

© 1997 г., ЭО, № 5

**В.Г. В л а с о в**

## **РАННЕЕ ЗЕМЛЕДЕЛИЕ: СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЕ РАСТЕНИЯ И ПИЩЕВЫЕ ТРАДИЦИИ**

Принято считать, что система жизнеобеспечения, построенная на основе раннеземледельческих технологий, не имела явных преимуществ перед охотой и собирательством, поскольку характер питания земледельцев изменился далеко не в лучшую сторону. У них «повсюду наблюдается менее разнообразная, в основном растительная диета с резким преобладанием углеводов... Это влечет ослабление сопротивляемости к инфекциям, вызывает хронические заболевания и обуславливает слабое физическое развитие людей». Иными словами, занятие земледелием вело к снижению *качества жизни*. Это объясняет, почему обитавшие по соседству с растениеводами охотники и собиратели «не выказывали желания перейти к производящему хозяйству, хотя не только знали о его существовании, но и обладали необходимыми для его ведения навыками»<sup>1</sup>.

Но что побудило стать на этот путь первых земледельцев и не отступить при отходе от принятых стандартов питания и комфорта? Трудно представить, что люди намеренно создавали для себя худшую среду обитания. Однако такое мнение существует: «Раннее земледелие подразумевает намерение работать усерднее и потреблять больше "третьеразрядной" пищи»<sup>2</sup>. Более основательна версия, согласно которой *накануне земледелия* ряд общин оказался в крайне неблагоприятных условиях и буквально подгалкивался к этой деятельности всей совокупностью сложившихся обстоятельств. Но и это не объяснение: жизнь поливариантна, она всегда идет под давлением множества факторов. Не выделить ведущий мотив, не показать, **как, на основе каких культурных предпосылок было принято это единственно возможное решение**, т.е. не увидеть проблему изнутри, глазами «пионеров» земледелия, значило бы просто уйти от ответа. Так где же ключ к раскрытию загадки раннего земледелия? А, может быть, он в том, что созданные земледельческими обществами **новый образ жизни и новая культурная, в том числе пищевая, среда не были худшими?**

Право на постановку такого вопроса возникает из наблюдения за характером эволюции пищевых традиций в течение последних 10–14 тысячелетий, а также из рассмотрения сложившегося на сегодня положения в сфере культуры питания.

Агрикультурные и пищевые традиции земледельческих народов достаточно известны; в общих чертах они сводятся к ориентации на ограниченный набор *важнейших сельскохозяйственных культур*, продукция которых составляет ядро пищевого рациона конкретного общества. Вегетарианская диета, построенная на основе этого набора, по сути дела является *пищей* данного коллектива, так как ее количество определяет положение этого коллектива на шкале «благоденствие – голод». Таких диет, или моделей питания, в мире сравнительно немного<sup>3</sup>; каждая из них представляет собой довольно жесткую систему, в той или иной степени влияющую на пищевую стратегию целого этноса или группы родственных этносов. Поразительной особенностью этих систем является их безальтернативность, проступающая в полном отсутствии дублирующих вариантов, которые могли бы смягчать продовольственную

ситуацию в случае неурожая основной культуры. В результате «голодовки, которые порой испытывают земледельцы, имеют для них гораздо более тяжелые последствия, чем временные перебои с питанием у охотников и собирателей»<sup>4</sup>.

Яркий пример пищевой монокультуры – хлеб (региональное злаковое растение) в традиционных системах питания многих народов мира. Так, в Индии считается, что «все есть пища, но хлеб есть ее великая мать»<sup>5</sup>. Название одного из видов хлеба – *роти* – входит в наименование пищи почти на всех языках народов Индостана. В арабском мире хлеб из дурры (сорго) называется *таам* – словом, обозначающим пищу вообще; для феллахов «еда не еда, если нет хлеба». Стрель же монокультурна модель питания турецких крестьян: хлеб составляет до трех четвертей их рациона<sup>6</sup>.

Эта традиция свойственна и русским, хотя вряд ли она объясняется геоклиматическими условиями их жизни: «На севере при усиленном химизме дыхания хлеб особенно необходим. Мясо для русских не заменяло хлеба. Они почти нисколько не ценили естественное изобилие животной пищи и только хлеб считали главизною всего и "самой животины". В случае неурожая или какого-нибудь недостатка хлеба русские испытывали страшные бедствия, несмотря на изобилие животной пищи»<sup>7</sup>. Последнее абсолютно верно.

Попытки воспользоваться дикорастущей флорой имели место, но они явно не были включены в культурную традицию и потому оказывались нерезультативными: «пищевые заменители» решительно не выполняли функцию пищи. В голодные, т.е. бесхлебные, годы русский крестьянин «ест всякую гадость: желуди, древесную кору, болотную траву, солому... Он почти отравляется.. пухнет или сохнет... являются страшные болезни»<sup>8</sup>. Но вряд ли прав польский этнограф К. Мошинский, полагая, что «только значительным развитием скотоводческо-земледельческого хозяйства, его древностью и длительными периодами экономического благополучия в древности можно объяснить такое несовершенное знание наиболее употребительной части дикорастущих съедобных растений, которое до сих пор поражает наше воображение»<sup>9</sup>. Экономический редукционизм – крайне неподходящий инструмент для исследования традиционного общества. Традиция – одна из форм накопления и сохранения полезных, жизненно важных результатов познания окружающего мира. Суть каждой традиции заключается в ней самой, в факте ее существования: она не сводится к «выгоде» и не отменяется «невыгодностью». Это относится и к культуре питания: «хлебная» диета, сложившись, стала **традицией** – той средой и одновременно тем механизмом, которые затем жестко программировали определенную направленность производственной деятельности общества, блокируя поиски обходных путей.

