

М. О. ШАБАЕВА



**КУЛЬТУРА
ПОВСЕДНЕВНОСТИ**

**Министерство культуры Российской Федерации
Северо-Кавказский государственный институт искусств**

Шаваева М.О.,кфн

КАФЕДРА «КУЛЬТУРОЛОГИЯ»

«КУЛЬТУРА ПОВСЕДНЕВНОСТИ»

Г.Нальчик

2009г

Одобрено Методическим Советом
ФГОУ ВПО СКГИИ

Составлено в соответствии
с Государственными требо-
ваниями к минимуму содер-
жания и уровню подготовки
выпускника по специальности
«Культурология».

Рекомендовано Учебно-методическим
Объединением вузов РФ по образова-
нию в области историко-архивоведения
в качестве учебного пособия для сту-
дентов высших учебных заведений,
обучающихся по специальности 031401.65
«Культурология».

(Учреждено на заседании Президиума
Совета УМО, протокол №12 от 12.06.2009г)

Автор:

Содержание:

Введение	4
Раздел 1 «Первобытная культура. Древний мир.»	6
Раздел 2 «Средние века».	29
Раздел 3 «Эпоха Возрождения».	50
Общий список литературы	82
Глоссарий.	84

Введение

Методическое пособие по предмету «Культура повседневности» предназначено для студентов и аспирантов гуманитарных специальностей и рассчитано на знание материалов курсов «История и теория культуры», «Культурология», «Источниковедение и историография культурологической мысли», «История мировой культуры».

Предмет курса – изучение модели культуры повседневности, выработанной людьми в период от первобытности до XX века. Курс предполагает разделение на зарубежную и отечественную культуру повседневности.

Предполагаемый в курсе подход к изучению культуры повседневности, представляет собой изучение образа жизни и мышления людей определенной социальной общности и исторической эпохи и складывается из нравов, обычаев, верований, привычек сознания и поведения, способов мировосприятия и картины мира в целом, ставших коллективным достоянием целых классов и сословий, народа в целом на определенном этапе их исторического развития.

Задачи курса:

- Дать представление о типологических особенностях культуры повседневности
- Обозначить те периоды истории культуры, когда культура повседневности выходит на первый план исторического бытия и определяет собой конфигурацию всей культуры
- Овладение студентами методами анализа исторических источников на предмет выявления основных категорий культуры повседневности
- Раскрыть диалогические отношения культуры повседневности со специализированными разновидностями культуры (религией, философией, наукой, политикой, моралью).

Подход к изучению материала опирается на технику историко-антропологического и археологического анализа, разработанного русскими и западными исследователями.

Научная специфика курса состоит в том, что культура повседневности, в отличие от специализированных форм культуры, носит опосредованный, массовый характер, она, как правило, редко рефлексруется (теоретически и философски) ее носителями, но успешно транслируется из поколения в поколение представляя все культурно значимые особенности обыденной стороны жизни.

Учебный курс предмета «Культура повседневности» предусматривает такие формы контроля и самоконтроля, как анализ культурологических текстов, проведение открытых семинаров, подготовка и обсуждение докладов и сообщений студентов, проведение тематических тестирований по окончанию определенного раздела программы.

Культура повседневности как составная часть общих достижений духовной и материальной культуры любого исторического периода обладает особой социализирующей спецификой, пронизывая все сферы человеческой жизнедеятельности, показывая, что исследователь-культуролог (как и любой другой) может видеть и анализировать культуру там, где ее не видели или не считали особым достижением «высокой» культуры ее современники и ее носители.

Исследование проводится не на примере индивидуальных творений великих людей прошлого, а на примере анализа образа жизни, который складывается из нравов, обычаев, верований, традиционных атрибутов материальной культуры. Навыки подобного изучения культуры повседневности в настоящем и прошлом и призван дать представляемый курс будущим специалистам.

Первый раздел. Первобытность. Древний мир. Античность.

Первобытность – начальная ступень формирования культуры повседневности.

Трудовая деятельность и орудия труда.

Орудия труда подразделялись на 2 вида:

- первичные (палка, копье, дубинка, с помощью которых добывалась пища).
- вторичные, с помощью которых создавались первичные орудия труда (обрабатывался камень, с помощью которого можно сделать заостренную палку).

Вторичные орудия труда составляют ту специфически исключительную среду, которая создается не природой, а человекообразным существом и являет собой начало возникновения культуры.

Первые каменные орудия труда – это расколотая галька. Именно в гальке предок человека нашел то вещество природы, с помощью которого можно было воздействовать на другие вещества.

Способом изменения естественной формы камня были:

- удар
- огонь
- сверление
- пиление
- шлифовка

Первобытный человек совершенствовал орудия: монтировал каменные орудия в роговые, костяные, деревянные рукоятки.

Человек постоянно искал способы повышения силы физического воздействия: увеличивал вес ударных орудий, применял отдельные бревна, плоты, лодки в качестве транспортных средств.

Огонь, жилище, охота Применение огня способствовало преобразованию животной психики в направлении интеллекта, разрыву с условиями и привычками стадной жизни, становлению человеческого хозяйства. Известный ученый Ф.Ф.Эрисман в работе «Курс гигиены» называет жилище «первым кольцом в укреплении, возвышении человека против неблагоприятных влияний холода, ветра, солнца и т.д., а одежду – вторым». Но жилище это не только убежище, это и своеобразное место культуротворческой деятельности: наиболее ранние жилища – пещера с выстланным полом (мхом, шкурами, ветками), с каменными перегородками, с заграждениями. Существовали следующие типы жилища:

1. пещеры
2. шалаши
3. полуземлянки
4. из настланных бревен
5. свайные постройки

Невозможно представить повседневную жизнь первобытного человека без охоты. Древние люди использовали следующие приемы для добычи: отбивали от стада слабых, выкапывали ямы на звериных тропах и т.д.

Язык и система знаков. Огромное значение для развития культуры повседневности имеет возникновение языка, как системы знаков. Именно в период перехода к человеку формируется речевая сигнальная система. В ней звуки, имеющие сигнальное и эмоциональное значение, постепенно преобразуются в знаки: становятся средством обозначения вещей, их свойств и отношений.

Верования и религия. Верования первобытных людей представляли собой их убежденность в существовании сверхъестественных сил и существ, способных влиять на них. Верования связаны с религией стройной системой взглядов, отображающих веру человека в существование сверхъестественного существа – Бога. Типы первобытной религии:

-фетишизм

-магия

-тотемизм

-анимизм

Стоянки охотников и собирателей каменного века постепенно превращались в деревни земледельцев, которые перерастали в крупные города с несколькими сотнями и даже тысячами жителей (Ближний Восток: VII в. до н.э.).

Пастухи-кочевники поклонялись мужскому началу – богу, воплощавшему силы самца животного, чаще в образе быка. Они переходили с одного пастбища на другое, а их единственным постоянным местом были захоронения, которые они обозначали условными знаками. Менгиры указывали места культового почитания предков.

Земледельцы - наоборот, имели постоянное жилье, дом, очаг, семена, почва отождествлялись с плодородием в образе женщины.

Так постепенно верования в бога-мужчину уступают вере в Великую Мать. Ее фигурки стояли во всех жилищах земледельцев. Однако, по мере своего развития, все древневосточные цивилизации отошли от женского начала. Наступает эпоха патриархата – время разложения первобытного общества и формирования ранних государств.

В целом, революция завершается победой железных орудий над каменными, земледелия над собирательством, оседлого образа жизни над кочевым, патриархата над матриархатом, а также разделения культуры на духовную и материальную, возникновением государства, городской цивилизации, архитектуры, письменности, разложением общинного строя и формированием социально-классового расслоения общества.

Погребение. Археологи утверждают, что первыми начали хоронить своих предков еще неандертальцы 80-100тыс. лет назад. Обряды погребения отражали двойственное стремление – удалить, обезвредить умершего и проявить заботу о нем: связывание трупа, заваливание камнями, кремация

сочетались со снабжением умершего инвентарем, жертвоприношениями, мумификацией.

На более высоком уровне находилась культура погребения у кроманьонцев. Умерших снабжали в последний путь не только одеждой, оружием и пищей, но и украшениями, талисманами. Мертвых засыпали кроваво-красной охрой, причем телам придавали согнутое положение, так, что колени почти касались подбородка.

На всем протяжении первобытности существовали следующие типы погребения:

- зарывание в землю
- воздушное
- водное
- кремация
- мумификация
- каннибализм
- оставление

Культура повседневности Древнего Египта.

Города.

Города, дворцы, дома строились из кирпича-сырца (в отличие от пирамид). Представление о древнеегипетских городах можно сложить из описания Рамсессиума монументального городского сооружения Рамсеса III: за укрепленными воротами открывалась обширная площадь, где находился храм, дворец, жилые строения и дворы, все это было обнесено оградой, которую с трех сторон окружали маленькие дома, стоявшие вплотную друг к другу. Здесь жили жрецы храма и ремесленники, которые могли

понадобиться фараону, когда он заезжал в свой город со своими женами и слугами.

Особое внимание уделялось садам, виноградникам, фонтанам. Людям, животным, растениям в этом жарком климате требовалось много воды. В большинстве городов, окруженных стенами. Имелись каменные резервуары с водой, в которых были проделаны ступени, также в городах имелось большое количество колодцев.

Жилые дома.

Дома зажиточных людей окружались стеной. Через главный вход попадали в вестибюль, а за ним в парадные залы с колоннами, поддерживающими кровлю. К этим проходным залам примыкали гардеробные, найдены кирпичные сундуки для белья и одежды, а также кладовые. Остальную часть дома занимали покои хозяев и ванны, где находилась перегородка (за которой слуги поливали хозяев водой) и массажное кресло, туалет находился позади ванной, покрывался известкой (состоял из плиты с отверстием. Положенную на кирпичные ящики с песком.

Дом окружали хозяйственные постройки: амбары, псарня, конюшня (с северной стороны), кухня, пекарня, домики слуг (4-х комнатные, тесные, жили вместе с животными). Дома управляющих были более комфортны, обязательно имелся сад с бассейном и прудом.

Дома среднего класса состояли из нескольких этажей (на крышах располагались зернохранилища), окна были маленькими, нижний этаж выделялся под ремесленную мастерскую.

Египтяне делали все возможное для комфорта в своих домах, особое внимание уделялось борьбе с вредителями: от змей использовалась сушеная рыба, семена лука; от мух жир иволги; от блох - лягушачья икра; от крыс – кошачье сало; от всех грызунов – поджигали помет газели.

Мебель.

В приемных залах дворцов и домах богачей мебель была представлена в основном различными креслами (ножки в виде звериных лап), 2-х типов

табуретов: с вертикальными и с перекрещивающимися ножками (оканчивались гусиными головами). Пол устилали циновками, повсюду лежало множество подушек.

Центральное место в спальне занимала кровать - деревянная рама с решеткой, опиралась на 4 ножки, которые оканчивались бычьими копытами или львиными лапами. Кроме того, в комнатах стояли деревянные шкафы для белья и одежды. Туалетные принадлежности, зеркала, гребни, и парики хранились в сундуках, мази и духи в сосудах из слоновой кости.

Египтяне пользовались посудой двух типов: повседневную – из глины, и парадную - из камня (в форме лодки или животного).

Быт древних египтян.

Древние египтяне отличались чистоплотностью, мылись несколько раз в день, после каждой трапезы. Была известна густая, способная пениться «паста», с добавками для обезжиривания (зола, глина). После омовения мужчину посещал цирюльник, женщину - парикмахер. Существовало множество косметических средств: чтобы избавиться от запаха пота египтяне натирались смесью ладана, скипидара, зерен и благовонии. Были известны молодящие крема (мед, алебастр, натрон, северная соль). Большинство мазей и кремов делали на ослином молоке.

Египет – родина льна. Он пользовался большим уважением у жителей страны. Лняную одежду носили люди разных сословий, только у бедных сословий в ходу шел лен грубой выработки, а у знати он по тонкости не уступал натуральному шелку. Шерстяные ткани тоже использовались, но одежда из них считалась «нечистой». Шерстяные ткани нельзя было носить жрецам, в них запрещалось входить в храм, пеленать ими мертвых. Однако, шерсть шла на вышивку льняных тканей, из нее делали плащи, защищающие ночью от холода.

Основная одежда мужчин – Схенти – представляла собой набедренную повязку из белой ткани, которую фиксировали на талии поясом. По началу

схенти делались очень короткими, но затем удлинились. В конце эпохи древнего царства их стали плиссировать. Мужской костюм дополнялся браслетами и многочисленными нашейными амулетами, кольцами. К амулетам прибегали все, даже самые бедные египтяне, спасаясь от «злых духов». С эпохи нового царства начали носить ожерелье «ускх». Раньше такие ожерелья служили отличительным знаком только фараона и его приближенных. Однако со времени нового царства их стал носить весь народ.

Женский костюм на протяжении тысячелетий состоял из длинного платья – калазириса, облегающего фигуру.

Калазирис держался на одной или двух бретелях и не редко обнажал грудь. Со временем появился калазирис с короткими рукавами. Головы женщин украшали парики различных форм, длины, руки и шею – браслеты и «ускх».

Юные рабыни зачастую ходили обнаженными, на их теле поблескивало лишь несколько браслетов, узенький поясок, ожерелье да лента-повязка на голове. Самым распространенным цветом у египтян был белый, кроме него широко использовали красный, голубой и зеленый; позже к ним добавились желтый, коричневый и бирюзовый.

Египтяне издревле пользовались обувью. Однако в начале сандалии были из папируса и носили их только фараоны и их приближенные. Во времена нового царства обувь стали носить все зажиточные слои населения.

Парадные костюмы фараона и его жены отличало многообразие форм и деталей. Поражает продуманность, символичность их костюма: белая и красная короны означали власть над верхним и нижним Египтом, признаком власти также служил урей – изображение змей, всегда украшавшие головные уборы фараона.

Косметика. Косметикой в Египте широко пользовались как женщины, так и мужчины. Очевидно, «наведение красоты» являлось для египтян таким же

непременным естественным действием, как личная гигиена, а у состоятельных людей она превратилась в своеобразный ритуал. Макияж состоял из подкрашивания бровей и кончиков век, а у женщин еще и нанесение на лицо белил, румян и своеобразной губной помады. Голубой краской оттеняли жилки. Подведенные веки удлинляли глаза до висков. Для век и бровей пользовались двумя красками – зеленой из тертого малахита и черной – из галенита. Для предотвращения седины применялся жир черных змей.

Еда была разнообразной: мясо жарили (быки, птица, рыба), фрукты: виноград, фиги, финики; не было апельсинов, лимонов, бананов. Молоко считалось настоящим лакомством.

Для того чтобы разжечь огонь пользовались «огневыми палочками», т.е. с заостренным концом и стаканчика.

В словаре Древнего царства можно насчитать до 15 слов, обозначающих различные виды хлеба и булочек.

Национальным напитком было пиво (финиковый сок, залитый на недопеченный хлеб). Процветала торговля вином.

Античность.

Быт и нравы Древней Греции

Общие сведения.

Греческий гений. Что прежде всего поражало в греческом типе людей – это разнообразие способностей древних греков. И их бесконечная любознательность. В области наук, как естественных, так и моральных, в географии, истории, философии, математики греки были очень интересующимися. Это сказалось в том, что они первые поставили почти все великие проблемы и установили почти все истинные научные методы.

Греки отличались простотой одежды (туника), обуви (сандалии), жилища (маленькие одноэтажные домики с тонкими стенами). Каждый афинянин сам обсуждал общие дела, отдавал свой голос в обсуждении того или иного политика. Он сам был жрецом своей семьи, иногда своего рода; религия греков - волшебная сказка детства. Церемонии состояли из пения и танцев. Войско состояло из народного ополчения. Для образования такого войска требовалось 2 усилия, и оба эти усилия выполнялись общим воспитанием.

Все эти особенности древних греков объясняется простой их характер, развивающийся самостоятельно и все они ведут к одному результату - к простоте и уравновешенности духовной стороны в человеке. Никакая группа способностей не развивалась в ущерб другим.

Деление времени. Эра у древних греков счет начат от первой олимпиады (776г. до Р.Х.). Чтобы перевести на христианское летоисчисление дату надо умножить на 4, вычесть произведение из 776.

Месяцы. Грядущий год состоял из 12 лунных месяцев, 30 и 29 дней, что равняется приблизительно 354 дням. Для уничтожения этой разницы каждые 8 лет греки придумали дополнительно 3 месяца по 30 дней и поместили их в 3,5,8г. И каждые 16 лет по 3 дополнительных дня.

Название месяцев были различны в разных государствах. Только после Александра греки начали считать сутки с восходом солнца, до этого они начинались с солнечного захода.

Продолжительность часа изменялась в соответствии со временем года, т.к. она зависела от длины дня. Только астрономы считали время часами, так же как и мы.

Семья. Чтобы понять организацию древнегреческой семьи необходимо познакомиться с ее религиозной основой.

Греки думали, что мертвый продолжает жить в могиле. Жизнь его понимали не только в духовном смысле – он нуждался в еде и питье.

Поэтому на сыне лежала обязанность приносить своему умершему отцу пищу и т.д. Т.е. каждая семья имела особых богов в лице своих предков. Мертвые не могли принимать приношения от любого человека. Поэтому в случае принятия постороннего в семью было необходимо приобщить его, прежде всего к домашнему культу и представить предкам.

Религия заодно с обществом вела борьбу с безбрачием. Государство было заинтересовано в том, чтобы рождалось больше граждан и воинов, а также было необходимо обеспечить непрерывность рода и непрерывность культа предков. Тот, кто не вступал в брак, должен был платить ежегодный штраф. Цель брака зачастую заключалась не в симпатиях молодых, а в обеспечении непрерывности рода и продолжении наследственных жертвоприношений.

Бракосочетание происходило не в храме, а дома, под покровительством домашних богов.

1. В родительском доме, в присутствии жениха, отец невесты, окруженный семьей, приносил жертву и провозглашал, что отдает дочь в жены тому-то.
2. Девушку переводили в дом мужа, ее сажали на колесницу, лицо закрывали покрывалом, на голову одевался венок. Платье было белое (как и все одежды в религиозной церемонии). Впереди несли брачный факел и пели гимн.
3. Девушка не входит сама в дом мужа. Ему ее надо похитить, притвориться, что он берет ее силой, она должна закричать, и женщины, сопровождающие молодую, должны делать вид, что ее защищают. После притворной борьбы, жених берет ее на руки, переносит, стараясь, чтобы ее ноги не коснулись порога. Затем ее подводят к домашнему очагу, кропят очистительной водой, она прикасается к священному огню, совместно с мужем съедают сообща хлеб и немного плодов.

