

Библиографические описания, как правило, снабжены необходимыми аннотациями, однако некоторые работы остались неразъясненными, например статьи Н. К. Писанова (с. 90), О. Садовского (с. 94), Г. Г. Шаповаловой (с. 95). Статья последней является подробной информацией о заседании сектора Этнографии восточнославянских народов Института этнографии АН СССР, посвященного 80-летию со дня рождения ученого. В разделах, содержащих сведения об эпистолярном наследии (с. 85—86 и 101—102), раскрыты не все корреспонденты и адресаты Азадовского. В некоторых случаях не приведены надзаголовочные данные описываемых источников (№ 91, 267, 299, 376 и др.) и названия издательств (№ 338, 368, 433 и др.).

Помимо того, в справочнике, выпущенном в 1983 г., необходимо было учесть проведенную в конце 70-х годов переифровку неопубликованных материалов М. К. Азадовского, хранящихся в 542-м фонде Отдела рукописей Государственной библиотеки СССР им. В. И. Ленина, и дать их новую нумерацию. Очевидно, надо было сказать, что сборники статей «Русская советская поэзия и народное творчество» (Л.: Сов. писатель, 1955) и «Вопросы фольклора» (Томск: Изд-во Том. ун-та, 1965) посвящены памяти М. К. Азадовского. Ведь многие ученые удостоиваются такой чести.

К сожалению, в подборке встречаются досадные ошибки. К 1961 г. отнесены второй том «Истории русской фольклористики» (№ 442), статья «Ученица Полины Виардо в России» (№ 443), сборник «Народные сказки о боге, святых и полах» (№ 445), в то время как они были опубликованы в 1963 г.; неверно указан год выхода в свет книги «Деятели русской культуры о Шота Руставели» (№ 446) — 1964 вместо 1966 г. Описание № 7, 13 и 15 следовало поместить позже, ибо № 3—4 «Живой старины» за 1914 г., как указано на обложке журнала, был выпущен в 1915 г. В описании № 24 неправильно назван рецензент газеты «Речь» — А. Р-в (А. Ростиславов); в описании № 151 присутствует неточность в заглавии публикации — должно быть «Гуманитарные изучения в Сибири». На с. 93 выпало название коллективной монографии Пушкинского дома АН СССР «Русский фольклор Великой Отечественной войны», из которой извлечена статья А. Д. Соимонова. В разделе «Алфавитный указатель трудов» некоторые работы расположены в алфавите инициалов, а не фамилий лиц, упоминаемых в заглавиях трудов Азадовского (А. А. Макаренко, А. Н. Веселовской, В. К. Арсеньев и т. д.).

Перечисленные недочеты не снижают положительного впечатления от рецензируемого указателя. Он, безусловно, нуждается в переиздании (с учетом высказанных предложений и замечаний) и вследствие мизерности тиража — 298 экземпляров, и из-за необходимости расширения хронологических рамок привлекаемого материала, — как минимум, до середины 80-х годов, ибо продолжается публикация статей М. К. Азадовского, широко освещается и исторически объективно оценивается его научное наследие, не утратившее своего значения до наших дней.

М. Я. Мельц

НАРОДЫ ЗАРУБЕЖНОЙ ЕВРОПЫ

R. Bircher. Ursprünge der Tatkraft. Beiträge zur Ernährungsgeschichte der Schweiz. Erlenbach — Zürich: Deukalion-Verlag, s. a. 105 S.

Недавно вышла в свет новая книга швейцарского исследователя Ральфа Бирхера, посвященная истории питания в Швейцарии XIII—XIX вв. Производство пищи всегда являлось одной из основных сфер экономической деятельности людей. С другой стороны, распределение и потребление пищевых продуктов во многом определялось условиями жизни; традициями и технологией. Именно эти вопросы находятся в центре внимания Р. Бирхера.