В этнографической, сельскохозяйственной, медицинской литературе содержится немало материалов, иллюстрирующих «простоту» вегетарианской диеты земледельческих народов и описывающих различные меры по поддержанию ее стабильности, главным образом посредством норм религиозного, нравственного и социального характера. Это прежде всего ритуальные запреты. Так, например, в Древнем Египте действовал запрет на употребление в пищу конских бобов (*Faba vulgaris*): жрецам не позволялось даже смотреть на них, население испытывало к ним (или демонстративно выражало) отвращение<sup>10</sup>. В Сирии по распоряжению верховного жреца богини Кибелы было запрещено вводить в пищевой рацион листовую свеклу (*Beta maritima*), которая проникла туда с островов Средиземного моря<sup>11</sup>.

Реакция на «чужую пищу» особенно впечатляет, когда сведения о ней приходят из сравнительно недавнего прошлого. Арабы периода колониальных притязаний считали, что для них вредны орешки пинии, свекла, лебеда, марь, репа, горный базилик, щавель, пажитник, кунжут; из лекарств – ягоды можжевельника и семена Авраамова дерева; для зубов и десен очень вреден порей<sup>12</sup>. В средневековой Италии (XIV в.), культура которой во многом определялась «варварским слоем» ее населения, считали разрушительными для здоровья плоды многих деревьев семейства розоцветных:

Персики, яблоки, груши...

Все это черную желчь возбуждает и вредно болящим.

Особенно вредны груши:

Груши нам груша дает, но они без вина ядовиты.  
Коль ядовиты они, порицания груша достойна.  
Противоядьё – вареные груши, сырые – отравы<sup>13</sup>.

Это записано спустя тысячелетие после вторжения на Апеннинский п-ов кельтских и германских племен: 40 поколений северных пришельцев прожили рядом с грушей и твердо верили, что она ядовита. И это притом, что хотя розоцветные – интродуцированные растения (их родина Восточная Азия), но античный мир давно их принял и широко культивировал: у Плиния Старшего описано 39, у Колумелы – 18 сортов груши<sup>14</sup>.

Было бы упрощением полагать, что пищевые запреты древних основаны на «предрасудках» и поддерживались за счет «консерватизма». Ныне предпринимаются шаги, призванные выявить научные эквиваленты эмпирическим данным, свидетельствующим об опасности чужой пищи для здоровья и даже выживания народа. В работах В. Серошевского, Х. Диссельхоффа, Дж.М. Эндрюса, Ч. Дэвенпорта исследуются болезненные реакции, вызванные не только переходом в течение одного поколения с белковой диеты на углеводную, но даже введением в вегетарианский рацион нового растительного продукта, служащего привычной пищей в соседних группах<sup>15</sup>. Г.М. Шелтон нашел, что изменение состава пищи вызывает «заметные изменения в наследственных характеристиках... Из-за неправильного питания ухудшается состав как крови, так и зародышевой плазмы»<sup>16</sup>. Однако неразвитость подобных исследований не позволяет расценивать их выводы как абсолютно достоверные.

Еще несколько примеров. Известно, что в Европе распространение картофеля сопровождалось распространением золотухи (скрофулеза – экссулятивного диатеза, осложненного туберкулезом кожи и лимфатических узлов)<sup>17</sup>. Русские солдаты, познакомившиеся с картофелем в Пруссии (1756–1763 гг.), нашли, что он вызывает расстройство желудка<sup>18</sup>. Несколько ранее русская армия страдала из-за резкого перехода с ржаного хлеба на пшеничный (Крым, 1736 г.)<sup>19</sup>. Но и пшеница бывает разной (известно более 25 ее видов); в Китае в начале XIX в. ее разделяли на две категории: северную и южную, причем по мнению жителей северных провинций их пшеница «цветет днем, имеет шелуху тонкую, мучнистого вещества много и в пище здорова. Южная пшеница цветет ночью и трудно варится в желудке, это происходит от почвы»<sup>20</sup>. Сходный мотив звучал и в античное время: «Из хлебных злаков питательнее те, которые произрастают в холмистой местности, чем в равнинной»<sup>21</sup>. Но, может быть, существенную роль играли здесь не географические или ландшафтные зоны, а пищевые традиции соответствующих локальных общностей?

Для народов, далеких от пшеничных полей, любые мучные изделия таят потенциальную угрозу их здоровью. Когда современные эскимосы оказались вынужденными перейти на мучную и другие виды европейской пищи, они вместе с ней получили и новые болезни: рахит, авитаминоз<sup>22</sup>. Подобное явление зафиксировано на о-вах Полинезии: когда во время великой депрессии 1930-х годов связь с внешним миром оборвалась и иссякли запасы муки, кофе, галет и тушеной говядины, полинезийцы «вернулись к простому образу жизни своих предков – ели рыбу, птицу, корни, кокосовые орехи. И стали только здоровее»<sup>23</sup>.

По-видимому, аналогичная ситуация складывается и в среде мигрантов в случае резкого отрыва от привычной среды обитания и изменения модели питания. В частности, такой подход может прояснить факт загадочного исчезновения скандинавских переселенцев в Гренландии в начале XV в., выродившихся якобы от недоедания и болезней<sup>24</sup>. Но если принять во внимание наступившее похолодание («малый ледниковый период»), сделавшее невозможным выращивание ячменя, более обоснованной окажется версия, согласно которой эти потомки викингов погибли не от недостатка пищи, а «из-за неправильного питания»<sup>25</sup>, поскольку из их рациона выпало традиционное мучное ядро.

Не удивительно, что забота о недопущении чужой и, следовательно, вредоносной пищи выступает как неотъемлемый признак народной культуры, один из ее векторов, приобретавший временами обостренные формы и выразившийся в применении силы для защиты сложившихся пищевых норм. Примером могут служить так называемые картофельные бунты в России, состоявшие в противодействии крестьян правительству, которое указами 1765 и 1840 гг. требовало «сплошной картофелизации» всей страны. Крестьяне «упорно отвергали эту овощ как вредную и для урожая хлебов... долго упорствовали допустить предполагаемые посевы... До того чуждались этого продукта, что не позволяли и посторонним людям вносить его в свои дома»<sup>26</sup>. Или другой пример: взрыв неожиданного вандализма аборигенов о-ва Пасхи, уничтоживших огород капитана Ж.Ф. Лаперуза. Европейский культуртрегер пытался обогатить туземную флору капустой, свеклой, кукурузой, тыквой, грушей, сливой, апельсином, лимоном и некоторыми другими полезными растениями, но местные жители, предчувствуя беду, выдергали «дурную поросль»<sup>27</sup>. Здесь важно подчеркнуть «оборонительный характер» этих народных акций: крестьянский протест был ответом на насильственное внедрение пищевого новшества или на угрозу такого насилия.

