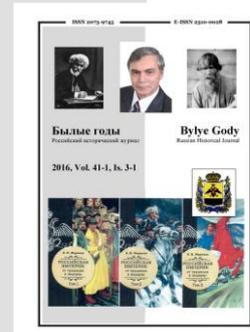


Copyright © 2016 by Sochi State University



Published in the Russian Federation
Bylye Gody
Has been issued since 2006.
ISSN: 2073-9745
E-ISSN: 2310-0028
Vol. 41-1, Is. 3-1, pp. 917-926, 2016

Journal homepage: <http://bg.sutr.ru/>



UDC 93(47)

The History and Sociology of Nutrition

Yuri V. Veselov^{a, *}^a Saint Petersburg State University, Russian Federation

Abstract

The article is devoted to the history and sociology of food in the context of discussion about Boris Mironov's monograph, "The Russian Empire: From Tradition to Modernity." According to Veselov, Mironov was among the first researchers to study nutrition in Russian history. For the first time in Russian historiography, he analyzed the fundamentally important questions of the nutrition of all social classes in the period of the Empire from the point of view of quantity, quality, and conformity with the physiological needs of human beings. Veselov considers that Mironov's approach has an integrative and systematic character. It is not limited to the study of cultural practices and rituals, or to the symbolic meanings of food. Mironov also analyzes what, when, and how much people ate, evaluates the adequacy of nutrition, its impact on human health and labor efficiency, and also the modernization of consumption. Veselov suggests that Mironov's findings, according to which the nutrition of the urban and rural population in the Imperial period was more or less satisfactory, are thoroughly and convincingly substantiated, and that this became possible due to the fact that the modernization of consumption and production of food products took place in close interaction.

Keywords: history of food; eating practices; malnutrition; food consumption; modernization of food production; modernization of consumption; the European trajectory of Russia; energy balance; social differences of consumption; consistency analysis; Russian Empire.

Фундаментальное исследование петербургского историка Б.Н. Миронова охватывает широкий круг вопросов социальной истории России, преимущественно периода империи. Пожалуй, нет ни одной важной проблемы, которую бы автор обошел вниманием. Все три тома (Миронов, 2014; Миронов, 2015а; Миронов, 2015б) написаны, что называется, на совесть и представляют добротную сделанную работу профессионального историка. В книге нет широко распространенных в настоящее время околонуточных мифов об истории российской империи. Выводы подтверждены проверенными фактами из достоверных источников, много статистики – в книге 383 таблицы. Структура работы логична и выверена.

Миронов показывает нам, что Россия в годы империи встает в один ряд с европейскими державами; ее общество, экономика, культура и право существенно модернизировались, причем по тем же основным направлениям, что и европейские общества. У России не было и нет какого-либо особенного пути развития; она идет той же исторической дорогой, что и соседние европейские государства, только с некоторым опозданием, живя как бы «в другом часовом поясе» по метафорическому определению

* Corresponding author

E-mail addresses: yurivitalievichveselov@yahoo.com (Yu.V. Veselov)

автора (Миронов, 2015b: 671). Это запаздывание никак не связано с какой-либо специфической отсталостью России и ее народа, просто процессы модернизации начались несколько позднее. Этот вывод крайне важен сегодня, причем не только для историков, но и для социологов: он дает нам основание считать, что *Россия сегодня – это сформировавшееся общество европейского типа*, безусловно обладающее своей национальной и культурной спецификой, своим историческим своеобразием, но общества, не имеющего отношения к евразийскому или азиатскому пути развития. Эти идеи Б.Н. Миронова находят понимание и в зарубежной историографии, о чем говорят многочисленные переводы его работ (Mironov, 1985; Mironov, 1993; Mironov, 1999; Mironov, 2000a; Mironov, 2000b; Mironov, 2012a).

Не представляется возможным в рамках одной статьи осветить все вопросы, разбираемые в книге. Поэтому я остановлюсь подробнее только на одной теме – истории и социологии питания в России времен империи. Б.Н. Миронов впервые в российской историографии поднял эту принципиально важную и актуальную проблему на должную высоту. Совсем не случайно она вызвала в 2000-е гг. бурную дискуссию среди отечественных историков, которая нашла отражение и на сайте *cliodynamics.ru* (Миронов, 2008; Миронов, 2010a; Миронов, 2010b; Миронов, 2013). Сейчас появляется много новых работ по истории русской кухни (Сюткина, Сюткин, 2012), но история и социология питания гораздо шире. Она охватывает не только проблему потребления и приготовления продуктов питания, но целую цепочку связанных с нею вопросов: производство, обмен и распределение продовольствия; уровень жизни, благосостояние и здоровье всех слоев населения; социальное расслоение и дифференциация в потреблении продуктов питания и т. д. В зарубежной историографии тема питания стала предметом исследования в рамках истории повседневности. Много внимания уделил этой проблеме Ф. Бродель (Бродель, 2002; Бродель, 2006). Тема истории питания не уходит и сегодня со страниц работ европейских авторов, стоит отметить интересные книги итальянских историков А. Капатти и М. Монтанари (Капатти, Монтанари, 2006; Монтанари, 2009).