Жена обычно приносила приданое мужу. Его за ней давали отец или брат, или (если сирота) ближние родственники. В случае расторжения брака, приданое возвращалось.

Статус женщины определялся ее социальным положением: девушки (до 15 лет) вели замкнутый образ жизни, занимались прядением шерсти, вышивкой в женской части дома – гинекее. Выйдя замуж, знатные женщины продолжали соблюдать этот обычай, в отличие от женщин из мало зажиточных семей, которые исполняли по дому все, что должны были делать рабы.

Внутри своего дома женщины были полными хозяйками. Они наблюдали за рабами и руководили работой своих служанок, учитывали все расходы. Они обладали очень властным характером, т.к. им приходилось жить почти все время среди рабов, браня и руководя ими.

Женщины очень гордились своей добродетелью и, сравнивая с легкими нравами мужчин серьезность своей личной жизни, они легко убеждались в своем превосходстве.

Главный недостаток афинской семьи состоял в том, что в ней женщина не была тесно связана с жизнью своего мужа.

Роль афинянки даже в воспитании детей не была велика (их воспитывала кормилица). С женщинами не советовались при решении судьбы ее дочерей и сыновей.

Единственными событиями, нарушающими однообразие жизни женщин, были посещения подруг (пиры) и религиозные церемонии.

Развод у афинян был 2-х видов: «отсылка» и «оставление».

Через несколько дней (7) после рождения ребенка совершалась церемония – амфидромия. Вход в дом украшался венками из листьев оливы (м) или гирляндами из шерсти (д). Женщины обносили ребенка вокруг очага (д), затем было пиршество. Исполнение этой церемонии служило доказательством, что отец признавал ребенка своим.

У греков не было наследственных имен вроде наших фамилий. У грека было одно имя, к которому присоединялось имя отца в родительном падеже (Клеон Дионис – Клеон сын Диона). Девочку называли в честь бабушки. Очень часты были случаи усыновления, которое производилось для того, чтобы обеспечить себе впоследствии те почести, которые надлежало оказывать усопшим.

Воспитание. В Греции существовали 2 системы воспитания:

1. Спартанское: они не пеленали новорожденных, приучали их к изменениям температуры, мыли их холодной водой и, даже зимой, не позволяли им кутаться (тайгет).

2. Афинское воспитание было более нежное. До 6-7 лет ребенок занимался только играми.

Афинское образование в V в. состояло из 3-х частей: словесности, музыки и гимнастики. Обучение музыкой занимало значительное место - ей обучали у кифаристов.

Только с 14 лет гимнастика становилась для юношей предметом серьезного занятия. Основные упражнения: борьба, бег, прыжки, метание диска и копья.

Существовало и высшее образование: обучали рисованию, геометрии, астрономии, географии, риторике и философии.

В 18 лет афинян (мужчин) включали в общий список граждан. После чего 2 года он нес службу в эфебии. Это было государственное учреждение, обучающее военному делу.

Греческий город. В греческом городе допускалась роскошь только для общественных построек.

Дом делился на 2 части: мужскую и женскую, часто имелся 2-й этаж, который иногда сдавался внаем.

Обстановка: 1. Дифф - низкий стул без спинки с перекрещивающимися ножками.

2.Климос – дифф со спинкой

3.Трон – кресло хозяина

4.Удлиненный дифф – постель (украшалась резьбой и инкрустацией) Спали без одежды.

Была ложа для чтения, письма, пиршеств (с подушечками).

5.Столы (различной формы, ножки - форма ног животных)

6.Сундуки (для белья)

7.Посуда – пифос - круглый сосуд с заостренным или плоским дном вкапывали в землю (хранили вино, масло, соленья)

- амфора – ваза с 2-мя ручками

- гидрия – кувшин с 3-й ручкой (подогрева воды)

- кофон – бутылка из глины очищает воду от примесей

- лекифами – сосуд для благовоний.

- кратеры – сосуд для смешивания вина с водой

- хитра – котел для варки мяса и овощей

- корзина, сплетенная из тростника и камыша (для шерсти)

Освещение и обогрев жилища. Для освещения и обогрева комнат использовали жаровни на высоких ножках для сжигания сухих дров или стружек. Использовались также смоляные факелы из длинных и тонких сосновых лучин. Для освещения улиц использовались светильники, вставленные в прозрачный рог.

Одежда.

Мужской костюм состоял из хитона, одеваемого на голое тело куска ткани, с одной стороны был цельным, с отверстием для руки. С другой стороны верхние концы ткани скреплялись вместе на плече застежкой. Сверху наматывался плащ.

Хламида - короткий плащ, скрепленный застежкой на шее. Носили на охоту или молодые юноши.

Популярной обувью были сандалии на кожаных ремешках, кожаные или шерстяные сапоги. Чаще ходили босиком.

Женский костюм. Туника (хитон) скреплялся на талии или выше поясом. Платье это было из мягкой шерстяной ткани, белое с цветной каймой. На ногах носили плетеные ботинки (красные).

На выход надевалось светлое покрывало (накидку на голову - гиматион), иногда закрывали лицо до глаз – фива. На голову еще надевали круглую, почти плоскую шляпу с остроконечным верхом, в руках носили веер в форме лотоса ярко-голубого цвета.

Внешность женщины. Изобилие времени в повседневной жизни позволяло им много заниматься своим туалетом. У греческих женщин было развито искусство скрывать свои физические недостатки.

Бани. В Афинах принято было принимать ванну около 3-х часов дня, некоторые мылись по 2-3 раза. Бани становились местом обычного дневного пребывания – там ели, делали физические упражнения.

Еда. Греки не любили есть в одиночку. Этим объясняется большое число общих столов, куда каждый участник приносил свою долю в корзине. Мужчины ели, полулежа на ложах (диванах) которые накрывали яркими покрывалами, часто ложа были высокими и требовались скамейки.

Вилки, ложки, ножи – не использовались.

Медицина. Существовало 2 вида медицины: одна действовала заклинаниями и магическими формами, другая основывалась на наблюдениях..

Существовали общие врачи, заведующие неким подобием больниц (бедным). Богатых лечили частные врачи, посещали больных на дому.

Общественная жизнь. Характерной чертой общественной жизни было рабство. Рабами становились или по рождению или попав в плен на войне. Положение раба, хотя и подвластного своему господину, имевшему на него все права, было довольно сносным. Подчинение было безусловным, закона и правосудия для него не существовало, в целом к нему относились как к орудию труда. Существовали общественные рабы – это дворники, палачи.

Свобода предоставлялась:

1. Раб оказывал важную услугу
2. выкупить себя (или его)
3. чаще - по завещанию владельца

Труд и хозяйства Древней Греции. В основном к труду было пренебрежительное отношение. Но после времен Гомера положение ремесленников, плотников, ювелиров и т.д. становится более почетным.

В Хозяйстве Древней Греции преобладали следующие культуры:

- хлебные растения (пшеница и ячмень)
- виноградники
- из деревьев распространено было оливковое, яблони, груши, айва, гранатовые, миндальные, каштаны, сливы и различные виды орешников.
- различные овощи
- прядильные растения (лен)

Скотоводство. Лошади мало использовались для полевых работ. Для этого использовались ослы, быки, мулы.

Рабочих быков запрещалось использовать в пищу. Запрещалось есть и баранину (если овца не принесла ягнят и не была пострижена). В основном их разводили из-за молока и шерсти.

Популярно было свиноводство, разводили павлинов, кур, фазанов, голубей, гусей и уток.

Общество взаимопомощи. Каждое общество имело общую кассу, пополнявшуюся пожертвованиями и членскими взносами. Члены общества сообща праздновали некоторые праздники, собирались для жертвоприношения, но главное - они поддерживали друг друга в нужде. Попавший в беду пользовался помощью кассы, но был обязан расплатиться при более удобном случае.

Похороны. После омовения тело натирали благовониями, одевали белые одежды и укладывали на торжественное ложе, воздвигавшееся в 1-й комнате дома умершего, чтобы его можно было увидеть с улицы. На голову мужчины возлагался венок из листьев, голову женщины - золотой венок. На лицо, иногда, накладывалась маска, скрывающая изменение черт лица. Для устранения трупного запаха на ложе ставился сосуд с благовониями. У ворот дома ставился сосуд с водой для омовения рук выходящих. Вынос тела совершался на следующий день до рассвета, чтобы солнце не видело «нечистого» зрелища. Тело несли головой вперед с открытой головой.

Душа, не имевшая гробницы, не имела жилища. В древних общинах закон требовал за наиболее тяжкие преступления более тяжелое наказание: лишение погребения. Таким образом наказывалась и обрекалась на вечную муку душа злодея.

Практически, было двоякое погребение трупов – сожжение и предание их земле. Часто эти 2 способа одновременно применялись к одному трупу. Религиозные обряды греков не запрещали раскапывать могилы для последующего погребения. Но в одну гробницу хоронили только родственников.

У греков был обычай помещать в гробнице предметы, необходимые умершим, т.к. они полагали, что мертвый продолжает жить в могиле. Они делились на 4 вида:

1. Предметы, принадлежавшие при жизни
2. Предметы, предназначенные для принятия умершим пищи и питья. Иногда это была имитация.
3. Монеты (между зубами) обол Харона
4. Глиняные фигурки (божества).

Родственники посещали могилу на 3,9,13 день.

Древний Рим.

Общественная и деловая жизнь в Риме проходила на форуме и Марсовом поле. В Риме и других крупных городах граждане ходили пешком, передвигались на носилках, которые несли на плечах 6-8 рабов или повозках, запряженных мулами. Римские граждане охотно посещали общественные игры и зрелища, число которых доходило до 170 в год. Организация таких зрелищ было важным общественным долгом видных граждан, а позднее – почти исключительной прерогативой императоров.

Римского гражданина можно было узнать по обязательному виду одежды – тоге. Тога – это большой кусок белого полотна, в которую человек заворачивался с ног до головы, перебрасывая один конец через левое плечо. Тога римского сенатора украшалась широкой красной каймой. Роль верхней одежды играла пенула – плащ без рукавов и лацерна – короткий плащ, скрепленный на плече застежкой. Плащи изготавливались из шерсти. Нижней одеждой являлась короткая туника, стянутая на талии поясом.

Женщины носили длинные туники, которые под грудью перехватывал широкий кожаный пояс, служивший корсетом. На тунику набрасывали покрывало – столу. Выходя из дома, римлянка должна была надеть длинный плащ – пала. Одежду шили из белого холста и белой и черной шерсти. Только в период Империи появились шелковые ткани, и одежда стала

разноцветной. На улице женщины накидывали на голову покрывало, а мужчины в непогоду надевали капюшон.

Кроме сандалий, распространенным видом обуви были закрытые башмаки. Босиком выходить на улицу было не принято.

Суровый быт римлян ранней Республики резко отличался от роскоши конца Республики и начала Империи. Всевозможные излишества, духи и благовония в сосудах из драгоценных металлов получили тогда широкое распространение. Неоднократно принимавшиеся законы против роскоши не смогли переломить эту тенденцию.

Римский дом. Атриум – большой зал, его крыша из 4-х частей понижалась к середине, где было отверстие, под которым был бассейн, вделанный в пол. У бедных атриум отделялся от улицы дверью, у богатых была еще прихожая. Со временем происходило изменение планировки дома. Нижние этажи сдавали торгашам. В доме было особое помещение – таблиний, как столовая. Потом это стало кабинетом главы семьи. Наверху дома часто устраивали солярий. От предков переняли традицию строить дома с обширным двором.

Рождение ребенка – большой праздник. Обряд признания ребенка: новорожденного кладут у ног отца и если тот поднимает его, то признал своим. Признанного ребенка туго заворачивали в белую пеленку, чтобы резкие движения не покалечили его. На 8-й день после рождения девочки и на 9-й день для мальчика, ребенку давали имя. Собирался весь род и самая престарелая бабка совершала обряд: брала ребенка из колыбели и средним пальцем, смоченным в слюне, терла лоб и губы. Затем ударяла двумя руками и высказывала пожелания всякого благополучия.

Детей богатых кормили не матери, наемные кормилицы. Была специальная биржа.

Образование было очень популярным. Каждый грамотный мог открыть свою учебную лавку – заведение. Основанная школа – школа грамматики – с 12-13 лет, с 16 – в школу ритора.

Медицина. Долгое время у римлян не было врачей. Единственное – были крестьянские снадобья. Больные, которым удавалось выздороветь, отправлялись в храм лихорадки и заявляли о средствах, благодаря которым им удалось выздороветь.

В жизни римлян термы (общественные бани) играли большую роль, чем у греков из-за своего многофункционального характера. В имперские времена из общественных бань термы превратились в роскошные дворцы, предназначенные не только для купания. Здесь появились спортплощадки, комнаты отдыха, буфеты и библиотеки. Это было место отдыха, непринужденного общения. Сюда приходили в сопровождении рабов, которые несли простыни, скребки и т.д. В ремах предоставлялись: душ, холодная и горячая ванна, умощения благовониями. Во время Империи термы играли роль клубов, в которых одновременно могли присутствовать 3-4 тысячи человек. Здесь устраивались представления, велись философские беседы. Термы стали обязательным элементом городской застройки всех городов Римской Империи.

Обед, в том числе и торжественный, устраивался не раньше двух часов и занимал всю вторую половину дня. Во время пира происходило не только принятие пищи, но и обсуждение философских вопросов, литературные диспуты, чтение стихов. Столы с кушаньями расставлялись так, чтобы каждый из них был окружен тремя ложами. Такие столы назывались триклиниями. Зала полностью заполнялась ими. Наиболее почетным было центральное ложе. На каждом ложе, которое с помощью покрывал и валиков превращалось в диван, размещалось по три человека. Рабы сопровождали хозяина на торжественный пир, неся с собой его парадную одежду и обувь, в которую римляне переодевались перед едой.

В начале пира возносили молитвы богам. Пищу и вино выставляли на очаг в дар домашним богам – ларам. Обед состоял из трех блюд – закуска

(салат, овощи, устрицы) и собственно обед, состоящий из нескольких мясных и рыбных перемен. Пир завершал десерт с вином. Кушанья подавали

на больших серебряных блюдах, с которых их брали руками. Хлеб и вино разносились прислугой. Во время еды руки вытирали полотенцем и салфеткой. На пиру произносились тосты, в отличие от Греции у римлян жены посещали пиры вместе с мужьями. Описание роскошных пиров, сохранившиеся в изобилии у античных авторов, повествуют о всевозможных ухищрениях устроителей и поваров. Экзотические блюда доставлялись в Рим со всех концов империи. Римляне ценили не только вкусовые достоинства, но и другие необычные качества пищи. Так, скромная рыбка-султанка приводила всех в восхищение своей способностью менять цвет - ее закальвали прямо на виду у пирующих. Чтобы позабавить гостей, устраивались разнообразные сценки, нередко шуточные перебранки между рабами. Пирующим раздавались иногда весьма ценные подарки, например, в раковинах моллюсков оказывались жемчужины. Зал для пиров украшался цветами, цветочные, чаще розовые лепестки сыпались с потолка. Такая роскошь осуждалась многими римскими интеллектуалами. «Городу, в котором рыба стоит дороже упряжного вола, помочь уже ничем нельзя!» — так восклицал один из них.

Формирование основ этикета в Древнем Риме

В период Принципата (ранняя римская империя; верховная власть императора (принцепса) постепенно из почетной обязанности становилась выражением его величия. Приближенные к принцепсу демонстрировали могущество верховной власти. При Августе, основателе системы Принципата, «друзья» императора образовали Совет принцепса — консилиум. Их можно считать первыми вельможами, постоянно свидетельствующими свое почтение императору. В 1—2 веках сенаторы обязаны были присутствовать при пробуждении императора. В период римских династий Юлиев-Клавдиев, Флавиев и Антониев сенаторы имели простой доступ к персоне императора. В обычай вводятся утренние приемы. Охрану дворца обеспечивали гвардейцы-преторианцы, а личную охрану императора — телохранители из варваров. Император приветствовал

уважаемых: гостей поцелуями. Секаторы и придворные могли вести беседу с императором сидя. На императорских пирах особо почетных гостей принцепс сам принимал и рассаживал. Однако гостей предварительно обыскивали на предмет ношения оружия. Роскошные пиры императоров привлекали богатых провинциалов, готовых платить огромные суммы денег за право принять в них участие.

Распространение культа императора в Римской империи постепенно возвышает особу верховного правителя над массой его подданных. С 3 века римский император, «деус эт доминус» («бог и господин»), был отдален не только от массы своих подданных, но и от высших должностных лиц государства. Даже членам верховного совета при императоре доступ к нему был затруднен. Они должны были докладывать свои вопросы только стоя. Верховная власть в Римской империи в 4-5 веках начинает испытывать мощное влияние Среднего Востока в оформлении придворного этикета. Двор императора, ранее состоявший лишь из близких друзей, разрастается до гигантских размеров и превращается в огромный штат чиновников разного ранга. Низшие должности, предназначавшиеся в период Республики и ранней Империи для рабов и вольноотпущенников, становятся вожделенными для людей высшего сословия (секретари, курьеры, держатели опахала и т. д.).

Восточной чертой при римском дворе было появление евнухов, которые приобрели сильное влияние в дворцовой жизни. Появляются должности, ранее неизвестные республиканскому Риму: царский виночерпий, надзиратель царского ложа. Носители этих должностей начинают влиять на политику императора в большей степени, чем вызывающие его опасения командир охраны и крупные полководцы. Если в период ранней Империи такие принцепсы, как Траян, Адриан внешне мало чем отличались от знатного римлянина, то в поздней Империи пурпур становится основным цветом в одежде императора, который одежду из простых и удобных тканей заменяет на шелковые златотканые одеяния; без них император не появляется на людях. Голову императора венчает тяжелая

золотая диадема с драгоценными камнями. Большой штат чиновников, составляющий канцелярию императора, служит буфером между ним и его подданными. Просители заранее записывались на прием и могли месяцами дожидаться вызова в канцелярию. Дворец начинает жить самостоятельной жизнью и превращается государство в государстве.