Тем не менее «битва» за незыблемость крестьянского меню оказалась проигранной. На протяжении последних двух-трех столетий рацион рядового европейца расширялся и трансформировался до неузнаваемости. Древняя земледельческая диета не исчезла вовсе, но в соответствии с классической схемой эволюции культуры, вытесненная из повседневной практики, она стала достоянием ритуала, перешла в разряд *обрядовой пищи*. Кутья, коливо, пастьера, фроменти – архаичность способов приготовления этих каш и их место в культуре народов Европы указывают на то, что некогда, в «эпоху сновидений» эти блюда были обычной пищей предков славян, греков, итальянцев, англичан.

Обрядовое значение присуще многим элементам трапезы. Особую роль в ней играют *национальные блюда*, которые служат выразителями этнического своеобразия и символами этничности. В их числе – итальянская полента, макароны на юге Европы, лепешки из ячменной или овсяной муки и каши на севере<sup>28</sup>. Сюда можно добавить болгарский таратор, русские щи, литовские цеппелины и многое другое. Однако в реальной системе питания современного европейца указанные блюда отнюдь не занимают центрального положения, а зачастую попросту отсутствуют; это тоже памятники, хотя и относительно более позднего времени.

Наконец, существует понятие «национальная кухня», которое, казалось бы, должно охватывать совокупность пищевых традиций и культуры питания соответствующих наций. Вне европейской цивилизации оно во многом отвечает такому определению, но в Европе унификация питания привела к тому, что «национальные кухни» в лучшем случае – указатели местных вкусовых пристрастий: их создателями были не диетологи, а гурманы. В результате такая «кухня» в наименьшей степени является компонентом культуры повседневности, в наибольшей – объектом коммерческой эксплуатации.

Итак, случилось то, что, видимо, должно было случиться: судьба традиционной культуры как целостной системы трагична, и традиционная пища не избежала ее. На этом можно было бы поставить точку, считая выбранную тему имеющей сугубо иллюстративное значение, если бы не одно обстоятельство. Мир развивается материалистически, дыхание *прогресса* пронизывает лишь внешние, физические аспекты бытия (идеологические спекуляции по поводу духовного роста легко могут быть вынесены за скобки), и все созданное в этом русле предстает полностью замещившим своих древних предшественников. Это значит, что общество, сознавая издержки такой модели развития, в целом принимает ее. Сегодня вряд ли можно встретить утверждение, что, например, шоссе хуже, чем разбитый проселок, автомобиль хуже телеги или телефон хуже сложенной рупором ладони. И пожалуй, только действующая ныне **система питания** вызывает настороженность, а чаще резко отрицательную оценку.

С наибольшей категоричностью такая оценка высказана так называемой школой *натуральной гигиены*, или *натуропатии*, сложившейся на Западе в середине XIX в. Характерная особенность, «визитная карточка» этого направления – осуждение обычной практики «смешанного питания», основанной на свободном, ничем не ограниченном расширении номенклатуры применяемых продуктов и их произвольном сочетании. По Г.М. Шелтону, «ни одна пищеварительная система никогда не была рассчитана на то, чтобы усвоить подобное безбожное сочетание пищи, помоев и "облегчающих" средств. Желудки людей, которые все это потребляют, превратились в отстойные места и мусорные свалки. Брожение и гниение там неизбежны», поэтому «подобное питание скорее отравляет, нежели насыщает организм»<sup>29</sup>. В противовес общепринятому пищевому варварству *натуральная гигиена* предлагает скрупулезно разработанную систему раздельного (естественного, рационального, интегрально-биологического) питания.

Нетрудно заметить, что принятое ныне «смешанное питание» является антиподом не только натуропатии, но и древних земледельческих диет. При этом открывается возможность интерпретировать последние как эмпирически сложившиеся версии *раздельного питания*. Но это было бы натяжкой: проводить аналогию между неолитической и ультрасовременной системами вряд ли правомерно, хотя бы потому, что они базируются на совершенно различных исходных принципах. *Натуропатия* сводит питание к пищеварению и рассматривает последнее исключительно как химический процесс. Полноценное переваривание и усвоение пищи (ортоτροφия) достигается благодаря тому, что все происходящее в желудочно-кишечном тракте рассчитывается и дозируется, как в колбах и ретортах химической лаборатории<sup>30</sup>. Введение строгих рационов не имеет никаких иных обоснований кроме намерения предложить для каждого приема пищи набор химически совместимых компонентов.

Апелляция к науке – серьезный аргумент, однако нельзя забывать о том, что наука о питании уже неоднократно себя компрометировала. Не так давно главенствовала «научно обоснованная» *теория сбалансированного питания*, согласно которой назначение пищи – быть строительным материалом для постоянно возобновляющихся клеток. Поэтому наиболее полезными продуктами считались носители белка; но теперь говорят, что белок вреден (старая норма 120–150 г белка в сутки считается чудовищной, достаточно 15–25 г<sup>31</sup>). Затем пищу стали трактовать как источник калорий, при этом делался упор на жиры и углеводы, особенно на сахар; сегодня же сахар объявлен пищей «медленного умирания»<sup>32</sup>. Вряд ли стоит удивляться, если в недалеком будущем «научно» обнаружится какой-то провал и в выкладках *натуральной гигиены*.

