозной идентичности // Вестн. Моск. ун-та. Сер. 19. Лингвистика и межкультурная коммуникация. 2013. № 2.
7. *Морган Л.Г.* Древнее общество или исследование линий человеческого прогресса от дикости через варварство к цивилизации // Материалы по этнографии. Л., 1934. Т. 1.
8. Очерки русской культуры XVIII века. Ч. 4. М., 1990.
9. *Павловская А.В.* Искусство еды. Гастрономические традиции античной эпохи. М., 2018 б.

10. Павловская А.В. Кухня первобытного человека. М., 2015.
11. Павловская А.В. М. Мясо в мире победившего земледелия. М., 2021.
12. Павловская А.В. От пищи богов к пище людей. М., 2018а.
13. Павловская А.В. Страсти вокруг мяса или пища кочевников. М., 2020.
14. Павловская А.В. Человек есть то, что он есть. Пищевые системы мира. М., 2022.
15. Плутарх. Сравнительные жизнеописания: В 3 т. Т. 1. М., 1961.
16. Раевская М.М., Киселева Л.Н. Испанская гастрономическая традиция как элемент социокультурной идентичности // Вестн. Моск. ун-та. Сер. 19. Лингвистика и межкультурная коммуникация. 2015. № 2.
17. Stearns Peter N. Periodization in World History: Challenges and Opportunities. In R. Charles Weller (ed.). 21st-Century Narratives of World History: Global and Multidisciplinary Perspectives. Palgrave, 2017.
18. The Cambridge World History. Cambridge, 2015. V. 1.

Anna V. Pavlovskaya

**PERIODIZATION OF WORLD FOOD HISTORY
(THE PROBLEM STATEMENT)**

Lomonosov Moscow State University, Moscow, Russia; annapavl@mail.ru

Abstract: The article is the first to propose a periodization of the world history of food. The chronological framework covers the period from the emergence of “Homo sapiens” to the present day. Periodization is based not only on the changes in the process of production and preparation of food, but also on a whole complex of phenomena related to food: the order of eating and serving food, taste preferences, cultural and social traditions, place in the historical context and interaction of cultures, national characters and issues of self-identification. This kind of systematization of the “gastronomic” history of mankind allows us to fit it into the general context of world history, to show the place and role of food and food traditions in the history of mankind. The article highlights the following periods, which do not always coincide with the general periodization of history. 1. The primitive period. The emergence and establishment of traditions of cooking and eating (40,000 BC — 10,000 BC) 2. The emergence and establishment of agriculture. The emergence of the first civilizations (10,000 BC — 1,000 BC) 3. Antiquity. Division of peoples based on food (1,000 BC — 5th century) 4. The period of formation of the food systems of the world. 5th century — turn of the 19th — 20th centuries. 5. The period of food globalization. Modern times. The turn of the 19th — 20th centuries. — present time.

Key words: world history; food history; periodization; traditions of daily life

Funding: This research has been supported by the Interdisciplinary Scientific and Educational School of Moscow University “Preservation of the World Cultural and Historical Heritage”.

For citation: Pavlovskaya A.V. (2024) Periodization of world food history (the problem statement). *Lomonosov Linguistics and Intercultural Communication Journal*, vol. 27, no. 1, pp. 177–193. (In Russ.)

About the author: Anna V. Pavlovskaya — Dr. Habil in History, Professor, Head of the Department of Area Studies, Faculty of Foreign Languages and Area Studies, Lomonosov Moscow State University; annapavl@mail.ru.

REFERENCES

1. *Antichnaya demokratiya v svidetel'stvah sovremennikov*. 1996. [Ancient Democracy in the Testimonies of Contemporaries]. Moscow. (In Russ.)
2. *Istoriya Evropy*. 1988. V 8 tomah. [History of Europe. In 8 volumes]. Vol. 1. M., Nauka. (In Russ.)
3. *Istoriya Vostoka*. 2002. V 6 tomah. [Oriental History. In 6 volumes.]. Vol. 1. Nauka (In Russ.)
4. Molchanova G.G. 2013. Tradicii gastiki kak otrazhenie nacional'noj i religioznoj identichnosti. [Traditions of gastika as a reflection of national and religious identity]. *Moscow State University Bulletin. Series 19. Linguistics and Intercultural Communication*, no. 2. (In Russ.)
5. Morgan L.G. 1934. Drevnee obshchestvo ili issledovanie linij chelovecheskogo progressa ot dikosti cherez varvarstvo k civilizacii // Materialy po etnografii. [Ancient society or the study of the lines of human progress from savagery through barbarism to civilization] Vol. 1. (In Russ.)
6. *Oчерки russkoj kul'tury XVIII veka*. 1990. [Sketches of Russian culture of the 18th century]. Vol. 4. MSU. (In Russ.)
7. Pavlovskaya A.V. 2015. Kuhnya pervobytnogo cheloveka. [Kitchen of primitive man]. Moscow, Lomonosov. (In Russ.)
8. Pavlovskaya A.V. 2018a. Ot pishchi bogov k pishche lyudej. [From food of gods to food of people]. Moscow, Lomonosov. (In Russ.)
9. Pavlovskaya A.V. 2018b. Iskusstvo edy. Gastronomicheskie tradicii antichnoj epohi. [The Art of Food. Gastronomic traditions of the ancient epoch]. Moscow, Lomonosov. (In Russ.)
10. Pavlovskaya A.V. 2020. Strasti vokrug myasa ili pishcha kochevnikov. [Passion for meat or food of nomads]. Moscow, Lomonosov. (In Russ.)
11. Pavlovskaya A.V. 2021. Myaso v mire pobedivshego zemledeliya. Meat in the world of victorious agriculture]. Moscow, Lomonosov. (In Russ.)
12. Pavlovskaya A.V. 2022. *Chelovek est' to, chto on est. Pishchevye sistemy mira*. [Man is what he eats. Food systems of the world.] Moscow, Lomonosov. (In Russ.)
13. *Plutarh*. 1961. Sravnitel'nye zhizneopisaniya. V 3-h tomah. [Comparative biographies]. Vol. 1. Nauka. (In Russ.)
14. Raevskaya M.M., Kiseleva L.N. 2015. Ispanskaya gastronomicheskaya tradiciya kak element sociokul'turnoj identichnosti. [Spanish gastronomic tradition as an element of socio-cultural identity]. *Moscow State University Bulletin. Series 19. Linguistics and Intercultural Communication*, no. 2. (In Russ.)
15. Stearns Peter N. (2017). *Periodization in World History: Challenges and Opportunities*. In R. Charles Weller (ed.). *21st-Century Narratives of World History: Global and Multidisciplinary Perspectives*. Palgrave
16. *The Cambridge World History*. Cambridge: Cambridge University Press, 2015. V. 1.

17. *Vsemirnaya istoriya*. 2011. V 6 tomah. [World History. In 6 vols.]. Vol. 1. Nauka. (In Russ.)
18. *Zagryazkina T.Yu.* 2015. Kody francuzskoj kuhni v kontekste narrativnyh tekstov. [Codes of French cuisine in the context of narrative texts] *Moscow State University Bulletin. Series 19. Linguistics and Intercultural Communication*, no. 2. (In Russ.)

Статья поступила в редакцию 20.09.2023;
одобрена после рецензирования 20.10.2023;
принята к публикации 25.10.2023.

The article was submitted 20.09.2023;
approved after reviewing 20.10.2023;
accepted for publication 25.10.2023.