Погребение. Сразу после смерти родственники отправлялись в храм Лабитины с заявлением и просьбой, чтобы лабитинарий прислал служителей и приготовили тело к погребению. После омовения, покойника громко звали по имени – убеждались, что мертвый. Лицо покойника посыпали мукой. В процессии участвовали люди, которые изображали предков покойного, шли за телом. Устанавливалась восковая фигура, перед которой произносились похвальные речи. Перед тем как сжечь, открывали глаза покойнику и в зубы клали мелкую монету. Потом резали любимых домашних животных и два больших сосуда чистого вина и молока выливали в жертву. В костер кидали дары. Кости собирали в особую урну и на 9 день переносили в гробницу.

Вопросы и задания для самоконтроля:

1. Определите основные характеристики первичных и вторичных орудий труда.
2. Какими были основные типы жилища на всем протяжении первобытности?
3. Первобытные типы верований: проследите эволюцию архаического мифологического сознания.
4. На каком уровне была культура погребения у кроманьонцев?
5. Какие типы хозяйственных построек существовали в древнем Египте?
6. Перечислите основные типы мебели в древнем Египте.
7. Какими средствами косметики и гигиены пользовались древние египтяне?

8. Охарактеризуйте основные системы воспитания, существовавшие в древней Греции.
9. В чем заключалась специфика полисного устройства древней Греции?
10. В чем заключается традиция «общих столов» в древней Греции?
11. Каков был статус женщины в древнем Риме?
12. Какими традиционными обрядами сопровождалась традиционная патрицианская свадьба?

Список литературы:

1. Сергеев М.Е. Простые люди Древней Италии»,-изд-во «Наука». М-Л,1964. С. 147-162.
2. Сергеев М.Е. Жизнь Древнего Рима – СПб: изд-во —«Торговый дом»,2000. С. 302-307.
3. Гиро П. Частная и общественная жизнь римлян., изд-во«Алетейя»,СПб – 1995. С. 284-289.
4. Ельницкий Л.А. Археологические следы патриархального рабства в Италии», М., изд-во «Наука».1967. С. 117-121.
5. Каган Ю.М. Быт и история в античности. М.,Наука, 1998. С. 236-246.
6. Майорова Н.Г. Семья в Риме VII-VIв до н.э., Пермский унив-т, 1992. С.56-58.
7. Винничук Л. «Люди, нравы, обычаи Древней Греции и Рима», М., 1997. С. 345-347.
8. Соловьев Н. «Культура Древней Греции», М., 1999. С. 327-329.
9. Кравченко А.И. Культурология : Учебное пособие д/вузов-3-изд-во М.,2001. С. 156-167.
- 10.Малюги Ю.Я. Культурология., М Инфра – М..1999. С.256-258..
- 11.Глебкин В.В. Мир в зеркале культуры. Ч.1. История древнего мира. – М:Добросвет,2000. С. 467-478.
- 12.Зелинский Ф.Ф. Древний мир и мы. –СПб: Алетейя,1997. С. 289-294.

13. Арьес Ф. Человек перед лицом смерти., М., 1992. С. 115-119.
14. Тайлор Э. Первобытная культура. М., 1989. С. 267-269.
15. Тернер В. Символ и ритуал. М., 1987. С. 375-378.

Второй раздел. Средние века.

Глава 1: Средневековый замок

Первую ограду замка защищали оборонительные сооружения, предназначенные для того, чтобы остановить слишком стремительное нападение врага: живые изгороди, рогатки (расставленные между столбов, вбитых в землю), земляные насыпи, изгороди, различные выступающие сооружения, например, традиционный барбакан (*Барбакан — небольшое предмостное сооружение, снабженное амбразурами*) защищавший доступ к подъемному мосту. У подножия стены находился ров, его старались сделать как можно глубже (иногда более 10 м глубиной), и шире (от 10 до 22 м.). Иногда ров даже наполняли водой. По форме он чаще напоминал букву V, чем U. Если ров вырывали прямо под стеной, над ним возводили ограду, нижний вал, для защиты дозорной дорожки снаружи крепости. Этот участок земли назывался палисадом.

Саму ограду составляли толстые сплошные стены - куртины (*Куртина (соигппе. фр.) часть крепостной стены между двумя бастionsами*) и разные боковые сооружения, обобщенно называемые башнями. Высота куртин колебалась от 6 до 10 м, толщина — от 1,5 до 3 м. Башни, обычно круглые, реже квадратные или многоугольные, строились, как правило, на этаж выше куртин. Их диаметр (от 6 до 20 м) зависел от местонахождения: самые мощные — по углам и около въездных ворот. Башни строили полыми, внутри их разделяли на этажи перекрытиями из деревянных досок с отверстием в центре или сбоку, через которое проходил канат, используемый

для того, чтобы поднимать на верхнюю площадку снаряды в случае защиты крепости. Лестницы скрывались перегородками в стене.

Таким образом, каждый этаж представлял собой комнату, где располагались воины; в камине, устроенном в толщине стены, можно было развести огонь. Единственные отверстия в башне - это бойницы для стрельбы из лука, длинные и узкие проемы, дополняли чем-то вроде откидной деревянной галереи нужной формы, монтировавшейся перед парапетом. В полу проделывались отверстия для того, чтобы защитники могли стрелять сверху, если нападавшие укрывались у подножия стены. Иногда в крепостной стене делали несколько потайных дверей для прохода пехотинцев, но всегда строили только одни большие ворота, неизменно укреплявшиеся с особой тщательностью, поскольку именно на них приходился основной удар нападавших. По бокам от них располагались две мощные башни (место военного поста), дополнительно защищенные барбаканом на другой стороне рва. Створы ворот из твердого дерева, обитого железом, во время нападения укрепляли огромными брусками, чтобы они могли выдержать удары тарана. Перед воротами опускалась выдвигная решетка из бревен, собранных и усиленных металлическими деталями. Эта решетка закрывалась подвижной частью подъемного моста, когда он находился в верхнем положении.

Замок: внутренние ограды

Каждый более или менее серьезный замок имел еще хотя бы два ряда оборонительных сооружений (рвов, изгородей, куртин, башен, парапетов, ворот и мостов), меньших по размеру, но построенных по тому же принципу. Между ними оставляли довольно значительное расстояние, поэтому каждый замок выглядел маленьким укрепленным городом. В качестве примера можно вновь привести Фретеваль. Его ограды имеют круглую форму,

диаметр первой - 140 м, второй -70 м, третьей - 30 м. Последнюю ограду, называемую «рубашкой», возводили очень близко к донжону, чтобы закрыть к нему доступ.

Пространство между первыми двумя оградами составляло нижний двор. Там размещалась настоящая деревня: дома крестьян, работавших на господских полях, мастерские и жилища ремесленников (кузнецов, плотников, каменщиков, резчиков, каретников), гумно и хлев, пекарня, общинные мельница и пресс, колодец, фонтан, иногда пруд с живой рыбой, умывальня, прилавки торговцев. Между второй и третьей оградами находился верхний двор также со множеством построек: часовня, жилье для воинов, конюшни, псарни, голубятни и соколиный двор, кладовая со съестными припасами, кухни, водоем.

За «рубашкой», то есть последней оградой, возвышался донжон. Его обычно строили не в центре замка, а в его самой труднодоступной части, он одновременно служил и жилищем феодала, и военным центром крепости. По высоте он превосходил все остальные постройки, зачастую превышая 25 м. Как и дозорные башни, донжон делился внутри на этажи посредством деревянных перекрытий. В оборонительных целях его единственная дверь находилась на уровне второго этажа, то есть на высоте не менее 5 м над землей. Внутри попадали по лестнице, лесам или мостику, соединенным с парапетом. Однако все эти сооружения были очень простыми: ведь их следовало очень быстро убирать в случае нападения.

Именно на втором этаже находился большой зал, иногда со сводчатым потолком, — центр жизни сеньора. Этажом выше располагались комнаты владельца замка и его супруги; туда поднимались по узкой каменной лестнице в стене. На четвертом и пятом этажах — общие комнаты детей, слуг - и подданных. Там же спали гости. Верх донжона напоминал верхнюю часть крепостной стены своим зубчатым парапетом и дозорным путем, а также дополнительными деревянными или каменными галереями. К этому добавлялась дозорная башенка для наблюдения за окрестностями.

Первый этаж, то есть этаж под большим залом, не имел ни одного отверстия, выходящего наружу. Однако он не был ни тюрьмой, ни каменным мешком, как предполагали археологи прошлого века. Обычно там находилась кладовая, где хранили дрова, вино, зерно и оружие. В некоторых донжонах в нижней комнате, кроме того, существовал колодец или же вход в подземелье, вырытое под замком и ведущее в открытое поле, что, впрочем, встречалось довольно редко

Донжон: внутреннее убранство и мебель

Интерьер жилища сеньора можно охарактеризовать тремя чертами: простота, скромность убранства, малое количество мебели. Здание могло иметь план удлиненного прямоугольника вместо квадрата или круга, но главная комната все равно занимала весь второй этаж, сообщение с внешним миром обеспечивало каменное крыльцо, а с часовней и другими жилыми помещениями (находившимися на том же или верхнем этаже) — многочисленные коридоры. Первый этаж освещался плохо, он служил кладовой или же местом размещения воинов.

Главный зал, каким бы он ни был высоким (от 7 до 12 метров) и просторным (от 50 до 150 метров), зал всегда оставался одной комнатой. Иногда его разделяли на несколько помещений какими-нибудь драпировками, но всегда лишь на время и в силу определенных обстоятельств. Отделенные таким манером трапециевидные оконные проемы и глубокие ниши в стене служили маленькими гостиными. Большие окна, скорее высокие, нежели широкие, с полукруглым верхом, устраивали в толще стены аналогично башенным бойницам для стрельбы из лука. Перед окнами располагалась каменная скамья, служившая для того, чтобы беседовать или смотреть в окно. Окна редко стеклили (стекло — дорогостоящий материал, применявшийся в основном для церковных витражей), чаще они закрывались небольшой решеткой из ивового прута или металла или же затягивались проклеенной тканью или промасленным листом

пергамента, прибитого к раме. К окну прикреплялась откидная деревянная створка, чаще внутренняя, а не внешняя; обычно ее не закрывали, если только не спали в большом зале. Несмотря на то, что окна были немногочисленными и довольно узкими, они все же пропускали достаточное количество света для освещения зала в летние дни вечером или зимой солнечный свет заменял не только огонь камина, но и смоляные факелы, сальные свечи или масляные лампы, которые прикрепляли к стенам и потолку. Таким образом, внутреннее освещение всегда оказывалось источником тепла и дыма, однако этого все равно не хватало, чтобы победить сырость — настоящий бич средневекового жилища. Восковые свечи, так же как и стекло, предназначались только для самых богатых домов и церквей.

Пол в зале настилали из деревянных досок, глины или, реже, каменных плит, однако каким бы он ни был, он никогда не оставался неприкрытым. Зимой его устилали соломой — или мелко нарубленной, или сплетенной в грубые циновки. Весной и летом — камышом, ветвями и цветами (лилиями, гладиолусами, ирисами). Вдоль стен клали душистые травы и благовонные растения, такие, как мята и вербена. Шерстяные ковры и покрывала из вышитых тканей, как правило, использовались для сидения только в спальнях комнат. В большом зале все обычно располагались на полу, подстилая шкуры и меха.

Потолок, он же и пол верхнего этажа, часто оставался необработанным, однако в XIII веке уже стали пытаться украшать его балками и кессонами, создавая при этом геометрические узоры, геральдические фризы или же витиеватый орнамент с изображением животных. Иногда так же расписывались и стены, но чаще их просто красили в какой-нибудь определенный цвет (предпочтение отдавалось красной и желтой охре) или покрывали рисунком, имитировавшим вид тесаного камня или шахматной доски. В княжеских домах уже появляются фрески с изображением аллегорических и исторических сцен, заимствованных из легенд, Библии или литературных произведений. Известно, например, что король Англии Генрих

III любил спать в комнате, стены которой украшали эпизоды из жизни Александра Македонского, героя, вызывавшего в Средние века особое восхищение. Однако подобная роскошь оставалась доступной лишь суверену. Обычному вассалу, обитателю деревянного донжона, приходилось довольствоваться грубой голой стеной, облагороженной лишь его собственными копьем и щитом.

Вместо настенных росписей использовали гобелены с геометрическими, растительными или историческими мотивами. Впрочем, чаще это не настоящие гобелены (каковые обычно привозились с Востока), а в основном вышивка по толстой ткани, вроде так называемого «ковра королевы Матильды», хранящегося в Байе. Гобелены позволяли скрыть дверь или окно или разделить большое помещение на несколько комнат — «спален». Это слово довольно часто обозначало не комнату, где спали, а совокупность всех гобеленов, вышитых полотен и различных тканей, предназначенных для внутреннего убранства. Отправляясь в путешествие, гобелены всегда брали с собой, ведь они составляли основной элемент украшения аристократического жилища, способный придать ему черты индивидуальности.

Мебель в XIII веке существовала только деревянная. Ее постоянно передвигали (Слово «мебель» и происходит от слова *mobile* (фр.) *подвижный*, (Примеч. пер.)), поскольку, за исключением кровати, остальные предметы мебелировки не имели единого предназначения. Так, сундук, основной вид мебели, служил одновременно шкафом, столом и сиденьем. Для выполнения последней функции он мог обладать спинкой и даже ручками. Однако сундук — это только дополнительное сиденье. В основном сидели на общих скамьях, иногда разделенных на отдельные сиденья, на небольших деревянных скамеечках, на маленьких табуретках без спинки. Кресло предназначалось хозяину дома или почетному гостю. Оруженосцы и женщины сидели на охапках соломы, порой накрытых вышитой тканью, или же просто на полу, как слуги и лакеи. Несколько досок,

положенных на козлы, составляли стол, на время трапезы его устраивали в центре зала. Он получался длинным, узким и несколько выше современных столов. Сотрапезники садились с одной стороны, оставляя другую свободной для подачи блюд.

Мебели было немного: кроме сундуков, в которые как попало пихали посуду, домашнюю утварь, одежду, деньги и грамоты, иногда имелись шкаф или буфет, реже — сервант, куда самые богатые помещали драгоценную посуду или ювелирные изделия. Часто подобную мебель заменяли ниши в стене, завешиваемые драпировкой или закрываемые створками. Одежду обычно не складывали, а свертывали и ароматизировали. Также свертывали грамоты, написанные на пергаменте, перед тем как положить их в полотняную сумку, служившую чем-то вроде сейфа, где, кроме того, сохранялись один или несколько кожаных кошельков.

Для получения более полного представления о мебели и декоре главного зала донжона, нужно еще добавить несколько шкатулок, кое-какие безделушки и некоторые культовые принадлежности (реликварии, кропильницы). Как мы видим, в этом отношении весьма далеко до изобилия. В спальнях стояло еще меньше мебели: у мужчин — кровать и сундук, у женщин — кровать и что-то вроде туалетного столика. Никаких скамей и кресел, сидели на соломе, покрытой тканью, на полу или на кровати. Огромная квадратная кровать выглядела скорее широкой, чем длинной. По одному обычно не спали. Даже если хозяин замка и его жена имели отдельные спальни, у них все равно была одна общая кровать. В комнатах детей, слуг или гостей кровати также являлись общими. На них спали вдвоем, вчетвером или вшестером.

Кровать сеньора обычно стояла на возвышении, головой — к стене, ногами — к камину. Из деревянного каркаса создавали некое подобие свода, куда навешивали полог, чтобы отгородить спящих от внешнего мира. Постельные принадлежности почти ничем не отличались от современных. На соломенный тюфяк или матрас укладывали перину, поверх нее стелили

нижнюю простыню. Ее покрывали верхней простыней, которую не заправляли. Сверху лежало пуховое или ватное одеяло, простеганное наподобие современных. Валик и подушки в наволочках также похожи на те, какими мы пользуемся сегодня. Белые вышитые простыни делали из льна или шелка, шерстяные покрывала подбивали мехом горностаия или белки. У людей менее зажиточных вместо шелка использовалась мешковина, а вместо шерсти — саржа. В этой мягкой и просторной кровати (настолько широкой, что застелить ее можно было, лишь помогая себе палкой) обычно спали совершенно обнаженными, но с колпаком на голове. Перед тем как лечь спать, одежду вешали на вбитый в стену стержень вроде вешалки, выступавший почти до середины комнаты параллельно кровати, на себе оставляли только рубашку, но и ее снимали уже в кровати и, свернув, клали под подушку, чтобы вновь надеть ранним утром, перед тем как встать.

Камин в спальне топили не весь день. Его разводили лишь вечером во время семейного бдения, проходившего здесь в более интимной обстановке, чем в большом зале. В зале же был поистине гигантский камин, рассчитанный на крупные поленья; перед ним стояло несколько лавок, на которых могли расположиться десять, пятнадцать или даже двадцать человек. Вытяжной колпак конической формы с выступающими стойками образовывал нечто вроде домика внутри зала. Камин ничем не украшали, обычай помещать на нем семейный герб появился лишь в начале XIV века. В некоторых, более просторных залах иногда сооружали два-три камина, но не у противоположных стен, а все вместе в центре помещения; для их очага использовали цельный плоский камень огромных размеров, а вытяжной колпак возводили в виде пирамиды из кирпича и дерева.

Глава 2: Крестьянский дом

Жилищем крестьянина обычно служила жалкая хижина, вид ее повсюду одинаков. Можно отметить лишь незначительные местные различия

в использовании материалов. Иногда стены дома делали не целиком из дерева, а строили только каркас из брусьев и заполняли его саманом — смесью глины и рубленой соломы. В Центральной и Южной Франции вместо самана зачастую использовали обычную промятую глиняную массу. В крыше оставляли отверстие для выхода дыма, а ее саму сооружали из соломы, реже — из черепицы или шифера. Остальные отверстия были немногочисленными и очень узкими: только одна дверь и одно окно, закрывавшееся изнутри деревянным ставнем. Дом состоял из одной комнаты с нишами для кроватей и помещения, служившего кухней. Стены голые, потолок низкий, глинобитный пол покрыт соломой или сеном. Здесь работали, принимали гостей, готовили пищу, ели и спали.

Как и хижина, мебель тоже была неудобная и убогая: большой ларь, его размерами определялась состоятельность хозяина; одна или две лавки, табуретки, одна или несколько кроватей, на которых могли спать от двух до восьми человек. Если требовался стол, вместо него на козлы клали старую дверь. И хотя эта мебель, вытесанная из дубовых досок, выглядела весьма примитивно, она в то же время оказывалась достаточно прочной и зачастую передавалась по наследству из поколения в поколение.

