



DOI: <https://doi.org/10.15688/jvolsu4.2017.5.28>

UDC 94(3):008
LBC 63.3(0)4-9

Submitted: 20.10.2017
Accepted: 31.10.2017

Book Review: Caseau, B. Nourritures terrestres, nourritures célestes. La culture alimentaire à Byzance [Text] / B. Caseau. – Paris : АСНСByz, 2015. – Liv, 346 p. – (College de France – CNRS. Centre de recherche d’histoire et civilization de Byzance. Monographies ; 46)

Nikolay D. Barabanov

Volgograd State University, Volgograd, Russian Federation

Abstract. The author of the review identifies strengths and weaknesses of the Béatrice Caseau’s monograph dedicated to the food culture in Byzantium.

Key words: Byzantium, Byzantine culture, food culture, religiosity, antique and Old Testament traditions.

УДК 94(3):008
ББК 63.3(0)4-9

Дата поступления статьи: 20.10.2017
Дата принятия статьи: 31.10.2017

Рец. на кн.: Caseau, B. Nourritures terrestres, nourritures célestes. La culture alimentaire à Byzance [Text] / B. Caseau. – Paris : АСНСByz, 2015. – Liv, 346 p. – (College de France – CNRS. Centre de recherche d’histoire et civilization de Byzance. Monographies ; 46)

Николай Дмитриевич Барабанов

Волгоградский государственный университет, г. Волгоград, Российская Федерация

Аннотация. В рецензии выявлены сильные и слабые стороны монографии Беатрисы Казо, посвященной культуре питания в Византии.

Ключевые слова: Византия, византийская культура, культура питания, религиозность, античные и ветхозаветные традиции.

© Барабанов Н.Д., 2017
Книга открывается вступительным словом известного французского византиниста Жана-Клода Шене (р. V–VII). Он представил читателю не только тему монографии, но и ее автора, Беатрису Казо, о которой мы узнаем, что она формировалась как специалист по религиозной антропологии под руководством П. Брауна и первоначально работала

над проблемой ладана и ароматов как атрибутов языческого культа, принятых и переосмысленных в христианстве. В том же духе она обратилась к религиозным аспектам питания позднеантичного и средневекового времени. Эта информация полезна, она создает определенные ожидания, особенно в аспекте междисциплинарности – синтез антропо-

логии и византиноведения представляется перспективным и многообещающим. По мнению Ж.-К. Шене, исследование представляет интерес по нескольким причинам. Автором изучен выбор питания, сделанный христианами, которые должны были отделиться как от языческих традиций, так и от иудейских практик, несмотря на влияние Ветхого Завета. Вместе с тем рассмотрено влияние греко-римского наследия, особенно в аспекте значения античной медицины, достижения которой оказались удобны для развития в византийском христианстве пищевых запретов и представлений о периодах воздержания (постах). Наконец, питание рассмотрено как социальный и политический маркер византийского общества.

Структура книги состоит из большого раздела библиографии (р. IX–LIV), введения (р. 1–6) и трех частей, расчлененных на десять глав, каждая из которых распадается на множество сюжетных компонентов. Подробная детализация содержания – это одновременно и плюс (систематизация материала), и минус работы, поскольку она в большей степени представляет собой совокупность очерков, нежели монографическое и логичное раскрытие темы. Список источников и литературы весьма внушителен и свидетельствует об основательной подготовке автора к изучению темы. Забавно, но в перечне исследований среди многих сотен наименований обнаружилась одна русскоязычная работа – знаменитое «Описание литургических рукописей...» А.А. Дмитриевского. Труды российских историков, которые касались темы рациона, занимаясь проблемами повседневности древнего Рима (М.Е. Сергеев, Г.С. Кнабе) или Византии (Г.Г. Литаврин, М.А. Поляковская, А.А. Чекалова), остались без внимания.

Во введении, указывая на главный сюжет книги, автор отмечает свое стремление понять, как выработалась культура византийского питания, каковы ее источники и специфика. Следует отметить, что постановки проблемы как таковой во введении нет. Присутствует общая характеристика темы, очень напоминающая открывающие книгу слова Ж.-К. Шене и акцентированная на констатации того, что византийская культура питания являлась христианской, но имевшей свои корни в античности и к тому же претерпевшей на

основе синтеза различных традиций глубокие изменения за более чем тысячу лет существования. Историография по затронутому автором комплексу вопросов огромна, но даже краткого очерка ее во введении нет. Упоминания удостоены только отдельные работы И. Кодера, Ж. Дагрона и А. Делби, что, наверное, должно создавать впечатление разработки темы «с чистого листа», но явно не соответствует действительности, свидетельством чему является упомянутый уже раздел библиографии, а также то, что при рассмотрении конкретных сюжетов автор вспоминает о наличии мнений и выводов, сделанных предшественниками.