Но уже сейчас намерение натуропатов «дать *организму все вещества*, в которых он нуждается»<sup>33</sup>, настораживает. Из гастронома, из булочной, с рынка мы несем не «вещества», а продукты питания; за обеденным столом сидят не «организмы», а люди. Так что химия химией, но диетология, если она хочет быть гуманной, свое кредо должна выразить иначе, например так: «Дать **человеку необходимую ему пищу**». Это особенно важно с учетом того, что основное отличие человека от представителей прочего органического мира – *разумность* – означает вместе с тем и **культуристость** (ибо наличие разума проявляется в создании культурной среды), что упорно игнорируют универсалисты всех направлений: химики, биологи, физиологи, социологи, экономисты, политики и прочие. Ведь пища – не только топливо и строительный материал, но также **элемент культуры**.

Впрочем и натуропаты испытывают необходимость в опоре на «традиции», очевидно, понимая, что в противном случае их теория повисает в воздухе. Исторический прецедент, предлагаемый ими как модель идеального питания, – это «диета людей каменного века», в которой «злаки отсутствовали начисто: 65% их еды составляли фрукты и овощи, а 35% – мясо диких животных». Этот рацион «может служить образцом для современного человека», который отныне должен именоваться не плотоядным, а *плодоядным* существом<sup>34</sup>.

Но как вычислены эти проценты и почему выбран именно этот биологический срез (как наиболее полный аналог физиологической конституции современного человека)? Система пищеварения эволюционировала в течение сотен миллионов лет, при желании можно спуститься по хронологической шкале до моллюска или до амебы и там искать образцы ортотрофии. «Научных обоснований» для такого шага найдется с избытком. Но это будут очередные перлы механистического подхода к человеку.

Тем не менее поиски истоков любого явления – и культура питания не представляет исключения – это добротный исследовательский прием, открывающий наиболее короткий путь к познанию сущности явления. Важно лишь правильно установить дистанцию, отделяющую «время истоков» от современности, т.е. определить эпоху, в которой предполагаемые «истоки» открывают некое смысловое пространство, протянувшееся вплоть до наших дней.

Современное человечество в культурно-историческом измерении представляет собой совокупность локальных обществ, структурированную по этническому признаку. Формирование этносов, видимо, началось в период «неолитической революции» в связи с переходом к производящему хозяйству<sup>35</sup>; одним из факторов этногенеза была выбранная обществом система питания. Культивирование определенного пищевого растения и основанная на нем скудная вегетарианская диета, являвшиеся поначалу актом адаптации конкретного общества к местной среде, в дальнейшем становились «второй природой» этого общества, элементами его нового культурного окружения – частью его *этнической культуры*; благодаря этому каждый член общества становился человеком нового типа – *человеком этническим*, принадлежащим определенному этносу. Однако многое говорит о том, что раннеземледельческая диета при ее длительном и систематическом употреблении перестраивала этнос и биологически, корректируя физиологические процессы. Для нашей темы не имеет значения, какие компоненты растительной пищи вызывают эти сдвиги, важен общий результат: эта пища «формирует характер и даже мировоззрение человека»<sup>36</sup>. Уточним: этнический характер, этническое мировоззрение. Неудивительно, что пища в древности служила едва ли не главным мерилom или символом этничности: «Скажи мне, что ты ешь, и я скажу тебе, кто ты» или короче «Вы – то, что вы едите».

Итак, для той – большей части современного человечества, которая имеет земледельческие корни и культура которой пронизана духом этничности, – исходными, базовыми моделями или образцами питания, очевидно, следует считать вегетарианские диеты, сложившиеся «на заре земледелия».

Далее предстоит выяснить, что представляли собой эти диеты, и если они имели существенные различия – так что могут быть сведены в несколько групп (или категорий), – то в какой хронологической последовательности чередовались эти группы и в каких географических параметрах шло становление соответствующих народов, их культур и образа жизни.

О некоторых из этих диет (точнее, об их современных вариантах) уже упоминалось выше. Из них наиболее известная нам – хлеб (пшеничный и ржаной); в более широком аспекте можно говорить о мучных, крупяных и жидких блюдах из зерен растений семейства злаков. Это, безусловно, традиционная пища земледельцев. С некоторых пор (европейское Просвещение, конец XVIII в.) утвердилось мнение, что именно выращивание злаков стало первым актом древнего земледелия (об огородничестве как о более ранней стадии знали, но не принимали его в расчет)<sup>37</sup>. Позже Л.Г. Морган снял проблему огородничества тем, что счел это явление более поздним, чем полеводство<sup>38</sup>, а пересказавший моргановскую схему общественного развития Ф. Энгельс свел все раннее земледелие целиком к возделыванию злаков<sup>39</sup>. Эта позиция стала дежурным клише для отечественных историков неолита: «Хлебные крахмалосные растения, злаки... занимают первое место в культуре земледелия. Их возделывание и составляет основу крупнейшего завоевания в последнекаменный период истории человечества»<sup>40</sup>. Овладев злаками, человек, «подобно космонавту... оторвался от

притяжения Земли, в данном случае перестал зависеть от природных условий так сильно, как все животные»<sup>41</sup>.

Задачу древнего человека, тем более земледельца, во что бы то ни стало «оторваться от Земли» оставим на совести авторов подобных откровений. И обратим внимание: в этой формуле содержится определенная идеологема, присущая, однако, не древнему, но исключительно нашему времени. Вольная или невольная модернизация прошлого – наиболее частый грех исторических экскурсов, акцентирующих внимание на интерпретации событий. Современному человеку трудно представить себе такую позицию, когда и взгляд, и интерес направлены вниз, к непроницаемой толще земли, а то избобилие пищи, которое прямо перед глазами, почему-то игнорируется. Ведь если «история доказала», что зерновые культуры представляют магистральное направление развития сельского хозяйства, то, следовательно, и начало растениеводства должно совпадать с исходным пунктом этой магистрали. Есть в *зерновой гипотезе* и определенная идеологическая направленность: не случайно в советское время область знаний о «первобытном обществе» составляла раздел не столько истории, сколько идеологии<sup>42</sup>.