В доме редко делали подвал. Обычно его заменял погреб, который прилаживали к одной из сторон хижины, устраивая частично под землей. Зато над потолком комнаты всегда существовал чердак, куда взбирались по наружной лестнице. Там крестьянин хранил самое ценное, чем он владел, — зерно. Число и размеры подсобных помещений вокруг дома зависели — как и в случае с ларем — от состоятельности владельца. Крупный землевладелец, считавшийся первым человеком в деревне, имел крытое гумно, куда он убирал свою пшеницу, сено и солому; навес, под которым он хранил плуг и рабочие инструменты; стойло, овчарню, один или несколько свинарников, возможно, конюшню. Простой поденный рабочий ничего этого не имел и вынужден был хранить свое скудное сено, немногочисленные инструменты и, возможно, домашнюю птицу в той же комнате, где он ел, спал и где жила

вся его семья. За хижинкой обычно разбивали небольшой садик. Бедняки пытались вырастить в нем репу и какую-нибудь зелень, люди зажиточные сажали там разнообразные овощи, виноград и волокнистые растения.

Как и владелец замка, крестьянин проводил мало времени внутри дома. И зимой, и летом он обычно находился вне его стен, в поле или в саду, на реке, мельнице, рынке или же в пути. Он испытывал мало привязанности к дому и нисколько не стремился его украсить или сделать удобнее. К тому же поиск новых земель и необходимость севооборота заставляли земледельца довольно часто сниматься с места. Даже в пределах одной сеньории, виллан нередко менял свой надел, а значит, и жильё .

Глава 3: Средневековая пища.

Сведения о средневековой пище сообщают в основном меню роскошных обедов XIV-XV веков и описания изысканных кулинарных рецептов из многочисленных трактатов для мещан. О том, что ели до середины XII века, никаких сведений нет. И еще меньше известны связанные с едой привычки и обычаи того времени, особенно те, что существовали в крестьянской среде. Поскольку специальные источники отсутствуют, данные об этой стороне жизни можно получить лишь косвенным путем, изучая сельскохозяйственные работы и торговлю. Там мы найдем намного больше информации, нежели в технических, повествовательных или литературных источниках. Так, куртуазные романы, как правило, многословно описывают ритуалы и обычаи трапезы, но оказываются довольно сдержанными, когда речь заходит о содержании меню и способах приготовления пищи. Эта странная сдержанность довольно часто мешает авторам сообщить нам, чем же конкретно насыщались герои; мы знаем только, что «они ели много богатой и прекрасной пищи». Вот характерный пример: «Слуги устроили стол и приготовили его для трапезы. Вымыв руки, трое сотрапезников, не

медля, сели. Вам было бы скучно, если бы я стал перечислять мясные блюда, которые им подавались. Лучше, если я умолчу об этом. Мои слушатели будут освобождены от лишнего груза, а я — от бесполезного труда. Однако я не солгу, если скажу вам, что они ели мясо превосходного качества и пили прекрасные вина сколько хотели» .

Эта уклончивость тем более огорчает, что как раз в этот период произошли существенные изменения в истории питания. Совершенствование сельскохозяйственных систем повлекло за собой появление новых высокоурожайных культур; развитие скотоводства позволило увеличить потребление мяса; злаки перестали быть единственной пищей низших классов; угроза голода уменьшилась, вырос товарообмен продуктов; изменились вкусы; манеры поведения за столом приобрели некую изысканность.

Но, несмотря на наличие белых пятен в документальных источниках, обрисовать картину того, что же все-таки подавалось на стол сеньорам и крестьянам в XII веке, нам в целом удастся. Менее всего известны не конкретные продукты питания того времени, а способы их приготовления (литература дает весьма экстравагантные сведения на этот счет), а также их количество, употребляемое за один прием, как в дни пирушек и празднеств, так и по будням.

Еда крестьянина

Главная пища вилланов и сервов — злаки. Не всегда из них выпекали хлеб — по крайней мере, не из всех видов, — в основном варили каши и делали лепешки. Более всего были распространены ячмень, рожь и пшеница, их часто сеяли и убирали вместе, чтобы затем получить суржу — муку для выпечки сероватого хлеба. В горных районах возделывали также полбу, разновидность пшеницы, а в южных — различные сорта проса. Супы и каши часто готовились из овса, а также из конопляного семени, различных овощей

(бобов, гороха, капусты) или дикорастущих плодов (каштанов, желудей). Для кормления животных злаки стали употреблять только в самом конце Средневековья.

Однако уже в конце XII века улучшение условий жизни и относительное повышение благосостояния позволили крестьянину питаться не только хлебом, лепешками и кашами. В меню крестьянина появилось много нового. Ценная домашняя птица снабжала его яйцами (употреблявшимися в большом количестве), мясной пищей (цыплята, каплуны, гуси), а также позволяла выплачивать некоторые оброки натуральными продуктами. Твердые и мягкие сыры изготавливали из овечьего или коровьего молока, иногда с добавлением различных трав. Рыбу покупали — соленую или копченую (обычно селедку) — или ловили (частенько тайком) в соседней реке или пруду. Некоторые овощи выращивали в небольшом садике за хижинкой (кроме тех, что уже упоминались, это чечевица, фасоль, чеснок, репа, лук-порей и лук репчатый). Многочисленные фрукты зрели в саду, на кустах, в лугах или в лесах: конечно же, яблоки, груши, а также тутовник, терн, мушмула, боярышник, рябина, орехи, брусника, черника и другие. Интересно, что когда в тексте упоминается неопределенный фрукт, то во Франции под ним подразумевается яблоко, а в Англии — груша. Наконец, этот список дополняет мелкая дичь, добытая, как правило, незаконно, а также свиное мясо; свинью обычно закалывали в декабре и старались подольше питаться солониной. Будь то злаки, мясо или рыба, на кухне всегда использовали множество приправ и специй (чеснок, горчица, мята, петрушка, тимьян и др). Жареные блюда практически отсутствовали. В основном на стол подавали нечто среднее между рагу и супом с острой приправой и соусом на основе хлебного мякиша, кислого вина, лука, орехов, иногда с небольшим количеством перца или корицы, купленных буквально на вес золота у торговца пряностями.

Естественно, подобное меню могли позволить себе только зажиточные земледельцы. Для большинства сервов основной пищей оставались хлеб да

каша, а остальные продукты служили для них не более чем дополнением, обычно сберегаемым к праздникам. В XII веке крестьяне еще боялись неурожая зерновых. Низкая урожайность и плохо развитая технология консервирования продуктов затрудняли запасы на год и ставили земледельцев в зависимость от климатических условий. Неурожаи и голодные годы реже, чем в XI или XIV веках, но все-таки случались.

Еда сеньоров

Пища сеньоров, так же как и еда крестьян, зависела от их состоятельности и местности, где они жили. Вместо злаков они питались в основном мясом — это главное отличие их меню от крестьянского рациона. Они не ели ни лепешек, ни каш, очень мало хлеба, зато мясные блюда присутствовали в изобилии. Прежде всего дичь, ведь охота на нее являлась привилегией аристократии: олени, лани, косули, кабаны, зайцы, куропатки, перепела, фазаны; в некоторых областях — бакланы, тетерева, каменные бараны и даже медведи. Затем домашняя птица: гуси, каплуны, цыплята, голуби; а также павлины, лебеди, ржанки, журавли, цапли, выпи, подававшиеся во время праздников (утки считались практически несъедобными). Наконец, мясо с бойни, большей частью свиное. В пищу никогда не употребляли конину и вплоть до середины XIII века быков разводили только для работы на поле, а баранов — для стрижки шерсти. Также на стол сеньора подавалось много рыбы. Ее ели свежей, если ловили в водоеме с пресной водой; или вяленой, соленой или копченой, если привозили с моря. При этом значительное предпочтение отдавалось свежей рыбе: лососю, угрю, миноге и щуке. Иногда баловали себя мясом некоторых китообразных (морских свиней, китов) и даже акул, ценившихся не столько за пресный вкус, сколько за редкость. Зато почти не ели моллюсков, кроме устриц, употреблявшихся вареными, и ракообразных. Жареная, вареная или приготовленная как начинка для пирога рыба, как и мясо, подавалась с

соусом или фаршем, в состав которых входило множество пряностей и специй, выращенных в саду (лук, чеснок, петрушка, укроп, щавель, кервель), дикорастущих местных растений (тимьян, мята, майоран, розмарин, грибы) или привезенных с Востока (перец, корица, тмин, гвоздика). Основу всех приправ составляли чеснок, перец, мята и вино, смешанное с медом. «Зелень» — овощи из своего сада — в скоромные дни не ели. Они предназначались для постов или более легких трапез. В обычные дни на стол подавали только мясо, иногда добавив к нему несколько листиков салата (самые любимые в те времена — латук и кресс-салат) или вареные фрукты (груши, персики, сливы). Большое место после всевозможных сыров отводилось десертам. Это выпечка (мучные лепешки, сладкие пироги, пирожки с начинкой, пряники) и конфеты из меда, миндаля и фруктового мармелада. Самые богатые могли позволить себе привозимый из Святой земли тростниковый сахар, а также новые изысканные фрукты - абрикосы, дыни, финики, инжир. Остальные довольствовались яблоками, грушами, вишней, смородиной, малиной (клубника мало ценилась) и орехами. Впрочем, свежие, то есть непривозные, фрукты ели обычно не за столом, а во время прогулки по саду или лесу.

Напитки и вино

Что касается напитков, то здесь социальная разница отражалась на качестве употребляемых продуктов, а не на их ассортименте. И дворяне, и простолюдины опьяняли себя одной и той же жидкостью: вином, лучшим напитком средневековой Европы.

Пиво употреблялось лишь в некоторых областях: Фландрии, Артуа, Шампани, Северной и Центральной Англии. Там же, где его не производили, оно мало ценилось. В Анжу, Сентонже, Бургундии и даже в Париже пить

пиво значило то же, что приносить покаяние. Поскольку пиво плохо сохранялось и не выдерживало перевозок, его старались выпивать сразу же после приготовления. Впрочем, пиво воспринималось скорее как женский напиток, мужчины пили его лишь в том случае, когда не хватало вина. Для получения пива в солод превращали не только ячмень, но и пшеницу, овес и полбу. Вплоть до XV века пиво не ароматизировали хмелем, и оно больше напоминало ячменное пиво, производившееся в античности (его название не сохранилось), а не тот напиток, который мы пьем сейчас. Пиво варили разных сортов: слабое, крепкое, подслащенное медом, пряное и даже мятное.

Сидр считался недостойным напитком в доме человека с нормальным достатком, он оставался уделом самых бедных крестьян Западной Франции. Более распространена была грушовка, менее кислая по вкусу; в большинстве деревень ее разбавляли водой и называли детским напитком. До семи-восьми лет дети также пили молоко, употребление которого взрослыми людьми воспринималось как признак крайнего ослабления или же безрассудства.

Гораздо большее распространение получил мед, подававшийся в конце трапезы; его пили чистым или смешивали с вином, а также активно использовали на кухне для приготовления многочисленных приправ. Из некоторых дикорастущих плодов (тутовой ягоды, терна, орехов) готовили некрепкие, сильно ароматизированные вина, занимавшие, особенно у крестьян, место современных ликеров. Фруктовая водка была еще не известна, знали лишь зерновой спирт (в основном ячменный), но он чаще служил лекарством, нежели сопровождением трапезы. Наконец, перед сном пили настой из трав (вербены, мяты, розмарина) с добавлением пряностей или меда.

Но лучший напиток для всех случаев и для любого времени суток — это, конечно, вино. Считали, что оно является источником здоровья, приносит пользу для жизни человека и представляет собой дар природы, заслуживающий чуть ли не религиозного уважения. Поэтому виноград выращивали повсюду. Начиная с 1000 года виноградники появляются вдоль

рек, в окрестностях городов, вокруг монастырей и замков. Часто этот процесс вызывал определенные проблемы, потому что происходил в ущерб пахотной земле, а не той, что оставалась под паром; ведь все, от самых богатых до самых бедных, стремились иметь собственный виноградник, и каждый считал свое вино лучшим. Тогда виноградники существовали далеко за пределами современных климатических границ, вплоть до Фрисландии и Скандинавии. В Англии основными виноградарскими районами являлись Кент, Суффолк и графство Глостер. Однако на всей ее территории, вплоть до Линкольна и даже Йорка, не существовало собора или аббатства, где бы в культовых целях не производили своего вина. Во Франции виноградники располагались более беспорядочно. Три большие виноградные области, снабжавшие основную часть парижских потребителей, это Оксеруа-Тоннеруа, Онис и Сентонж, поставлявшие вино через Ла-Рошель в Англию, и, наконец, Бон, развитие которого началось в период правления Людовика Святого. Впрочем, славились и другие, не такие крупные, но тоже достаточно известные и экономически важные районы. На севере это Лаонне, Шампань, нижняя долина Сены, окрестности Парижа и Бовэ. По берегам Луары — Невер, Сансерр, Орлеан, Тур и особенно Анжер; на юге — Иссуден, Сен-Пурсен, Клермон, Кагор. Развитие бордоских виноградников началось несколько позднее. Оно относится в основном ко времени правления Генриха III, когда его материковые владения свелись к одному герцогству Гиень, что, в свою очередь, привело к исчезновению английских вин.

Большинство территорий имело свою особую специализацию. На севере производились легкие белые вина, в Бургундии — красные, густые и крепкие. Вплоть до середины XII века за аристократическим столом предпочтение отдавалось белому вину. Позднее, возможно под влиянием пристрастий мещан, вкусы изменились, и стали больше ценить столовые вина из Бона и сладкие — из Лангедока, Каталонии или с Востока. К географической разнице добавлялась социальная. Церковь, князья и богатые

горожане уделяли внимание качеству разводимого винограда, а крестьяне — его количеству.

Вино, как и пиво, сохранялось плохо. Его следовало употребить в течение одного или, самое большее, двух лет. Техника виноделия еще долго оставалась на довольно низком уровне, а методы виноградарства уже тогда были весьма совершенными (без изменений они сохранились вплоть до XIX века). Хотя старое вино порой превращалось буквально в сусло, пили его много, как и вина, настоянные на травах, приправленные перцем, медом и ароматическими веществами. Видимо, вкус натурального вина считался неудовлетворительным. Водой вино разбавляли только женщины, больные и дети.

Пост

Несмотря на периодические неурожай и голод, люди XII—XIII веков ели не столько мало, сколько плохо: в крестьянской пище отмечался недостаток протеинов и избыток мучнистых продуктов, а на аристократический стол подавалась слишком обильная и чересчур пряная еда. Поэтому практика воздержания (сознательного или нет) выполняла неоспоримую диетическую функцию. Действительно, церковь предписывала верующим соблюдение многочисленных постных дней. После григорианской реформы их количество даже возросло: в обычное время постились два дня в неделю (среду и пятницу), во время Рождественского поста — три (иногда четыре) дня в неделю; в Великий пост — все дни, кроме воскресенья; также пост соблюдался накануне всех больших праздников. К каноническим постам добавлялось полное или частичное воздержание, накладываемое в исключительных случаях епископом. На практике дело зачастую обстояло иначе, тем более что частое повторение постов сопровождалось слишком большими требованиями. Ведь пост тогда заключался в том, чтобы есть только один раз в сутки, после вечерней службы, а также воздерживаться от

вина, мяса, сала, дичи, яиц, сладкого и всех животных продуктов, кроме рыбных.

Каждый соблюдал пост сообразно своим средствам: самые бедные питались водой, хлебом и овощами; самые богатые пользовались этим временем, чтобы вволю насладиться лососем, угрем, щукой, сыром (единственным допустимым молочным продуктом), а изредка — фруктами. Однако одного воздержания в еде считалось недостаточно. К нему добавлялись отказ от развлечений и охоты; необходимость сохранять целомудрие; сосредоточение в размышлении и молитве; милостыня из средств, сэкономленных на пирах и удовольствиях. Естественно, эти ограничения чаще всего оставались только в теории. Чтобы скрупулезно выполнять предписания церкви, нужно было обладать добродетелями Людовика Святого. На самом деле каждый постился по-своему. В основном старались избегать излишеств. Среди людей, находившихся в стесненных условиях, пост был весьма непопулярен и переносился ими с трудом: «Все те, кто имеет опыт в данной области, прекрасно знают, что пост, этот изменник, приносит одни страдания и печаль. Бедняки ненавидят его. Простые люди соблюдают его с отвращением...» Так писал в первой половине XIII века анонимный автор одной довольно любопытной поэмы «Война Поста и Масленицы». Этот стихотворный сатирический текст в эпической манере представляет борьбу двух аллегорических персонажей: Поста и Масленицы. Первый является олицетворением аскетической жизни и воздержания, его солдатами представлены овощи, рыба и фрукты. Второй воплощает изобилие и удовольствия жизни; в рядах его войска — дичь, домашняя птица, сладкие пироги и различные скоромные блюда. После гомеровских сражений и решающей битвы — «и жестокой, и ужасной, и коварной», Пост побежден и изгнан, ему позволено возвращаться на срок не более шести недель — с первого дня Великого поста до Святой субботы.

Манеры аристократического застолья

Нравы и обычаи трапезы известны лучше, чем собственно меню, хотя тоже недостаточно. Однако, хотя литература не скупится на подробные описания, они зачастую стереотипны и больше соответствуют манере автора, нежели реальности. К тому же речь в них идет только об аристократии. Иллюстративный материал не позволяет восполнить пробел в отношении других социальных категорий. Во всех изображениях застолья, что у художников, что у писателей, обычно фигурируют сеньоры и очень редко упоминаются крестьяне.

Последние десятилетия XII и первые десятилетия XIII века нельзя назвать ни временем изысканной кухни, ни временем настоящего этикета. Во Франции изменения в этой области, так же как и в моде на одежду, произошли только в годы правления Филиппа II (1270—1280). Однако это уже совсем не та грубая эпоха начала феодализма; куртуазные романы показывают значительно большую вежливость в манерах, хотя, возможно, несколько опережая действительность. Прием гостя всегда проходил в соответствии с одним и тем же церемониалом: хозяин замка ждал гостя у въезда в свое владение, помогал ему спешиться, приказывал принять его оружие и позаботиться о лошади; одна из дочерей накидывала плащ на его плечи. Затем слуга трубил в рог, созывая сотрапезников; гостя приглашали вымыть руки под умывальником или в красивом тазу, приносимом в большой зал; протягивали полотенце, чтобы он мог вытереть руки. Все садились за стол, покрытый ослепительно белой скатертью и уставленный посудой из золота и серебра; хозяин приглашал гостя сесть рядом с ним, есть из одного блюда и пить из одного кубка. Подавались многочисленные кушанья, богатые и изысканные, и превосходные вина. Чтение, зрелища и песни помогали забыть о длительности трапезы. Наконец, с полными желудками и в веселом расположении духа все поднимались из-за стола; слуги убрали и снимали скатерти, затем господа снова мыли руки и расходились по комнатам или направлялись на прогулку по саду.