Часть первая, «Пища запретная, пища благословенная» (р. 9–130), посвящена «идолам истоков» в прямом и переносном смысле. В прямом, поскольку речь идет об античных традициях и о пище, посвященной идолам. В переносном, поскольку рассматривается генезис христианских представлений о допустимом и недопустимом в еде в контексте борьбы и взаимодействия с иудейским наследием. Данная часть монографии представляется пространной, временами даже слишком затянутой «увертюрой» к основной теме работы, но важность ее нельзя недооценивать – речь идет о медленной и мучительной выработке стержневых компонентов византийской культуры питания. Хронологически внимание автора сосредоточено на раннехристианском времени (главным образом взяты I–VI вв.), но уже присутствуют необходимые экскурсы в более поздние периоды. Круг источников очень обширен – Священное Писание, апокрифы, сочинения раннехристианских писателей, которые комментировали иудейские традиции, постановления поместных и вселенских соборов.

Б. Казо сочла необходимым начать изучение темы с еврейского наследия, поскольку считает христианство ветвью иудаизма, в которой Ветхий Завет постоянно оставался авторитетным руководством (р. 9–10). Однако в дальнейшем речь в большей мере идет о постепенном отказе от запретов еврейского Закона, чему посвящен специальный раздел (р. 10–47). Питание изначально занимало важное место в системе отношений человека с Богом. Автор напоминает, что первая запо-

ведь, данная человеку Богом, – это пищевой запрет о «яблоке» с древа познания добра и зла (Быт. 2:16). Книга Бытия ясно указывала, что питание – это больше, чем принятие калорий, необходимых для жизни. Пищевые запреты составляли сердцевину отношений человека с Богом, который контролировал и менял режим питания своего творения. Закон отмечал, какие виды мяса разрешены, какие запрещены в соответствии с видами животных, допущенных к употреблению в пищу. Закон предписывал способы приготовления еды, указывал на места, где ее можно или нельзя поглощать, исключал из рациона идоложертвенное, наконец, в различных ситуациях вводил посты. Эти установления воспринимались и усваивались первыми христианами по-разному, прежде всего в зависимости от их этнической принадлежности. Автор подробно рассматривает позицию Иисуса Христа по поводу пищевых запретов, а затем споры между Его учениками по поводу рациона и по вопросу о возможности совместной трапезы с неевреями. Рассматривая христианскую экзегезу первых четырех веков, автор выделяет те аспекты, которые были направлены на то, чтобы отбросить предписания еврейского Закона, в частности запрет на свинину и мясо других животных, а также предотвратить возрождение связей с Законом в среде иудействующих христиан. Касаясь той части библейского наследия, которая была принята христианами (р. 47–74), Б. Казо отмечает отрицание различных продуктовых приношений идолам, а затем согласие с запретом на употребление в пищу крови (р. 59–64), чему, следует отметить, противоречила позднейшая византийская практика изготовления кровяных колбас (р. 63). В данном разделе присутствует сюжет о жертвах животных (р. 47–55), к которому автор возвращается еще раз (р. 158), упоминая ритуал греческих курбаний. Представляется, что вопрос затронут поверхностно и однобоко. Помимо постоянного осуждения практики кровавых жертвоприношений высшим клиром и ревнителями ритуальной чистоты, существовала устойчивая народная традиция, прошедшая через всю историю Византии и сохранившаяся в Греции до сих пор. Разумеется, мясо жертвенных животных уже не являлось частью повседневного раци-

она, но сакральная трапеза и помазание кровью сохраняли глубокий религиозный смысл. Что касается ранневизантийского времени, автору следовало ознакомиться с житием св. Николая Сионского (VI в.), который, будучи настоятелем монастыря, устроил в разных культовых центрах заклание более полусотни быков с последующей организацией пиршества для прихожан. Далее в главе присутствуют небольшие сюжеты о варварских народах – печенегах и турках, которым византийцы приписывали употребление в пищу крови и мяса нечистых животных (р. 64–66), а также о латинянах, обвиняемых в том же, но уже в полемических целях (р. 66–67). Завершает главу сюжет о нечистых животных в Византии (р. 67–74). Автором отмечено, что византийцы отвергли запреты Моисея, ввели свои установления, которые исключали из рациона падаль и мясо тех животных, питание которых нельзя контролировать. К этой категории были отнесены дикие звери. Из домашних животных в запретный перечень были включены собаки.