Теоретической базой представления о первичности злаков стала идея Н.И. Вавилова о начале культивирования растений в предгорьях субтропического пояса, причем в наиболее древних земледельческих центрах занимались прежде всего domestикацией ячменя, пшеницы, риса, проса, кукурузы<sup>43</sup>. И современные исследователи, хорошо знакомые с иными взглядами, строго следуют принятой версии: любой экскурс в историю земледелия начинается с Передней Азии, где в сиропалестинском регионе в X или IX тыс. до н.э. уже выращивали пшеницу однозернянку, полбу (эммер) и ячмень<sup>44</sup>. Переход к земледелию в других географических зонах, по их мнению, произошел позже, и какие бы растения не занимали там приоритетного положения, ясно, что в качестве первых сельскохозяйственных культур человек выбрал злаки.

Но достаточно ли это ясно? Всю информацию о том, что было раньше, что позже, поставляет археология, однако круг ее источников весьма ограничен. Еще в 1950-е годы было замечено, что ни о возникновении земледелия, ни о ранних его стадиях достоверных свидетельств нет<sup>45</sup>, и с тех пор существенного продвижения не произошло. «Наши познания о начале земледелия настолько ограничены, что мы не можем быть уверены в том, какие растения первоначально культивировались. Строго говоря, большая древность находок злаков вовсе не равнозначна большей древности начала их культивирования, так как зерно лучше сохраняется в археологических слоях, чем другие растения и плоды. Возможно, что начало земледелию было положено посадкой клубневых растений, а не посевами злаков»<sup>46</sup>.

Существует немало свидетельств того, что выращиванию и, следовательно, употреблению в пищу злаков предшествовали периоды, когда ведущими сельскохозяйственными культурами были растения других ботанических семейств, входящие в другие агротехнические группы. [Кстати, последние считаются компонентами *искусственной классификации* растений, поскольку здесь не учитываются *родственные связи* между ними, что возможно лишь при *естественной классификации*<sup>47</sup>. Однако объединение культурных растений в такие группы, как *зерновые* (злаки), *другие зерновые* (зерно-бобовые), *корне- и клубнеплодные* и *прочие* (масличные, пряные, овощные, технические и т.д.) по-своему органично, что подтверждается рядом соответствий между принятой здесь рубрикацией и *народной номенклатурой растений*<sup>48</sup>.]

Весьма показателен ритуал, совершавшийся ацтеками в период XIV–XVI вв., когда на Мексиканском нагорье господствовала кукуруза. Центральным событием ритуала было приготовление жертвенного хлеба из семян амаранта (*хуаутли*, *Amaranthus paniculatus*). Этот хлеб делался в форме идола с глазами из фасоли и зубами из семян тыквы. Идолу приносили в жертву ладан, цветы, пультке и другие дары. В конце церемонии пультке выпивали, все съедобные приношения съедали, включая и самого

идола; больные хранили частицы этого хлеба как лекарственное средство. Отсутствие в нем кукурузы объясняют тем, что амарант, фасоль и тыква – наиболее древние, «коренные» растения мексиканской культуры, которые domesticiрованы раньше кукурузы, причем это могло произойти не обязательно в Мексике, но в каком-то «ином исходном центре»<sup>49</sup>. Семена амаранта найдены в неолитических поселениях Центральной Европы; до сих пор амарант как зерновая культура возделывается в Центральной и Южной Америке, в Индии, Китае и Восточной Африке<sup>50</sup>.

Аналогична история зерновой, хлебной лебеды (*мару*). Ее древнее распространение примерно совпадает с распространением амаранта, во всяком случае районы реликтового употребления имеют ту же локализацию: марь стенная (*Chenopodium murale*) – в Гималаях, хлебная марь – в мексиканской (*Ch. nuttalliae*) и перуанской (*Ch. quinoa*) культурах<sup>51</sup>. В неолите Швейцарии лебеда (*Ch. album*) была зерновой культурой<sup>52</sup>, в Южной Европе она оставалась таковой еще в античное время: из нее пекли блинчики и варили кашу. Кудьтивировалась она и в Восточной Европе, в ее центральночерноземных районах (также для приготовления хлеба и каши): слово «лебеда» родственно понятиям «седа» и «баланда»<sup>53</sup>. Но когда это было? Усилия монаха Киево-Печерского монастыря Прохора кормить лебедой окружающее население (при неурожае злаков) – с превращением ее в хлеб – описаны как чудо<sup>54</sup>. К XII в. эта культура уже была утрачена, память о ней переходила в категорию сакрального предания.

Но растения из группы «других зерновых», хотя они исторически и предшествовали злакам, вряд ли были теми избранниками, внимание к которым положило начало земледелию. Еще в 1928 г. В.Г. Богораз-Тан писал: «Древнейший корнеплод Европы, репа, южно-американская маниока, перуанский картофель, полинезийский ямс и проч., все это древнейшие культурные растения». Первичное земледелие представляет собой «разведение съедобных корней с превращением их из тощих палок в мясистые корнеплоды»<sup>55</sup>. За три четверти столетия эта точка зрения не опровергнута (хотя усилиями пропагандистов *зерновой гипотезы* вытеснена с поверхности научного и обиходного знания). К примеру, ряд исследователей истории американского земледелия считает, что «культурное освоение кукурузы есть завершение, а не начало процесса возникновения земледелия... первоначальные навыки возделывания растений люди получили главным образом на клубневых культурах (маниока, картофель и др.)»<sup>56</sup>. Авторы коллективной монографии «Этнография питания народов стран Зарубежной Азии» придерживаются того же мнения относительно последовательности domestикации растений: они утверждают, что различные корне- и клубнеплоды, прежде всего таро и ямс, были древнейшими сельскохозяйственными культурами. «Примитивное земледелие с возделыванием корнеклубнеплодов во всей Южной и Юго-Восточной Азии могло существовать задолго до привнесения переднеазиатских и африканских хлебных злаков и создать почву для domestикации местных злаков, дагуссы (*Eleusine indica*) и риса (*Oryza* sp.), причем культурные формы последнего, возможно, восходят к сорнякам клубнеплодных культур»<sup>57</sup>.