Подобные описания так часто встречаются и так мало отличаются друг от друга, что их стремление к реализму начинает казаться неправдоподобным. Но где у поэта заканчиваются общие места? Где начинается свидетельство наблюдателя?

Однако гостеприимство — совсем не литературный штамп. Средневековое общество постоянно находилось в движении, и те, кто временно сидел дома, всегда старались как можно радушнее принять путешественника. У богатых хлебосољство считалось обычаем. Ритуальное мытье рук перед тем, как сесть за стол, и после еды тоже не выдумка писателя. Из убеждения или по необходимости аристократия следила за чистотой вплоть до XVI века. Наши авторы преувеличили не столько действия, сколько обстановку. Мы уже видели, как устраивался стол в большом зале донжона: несколько досок клали на козлы, и на самом деле ни для какой пышности просто не оставалось места. Скатерть, белизна которой свидетельствовала о степени изысканности, — большая редкость, предназначенная только для праздничных дней, а о столовых полотенцах тем более никто не подозревал. Золотая и серебряная посуда, если и существовала, стояла в серванте, а не на столе. Даже князь ели из оловянной и глиняной посуды. Не было ни вилок, ни ложек, нож зачастую подавался один на двоих. Жидкие и полужидкие кушанья слуги наливали в блюда с ушками, также обычно рассчитанные на двоих, и соседи по столу отхлебывали по очереди. Рыбу, мясо и твердую пищу подавали на широких кусках хлеба, пропитанных соусом или соком. Ножом их разделявали на куски, а затем руками отправляли себе в рот. Вино пили из чаши, она наливалась перед едой из расчета на несколько соседей, или из индивидуальных кубков, по первому требованию наполняемых виначерпием. Блюда с кухни приносили накрытыми полотенцем, а снимали его только в момент подачи. Этот обычай литературные тексты расценивают не только как способ сохранить пищу горячей, но и как средство предотвратить любую попытку отравления. В романах рассказывается также о специальных слугах,

пробовавших пищу, а также описывается чудесный профилактический способ обнаружения яда посредством рога единорога или зуба змеи.

Нам мало известно о том, как протекало пиршество и в каком порядке ели блюда; тексты не согласуются в этом отношении. Обед мог начинаться с супа, пирогов, сыра или даже фруктов. Наши представления о том, что фрукты, сладости и конфеты должны завершать обед или ужин, не всегда соответствуют тогдашним обычаям. В некоторых случаях заключительным блюдом могли стать пироги. На миниатюрах обычно изображаются столы со всеми видами кушаний сразу: горячими и холодными, жидкими и твердыми, солеными и сладкими. Вполне возможно, что ели несколько блюд одновременно. В отношении мяса и рыбы точно можно сказать только одно: сначала подавали крупную дичь, потом домашнюю птицу, затем различную рыбу. В конце обычно приносили ликеры, то есть сладкие вина (не те, что пили в течение всей трапезы), например, особую настойку, обильно сдобренную пряностями.

Вопросы и задания для самоконтроля:

1. Какова специфика оборонительных сооружений средневекового европейского замка?
2. Дайте характеристику внутреннему убранству донжона.
3. Какими постельными принадлежностями пользовались обитатели средневекового замка?
4. Как выглядел дом средневекового крестьянина?
5. Какие продукты и блюда входили в меню средневекового аристократа?
6. Что входило в повседневный и праздничный рацион крестьян?
7. В чем заключались манеры средневекового аристократического застолья?

8. Приведите примеры основных запретов во время поста (отметьте, каково было социальное разделение постного стола крестьян и аристократов).

Список литературы:

1. Брагина Л.М. История культуры стран Западной Европы. М., Высшая школа, 1999. С. 231-235.
2. Г.Венс. Всеобщая история мировых культур. М., 2006.С. 365-367.
3. Г.Венс. История культуры народов мира. Загадка великих культур. М., 2003. С. 287-294.
4. Георгиева Т.С. Культура повседневности. Частная жизнь и нравы от средних веков до наших дней. М., 2006. С. 77-123.
5. Гриненко Г.В. Хрестоматия по истории мировой культуры. М.,1998. С. 97-103.
6. М.Пастуро .Повседневная жизнь Франции. История средневековья. М. 1995. С. 265-258.
7. Я.Буркгардт. Средневековая культура. Смоленск. 2002. С. 47-49, С. 145-167.

Третий раздел. Возрождение.

Среда обитания горожанина

Эпоха Возрождения повсюду в Европе отмечена подъемом жилищного строительства — и, в первую очередь, в городе и его округе. Спрос на жилье превышал предложение. Поэтому городские власти поощряли строительство. Так, статутами 1415 г. право флорентийского гражданства предоставлялось любому просителю, который обязался построить в черте города дом, оцененный в 100 флоринов и выше. Постановлением 1489 г. владельцы новых домов освобождались на 40 лет от уплаты налогов.

Оживление строительства в XV—XVI вв. объяснялось не только потребностями в жилье, но и тем, что старые дома зачастую не удовлетворяли вкусам и запросам эпохи. Именитые горожане воздвигали новые великолепные дворцы, ради которых сносились целые кварталы. В таких случаях под снос могли попасть не только ветхие дома.

Городская застройка в Европе по-прежнему носила хаотический характер. Вследствие этого города представляли собой скопление тесно прилежавших друг к другу, почти соприкасавшихся верхними этажами домов. Городские улочки были узкими, извилистыми, темными, часто заканчивались тупиками. Однако при сносе старых кварталов, в случае пожаров, при расширении городского пространства городским властям предоставлялась возможность вносить элемент регулярности в планировку города. Тогда расширялись и выпрямлялись улицы, появлялись новые площади.

В городском строительстве эстетические представления переплетались с сугубо практическими соображениями. Наиболее грязные рынки и, как мы сказали бы сейчас, «экологически вредные производства» (бойни, красильные мастерские, кузницы), переносились на окраину города. В некоторых городах, например, во Флоренции с конца XIV в. на центральных улицах и площадях и вовсе запрещался проезд телег и торговля отдельными товарами, «дабы не нарушать красоту места». Среди новых тенденций урбанизации в ренессансной Флоренции можно назвать и стремление обустроить в городской черте зеленое пространство. По соседству с садами, украшавшими частные дворцы и дома, появляются общественные сады и парки. Они не только украшали, но и оздоравливали город.

Но такое положение дел являлось скорее исключением из правил. Города повсеместно в Европе оставались грязными. Мощеные улицы попадались редко. Водопроводами могли похвастаться жители лишь немногих городов. Фонтаны не только услаждали взор, но и снабжали питьевой водой. Воду набирали также в реках, колодцах, цистернах, в

которых часто обнаруживали дохлых кошек, собак, крыс. Канализация отсутствовала. Сточные канавы на улицах издавали зловоние и служили источником заразы. Помои и нечистоты выливались хозяйками прямо на голову зазевавшимся прохожим. В Париже подобная практика, бывшая наиболее частым нарушением общественного порядка, была запрещена только во второй половине XVIII в. Несмотря на запреты властей, горожане продолжали держать в городе скот и устраивать у своих домов хлев. Нередко свиньи, удобно расположившись в грязной луже посреди улицы, загораживали проход и проезд. Уборка улиц производилась властями крайне редко — разве что после чумных эпидемий. Подобное событие в силу своей исключительности могло быть даже увековечено памятной медалью, как это случилось в Париже в 1666 г. Крайне плохое санитарное состояние городов было причиной частых эпидемий и высокой смертности населения.

Освещением в ночную и вечернюю пору служила обычно луна. Изредка темноту нарушали огни лампадок, установленных в нишах с изображениями святых, или факелы в руках слуг, сопровождавших какую-нибудь важную персону. Одно из первых упоминаний об освещении улиц фонарями относится к Флоренции XV в. В Лондоне же впервые в конце XVII в. одному лицу был выдан патент на исключительное право освещения улиц: в безлунные ночи с 6 до 12 часов он устанавливал фонари у каждой десятой двери.

Дом снаружи и внутри.

Преобладание каменного или деревянного строительства в том или ином регионе в доиндустриальную эпоху зависело, прежде всего, от природно-географических условий и местных традиций. В Средиземноморье, где леса были рано сведены, кирпич и камень служили строительным материалом чаще, чем на севере Европы, в Скандинавии, Англии, лесистых районах Франции и Германии. Однако в то же время применение камня и кирпича означало и известный прогресс в строительстве. Так, во Флоренции дома из камня возобладали над деревянными уже в XV в. Париж в это время

только начал «одеваться камнем». В Лондоне кирпич стали широко употреблять в строительстве при Елизавете, но окончательно он утвердился лишь после пожара 1666 г., уничтожившего третью часть города. Это были постройки на деревянном каркасе с глиняным наполнением. Они широко распространились как в деревенском, так и в городском зодчестве. Несмотря на успехи строительной техники, кварталы бедняков по-прежнему строились из ивняка, глины, плохого дерева.

Из кровельных материалов наиболее употребительными были черепица и гонт, хотя не было недостатка и в соломенных крышах — особенно в деревнях. Однако в городе соломенные крыши свидетельствовали скорее о бедности и представляли большую опасность из-за легкой воспламеняемости. Во избежание пожаров в некоторых городах Германии в XVI в. магистраты компенсировали часть расходов тем горожанам, которые заменяли крышу своего дома с соломенной на черепичную. Иногда погорельцам оказывалась помощь — но лишь в тех случаях, если их дом был покрыт черепичной, а не соломенной крышей.

Города эпохи Возрождения унаследовали от предыдущего периода, как топографическую структуру, так и основные типы жилых построек, которые в свою очередь, как правило, восходили к местным разновидностям крестьянского дома. В Средиземноморье преобладали дома с плоскими крышами, к северу от Альп — с островерхими. Но и там и здесь дом выходил на улицу торцом, имевшим более двух — трех окон. Земля в городской черте стоила дорого. Поэтому обычные дома разрастались вверх (за счет этажей, антресолей, консолей, мезонинов, чердаков), вниз (за счет полуподвалов и подвалов), вглубь (за счет задних помещений и пристроек). Комнаты даже одного этажа могли находиться на разных уровнях и соединяться между собой узкими лесенками, ступеньками, извилистыми коридорчиками. Дом рядового горожанина — ремесленника и купца — помимо жилых помещений включал в себя мастерскую и лавку. Тут же жили ученики, подмастерья, слуги. Таким образом, трудовая деятельность, рабочее время еще не

вычленялось из бытового, домашнего пространства и времени. Это происходит лишь в XVIII в. Поработав в мастерской на первом этаже, хозяин мог подняться отдохнуть в жилое помещение на втором этаже. Каморки подмастерьев и слуг находились этажом выше, в мансарде. Чердаки служили складами. Кухни обычно располагались на первом или в полуподвальном этаже; во многих семьях они одновременно служили и столовой. Нередко дома имели внутренний дворик, особенно часто встречающийся в Южной Европе.

Такие жилые дома были распространены повсюду в Европе, что, однако, не исключало многообразия местных вариантов. Так, для массовой жилой застройки Венеции, испытывавшей особый дефицит в земельных площадях, были характерны блокированные дома с двухэтажными квартирами или секционные дома с одной или несколькими квартирами в одной секции. В таких квартирах комнаты группировались вокруг общих помещений.

Городские дома самых состоятельных и именитых горожан, частные дворцы отличались просторными и многочисленными помещениями. Примером могут служить палаццо XV в. семейств Медичи, Строцци, Питчи во Флоренции, дом Футеров в Аугсбурге (начало XVI в.), в котором, как и во многих других богатых городских домах знати и бюргерства по ту сторону Альп, отразилось влияние итальянских палаццо. Дом делился на парадную, рассчитанную на визиты, открытую для постороннего взора часть, и более интимную — для семьи, слуг. Пышный вестибюль соединялся с внутренним двориком, украшенным скульптурой, фронтонами, экзотическими растениями. Эта связь с природой — важный компонент жилого пространства ренессансного палаццо. На втором этаже находились залы, куда допускались гости и друзья. Этажом выше располагались женские и детские спальни, гардеробные, лоджии для хозяйственных надобностей и отдыха, кладовые. Комнаты соединялись друг с другом, уединиться было весьма трудно. Вся жизнь такого шумного,

многолюдного дома проходила в больших комнатах, бывших одновременно гостиными и спальнями. В то же время в палаццо появляется новый тип помещения, предназначенного как раз для уединения: небольшие кабинеты («студио»), хотя в XV в. они еще не получили широкого распространения. Как и прежде, дворцам подобно домам скромных обывателей недоставало расчлененности пространства, что отражало не только состояние строительного искусства, но и определенную жизненную концепцию. В этой связи уместно упомянуть, что жизнь палаццо не скрывалась и от глаз сограждан. Семейные праздники приобретали здесь общественную значимость и выплескивались за пределы дома, семьи. Для торжеств, например, свадеб, предназначались лоджии, которые сооружались на нижнем этаже домов или пристраивались к ним.

При всем многообразии региональных вариантов деревенские дома были в целом грубее и проще, архаичнее и консервативнее городских. Даже наиболее зажиточные из них обычно состояли из одного жилого помещения, служившего одновременно горницей, спальней и кухней. Помещения для скота и хозяйственных нужд располагались под одной крышей с жилым (например, во многих районах Италии и Франции, в Северной Германии) или обособленно от него (например, в Южной Германии, Австрии).

Приобретение горожанами земли за городом и строительство там домов — что стало характерным, в частности, для итальянских и южно-германских городов в XV — XVII вв. — привело к тому, что в ближайшей к городу сельской округе в большом числе появились дома смешанного типа. Такие виллы описывали итальянские гуманисты, восхвалявшие достоинства сельской жизни. Лукканец Джованни Санмининати писал в конце XV в.: «Вовсе не обязательно, чтобы жилые постройки возводились такими же высокими, как в городе, ибо здесь нет недостатка в пространстве... В доме должно быть не больше двух жилых этажей. Такие постройки сейчас широко распространены в деревне ... В таких зданиях кухни, а также многие другие подсобные помещения устраиваются в подвале... Кроме парадной залы

нужен маленький салон, обращенный окнами к югу. Это — зимнее помещение. Рядом можно устроить помещение, где готовят фруктовые напитки и прочее, что употребляют в еду холодным. Кроме главных помещений на нижнем этаже размещают внутренние покои, кладовые, уборные и другие комнаты для удобства дам и господ. На верхнем этаже устраивают комнаты для семьи, гардеробную, помещения для хранения хлеба, фруктов, масла и других съестных припасов... С южной стороны можно построить открытую галерею или залу для обозрения окрестностей, а также для того, чтобы развешивать одежду и белье».

Значительно большее внимание, чем прежде, начинают уделять устройству интерьера. Если раньше пол первых этажей представлял собой утрамбованную землю, то теперь все чаще в домах среднего и высокого достатка его покрывают каменными или керамическими плитами. Пол второго и последующего этажей настилали досками.

Паркет, появившийся в XIV в., до XVIII в. оставался большой редкостью даже во дворцах. В средние века и в эпоху Возрождения был широко распространен обычай посыпать пол первого этажа травой и душистыми цветами летом и сеном зимой. Врачи поддерживали этот обычай. Лишь с XVI в. на смену растительному покрытию постепенно приходят ковры или соломенные циновки. В итальянских городах местными или восточными коврами, в большом количестве привозившимися венецианскими и генуэзскими купцами из Леванта, полы в домах застилались уже в XV в.

Дощатый пол верхнего этажа одновременно служил потолком для нижнего. Доски укладывались на деревянный каркас, опиравшийся на балкон, пересекавший помещение, или на выступах в стенах. И деревянные балки, и доски, и каркас богато декорировались резьбой и красочным орнаментом.

Особое внимание стали уделять стенам. Их расписывали, подражая античным образцам. В XV в. появились обойные ткани. Они изготовлялись

из бархата, шелка, атласа, камчатой ткани, даже парчи и тисненой кожи, иногда позолоченной. В том же веке из Фландрии стала распространяться мода на гобелены. Сюжетами для этих изделий служили сцены из античной и библейской мифологии, исторические события. Большой популярностью пользовались тканевые шпалеры, так называемые мильфлеры, на которых на ярком фоне, усыпанном цветами, изображались сцены из жизни крестьян и сеньоров. Конечно, немногие могли позволить себе подобную роскошь.

Имелись также обои, удовлетворявшие более скромным вкусам и кошелькам. Материалом для них служили грубые рубчатые ткани. Но настоящей «революцией» в этой области стало появление в XV в. бумажных обоев. В XVII в. спрос на бумажные обои стал повсеместным.

Серьезную проблему средневекового и более позднего интерьера составляло освещение. В большинстве домов окна по-прежнему оставались небольшими, ибо все еще не была решена проблема, чем их покрывать. Промасленные ткани и бумага, слюда, просто деревянные ставни и даже пластинки из гипса, вставлявшиеся в оконные проемы, не давали света и плохо защищали от холода. Со временем от церкви позаимствовали одноцветное стекло, впрочем, не отличавшееся совершенством. Толстые, непрозрачные, неровные, неправильные по форме и маленькие по размеру куски стекла заключались в толстую, тяжелую свинцовую оправу и так крепились к неподвижной раме. Стоили такие окна очень дорого и не решали проблему освещения, хотя, конечно, с ними в дом пришло значительно больше света и тепла. Источниками искусственного освещения по-прежнему служили факелы, масляные светильники, лучина, восковые, а чаще сальные, сильно коптившие — свечи, огонь камина и очага. Появляются стеклянные абажуры. От такого освещения стены помещений и мебель быстро покрывались копотью, что, конечно, затрудняло поддержание чистоты как дома, так одежды и тела.