Глава вторая посвящена пище благословенной (р. 75–102). Византийцы верили, что вся пища получаемая от Бога, она должна приносить здоровье духовное и физическое, потребление еды должно быть благочестивым, а сама она – освящена. Автор последовательно рассматривает значение молитвы Отче наш, застольные молитвы и благословения, которыми начинались и завершались трапезы, различные приношения и благословляемую еду, евлогии и коливо, а также масло в контексте религиозном и медицинском – в смысле получения с его помощью чудесных исцелений.

В главе третьей «Посвященные продукты питания: стол Господа» (р. 103–130) рассматриваются литургические и евхаристические аспекты темы. Среди выделенных сюжетов – святость литургического действия и связанного с ним пространства, правила приготовления хлеба и вина. Кроме того, речь идет о причастии и правилах его принятия для клириков, для мужчин-мирян и для женщин со всем разнообразием действия в различных частях христианского мира и разнообразием толкований смысла. Отдельного рассмотрения удостоено причастие с помощью ложки (р. 120–129). Этот обычай распространился именно в византийском мире и довольно по-

здно. Завершает главу сюжет о дарохранительницах, появление которых автор связывает со страхом осквернения святых даров (р. 127–129). При наличии гигантского количества научной и церковно-практической литературы по перечисленным сюжетам Б. Казо пыталась при рассмотрении темы опереться на источники, но новых наблюдений и выводов при этом не появилось. Материал всего раздела выглядит популярно-просветительским.

Часть вторая монографии посвящена этике византийского питания (р. 133–238). В первой главе этого раздела рассматриваются сюжеты, касающиеся развития этических представлений, связанных с проблемой воздержанности в еде и становлением аскетических идеалов. Христианская этика умеренности изучена автором, главным образом на основе сочинений свв. Василия Великого и Климента Александрийского, взгляды которых основывались на широко известных словах Иисуса Христа: «Не хлебом единым жив человек...» (Мф. 4:1–4). Эволюция представлений о пределах допустимого в еде вела к решительному исключению пьянства и обжорства из практики христианского застолья, что особенно касалось клириков. Интерес представляет раздел «Медицина и режим питания» (р. 138–150), в котором раскрывается роль диететики в медицине, начиная со времен Гипократа и Галена. Византийцы, сохранившие в данной сфере античные представления, рассматривали продукты питания как компоненты лекарств, а диету – как средство поддержания здоровья. Исследуя этот вопрос, Б. Казо выделила важный, как представляется, социальный аспект – «диететику на службе могущественных» (р. 146–147), под которыми подразумеваются императоры и высшая аристократия. Завершает главу сюжет о мясе в христианстве праздничном и христианстве аскетическом (р. 151–169). Автор напомнила, что потребление мяса было, за исключением самых богатых, связано с событиями праздника и не составляло часть повседневного меню. В разделе последовательно представлены роль мяса в застолье и его диетические качества в зависимости от того, какие животные употреблялись в пищу, а также место мяса в пиршествах, которые устраивали в честь святых, и нарастающее сопротив-

ление этому высшего клира. Автор подчеркивает развитие стремления к отказу от мяса и популярность вегетарианства. В следующей главе в центре внимания находится пищевая аскеза как дисциплина поста (р. 171–194). Исследуется процесс превращения практики поста, наследия иудаизма, в христианскую традицию. Большое внимание уделено календарным аспектам постничества – установлению еженедельных постов в среду и пятницу и постов, соблюдаемых на протяжении года, особенно Великого поста. Речь идет также о том, какие продукты употреблялись в пищу во время поста. Еще в V в. Сократ Схоластик в «Церковной истории» засвидетельствовал большое разнообразие в этом отношении, сохранявшееся долгое время. Автором отмечено и сопротивление требованиям поста (р. 191–194). О том, что посты соблюдались не всеми, не всегда и не везде говорят сетования клириков и благочестивых интеллектуалов на протяжении всей византийской истории. Глава третья посвящена грехам чревоугодия и обжорства и христианизации застолья (р. 195–219). Автор полагает, что византийское христианство создавало свою этику питания на основе двух источников – христианской аскезы, вдохновляемой несколькими словами Христа, и ценностей римской теории умеренности, которая осуждала крайности и рассматривала отсутствие контроля над собой как большой недостаток. Исходя из этого, Б. Казо изучает культуру застолий (р. 209–219), обращаясь к материалам о трапезах императора и аристократов. Специфика источников приводит ее к мысли о том, что христианизация «банкетов» проявлялась в двух формах – благословении еды клириком и приглашении на обед с императором глав церквей или монастырей. Небольшая четвертая глава этой части монографии посвящена распределению еды, то есть аспектам благотворительности (р. 221–238). Рассмотрена помощь бедноте со стороны императоров, аристократии и просто светских лиц, а также участие в процессе церквей и монастырей.