Реальность этого вывода вполне подтверждается опытом вхождения в систему производящего хозяйства современных народов: «Переход к возделыванию клубнеплодов, требовавших меньшей заботы и менее регулярного труда, являлся для населения с присваивающим хозяйством более легким, чем переход к рисоводству и, видимо, вообще к возделыванию культурных злаков. Выращивание клубнеплодов позволяло в значительной мере сохранить привычный образ жизни и не приводило к резкому отказу от прежней культурной традиции. Поэтому в ряде районов прослеживалась постепенная эволюция от охотничье-собирающего хозяйства к выращиванию таро и ямса... Именно этим путем шло развитие земледелия у сеноев Малаккского полуострова, айнов Хоккайдо и некоторых других народов Восточной и Юго-Восточной Азии»<sup>58</sup>.

Определенный свет на рассматриваемую проблему проливает известный, но, к сожалению, забытый (или старательно замалчиваемый) спор о том, что было первичной *обработанной* растительной пищей – каша или хлеб. Н.Ф. Сумцов,



начавший этот спор, стоял на «кашном» варианте. По его мнению, приготовление «хлебной пищи» прошло следующие ступени развития: «Простое поджаривание зерен, размельчение их посредством ручной мельницы и употребление в пищу в смоченном виде, в виде кашицы и, наконец, приготовление печеного хлеба»<sup>59</sup>.

Действительно, если бы каше-хлебные блюда всегда готовились только из зерновых культур, то эволюция получаемых из них продуктов, по-видимому, должна быть такой. Но откуда следует, что понятие «хлеб» тождественно понятиям «пшеница» или «рожь»? Простой пример, не объяснимый при универсализации зерна: в Синайской пустыне выпало «нечто мелкое, круповидное... И Моисей сказал им: это хлеб, который Господь дал вам в пищу... И нарек дом Израилев хлебу тому имя: манна...». Употреблять этот продукт можно было по-разному: «Что надобно печь, пеките, и что надобно варить, варите» (Исход, 16:14, 15, 23, 31). «Народ... собирал ее, и молот в жерновах или толок в ступе, и варил в котле, и делал из нее лепешки» (Числа, 11:8).

Что это было (за рамками «чуда»? Считается, что это продукт, образующийся на коре тамариска (*Tamarix mannifera*). Природа продолжает функционировать и по завершении библейских событий; манна существует по сей день, она широко применяется нынешними насельниками пустыни – бедуинами<sup>60</sup>. В северных областях Центральной и Восточной Европы источником «манны» служит другое растение – чистяк весенний (*Ficaria verna*): собственно *манной* являются клубневидные наросты на его корнях. «Чудо» возникает, когда это растение покрывает горы или крутые склоны холмов: проливные дожди вымывают из земли белоснежные шарики, а в долинах собирают «небесную пшеницу» и употребляют в пищу. Польское народное название чистяка – «пшонка» – указывает на высокую пищевую значимость этого растения<sup>61</sup>.

«Хлебное» применение корнеплодов отмечено в культуре аборигенов Австралии. Особой популярностью в центре континента пользуется сыть круглая (*elk*, *Suregada rotundus*): ее клубни перемалывают на песчаниковых плитах, замешивают тесто и делают лепешки, которые пекут на горячих камнях. Этот способ, безусловно, архаичнее «каши»<sup>62</sup> – он проще и не требует посуды; применение такой технологии обработки растительного сырья исчерпывающе заполняет «кулинарную нишу» в период докерамического неолита.

Первичность «хлеба» указывает на то, что *первичной растительной пищей*, которую человек воспринял как *основную* в системе его жизнеобеспечения, были *корнеплоды*: «Размалывание клубней и печение из них предшествовали применению этих приемов к зернам»<sup>63</sup>. Каша же – сугубо зерновое блюдо, в то время как лепешку можно испечь из любого исходного продукта, в том числе и при отсутствии зерна.

Восприятие корне- и клубнеплодов как первичной земледельческой пищи оставило след в языке: в Меланезии и Новой Гвинее ряд местных понятий «пищи вообще» соответствует либо названию растения (*таро*), либо блюда из него (пудинг из ямса)<sup>64</sup>. В Китае «пищей вообще» (*фань*) сейчас называют кашные блюда, преобладающие в системе питания населения южных провинций (в бассейне Янцзы); севернее, в бассейне Хуанхэ главенствуют блюда из муки, которые «фань» не являются. Возможно, исторической основой такого распределения было то, что на стадии ручного (мотыжного) земледелия в долине Янцзы ведущими культурами и, следовательно, «пищей вообще» были корнеклубнеплоды<sup>65</sup>.

Европа не относится к числу очагов первичного земледелия; по-видимому, влиянием древних земледельческих культур можно объяснить следы особого отношения европейцев к подземным частям растений. Один пример. В святочном цикле многих народов Европы совершается ритуальное сожжение рождественского полена; зола, образующаяся в результате этого действия, используется как целебное средство. Судя по всему, обретение золой такого свойства воспринимается как само собой разумеющееся: все, что связано с актом священнодействия, священо. Но лечебные свойства этой золы могут иметь и дополнительный источник. Перед тем, как поджечь полено, его посыпают зерном, поливают медом, вином, растительным маслом, кладут на него кусочки еды<sup>66</sup>: следовательно, это зола не только древесная, но и пережженной

пищи – очевидно, главной пищи, «пищи вообще». В работе, впервые опубликованной в 1959 г., сделано важное уточнение: «Во всей Европе до сих пор распространен обычай во время зимнего солнцестояния обугливать над огнем корневище и разводить его пепел в вине. Это снадобье якобы излечивает людей и животных и защищает от удара молнии»<sup>67</sup>. К сожалению, не указано, корневище какого растения применялось для этой цели; вероятно, твердых правил уже не существовало. Возможно, это корень цикория: в Германии совершался календарный обряд заготовки этого корня<sup>68</sup>; а может быть, это корневище девясила: в Древнем Риме оно считалось пищевым продуктом, весьма полезным для здоровья (отмечено, что императрица Ливия употребляла его ежедневно)<sup>69</sup>. Но для современного европейца любое корневище в этом обряде – скорее всего просто символ некоей древней культуры.