Тепло дому давали кухонный очаг, камин, печи, жаровни. Каминны были доступны далеко не всем и даже в очень богатых домах имелись лишь в

немногих помещениях. В эпоху Возрождения камины превращались в настоящие произведения искусства, богато украшенные скульптурой, барельефами, фресками. Но технически они оставляли желать лучшего: дымоход был устроен так, что из-за сильной тяги забирал много тепла. Его недостаток пытались компенсировать, устанавливая посреди комнаты жаровни. В Испании, например, они заменяли и камин, и печи. Последние особенно широко распространились с XVI в., и преимущественно к северу от Альп. Они делались из кирпича, камня, глины, иногда облицовывались фаянсовыми плитами. Перед такой печкой или вокруг нее устраивали лежанку или лавку, на которой спали. Тем не менее, в домах недоставало тепла. Нередко обогревалась одна только спальня. Обитатели дома ходили тепло одетыми, даже в меха, часто простужались.

Водопровод, как и канализация, в домах отсутствовали. Кувшины и тазы для умывания не стали неотъемлемой принадлежностью спален еще и в XVI в. Зато в это время вместо умывания по утрам даже в высших слоях общества было принято обтирать лицо и руки мокрым полотенцем. Общественные бани, широко распространившиеся в Европе начиная с XIII в., с XVI в. становятся все более редкими. Исследователи объясняют это как боязнь сифилиса, принявшего в XVI в. характер эпидемического заболевания, так и острой критикой со стороны церкви, не без основания видевшей в банях угрозу морали. В домашних условиях мылись в кадках, ушатах, тазах—обычно на кухне, где устраивались парильни. Ванные комнаты появились в XVI в., а ванны долго оставались большой редкостью. Первенствовали в этом итальянцы. Туалет со сливом воды был изобретен в Англии только в конце XVI в. Но во Франции еще полтора века спустя попытки перенять этот полезный опыт островитян воспринимался как англomania. Туалеты не были правилом даже в королевских дворцах. Так что французскому королю Генриху III в 1578 г. пришлось издавать специальный указ о том, чтобы залы его дворца каждое утро до подъема короля очищались от экскрементов.

Таким образом, несмотря на имевшиеся усовершенствования, удобства внедрялись в быт весьма медленно. В эпоху Ренессанса более заметными были успехи в области мебелировки жилища.

Меблировка дома.

Консерватизм был в большей степени свойственен мебели в домах скромного достатка, чем в богатых. Но и там и здесь обстановке уделялось значительно больше внимания, чем раньше. Дом перестал быть логовом, крепостью. С XV в. на смену однообразию, примитивности, простоте интерьера приходит изобретательность, комфорт. От плотницкого дела окончательно отделилось столярное, стало развиваться ремесло краснодеревщика. Выросло число предметов мебели. Она украшается скульптурой, резьбой, живописью, различной обивкой. В богатых домах мебель делается из дорогих и даже редких сортов дерева: черного дерева, привозимого из Индии, ясеня, ореха и др. Аристократия и городская верхушка порой заказывали эскизы мебели художникам и архитекторам, из-за чего предметы мебели приобретали отпечаток, с одной стороны, ярко выраженной индивидуальности, с другой — общего художественного стиля эпохи. И в мебели обнаруживалась тяга к античным образцам, расширялись технические возможности. Изобретение станка для выработки фанеры привело к распространению техники фанеровки и деревянной инкрустации. Помимо деревянной, в моду входила инкрустация из серебра и слоновой кости. В развитии форм и декорировании мебели и домашней утвари определяющую роль играла Италия. Вне Италии новый стиль распространялся в разное время и приобретал ряд местных особенностей.

В эпоху Возрождения мебель, как и прежде, расставляли вдоль стен. Основным по важности предметом обстановки была кровать. В богатых домах кровати были высокими, с приступкой, с пышным, украшенным скульптурой, резьбой или живописью изголовьем, балдахином или задергивающимися занавесками. Из живописных сюжетов на изголовье особенно любили помещать образ Богоматери. В складках балдахинов,

предназначенных для того, чтобы защищать спящих от домашних насекомых, скапливались полчища клопов и блох, мешая сну и угрожая здоровью. Кровать застилалась вышитым суконным покрывалом, цветные шелковые одеяла набивались шерстью и простегивались. Постельное белье использовалось еще крайне редко. Кровати делались очень широкими. В обычных домах на фамильной кровати нередко размещалась вся семья, и иногда ее просторы гостеприимно принимали оставшихся на ночлег важных для семьи гостей. Подобное радушие нередко становилось сюжетом фривольных ренессансных новелл. В самых бедных городских и деревенских домах спали прямо на полу или на нарах. Слуги довольствовались охапкой соломы.

Вторым после кровати предметом обстановки, как и в прежние времена, оставался сундук. Итальянский сундук-чассоне, который одновременно служил для хранения вещей и в качестве сиденья, традиционно составлял принадлежность приданого невесты и размещался в супружеской спальне. В XV в. в Италии появились кессоне меньших размеров — кассета, а также сундучки для хранения шкатулок, кошельков, парфюмерии. Из сундука постепенно сформировался предмет мебели, напоминающий современный диван: ларь со спинками и подлокотниками. Сундуки богато украшались росписью, рельефами, обивались серебром. Слесари изоощрялись в изготовлении всевозможных металлических скреп, ключей, замков, в том числе и потайных.

Шкафы для одежды еще не изобрели, и вместо них использовались сундуки, выдвижные ящики под высокой кроватью или вешалки. Зато появились посудные шкафы и секретеры. Первый развился из поставца, на котором хозяева хранили самую ценную в доме посуду и выставляли ее на обозрение гостям во время праздничных трапез. Секретер, или кабинет, появившийся в XVI в., представлял собой маленький шкафчик со множеством выдвижных ящиков и двойными дверцами. Они богато инкрустировались.

Столы и стулья, сохраняя утвердившиеся ранее формы (прямоугольную, на х-образных перекладных или четырех ножках) меняли свой облик за счет более тщательной и изысканной отделки. Но традиционный стол — тяжелые доски, положенные на прочные козлы, а также лавки продолжают пользоваться популярностью в различных социальных слоях.

Особенно следует остановиться на кабинетах и библиотеках, приобретавших большую важность в богатых жилищах эпохи Возрождения. В то время как библиотеки дворцов и богатых вилл носили более публичный характер, служа местом поэтических, научных собраний, кабинеты в большей степени были предназначены для уединения. Там у окна располагался стол, уставленный письменными принадлежностями и красивыми безделушками из металла, мрамора, слоновой кости, в том числе имитировавшими античные образцы. Иногда встречались и оригинальные римские вещи. В большом сундуке хранились книги и бумаги. С конца XV в. в частных итальянских домах стали появляться стеллажи и этажерки для книг. С распространением печатных изданий книги приобрели на стеллажах вертикальное положение. Книжные шкафы появились позже. Повсюду в кабинете были расставлены кресла и складные стулья, так называемые «стулья Савонаролы».

Интерьер менялся не только за счет мебели, украшения стен, потолков и полов коврами, гобеленами, картинами, росписью, обоями и т.п. Зеркала, часы, подсвечники, канделябры, декоративные вазы, сосуды и множество других полезных и бесполезных предметов были призваны украсить и сделать более удобной и приятной домашнюю жизнь.

Мода на домашнюю обстановку распространялась из одной страны в другую, от одного общественного слоя к другому. Богатством и разнообразием домашнего убранства отличалась, прежде всего, Италия, раньше других европейских стран приобщившаяся к комфорту и красоте домашнего быта. Примеру верхушки общества, представители которой

соперничали между собой в роскоши, изяществе и удобстве интерьера своих домов, охотно подражали средние слои. В богатых итальянских городах даже у простых людей имелись кровати и сундуки из орехового дерева, занавески, ковры, медная и оловянная посуда. Подобную тенденцию — хотя в меньшей степени и позже — можно проследить во Франции, Нидерландах, Германии. Испания в этом отношении стоит несколько особняком — частью из-за исключительной замкнутости знати, частью из-за того, что ни знать, ни дворянство, ни горожане в этой стране, отмеченной печатью Реконкисты, не отличались особым усердием в устройстве домашнего быта.

Обстановка крестьянского дома оставалась крайне скудной и удовлетворяла лишь элементарным потребностям. Мебель была очень грубой и тяжелой, изготовлялась плотницкими инструментами, по-дилетантски, обычно хозяином дома. Материалом служили необработанные доски, чаще — толстые бруски, а иногда — цельное выдолбленное дерево (например, для изготовления сундуков). Конструктивные недостатки крестьянской мебели старались возместить резьбой, иногда росписью по дереву — очень традиционными.

Стол: Меню эпохи Возрождения

XVI — начало XVII в. кардинально не изменили питания по сравнению с XIV—XV вв. хотя первые последствия Великих географических открытий уже начали сказываться на пище европейцев. Западная Европа еще не освободилась от страха перед голодом. Обеспеченность продуктами питания, как и встарь, во многом зависела от природных, климатических и погодных условий данной местности. В то же время рыночные связи, пути сообщения, транспортные средства, хотя и успешно развивались, пока еще окончательно не победили местную замкнутость, в известной мере натурального характера крестьянского хозяйства. По-прежнему были велики различия в питании «верхов» и «низов» общества, крестьян и горожан.

Еда была довольно однообразной. Около 60% рациона занимали углеводы: хлеб, лепешки, разные каши, супы. Главными злаками являлись пшеница и рожь, из которых первая преобладала в Южной и Средней Европе, вторая в Северной. Полба и просо (в южных регионах), овес (в северных) существенно дополняли главные зерновые культуры. Чрезвычайно широко был распространен ячмень. С XVI в. «хлебное меню» жителей Северной и Средней Европы пополнилось гречихой, а южан — кукурузой (маисом), завезенным из Америки.

Хлеб бедняков отличался от хлеба богачей. На столе последних обычным был пшеничный хлеб из просеянной муки. Очевидно, в XVI в. вместо простой закваски для замешивания хлеба научились использовать пивные дрожжи, отчего хлеб получался более мягким и пышным. Мария Медичи питала слабость к хлебу, приготовленному из дрожжевого теста на молоке. Крестьяне, даже если и выращивали пшеницу, почти не знали вкуса пшеничного хлеба. Их уделом были ржаной хлеб из муки плохого помола, просеянной, с добавлением рисовой муки, которой гнушались состоятельные. Хлеб заменяли лепешками из муки различных злаков, а то и из каштанов, игравших в Южной Европе до появления картофеля роль очень важного пищевого ресурса. В голодные годы бедняки добавляли в хлеб желуди и коренья.

Важное дополнение к зерну составляли бобовые: бобы, горох, чечевица. Из гороха даже выпекали хлеб. С горохом или бобами обычно готовили тушеное мясо.

До XVI в. ассортимент овощей и фруктов, выращивавшихся в огородах и садах европейцев, по сравнению с римской эпохой существенно не изменился. Благодаря арабам европейцы познакомились с цитрусовыми: апельсинами, лимонами. Из Египта пришел миндаль, с Востока — абрикосы.

Результаты Великих географических открытий в эпоху Возрождения только начали сказываться на европейской кухне. В Европе появились тыква, кабачки, мексиканский огурец, сладкий картофель (батат), фасоль, томаты,

перец, какао, кукуруза, картофель. С неодинаковой быстротой они распространялись в разных районах и социальных слоях.

Пресную пищу в большом количестве приправляли чесноком и луком. В качестве приправы широко использовались сельдерей, укроп, порей, кориандр.

Из жиров на юге Европы были больше распространены растительные, на севере — животного происхождения. Растительное масло выделялось из оливок, фисташек, миндаля, грецкого и кедрового ореха, каштанов, льна, конопли, горчицы.

Баланс мясной и растительной пищи зависел не только от географических, хозяйственных и социальных, но и от религиозных условий общества. В общей сложности около половины года составляли постные дни, связанные с четырьмя основными и еженедельными (среда, пятница, суббота) постами. В эти дни с большей или меньшей строгостью запрещалось есть мясо и мясомолочные продукты. Исключения делались для тяжело больных, рожениц, евреев.

В Средиземноморской Европе потребляли мяса меньше, чем в Северной. Дело не только в жарком климате Средиземноморья. Из-за традиционного недостатка кормов, выпасов и т.п. там разводили меньше скота. В то же время в Венгрии, богатой пастбищами и славившейся мясными породами крупного рогатого скота, потребление мяса было самым высоким в Европе: в среднем около 80 кг на человека в год (против около 50 кг во Флоренции и 30 кг в Съене в XV в.). В Центральной и Восточной Европе ели больше говядины и свинины; в Англии, Испании, Южной Франции и Италии — баранины. Правда, в XVI—XVII вв. города Северной Италии (особенно Венеция) охотно и в большом количестве закупали на убой рогатый скот из Венгрии. Мясной рацион пополнялся за счет дичи, домашней птицы. Специально для еды разводили голубей. В крупных городах потребление мяса было в целом выше, чем в мелких; горожане ели мяса больше, чем крестьяне.

Трудно переоценить значение рыбы в питании того времени. Свежая, но особенно соленая, копченая, сушеная рыба заметно дополняла и разнообразила стол, в первую очередь в дни многочисленных долгих постов. Для жителей побережья морей рыба и дары моря составляли едва ли не основные продукты питания. Балтика и Северное море кормили сельдью, Атлантика—треской и макрелью, Средиземноморье —тунцом и сардинами. Но и в дали от моря чистые воды больших и малых рек и озер служили источником богатых рыбных ресурсов. В некоторых местах Европы, например, в Чехии, рыбу (карпа) разводили в искусственных прудах. Рыба в меньшей степени, чем мясо была привилегией богатых. Но если пищей бедняков была дешевая местная рыба, то богатые могли позволить себе полакомиться «благородной» рыбой, привозимой издалека.

Долгое время Европа была ограничена в сладком, так как сахар появился здесь лишь с арабами и вплоть до XVI в. считался роскошью. Его получали из сахарного тростника, производство было дорогим и трудоемким. Поэтому сахар был доступен лишь состоятельным слоям общества. Из напитков первое место традиционно занимало виноградное вино и не только потому, что европейцы с удовольствием предавались утехам Бахуса. К потреблению вина вынуждало плохое качество воды. Так что вино давали даже детям. Если основная часть населения прибегала к местному вину, чаще плохого качества, то высшие слои общества, гурманы заказывали себе тонкие вина из дальних стран. Высокой репутацией пользовались кипрские, рейнские, мозельские, токайские вина, мальвазия, позже портвейн, мадера, херес, малага. На юге предпочитали натуральные вина, на севере Европы, в более прохладном климате — крепленые; а со временем пристрастились к водке и спирту, которые долгое время относились к лекарствам. В конце XV в. это «лекарство» пришлось по вкусу такому количеству горожан, что власти Нюрнберга были вынуждены запретить продажу спиртного в праздничные дни. Но настоящим бичом спиртное стало с XVII в. Истинно народным напитком, особенно к северу от Альп, было пиво, хотя от хорошего пива не

отказывались также богачи и знать. Лучшее пиво варили из проросшего ячменя (солода) с добавлением хмеля и какого-нибудь злака. В Северной Франции конкуренцию пиву составлял сидр, особенно широко вошедший в употребление здесь с конца XV в. Сидр пользовался успехом преимущественно у простонародья.

Из новых напитков, распространившихся в эпоху Ренессанса, следует упомянуть в первую очередь о шоколаде. Кофе и чай проникают в Европу лишь в первой половине XVII в. Шоколад же нашел приверженцев в высших слоях, например, испанского общества уже во второй половине XVI в. Ему приписывали целебные свойства, как средству против дизентерии, холеры, бессонницы, ревматизма. Однако и побаивались. Во Франции в XVII в. распространились слухи, что от шоколада на свет появляются чернокожие дети.

В средние века, когда угроза голода всегда подстерегала человека, главным достоинством еды и стола были сытность и изобилие. В праздник нужно было обязательно наесться так, чтобы потом в голодные дни было что вспомнить. Поэтому на свадьбу в деревне семья закалывала последнюю скотину и вычищала погреб до основания. В будни же кусок сала с хлебом считался у простолюдина-англичанина «королевской» едой, а какой-нибудь тосканский испольщик довольствовался той же краюхой хлеба с сыром и луковицей. В целом же, как пишет Ф.Бродель, до потребности современного человека, определяемой в 3,5—5 тыс. калорий в день, «дотягивали» лишь верхи общества. Средняя масса ограничивалась 2 тыс. калорий.

Хотя состоятельным людям не приходилось опасаться голода, их стол не отличался изысканностью. Современники, оставившие нам свидетельства о пирах известных людей, обращали внимание в основном на количество съеденной пищи и выпитого вина. На свадьбе одного баварского феодала в конце XV в. съели 300 бычьих туш, 62 тыс. кур, 5 тыс. гусей, 75 кабаньих туш, 750 тыс. раков, выпили 440 бочек вина. При обилии мяса знаменитые застолья не имели богатого выбора овощей, фруктов, сладостей, выпечки.

Эпоха Ренессанса внесла заметные изменения в европейскую кухню. На смену необузданному обжорству приходит изысканно, тонко представленное изобилие. Забота не только о духовном, но и о телесном приводит к тому, что еда, напитки и их приготовление привлекают все большее внимание, и его не стыдятся. В моду входят стихи, восславляющие застолье, появляются гастрономические книги. Их авторами иногда были гуманисты. Образованные люди в обществе обсуждают старые — античные и современные рецепты. Достоинства садов и огородов не только воспевались в поэмах гуманистов и описывались в агрономических трактатах. Они стали неотъемлемой принадлежностью пригородного пейзажа. Знать и нувориши разбивали у себя в имениях сады и огороды, посылали друг другу семена редких растений, обменивались советами по их выращиванию. Именно в это время Европа вернула себе многие из забытых в эпоху варварства растений.

К мясным блюдам, как и прежде, готовились самые разнообразные соусы со всевозможными приправами. Для них по-прежнему не жалели дорогих восточных специй: мускатного ореха, корицы, имбиря, гвоздики, перца, европейского шафрана и др. В ходе географических открытий приток восточных и заокеанских пряностей в Европу возрос, цены на них снизились. Европейцы могли полнее удовлетворить свое пристрастие к специям. Их широкое употребление можно объяснить не только гастрономическими вкусами эпохи. Это было и престижно. Кроме того, пряности использовали, чтобы разнообразить блюда и по возможности скрыть скверный запах мяса, рыбы, птицы, которые трудно было хранить свежими в тогдашних условиях. Тем не менее, к XVII в. наметилась тенденция постепенного угасания интереса к пряностям. Западноевропейские гурманы, попадая на застолья к коронованным особам в Центральной и Восточной Европе, с неудовольствием отмечали злоупотребление не только чесноком, но и пряностями.