Третья часть данной работы называется «На столе монахов» (р. 241–308) и, соответственно, посвящена рациону монашества, влияние которого в Византии было велико не только в сфере христианской духовности, но и

в более прозаических вопросах питания. В первой главе «Монашеская аскеза питания» (р. 245–270) применены антропологические подходы к изучаемому вопросу, направленные на осмысление феномена монашества в целом. Автор касается смысла аскезы и говорит о стремлении монахов к контролю над телом, борьбе с чревоугодием, их желании вернуться к состоянию Адама. Рассмотрены антропологические модели, которые стоят за пищевым выбором. Касаясь пищевых запретов собственно для монахов, Б. Казо выделяет совокупность причин их отказа от мяса, отмечая, что оно более, чем все прочие продукты, ассоциировалось с плодородием и сексуальностью. Особо отмечено сложное и противоречивое отношение монахов к вину. При несомненной популярности этот продукт оставался в монашеской среде дискутируемым из-за известного эффекта алкоголя. Но при этом он сохранял ценность как лекарство и считался полезным для здоровья. Вторая глава «Свобода и контроль питания протовизантийских монахов» (р. 271–284) посвящена египетским инокам и имеет весьма отдаленную связь с основной темой исследования. Разве что в качестве все того же «идола истоков». Речь, разумеется, идет о рационе пустынножителей разных видов подвижничества, их традициях питания, реконструируемых даже с помощью данных археоботаники. Глава третья «Вопрос равенства у киновитов» (р. 295–302) сначала снова направляет читателя к египетскому монашеству времен Пахомия и Шенуты, затем адресует к идеалам св. Василия Великого и к жизни киновиальных иноков в Малой Азии, и только затем – к соб-

ственно византийскому монашеству. Рассмотрен сложный вопрос сочетания идеалов равенства и реального неравенства в монашеских общинах разного времени. В том, что касается питания, автор отмечает стремление пахомиевой традиции к равенству монахов в отношении количества и качества получаемой пищи, тогда как установления св. Василия Великого отражали более индивидуалистический подход, призванный учитывать потребности каждого. Византийское монашество унаследовало разницу в подходах к теме – если в Студийском монастыре неравенство было нормой, то в обители Богоматери Евергетиды типикон провозглашал равенство иноков.

Завершая обзор монографии, следует констатировать, что Беатрисой Казо была проделана большая работа по собиранию и систематизации интереснейшего материала по важной теме. По многим конкретным сюжетам сделаны оригинальные наблюдения и выводы, которые в полном объеме невозможно было отметить в небольшой рецензии. Автором создан обзорный очерк не только культуры византийского питания, но также религиозности разных слоев общества, раскрывающейся под специфическим углом зрения. Вместе с тем очевидна неравномерность работы. Отдельные сюжеты лишены новизны. Некоторые имеют отдаленное отношение к византийской проблематике. Данные источников палеологовского времени вообще не привлекаются и не участвуют в исследовании темы, что обеспечивает неполноту создаваемой автором панорамы культуры византийского питания, а осязаемое преобладание антропологических подходов отодвинуло на далекий задний план проблемы ее развития.

Information about the Author

Nikolay D. Barabanov, Candidate of Sciences (History), Associate Professor, Department of Archaeology, Foreign History and Tourism, Volgograd State University, Prosp. Universitetsky, 100, 400062 Volgograd, Russian Federation, byzbar@mail.ru, <https://orcid.org/0000-0001-7873-5806>

Информация об авторе

Николай Дмитриевич Барабанов, кандидат исторических наук, доцент кафедры археологии, зарубежной истории и туризма, Волгоградский государственный университет, просп. Университетский, 100, 400062 г. Волгоград, Российская Федерация, byzbar@mail.ru, <https://orcid.org/0000-0001-7873-5806>