Итак, мы имеем две гипотезы, описывающие становление земледелия и состав ранней земледельческой пищи, из которых одна утверждает приоритет злаков, другая – корне- и клубнеплодов. Эти версии построены на разных источниковых базах (первая – на археологической, вторая – на этнографической), каждая опирается на собственную систему аргументации, поэтому в эвристическом плане они несопоставимы. Предметом сравнения могли бы стать полученные выводы, но поскольку в обоих случаях они являются результатами реконструкций на основе неполной исходной информации, выбор между ними вряд ли может носить непредвзятый характер. Определенное препятствие для объективной оценки «злаковой» гипотезы представляет присущий ей налет идеологизации, а также модернизации прошлого. Значительная трудность для восприятия «корне- и клубнеплодной» гипотезы вызывается слишком большой дистанцией, отделяющей соответствующий период от нынешнего времени, а также отсутствием прямых доказательств, столь необходимых приверженцам строгой фактографии. Это примерно такая же ситуация, по поводу которой иронизировал американский исследователь Э. Доран. Рассматривая версию о плавании посланца китайского императора в Америку (в III в. н.э.), он заметил, что современный «научный мир» сможет принять ее только в том случае, если американцы представят ему камень с иероглифической надписью: «Здесь был Сю Фу»<sup>70</sup>.

Гипотезу о приоритете корне- и клубнеплодов можно сравнить с текстом, записанным на грифельной доске в первый час занятий. На втором часу он был стерт и на этом месте написано что-то другое, на третьем часу стерто и это... И вот к концу дня по крупицам мела, по царапинам на доске мы пытаемся разобрать слова, начертанные угром.

Такую задачу исследователь ставит перед собой не впервые. Еще римский историк Плиний Старший сетовал об утрате культуры давно ушедших поколений – того, «что было открыто в древности и о чем (позднейшими писателями. – В.В.) не сказано ни слова по лености и забывчивости. Разве причины этой язвы иные, чем общие причины язв всего мира? Пришли на смену другие обычаи, другим у людей занят ум». Тем не менее свой долг историка он видит в том, чтобы заняться «исследованием того, что позабыто; незначительность некоторых вопросов не отпугнет нас»<sup>71</sup>.

#### Примечания

<sup>1</sup> История первобытного общества. Эпоха первобытной родовой общины. М., 1986. С. 266–267; История Европы. Т. 1. М., 1988. С. 72.

<sup>2</sup> Ламберг-Карлловски К., Саблов Дж. Древние цивилизации. Ближний Восток и Мезоамерика. М., 1992. С. 213.

<sup>3</sup> Арутюнов С.А. Пища // Свод этнографических понятий и терминов. Вып. 3. Материальная культура. М., 1989. С. 138.

<sup>4</sup> История первобытного общества... С. 266.

<sup>5</sup> Андреев А.Н. Домашний хлеб и сдоба. М., 1993. С. 3.

<sup>6</sup> Этнография питания народов стран Зарубежной Азии. М., 1981. С. 15, 38, 39, 69.

<sup>7</sup> Шапов А. Историко-географическое распределение русского народонаселения // Русское слово. 1865. № 9. С. 18.

<sup>8</sup> Заблоцкий-Десятовский А.П. Граф П.Д. Киселев и его время. Т. IV. СПб., 1882. С. 328.