Появляются новые рецепты. Одни напрямую указывают на связь с географическими открытиями (например, индейский рецепт супа из кабачков, попавший в Испанию в XVI в.), в других слышны отголоски современных событий (например, блюдо под названием «Голова турка», известное в той же Испании в XVI в.).

Вместе с рецептами растет число перемен блюд. В 1488 г. венецианский гуманист Эрмолао Барбаре описывал в письме к своему приятелю свадебное застолье в Милане, в котором он принял участие: «У меня не было аппетита, поэтому я больше смотрел по сторонам, чем ел. Сначала принесли розовую воду для мытья рук. Потом предложили пастилки из кедровых орешков и засахаренный миндаль, называемый здесь марципаном. На второе были гренки со спаржей. Третье блюдо: отварная сепия, гарнированная мелко нарубленной жареной печенью. На четвертое: жаркое из газели, пятое блюдо: отварная телячья голова. Шестое: ассорти из каплуна, откормленных голубей, кур, говяжьего языка и ветчины. Седьмое блюдо: жаркое из козлятины. Восьмое: куропатки, фазаны и другая птица, а к ним — оливки. Девятое блюдо — жареный петух в медовом соусе. Десятое блюдо: жареная свинина в соусе. Одиннадцатое блюдо: жареный павлин в соусе с фисташками. Двенадцатое, сладости, сделанные из яиц, молока, сахара, шалфея. Тринадцатое: артишоки с сосновыми орешками. Четырнадцатое: засахаренная айва. Пятнадцатое: финики, фрукты, сладкие вина и прочий десерт».

В XV в. в Италии кондитерские изделия готовили еще аптекари. В их заведениях можно было найти в ассортименте торты, бисквиты, пирожные, всевозможные лепешки, засахаренные цветы и фрукты, карамель. Изделия из марципана представляли собой статуэтки, триумфальные арки, а также целые сцены — буколические и мифологические.

С XVI в. центр кулинарного искусства постепенно перемещался из Италии во Францию. Богатством и изысканностью французской кухни восхищались даже искушенные в гастрономии венецианцы. Вкусно поесть

можно было не только в избранном обществе, но и в парижском трактире, где, по словам одного иностранца, «за 25 эю вам подадут похлебку из манны небесной или жаркое из феникса».

Важным стало не только чем накормить гостей, но и как подать приготовленное блюдо. Большое распространение получили так называемые «показные блюда». Из различных, зачастую несъедобных материалов, изготавливались фигуры реальных и фантастических животных и птиц, замки, башни, пирамиды, которые служили вместилищем различных кушаний, особенно паштетов. Нюрнбергский кондитер Гас Шнейдер в конце XVI в. изобрел огромный паштет, во внутрь которого прятали кроликов, зайцев, белок, мелких птиц. В торжественный момент паштет открывался, и вся живность к потехе гостей разбегалась и разлеталась из него в разные стороны. Однако в целом в XVI в. скорее прослеживается тенденция к замене «показных» блюд настоящими.

Правила застолья.

В эпоху Возрождения еще большее, чем прежде, значение приобретали не только кухня, но и само застолье: сервировка стола, порядок подачи блюд, правила поведения за столом, манеры, застольные развлечения, общение. Застольный этикет — своего рода игра, в которой в ритуализованной форме выражалось стремление к упорядоченности человеческого общежития. Ренессансная же среда особенно способствовала поддержанию игровой позиции в жизни как стремления к совершенству. Конечно, преувеличением было бы приписывать все изменения в этой сфере духу Ренессанса, но он обострил те тенденции к красоте и комфорту, которые развивались до него.

Столовая посуда обогатилась новыми предметами и стала значительно изящнее. Разнообразные судки объединялись под общим названием «нефы», так как по форме четко повторяли корабли. Встречались судки в форме сундуков, башен, зданий. Они предназначались для пряностей, вин, столовых приборов. Генрих III Французский в один из таких нефов клал перчатки и веер. Сосуды для вина назывались «фонтаном», имели различную форму и

обязательно краны внизу. Подставками для блюд служили треножники. Почетное место на столах занимали солонки и конфетницы из драгоценных металлов, камня, хрусталя, стекла, фаянса. В Венском художественно-историческом музее хранится знаменитая солонка, выполненная для Франциска I Бенвенуто Челлини. Она изготовлена из золота и украшена эмалью и драгоценными камнями. Солонка исполнена в форме чаши, которую с двух сторон поддерживают полулежащие фигуры Посейдона и Амфитриты. Появились салатницы: большие эмалированные подносы с многочисленными углублениями для разных видов салата. Столы украшали также различные скульптурные группы и фигуры.

Тарелки, блюда и сосуды для питья делались металлическими: у королей и знати — из серебра, позолоченного серебра, а иногда из золота. Испанский аристократ считал ниже своего достоинства иметь в доме менее 200 серебряных тарелок. С XVI в. увеличился спрос на оловянную посуду, которую научились обрабатывать и украшать не хуже золотой и серебряной. Но особенно важным изменением можно считать распространение с XV в. фаянсовой посуды, секрет изготовления которой открыли в итальянском городе Фаэнце. Больше стало посуды из стекла — одноцветного и цветного. Лучшие образцы были декорированы эмалью, металлом и даже хрусталем. Наиболее распространенной формой сосудов были кубки и бокалы. Но появляются стаканы и кружки.

Нередко сосудам придавали форму животных, людей, птиц, обуви и т.д. Отдельные не обремененные нравственностью персоны заказывали для своих веселых компаний весьма фривольные и даже эротические по форме сосуды. Фантазия мастеров-удальцов была неисчерпаема: изобретались кубки, которые с помощью механизмов передвигались по столу или увеличивались в объеме, кубки с часами и т.д. В народной среде пользовались грубой простой деревянной и глиняной посудой.

Европа издавна познакомилась с ложкой; ранние сведения о вилке восходят к XI—XII вв. Но как пользовались всем этим обилием столовых

приборов? Нож по-прежнему оставался главным орудием за столом. Большими ножами нарезали мясо на общих блюдах, с которых каждый брал для себя кусок своим ножом или руками. Известно, что Анна Австрийская руками брала мясное рагу. И хотя в лучших домах подавали салфетки и почти после каждого блюда гостей и хозяев обносили посудой с ароматизированной водой для мытья рук, скатерти приходилось менять не один раз в течение обеда. Почтенная публика не стеснялась вытирать о них руки.

Столовой ложкой стремились обеспечить уже каждого из сидящих за столом. Но случались дома, в которых ложек не хватало на всех — и гости или приносили ложку с собой, или как в старину твердую пищу брали руками, а в соус или похлебку погружали свой кусок хлеба. Вилка прижилась раньше всего у итальянцев. Вилки с четырьмя зубцами появились впервые в XV в. во Флоренции. Но эти вилки и их предки — двухзубцовые вилки — еще долго не могли завоевать симпатии европейцев. Пользование вилками несколькими гостями при дворе французского короля Генриха II послужило предметом грубого высмеивания. Не лучше обстояло дело с бокалами и тарелками. Все еще бытовал обычай ставить одну тарелку для двух гостей. Но случалось, что суп продолжали черпать своей ложкой из супницы. Индивидуальные кубки и бокалы — тоже не безусловное правило даже в высшем свете. И не только в далекой от Италии Трансильвании, где в середине XVII в. на свадьбе у князя Дьердя II Ракоци гостям приходилось вставать и подходить за вином к поставцу, чтобы получить из рук слуги бокал с вином и, выпив, вернуть его. Видимо, и во Франции в конце XVI в. пользование индивидуальными приборами не укоренилось в обществе, если Монтень, путешествуя по Швейцарии, отмечал, что здесь даже в трактирах у каждого посетителя есть свои ложка, нож, тарелка и сосуд для питья.

В застольях эпохи Возрождения оживали греческая и римская традиции. Сотрапезники наслаждались в приятном обществе отменной едой, вкусно приготовленной и красиво поданной, музыкой, театральными

зрелищами, беседой. Важную роль играл антураж праздничных встреч. Большинство из них проходило в домашней обстановке, в залах. Но в теплое время года, в летнюю жару гостей могли принимать и вне дома: во внутреннем дворике, в саду, в лоджии дома-палаццо. Выход с гостями за пределы дома приобрел в эпоху Ренессанса особое звучание: в нем можно усмотреть стремление воссоздать античную, аркадийную обстановку, приблизиться к сельскому) пейзажу. Гости располагались на богато украшенных скамьях, в тени деревьев, около фонтана. Их взору представляли прекрасные скульптуры и расхаживавшие по дорожкам павлины, цесарки и другие экзотические птицы, слух улаждали певчие птицы и музыка. На столах были расставлены вазы с плодами и сосуды с вином. Ученые беседы перемежались с танцами под аккомпанемент лютни, декламацией стихов, чтением новелл, музыкой, выступлениями артистов. Такие встречи предстают из описания Антонио Альберта и Боккаччо еще в XXV в.

Банкеты в помещениях выглядели несколько иначе. Интерьер по этому случаю специально оформлялся. Стены зала или лоджии увешивались тканями и гобеленами, богатым шитьем, цветами и лавровыми гирляндами, увитыми лентами. Гирляндами украшали стены и обрамляли семейные гербы. У главной стены помещался поставец с «парадной» посудой из драгоценных металлов, камня, стекла, хрусталя и фаянса.

В зале ставили три стола в форме буквы «П», оставляя в середине пространство, как для разносчиков блюд, так и для увеселений. Столы покрывались красивыми, богато вышитыми скатертями в несколько слоев. В подготовке стола к празднику порой принимали участие скульпторы и архитекторы, разрабатывавшие идею главного украшения стола — уже упоминавшегося декоративного блюда, принимавшего форму замка, корабля и т.д., иногда вмещавшего внутри себя по несколько человек музыкантов или танцоров. Подобные настольные «конструкции» были распространены не только в Италии, но и в других европейских странах. Особенно впечатляли в этом отношении богатство и фантазия двора бургундских герцогов во второй

половине XV в. Даже европейскую периферию, в частности, Трансильванию, не обошла эта мода, хотя здесь она утвердилась значительно позже.

Гости рассаживались с внешней стороны стола — иногда попарно дамы с кавалерами, иногда отдельно. За главным столом располагались хозяин дома и высокие гости. В ожидании трапезы присутствовавшие пили легкое вино, закусывали его сухими фруктами, слушали музыку. За этим следовало первое блюдо. Лакеи разносили его так, чтобы поразить гостей. Главной фигурой в это время становился дворецкий, в обязанности которого входило по правилам нарезать кушанье и раскладывать его на обычных блюдах, расставлявшихся потом по столам. В случае удачи дворецкий принимал поздравления за прекрасную презентацию блюда. Перерыв между двумя переменами блюд использовали для того, чтобы убрать со стола, сменить скатерти. В это время гости развлекались зрелищами, танцами, музыкой, театральными представлениями. Среди последних в моду вошли балеты и музыкальные спектакли, предшественники оперы.

Главная идея, которую преследовали устроители пышных застолий, — показать великолепие, богатство семьи, ее власть. От банкета могла зависеть судьба предстоящего брака, имеющего цель объединить процветающие семьи, или судьба делового соглашения и т.п. Богатство и могущество демонстрировались не только перед равными себе, но и перед простолюдинами. Для этого было как раз удобно устраивать пышные пиры в лоджии. Мелкий люд мог не только поглазеть на великолепие власть имущих, но и приобщиться к нему. Можно было послушать веселую музыку, потанцевать, принять участие в театральной постановке. Но самое главное - «на дармовщинку» выпить и закусить, ибо было принято раздавать бедным оставшуюся еду.

Времяпрепровождение за столом в компании становилось обычаем, широко распространившимся во всех слоях общества. Таверны, трактиры, постоянные дворы отвлекали посетителей от монотонности домашней жизни. Там можно было приятно провести время: пообщаться с приятелями,

послушать новости, сыграть в карты, кости, найти подружку, выпить, вкусно поесть. Во Флоренции посещение мужчинами таверн имело в XV в. такие масштабы, что женщины потребовали от властей принять постановление, запрещающее подавать в тавернах слишком тонкие блюда. В Германии и к востоку от нее сеть трактиров была менее развита. Еще в начале XVII в. депутаты сословных собраний, отправляясь к месту съезда, не могли найти в дороге подходящих заведений, где можно было бы поесть и переночевать.

Названные формы общения, как бы они не отличались друг от друга, свидетельствуют о том, что общество преодолевало былую относительную замкнутость и становилось более открытым и коммуникативным.

Одежда и мода.

Изменения в одежде в XIV — XVI вв. прослеживаются ярственнее, чем за многие столетия до этого. Одежда пополняется новыми предметами, меняется ее покрой, в употребление входят новые ткани, а известные раньше распространяются шире, чем прежде. Индивидуализируется костюм. В этих переменах отражались успехи ремесла и торговли, повысившаяся мобильность и ускорившийся темп жизни. Улучшение в целом качества жизни, рост благосостояния непривилегированных слоев населения также имели следствием оживление интереса к костюму, моде. Они служили средством самовыражения и утверждения в обществе.

Более чувствительным к веяниям и запросам эпохи был городской костюм. Формы и стиль, выработывавшиеся в нем, перенимались другими — как выше, так и ниже стоящими социальными группами. В то же время естественное тяготение нуворишей к аристократическому образу жизни порождало в них стремление уподобиться знати и в одежде. Тем не менее, именно в эту эпоху, как никогда раньше и позже, костюм приобретал ярко выраженные социальные, корпоративные черты, определяя принадлежность человека к той или иной профессии. Более четко отделяется молодежная мода от одежды пожилых людей, женская от мужской. Исключительное

значение стали придавать украшению одежды, аксессуарам, причёске, косметике, парфюмерии.

Общую тенденцию в развитии костюма можно определить как движение от простого к сложному, элегантному, более богатому, но в то же время более практичному. Формировалась общеевропейская мода, в которой в разное время лидировала та или иная страна, но вместе с тем сохранялись и развивались местные особенности. Так, после Столетней войны заметным в Европе стало бургундское влияние. Во время Итальянских войн, побывавшие в Италии французы, испанцы, немцы и другие завоеватели не устояли перед обаянием итальянской моды и распространили ее за Альпами. В XVI в. моду диктовали испанцы, а с XVII в. — французы.

В середине XIV в. в одежде произошло серьезнейшее изменение, повлиявшее на всю последующую историю костюма: она стала уже и короче, что на первых порах вызывало резкое неприятие со стороны моралистов. Колебания моды не изменили этой ведущей тенденции на протяжении веков.

Основные предметы одежды у мужчин и женщин состояли из нижнего и верхнего платья, плаща, головного убора, обуви. Мужчины носили также штаны или те предметы одежды, которые постепенно превратились в штаны. Нижнее белье еще не было известно. Его до некоторой степени заменяли рубашки, но и их даже в гардеробе знати было весьма мало. Когда Генрих IV вступил на французский престол, у него имелась всего дюжина рубах, причем не в лучшем состоянии. Спали нагишом. Обычай спать в ночных сорочках стал распространяться только в XVII в. в состоятельных слоях общества. Дамские панталоны появились ближе к концу XVI в., и первыми их начали носить куртизанки — из гигиенических соображений и для красоты. Приличные же женщины еще в XVIII в. считали для себя недопустимым их ношение. Мужское нижнее белье появилось позже женского. Отсутствие нижнего белья способствовало кожным заболеваниям, которые отступили лишь в XVIII в.

Нижнее платье представляло собой рубаху в ее многочисленных разновидностях (камиза, шэнс и др.). Рубахи бедняков изготавливались из грубого холста, состоятельных людей — из льна, тонкой шерсти, шелка. Их отличало также богатое декорирование: вышивка, шитье бисером, жемчугом, золотом. В XV в. этот предмет одежды зачастую уже не имел ничего общего со своим прототипом. Рубаха превратилась в женские платья и мужские камзолы всевозможных покроев и длины, с длинными и короткими, пышными и узкими рукавами, свободными, с манжетами и на пуговицах, с открытой и закрытой горловиной.

Верхняя одежда также развилась из рубахи (блио), одевавшейся для тепла. Верхняя одежда также укорачивалась, удлинялась, обуживалась то сверху, то снизу; на ней делались разрезы и вырезы, позволявшие увидеть богато украшенное нижнее платье. Однако основной тенденцией было обуживание платья сверху до талии, что давало тогдашним «законодателям моды» широчайшие возможности для комбинирования и придания покрою, в частности, женского платья, немалой пикантности и даже соблазнительности. Декольте становилось временами очень глубоким и его приверженцы часто не находили нужным прикрывать его даже тонкой и богато украшенной орнаментом и кружевом отделкой нижнего платья.

Со временем верхняя одежда обогатилась кофтами (ота) и жакетами, куртками, жилетами и длинными безрукавками (сюрко), кафтанами, различными накидками. Дамское платье дополнилось шлейфом. Для большего тепла на верхнее платье надевали плащ — пожалуй, наиболее консервативный из всех предметов одежды.

Цельные штаны появились уже в XIV в. Они напоминали собою скорее современные колготы. Для прочности к ним подшивали кожаные подошвы, заменявшие одновременно обувь. В XVI в., когда научились вязать и появились вязаные чулки и трико, чулки отделились от штанов. В XV в. мужские штаны обогатились новой деталью — гульфиком, незыблемо и со

все большей настойчивостью украшавшим мужской костюм на протяжении двух веков.

Изменения в одежде происходили не только за счет длины и покроя, но и за счет фурнитуры. Пуговицы, известные еще в древности, но забытые в эпоху варварства, приблизительно с XII — XIV вв. снова появляются на одежде. Они изготовлялись из дерева, камня, металла, ткани. Пуговицы не только делали ношение одежды более удобным, но и украшали ее. Всевозможные тесьмы, шнурки, ленты, пряжки и даже колокольцы разнообразили костюм. Пояса не только стягивали и поддерживали просторную одежду, но и в соответствии с велением моды орнаментировали ее, перемещаясь, то вверх от талии под грудь, то вниз — на бедра. К поясам прикреплялись кошельки. Вначале они были принадлежностью костюма исключительно высших сословий, но со временем обосновались преимущественно на поясах купцов и ремесленников.

В вышивке наряду с растительным и геометрическим орнаментом важное место занимали гербы, геральдические животные, девизы, изречения. Одежду охотно отделывали мехом. С XVI в., когда активизировалась торговля между Западной Европой и Русским государством, на Западе полюбили русские меха, и предметы одежды, отороченные ими, (шапки, воротники и т.д.) вошли в моду под названием «русских».