В начале книги автор обосновывает необходимость исследования данной темы, уточняет значение некоторых понятий, рассматривает их эволюцию. Отмечая определенные достижения своих предшественников в данной области, он в то же время указывает на господствующие до сих пор неверные представления о структуре питания в средние века и в новое время. Чтобы внести ясность в этот вопрос, Р. Бирхер уделяет особое внимание повседневному рациону основной массы населения страны, его перестройке с течением времени, пытается выяснить причины существенных изменений в питании.

В книге убедительно показано, что вопреки широко распространенному мнению швейцарцы в XIII—XIV вв. были не альпийскими пастухами-скотоводами, а земледельцами. Основную сельскохозяйственную культуру составляли зерновые: ячмень, просо, овес. Их выращивали не только в долинах, но и в горах, причем ячмень и просо на высоте до 2000 м, а овес — до 1700 м. Основой питания была каша, сваренная из цельного зерна. В рацион входили также капуста, корнеплоды, бобовые. Фрукты ели свежими или сушеными в зависимости от времени года. В качестве напитков употребляли воду, свежее молоко и простоквашу. Немаловажную роль в питании играли орехи, дикie ягоды, коренья и т. д. Мясо ели крайне редко. Свиноводства лесные кантоны почти не знали. Немногочисленных и малорослых коров, коз и овец разводили прежде всего на молоко и шерсть, забывая на мясо только старых животных (с. 13). Необходимо, правда, принять во внимание, что некоторые общины сильно задолжали

за грамоты о своем освобождении от повинностей. Эти долги они выплачивали в течение поколений, причем весь домашний скот шел на продажу (с. 25—26). Считалось, что хлеб, овощи и молочные продукты служат полноценной пищей даже при напряженной физической работе. Повсеместно был распространен двухразовый режим питания. По мнению Р. Бирхера, благодаря естественному образу жизни и питания швейцарцы средневековья имели сильное телосложение, крепкое здоровье и отличались долголетней активностью (с. 14).

Одним из наиболее ярких и интересных разделов книги является описание перехода от зернового хозяйства к молочному. В этой связи автор отмечает, что земледелие в горных районах требовало значительных трудовых затрат, а условия жизни были здесь намного сложнее, чем в долинах. В XIV в. горцы наряду с земледелием начали заниматься откормом телят, которых продавали в Италию. Скопив определенные средства, некоторые жители горных районов смогли купить в долине дворы, запустевшие из-за эпидемий чумы. Хозяйства в горах превращались в летние выгоны для скота; поля в долинах постепенно становились лугами; началась расчистка горных лесов под альпийские пастбища. Продукты животноводства находили хороший сбыт, а хлеб можно было дешево купить на стороне. Традиционное земледелие все более вытеснялось скотоводством, причем разводился крупный рогатый скот. Некоторое повышение благосостояния, связанное с этими переменами, продолжалось до Реформации. После битвы при Каппеле торговля была нарушена, хлеб баснословно вздорожал. Но возвращаться к трудоемкому земледелию швейцарцы больше не хотели, к тому же навыки выращивания зерновых к этому времени были практически утрачены (с. 22—23).

Переход к молочному хозяйству был закреплён появлением новой технологии изготовления сыра с помощью фермента, выделяемого из телячьего желудка. Прежний сыр по существу был лишь разновидностью творога, который высушивали, уплотняли, добавляли туда специ. Такой сыр не мог долго храниться. Новый сыр, появившийся в середине XVI в., был твердым и хранился годами. Он пользовался спросом по всей Европе. Его употребляли как часть рациона судовых команд во время длительных морских путешествий. В начале XVII в. технология изготовления сыра еще более усовершенствовалась. Однако сыроварение было искусством, которым владели немногие. Тот, кто мог нанять такого специалиста, обычно имел 25—30 коров новой, улучшенной породы, соответствующие луга и быстро богател. Само собой разумеется, цены на землю росли.