- 9 Цит по кн.: Меркулова В.А. Очерки по русской народной номенклатуре растений. М., 1967. С. 24.
- 10 Синская Е.Н. Историческая география культурной флоры (На заре земледелия). Л., 1969. С. 315.
- 11 Там же. С. 88.
- 12 Ибн Сина Абу Али. Канон врачебной науки. Избранные разделы. Ч. 2. Москва; Ташкент, 1994. С. 100, 177.
- 13 Арнольд из Виллановы. Салернский кодекс здоровья. М., 1970. С. 19, 24.
- 14 Жуковский П.М. Культурные растения и их сородичи. Л., 1964. С. 57.
- 15 Козинцев А.Г. Переход к земледелию и экология человека // Ранние земледельцы. Этнографические очерки. Л., 1980. С. 30.
- 16 Шелтон Г.М. Основы правильного питания. М., 1992. С. 70–71.
- 17 Энгельс Ф. Диалектика природы // Маркс К., Энгельс Ф. Соч. Т. 20. М., 1961. С. 496.
- 18 Лехнович В.С. К истории культуры картофеля в России // Материалы по истории земледелия СССР. Сб. 2. М.; Л., 1956. С. 261.
- 19 Алмазов Б.А. Хлеб наш насущный. Л., 1991. С. 217.
- 20 Синская Е.Н. Указ. раб. С. 238.
- 21 Цельс А.К. О медицине (В 8-ми книгах). М., 1959. С. 79.
- 22 Этнография / Под ред. Ю.В. Бромлея, Г.Е. Маркова. М., 1982. С. 167.
- 23 Даниэльссон Б. Счастливый остров. М., 1962. С. 77.
- 24 Гуляев В.И. Доколумбовы плавания в Америку: мифы и реальность. М., 1991. С. 124–125.
- 25 Борисенков Е.П., Пасецкий В.М. Тысячелетняя летопись необычайных явлений природы. М., 1988. С. 67.
- 26 Успехи государственных крестьян в сельском хозяйстве // Журнал министерства гос. имуществ. Ч. 5. СПб., 1842. С. 172; см. также: Терещенко А. Быт русского народа. Т. 1. СПб., 1848. С. 310–311.
- 27 Хейердал Т. Древний человек и океан. М., 1982. С. 199.
- 28 Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Исторические корни и развитие обычаев. М., 1983. С. 164, 172.
- 29 Шелтон Г.М. Указ. раб. С. 145, 146.
- 30 Там же. С. 28, 91, 119.
- 31 Раздельное питание. Минск, 1996. С. 6, 203.
- 32 Там же. С. 171.
- 33 Там же. С. 5.
- 34 Гозулан М.Ф. Попрощайтесь с болезнями. М., 1996. С. 145–146.
- 35 История первобытного общества... С. 473.
- 36 Шелтон Г.М. Указ. раб. С. 29.
- 37 История первобытного общества... С. 245.
- 38 Морган Л.Г. Древнее общество. Л., 1934. С. 17.
- 39 Энгельс Ф. Происхождение семьи, частной собственности и государства. М., 1953. С. 23–24.
- 40 Семенов С.А. Происхождение земледелия. Л., 1974. С. 20.
- 41 Алмазов Б.А. Указ. раб. С. 9.
- 42 Размышления о судьбах науки // Этнограф. обозрение. 1996. № 5. С. 5.
- 43 Вавилов Н.И. Происхождение и география культурных растений. Л., 1987. С. 163–167, 297–323.
- 44 История первобытного общества... С. 250–251; Шнирельман В.А. Возникновение производящего хозяйства. М., 1989. С. 31, 40–46; Лисицына Г.Н., Прищепенко Л.В. Палеоэтноботанические находки Кавказа и Ближнего Востока. М., 1977. С. 97–99.
- 45 Косвен М.О. Очерки истории первобытной культуры. М., 1957. С. 63, 68.
- 46 Монгайт А.Л. Археология Западной Европы. Каменный век. М., 1973. С. 201.
- 47 Биологический энциклопедический словарь. М., 1986. С. 260.
- 48 Меркулова В.А. Указ. раб. С. 25–141.
- 49 Букасов С.М. Возделываемые растения Мексики, Гватемалы и Колумбии // Труды по прикладной ботанике, генетике и селекции. Б/м, 1930. Приложение 47. С. 149–150.
- 50 Синская Е.Н. Указ. раб. С. 276, 416, 429; Жизнь растений. Т. 5. Ч. 1. М., 1980. С. 374.
- 51 Синская Е.Н. Указ. раб. С. 416, 428; Жизнь растений... С. 381.
- 52 Синская Е.Н. Указ. раб. С. 402.
- 53 Рабинович А.М. Лекарственные травы и рецепты древних времен. М., 1991. С. 76–77; Меркулова В.А. Указ. раб. С. 112.
- 54 Киево-Печерский патерик // Изборник. Сборник произведений литературы Древней Руси. М., 1969. С. 318–319.
- 55 Богораз-Тан В.Г. Распространение культуры на земле. Основы этногеографии. М.; Л., 1928. С. 79.
- 56 Этнография... С. 176.
- 57 Этнография питания... С. 183, 239.

- 58 Шнирельман В.А. Этнокультурные контакты и переход к производящему хозяйству (По материалам Африки и Азии) // Сов. этнография. 1982. № 2. С. 37–38.
- 59 Сумцов Н.Ф. Символика славянских обрядов. М., 1996. С. 175.
- 60 Гальбати Э., Пьяцца А. Трудные страницы Библии (Ветхий завет). Милан; Москва, 1992. С. 204; Жизнь растений. Т. 5. Ч. 2. М., 1981. С. 79.
- 61 Меркулова В.А. Указ. раб. С. 21.
- 62 Максимов А.Н. Накануне земледелия // Рос. ассоциация науч.-исслед. ин-тов обществ. наук. Уч. зап. Т. 3. М., 1929. С. 24, 32.
- 63 Там же. С. 33.
- 64 Этнография питания... С. 142.
- 65 Там же. С. 140, 142.
- 66 Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Зимние праздники. М., 1973. С. 22, 39.
- 67 Церен Э. Лунный бог. М., 1976. С. 201.
- 68 Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Летне-осенние праздники. М., 1978. С. 129.
- 69 Ученые земледельцы древней Италии. Л., 1970. С. 290.
- 70 Цит. по кн.: Гуляев В.И. Указ. раб. С. 131–132.
- 71 Ученые земледельцы... С. 77, 78.

## V.G. V I a s o v. Towards Early Farming Cultures and Food Traditions

The article is devoted to the food tradition of farmers which was inherited from the ancient agriculture. The author considers the structural aspect of the problem. He notes that the vegetarian diets which limited the set of food-stuffs during the millenniums executed important ethno-cultural functions. The distraction of single crop and food tradition led to negative results. The new school of separate diet tries to reveal and overcome them. The author draw the conclusion to revise the version of priority the grain-crops at the beginning suggests to accept as a working hypothesis the new version of transition to productive economy. According to this theory the cultivation of tuber and root crops began farming.

© 1997 г., ЭО, № 5

**Г.Ю. С и т н я н с к и й**

### **ХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ГОД СОВРЕМЕННОГО КИРГИЗСКОГО ЖИВОТНОВОДА**

В статье «Современное состояние традиционных отраслей сельского хозяйства в Горной Киргизии» автор, используя материалы своей поездки в Нарынскую обл., в 1990 г., затронул такие проблемы, как перевыпас скота, нарушение традиционных приемов и путей кочевания, чрезмерное внесение в почву минеральных удобрений, применение неправильных приемов ирригации, вследствие чего возникла угроза непоправимой экологической катастрофы<sup>1</sup>. Ввиду недостатка материала осталось невыясненным, как же повлияли все эти изменения на традиционный годичный цикл киргизского скотоводства.

Настоящая статья представляет собой попытку заполнить этот пробел, добавив к имеющемуся материалу результаты поездок в 1991 г. в Иссык-Кульскую и в 1992 г. в Таласскую области. В трех указанных областях тогда были обследованы 62 села, опрошены более 1200 информаторов, что позволяет уверенно говорить обо всей северной части Киргизии.

На территории республики с древности преобладало полукочевое отгонное скотоводство, сочетаемое с земледелием. Этнический состав населения на этой территории постоянно менялся; приходили новые кочевники из степей, но через некоторое время превращались в полукочевников и отчасти в земледельцев, так как местные условия способствовали сочетанию яйлажного скотоводства и богарного земледелия, полукоче-