Изменения в моде стали возможны также благодаря расширению ассортимента тканей для одежды. Обогатилась новыми сортами суконная продукция. Появился «ширпотреб», отвечавший растущим запросам и материальным возможностям массового потребителя. Все шире осваивалось в Европе, и, прежде всего в Италии и Нидерландах, производство шелковых тканей, успешно конкурировавших с восточными. Появились ткани в «полоску», «клеточку», «горошек» и т.п. Вполне вероятно, что наиболее талантливых создателей рисунков тканей из Италии вдохновляли полотна их знаменитых современников. По-прежнему в цене оставались парча и бархат, особенно вытканый золотой и серебряной нитью. Ширилась география

производства льняного и хлопчатобумажного полотна. На их основе появилась бумазея. Из Венеции за Альпы перешел хлопчатобумажный бархат. В моду вошла одежда, сшитая из тканей яркой окраски. Темные и сдержанные тона носили люди пожилого возраста и вдовы.

В моде Возрождения отразились эстетические идеалы эпохи. В XV в. в Италии одежда подчеркивала стройность и хрупкость, удлиненность пропорций тела. В период Высокого Возрождения одежда стала более тяжелой, широкой и короткой. Ее отличали пышные рукава, складки, декольте, формы, тяготевшие к квадрату. Этим акцентировалась мужественность, зрелость, красота здорового тела, которое не стеснялись показать и зрительно усилить одеждой. Среди украшений высоко ценились массивные нагрудные золотые цепи, которые носили одинаково мужчины и женщины. Важными аксессуарами стали веер, перчатки и носовой платок. Последнему еще долго не было суждено превратиться в предмет гигиены. Из головных уборов явное предпочтение отдавалось беретам. Однако у женщин очень широко распространился обычай ходить с непокрытой головой. Поэтому большое внимание уделялось прическам, различным головным украшениям: цветам, венкам, диадемам, сеткам. У итальянских женщин большой популярностью пользовались накладные волосы. Идеалом считались блондинки с высоким чистым челом.

Женщины не жалели здоровья, проводя целые дни под палящим южным солнцем, чтобы осветлить волосы. Для придания лбу нужной высоты волосы над ним выбривались. И уж никакие проклятия проповедников и сарказм острословов не могли отвратить женщин от пользования косметикой, порой чрезмерного.

В XVI в. в европейской моде прослеживается несколько тенденций: «ренессансная», «испанская» и «протестантская». Протестантская мода была наименее самостоятельной. Скорее можно говорить о том, что под влиянием Реформации во многих странах стали одеваться скромнее и проще. В первую

очередь это касалось бюргерства, значительно более серьезно воспринимавшего протестантскую мораль, чем элита.

Со второй половины XVI в. в Европе все увереннее заявляет о себе испанская мода. В определенной степени в этом отражалось растущее политическое влияние Габсбургов и связанная с их именем Контрреформация. Не случайно в Германии испанской моде раньше всего стали подражать на католическом юге, тогда как в северогерманских княжествах дольше сопротивлялись этому влиянию, предпочитая протестантскую моду.

Испанская мода подчеркнуто аристократична. Ей соответствовала строгая, жесткая, как бы накрахмаленная одежда, стесняющая движения. Воротник-стойка заканчивался брыжами или плойкой. Грудь камзола, рукава, короткие штаны простегивались ватой. Плечи выкладывались ватными валиками. Брыжи со временем достигли таких размеров, что их язвительно называли жерновами. В эпоху Франциска II причудливая мода довела до гротеска форму камзола: с помощью ваты наращивались размеры живота. Таким путем как бы подчеркивались важность и значимость человека. Но острословы прозвали эту деталь одежды «гусиным брюхом». Характерную черту испанского костюма составляли короткий плащ-накидка, а также жесткие шляпки с узкими полями. В моду вошли маленькие клинообразные бородки.

Женская одежда во многом повторяла мужскую. Обширнейшие же юбки — без единой складки — сажались на жесткий каркас. На ноги надевались деревянные котурны, что вместе с конструкцией юбки еще больше стесняло движения. Поговаривали, что такую моду ввели враги танцев из религиозных кругов. Сохраняя свои основные особенности, испанская мода менялась в течение XVI — первой половины XVII в. Не счесть ее модификаций в одежде отдельных стран и регионов. Даже в народной, крестьянской одежде встречались ее отдельные черты. Хотя в целом крестьянский костюм в отличие от относительно космополитичного

дворянского и даже бюргерского был более самобытен. И именно он как раз в этот период развился в национальный костюм.

С первых десятилетий XVII в. испанская мода постепенно начинает уступать свои позиции французской, утверждавшейся подобно другим сторонам быта уже в условиях новой культурной эпохи — барокко.

Вопросы и задания для самоконтроля:

1. В чем заключалась особенность городской застройки в эпоху Возрождения?
2. С помощью каких элементов внутреннего убранства проводилась «эстетизация» интерьера?
3. Какими были основные типы мебели? Укажите способы их декорирования.
4. В чем заключались изменения в системе питания в эпоху Возрождения?
5. Перечислите основные правила традиционного застолья в эпоху Возрождения.
6. В каких ритуализированных формах выражался застольный этикет?
7. Определите основные тенденции в развитии костюма на всем протяжении эпохи Возрождения?

Список литературы:

1. Мирецкая Н.В., Мирецкая Е.В. Культура повседневности Эпохи Возрождения.- М., 1996. С. 67-73, С. 145-156.
2. Гриненко Г.В. Хрестоматия по истории мировой культуры. М.,1998. С. 234-236.
3. Г.Вейс. Общая история мировой культуры. Изд-во Эксмо-Пресс., 2006.

С. 261-267.

4. Т.С.Георгиева. Культура повседневности. Частная жизнь и нравы от средних веков до наших дней. Производ./изд. М.: Высшая школа,2006. С. 190-197.
5. История культуры стран Западной Европы в Эпоху Возрождения (Под редакцией Брагиной Л.М.) – М.: Высшая школа, 1999. С. 272-278, С. 305-308.

Общий список литературы:

- 16.Сергеенко М.Е. Простые люди Древней Италии»,-изд-во «Наука». М-Л,1964. 360 с.
- 17.Сергеенко М.Е. Жизнь Древнего Рима – СПб: изд-во —«Торговый дом».,2000. 386 с.
- 18.Гиро П. Частная и общественная жизнь римлян., изд-во»Апетея»,СПб – 1995. 450 с.
- 19.Ельницкий Л.А. Археологические следы патриархального рабства в Италии», М., изд-во «Наука».1967. 275с.
- 20.Каган Ю.М. Быт и история в античности. М.,Наука, 1998. 287с.
- 21.Майорова Н.Г. Семья в Риме VII-VIв до н.э., Пермский унив-т, 1992. 340 с.
- 22.Винничук Л. «Люди, нравы, обычаи Древней Греции и Рима», М., 1997. 465с .
- 23.Соловьев Н. «Культура Древней Греции», М., 1999. 376 с.
- 24.Кравченко А.И. Культурология : Учебное пособие д/вузов-3-изд-во М.,2001. 565 с.
- 25.Малюги Ю.Я. Культурология., М Инфра – М..1999. 384 с.
- 26.Глебкин В.В. Мир в зеркале культуры. Ч.1. История древнего мира. – М:Добросвет,2000. 580 с.
- 27.Зелинский Ф.Ф. Древний мир и мы. –СПб: Алетея,1997. 364 с.
- 28.Аръес Ф. Человек перед лицом смерти.,М.,1992. 460 с.
- 29.Тайлор Э. Первобытная культура. М.,1989. 367 с.
- 30.Тернер В. Символ и ритуал. М..1987. 480 с.
- 31.Брагина Л.М. История культуры стран Западной Европы. М., Высшая школа, 1999. 380 с.
- 32.Г.Венс. Всеобщая история мировых культур. М., 2006. 462 с.
- 33.Г.Венс. История культуры народов мира. Загадка великих культур. М., 2003. 324 с.

34. Георгиева Т.С. Культура повседневности. Частная жизнь и нравы от средних веков до наших дней. М., 478 с.
35. Гриненко Г.В. Хрестоматия по истории мировой культуры. М., 1998. С. 458 с.
36. М. Пастуро .Повседневная жизнь Франции. История средневековья. М. 1995. 344 с.
37. Я. Буркгардт. Средневековая культура. Смоленск. 2002. С. 47-49, 486 с.
38. Мирецкая Н.В., Мирецкая Е.В. Культура повседневности Эпохи Возрождения.- М., 1996. 657 с.
39. Гриненко Г.В. Хрестоматия по истории мировой культуры. М., 1998. 489 с.
40. Г. Вейс. Общая история мировой культуры. Изд-во Эксмо-Пресс., 2006. 875 с.
41. Т.С. Георгиева. Культура повседневности. Частная жизнь и нравы от средних веков до наших дней. Производ./изд. М.: Высшая школа, 2006. 652 с.
42. История культуры стран Западной Европы в Эпоху Возрождения (Под редакцией Брагиной Л.М.) – М.: Высшая школа, 1999. 574 с.

Глоссарий

Александр Македонский (Александр III Великий) (356, Пелла, Македония - 13 июня 323 до н. э., Вавилон), царь Македонии, великий полководец, создатель крупнейшего государства древнего мира. Наследник Филиппа II.

Аллегория - (греч., иносказание), выражение одного понятия или представления другим; изображения, в которых слова и понятия, кроме прямого смысла, имеют и другой подразумеваемый.

Амфора - в Древней Греции - сосуд из глины или (реже) из металла: с узким горлом и двумя ручками; служащий для транспортировки вина и масла. Часто амфоры украшались

Анна Австрийская (22.9.1601 — 20.1.1666), французская королева, жена (с 1615) Людовика XIII. Дочь испанского короля Филиппа III, пыталась проводить происпанскую политику. Поддерживала заговоры против Ришелье. В 1643—51 регентша при малолетнем Людовике XIV, фактически государством управлял её фаворит Дж. Мазарини, назначенный ею первым министром.

Атриум или Атрий (лат. atrium) — центральная часть древнеримского и древнеиталийского жилища (домуса), представлявшая собой внутренний световой двор, откуда имелись выходы во все остальные помещения.

Барбакан - это отверстие (амбразура) в крепостной стене. **Куртина** – Часть крепостного вала между бастионами.

Барокко (итал. — «странный», «причудливый»; порт. — «жемчужина неправильной формы») — характеристика европейской культуры XVII—XVIII веков, центром которой была Франция. Стиль барокко появился в XVI—XVII веках в итальянских городах: Риме, Мантуе, Венеции, Флоренции. Именно эпоху барокко принято считать началом триумфального шествия «западной цивилизации».

Блио (фр.) - женская одежда с боковыми шнуровками, узкими рукавами, которые заканчивались длинными свисающими манжетами (11-12 вв.).

Верхняя мужская одежда типа кольчуги, обычно подпоясанная (10-11 вв.), верхняя женская одежда, сходная по покрою с далматикой, все края отделялись каймой с вышивкой (10-11 вв.).

большим вместительным туловом; с широким горлом; с двумя ручками и ножкой; служащий для смешивания вина с водой. Керамические кратеры украшались росписями, металлические - рельефами.

Бумазея (франц. bombazine, от итал. bambagia — хлопок), плотная хлопчатобумажная ткань саржевого, реже полотняного переплетения с начёсом на одной, обычно изнаночной стороне. Благодаря начёсу бумазея очень мягка, пушиста, хорошо сохраняет тепло. Выпускается набивной, гладкокрашеной, иногда отбелённой. Употребляется для пошивки тёплого белья и платья.

Генрих 3- Король Англии из рода Плантагенетов правивший и 1216--1272 гг. Сын Иоанна Безземельного и Изабеллы Ангулемской.

Гидрия - в Древней Греции - керамический сосуд для воды: имеющий две горизонтальные

Гиматион (греч. himation) - удлиненный вариант плаща с большим количеством складок.

гиматион, часто переброшенный только через одно плечо. Женщины в непогоду прикрывали им головы.

Джованни Боккаччо, (1313, Чертальдо — 21 декабря 1375, Чертальдо близ Флоренции) — знаменитый итальянский писатель и поэт, представитель литературы эпохи раннего Возрождения. Автор поэм на сюжеты античной мифологии, психологической повести «Фьямметта», пасторалей, сонетов. Главное произведение — «Декамерон» — книга эротических, реалистических новелл, проникнутых гуманистическими идеями.

Дифф - это низкий стул без спинки с перекрещивающимися ножками.

Донжон (франц. donjon), - это главная, отдельно стоящая башня феодального замка, четырёхугольная или круглая в плане, поставленная в

самом недоступном месте и служившая убежищем при нападении неприятеля.

или шерсти. По бокам иногда сшивался, на плечах скреплялся застёжкой или завязками, по талии перетягивался поясом.

Камиза - это нижняя рубашка, как мужская, так и женская, одеваемая под котт. Рукава у нее, как правило, длинные, зауженные к запястью. капюшон.

Клисмос — стул с серповидными ножками, изогнутые задние ножки держали спинку. Такие стулья, вероятно, изготовляли из гнутой древесины с применением бронзы.

Котта — длинная средневековая верхняя одежда.

Кофон - в Древней Греции - бутылка из глины для очищения воды от примесей.

Кратер - в Древней Греции - керамический, металлический или мраморный сосуд с

Лацерна - у римлян темный плащ с капюшоном; легкая накидка на тогу или обычная одежда.

Лекиф - в Древней Греции - керамический сосуд для масла на низкой ножке; с узким горлом, переходящим в раструб и с вертикальной ручкой.

Медичи - семейство богатых флорентийских коммерсантов, представители которого были правителями Флоренции в период Возрождения, а в 16-18 вв. — великими герцогами Тосканскими.

ноги. Он кроился как пончо либо широкий колокол до середины бедра (примерно), имел

Пенула - у римлян плащ, покрывающий корпус со всех сторон, оставляющий открытыми

Пифос - в Древней Греции - большой глиняный яйцевидный сосуд высотой до 2 м,

Пожилые мужчины прикрывали им руки и шею. Молодые люди носили более короткий

предназначенный для хранения зерна, воды, вина и пр. Обычно пифос вкапываются в землю.

Протестантизм - религиозное движение, включающее все те западные вероисповедания, которые не выходят за рамки христианской традиции, но отличаются от римско-католической традиции.

расширенным кверху яйцевидным туловом, более узким и высоким горлом.

Реконкиста (отвоевание) — процесс отвоевания христианами земель на Пиренейском полуострове, занятых мавританскими королевствами, а также, в широком понимании, последующее преследование и принудительное крещение мусульман и иудеев. **Возрождение, или Ренессанс**— эпоха в истории культуры Европы, пришедшая на смену культуре Средних веков и предшествующая культуре нового времени. Примерные хронологические рамки эпохи — XIV—XVI века. Отличительная черта эпохи возрождения — светский характер культуры и её антропоцентризм (то есть интерес, в первую очередь, к человеку и его деятельности). Появляется интерес к античной культуре, происходит как бы её «возрождение» — так и появился термин.

Реликвия - (от лат. reliquiae — остатки, останки) — объект религиозного поклонения, который в представлении верующих обладает необыкновенной, таинственной силой. **Камин** - это Комнатная печь с широким открытым устьем и с прямым дымоходом. **Вилланы** (позднелат. villani, от лат. villa — усадьба, поместье), разные категории феодально-зависимого крестьянства в странах Западной Европы в средние века.

росписями.

ручки и одну вертикальную; По форме гидрия близка к амфоре, но отличается сильно

Сервант - Небольшой буфет для хранения посуды и столового белья.

Гобелен - вытканная вручную ковёр-картина (шпалера).

Сервы - (от лат. servus - раб) - в средневековой Западной Европе категория феодально-зависимых крестьян, наиболее ограниченных в правах: в переходе из одной сеньории в другую, отчуждении земель, наследовании имущества,

свободе брака и др. **Лампада** - это небольшой сосуд с фитилем, наполняемый маслом и зажигаемый перед иконами.

Стикс в Аид (подземное царство мертвых). Изображался мрачным старцем в рубище.

Сюрко — в XII веке длинный и просторный плащ-нарамник, похожий по покрою на пончо и часто украшавшийся гербом владельца. Обычно сюрко был длиной чуть ниже колена, имел разрезы в передней и задней части, без рукавов.

Таблиний — в римских домах примыкавшая к атрию средняя комната, служившая вначале спальней, а позднее столовой.

Термы — это общественные бани в древнем Риме. Они включали, кроме горячих, теплых и холодных бань, также парильни, залы для спорта и собраний, библиотеку, небольшой театр, художественную галерею.

Тога (лат. toga, от tego — покрываю), верхняя одежда граждан в Древнем Риме, род мантии, обычно из белой шерсти; у сенаторов и всадников — с пурпурной каймой, у добывающихся общественных должностей — белоснежная.

Фернан Бродель (24 августа 1902 — 27 ноября 1985) — выдающийся французский историк. Произвел революцию в исторической науке своим предложением учитывать экономические и географические факторы при анализе исторического процесса. Заложил основы мир-системного подхода. Яркий представитель французской историографической школы «Анналы», занимавшейся доскональным изучением исторических феноменов в социальных науках.

Франциск I (12 сентября 1494 — 31 марта 1547) — король Франции с 1 января 1515, сын графа Ангулемского Карла, двоюродного брата короля Людовика XII, и Луизы Савойской. Основатель Ангулемской ветви династии Валуа. Его царствование ознаменовано продолжительными войнами в Европе и расцветом французского Возрождения.

Франциск II (19.01.1544 - 05.12.1560)- король Франции, старший сын Генриха II и Екатерины Медичи.

Фреска - картина, написанная красками по сырой штукатурке.

Харон (греч.— «яркий») в греческой мифологии — перевозчик умерших душ через реку

Хитон (греч. chiton), древнегреческая мужская и женская одежда в виде рубашки из льна

Хитра - в Древней Греции - котел для варки мяса и овощей.

Хламида - плащ у древних греков, из длинного куска материи. Знатные граждане носили

хламиду алого цвета, высшие военные чины пурпурового;

Челлини Бенвенуто - итальянский скульптор, ювелир и писатель. Всемирную славу Челлини, как писателю принесли его мемуары "Жизнь Бенвенуто, сына маэстро Джованни Челлинифлорентийца, написанная им самим во Флоренции".