В то же время Р. Бирхер справедливо указывает на негативные социальные последствия одностороннего развития хозяйства. Крестьяне, не располагавшие достаточными средствами, разорялись и продавали свои участки. К губительным последствиям привело также резкое падение цен на сыр в середине XVII в., причем низкие цены удерживались около ста лет. В результате некоторые в прошлом зажиточные хозяева были отягощены крупными долгами. Многие швейцарцы обеднели. Например, в Зааненланде в XVIII в. к беднякам причислялся каждый пятый. Лица этой категории существовали в основном за счет подаяния и поддержки местных властей. Необходимые средства для поддержки бедных общины получали, распродавая альпийские уголья. Желая спастись от нужды, многие швейцарцы нанимались на военную службу к иностранным государям.

Питание большей части населения в это время базировалось на молоке и молочных продуктах. Покупное зерно очень экономили. В среднем дневное потребление зерна не превышало 50—60 г на человека; бедняки ели хлеб только в особых случаях. Недостаток зерна отчасти компенсировался собирательством, которое в условиях нужды переживало как бы новый расцвет. Дикie ягоды, орехи, травы, а также каштаны и фрукты продолжали оставаться очень важным компонентом питания. Мяса по-прежнему ели очень мало. Нередко ужин состоял только из молока, яблок, и орехов, но зато в жилом помещении всегда висел короб с сушеными фруктами; их можно было есть вволю (с. 30—31).

Весьма содержательны главы, посвященные развитию питания в новое время. С XVIII в. в Швейцарии начинают выращивать картофель. Первоначально эта культура считалась пищей бедняков, однако после голода 1770/71 г. картофель получил повсеместное распространение и стал основной пищей швейцарцев. Возделывание картофеля повлекло за собой столь значительные перемены в структуре производства и потребления продуктов питания, что Р. Бирхер даже считает возможным говорить о «картофельной революции» (с. 14—15). Действительно, эта культура может произрастать сравнительно высоко в горах и на малоплодородных почвах, картофель почти не требует обработки, он может долго храниться в холодных погребах и земляных ямах. Важное преимущество заключалось также в том, что выращивание картофеля позволило в основном обеспечить население продуктами питания. Вместе с тем автор отмечает, что картофель оттеснил на задний план многие другие овощи, в связи с чем произошло качественное обеднение рациона.

До середины XIX в. в сельских районах страны основой рациона оставались картофель, молоко, овощи, фрукты, а кое-где также каша из зерна. Хлеба потребляли мало. Масло и сыр, как правило, обменивались на другие продукты и лишь изредка попадали на стол трудящихся (с. 51, 56—58). Мясо ели только по праздникам, причем его считали скорее приправой к еде, нежели собственно продуктом питания. Иллюстрируя это положение, Р. Бирхер приводит характерный факт: в голодном 1817 г. спрос на мясо возрос незначительно, и оно стоило в 2—2,5 раза дешевле хлеба. Данный пример тем более интересен, что, по мнению автора, неурожай 1817 г. не отразился на скотоводстве и дополнительного забоя скота не было (с. 54—55).

Сказанное относится к повседневному рациону основной массы населения. Естественно, в различных районах страны существовали местные особенности питания, которые подробно рассматриваются в книге. Следует, однако, учитывать, что праздничное застолье в деревнях уже и в этот период отличались известным изобилием и изысканностью, а питание зажиточных швейцарцев и раньше было более разнообразным и богатым животными белками.

В монографии подчеркивается, что только на рубеже 40—50-х гг. XIX в. произошло радикальное изменение структуры питания. В городах, которые быстро росли в ходе индустриализации, непомерно увеличивалось потребление мяса. Ежедневная мясная пища стала символом благосостояния и социального престижа (с. 83). Импорт дешевой пшеницы привел к снижению цен на зерно, широкое распространение получил белый хлеб. Потребление молока сокращалось. Даже деревенские жители предпочитали продавать его на сыроварни, а вместо молока пили цикорийный кофе. В то же время чуть ли не единственной пищей бедняков в городе и деревне стал картофель. Недостатки рациона швейцарцы пытались восполнить употреблением спиртных напитков. Быстро росло производство дешевой водки из картофеля и фруктового вина. Вскоре алкоголизм стал серьезной проблемой в стране. Р. Бирхер считает, что именно со второй половины XIX в. швейцарцы вступили в эру неправильного питания, губительные последствия которого далеко не изжиты по сей день. Автор прямо не связывает этот процесс с началом бурного развития капитализма, однако такой вывод вытекает из изложенного в книге материала.

Работа Р. Бирхера базируется на скрупулезном изучении широкого круга разнообразных источников. В целом она представляет серьезное исследование, несомненно, имеющее новаторский характер. Интерес, который вызывает книга, объясняется не только оригинальной постановкой проблемы, но и тем, что вопросы эволюции питания рассматриваются в тесной взаимосвязи с другими аспектами исторического развития — экономическими, социальными, демографическими, культурными. Это указывает, что результаты исследований, подобных монографии Р. Бирхера, могут быть использованы применительно к другим направлениям исторической науки. В этом смысле ее значение выходит далеко за рамки изучения истории питания в Швейцарии.

К недостаткам работы следует отнести небрежную редакцию отдельных глав, что привело к неоправданым, на наш взгляд, повторам (например, с. 47—49 и 50—52). В ряде случаев цитаты из источников недостаточно четко выделены из авторского текста.

Тем не менее новую книгу Р. Бирхера вполне можно порекомендовать как специалистам-историкам, так и всем, кто интересуется проблемами питания.

В. А. Закс

J. Podolák. Tradičné ovčiarstvo na Slovensku. Bratislavá: Veda, vydavateľstvo Slovenskej akadémie vied, 1982. 232 S. Ruské a nemecké resumé.

Одновременно с работой над обобщающим трудом об овцеводстве в Карпатско-Балканской области в рамках научно-исследовательской программы Международной комиссии по изучению народной культуры в области Карпат и Балкан (МКККБ) вышла в свет монография словацкого этнографа Яна Подолака «Традиционное овцеводство в Словакии». Ее появление как нельзя более своевременно. В этом труде получили наивысшее выражение тенденции комплексного изучения словацкого пастушества, характерные для таких чешских и словацких историков, как К. Кадлец, В. Халупецкий, Й. Мацурек, Б. Варсик, П. Раткош. В области антропогеографии эту тему представляет Я. Крал, в лингвистике — Д. Кранджал. Исследования Я. Подолака развивались в тесной связи с планами МКККБ, в основании и работе которой он принимал активное участие в должности Генерального секретаря.

Рассматриваемая монография подытоживает современные знания об овцеводстве у словаков; она опирается на богатейший эмпирический материал, систематически собранный автором с 1960-х годов на всей территории Словакии. Для сравнения использованы свидетельства о пастушестве в польских и украинских Карпатах, Румынии, Болгарии, Сербии, Македонии, Черногории и горных районах Словении.

В книге рассматриваются три круга проблем. В рамках первого решаются общие вопросы, связанные с развитием овцеводства. Второй круг проблем — летняя пастба овец и жизнь пастухов, третий — экономическая продуктивность овцеводства. В заключительной части книги автор стремится обобщить материал и ввести его в более широкие историко- и географо-культурные взаимосвязи.

В первой главе — «Традиционные формы и способы овцеводства и размножения отар овец» — подробно описаны способы увеличения отары овец в условиях домашнего разведения; рассказано о приобретении овец в собственность путем сезонного разведения чужих овец, наследства и приданого, а также закупки. Все формы увеличения отар овец так или иначе согласовываются с местными нормами обычного права. Показаны и различные методы обозначения собственности на овец. Число овец, говорит Я. Подолак, зависит от местных экономических условий, прежде всего от наличия, величины, качества пастбы для летней пастбы и от производства кормов для зимнего периода. Материал книги свидетельствует о том, что расширение отар овец посред-