Подход Б.Н. Миронова к истории питания комплексный и системный. Он не ограничивается изучением культурных обычаев питания, застольных ритуалов, символического значения пищи. Его интересует не только что и когда ели, но влияние питания на здоровье населения, калорийность, соответствие потребления физиологическим нормам и трудозатратам. Он рассматривает собственно потребление в связи с экономикой производства сельхозпродукции и ценами продуктов; анализирует семейные бюджеты и долю доходов, которая уходит на покупку продовольствия; проводит международные сравнения. Его подход принципиально отличается от того, как изучали питание в советской историографии, которая всегда имела априорную «модальную установку»: история питания России – это история постоянного недоедания трудящихся и неумеренного потребления верхов, что способствовало обострению противоречий между классами и в итоге привело к социальной революции. Такой взгляд и сегодня распространен среди историков (Медкович, б. г.; Пьянков, Михалев, 2015; и др.).

Но как могла существовать империя больше двух столетий, если она плохо кормила своих работников? Почему в империи наблюдался феноменальный рост численности населения – с 1646 по 1914 г. оно выросло в 10,4 раза (с 7 млн до 73 млн) в границах 1646 г. (Миронов, 2014: 95)? Откуда взялись силы для громадной работы по освоению северных и восточных территорий? Чтобы ответить на эти вопросы, в книге последовательно рассматривается питание горожан, крестьян, привилегированных слоев. На основе массовых статистических данных и моделирования баланса энергозатрат автор доказывает, что дело питания в целом в империи было поставлено удовлетворительно, по крайней мере не хуже, чем в других европейских странах XVIII–XIX вв. Народное потребление обеспечивало расширенное воспроизводство населения и соответствующий ему уровень общественного здоровья. Разумеется, голод посещал Российскую империю, что для традиционных крестьянских обществ было обычным явлением ввиду низкой урожайности, резких колебаний урожаев и неразвитой инфраструктуры. Но в имперской России, как показано в книге, происходил процесс модернизации питания: потребление росло и становилось более разнообразным, стабильным и обильным благодаря прогрессу в производстве, хранении, обмене и транспортировке продовольствия. Причем прогрессивные изменения происходили в потреблении всех классов, но в разной степени – они затронули в большей мере городское население – к 1915 г. это 15 % населения страны.

Почему горожане шли впереди? Потому что они питались преимущественно покупным продовольствием, хотя в городах периода империи, даже столичных, жители активно занимались сельским хозяйством (Миронов, 2014: 810–824). В XVIII – первой половине XIX в. не было специальных исследований питания. Поэтому получить представление о нем можно только по косвенным сведениям – по данным о поступлении продовольствия на городские рынки и его производстве в подсобных хозяйствах. Согласимся с Б.Н. Мироновым, что такой подход – ориентировочный и скорее всего занижает потребление, поскольку продукция подсобных хозяйств (а огороды были распространены во всех городах) учитывалась неполно, собирательство, охота и рыбалка вовсе не принимались во внимание. Между тем мы знаем, что и сегодня в городах России полно грибников и рыбаков, о чем говорит объявление на всех мостах Петербурга: «Рыбная ловля с мостов запрещена».

Вот расчетные данные об ориентировочном потреблении продуктов питания горожан в среднем на душу населения в год в 1840–1850-х гг.: картофель и овощи – 90 и 45 кг соответственно; молоко – 108 кг; рыба – 11 кг; соль – 25 кг (огромная цифра – учитывался, видимо, расход соли на засолку); сахар – 3,8 кг; масло растительное – 8,4 кг; яйца – 46 шт.; мясо – 44,2 кг чистой массы, т. е. за вычетом отходов (Миронов, 2015b: 272, 275). Давайте сравним с современными показателями: средний потребитель в Ленобласти за 2013 г., по данным Петростата, потребляет: картофеля – 73,4 кг; овощей – 86 кг; молока – 295,8 кг; рыбы – 16,3 кг; масла – 10 кг; яиц – 201 шт.; мяса – 101,7 кг; сахара – 30,9 кг (Потребление..., 2015: 5). Как видим, нет разительной разницы – мы едим картофеля примерно столько же, овощей – почти в 2 раза больше (что полезно), молока – в 3 раза больше; примерно столько же рыбы и масла; намного больше (в 5 раз) яиц и сахара (в 10 раз – что вредно) и больше мяса – но мы стали мясоедами только в последние 50 лет. Что поражает в потреблении городского населения России в середине XIX в., так это изменения в структуре питания, аналогичные тем, которые происходили во всех европейских странах: картофель, американский продукт, распространен весьма широко (а ведь в XVIII в. мало кто о нем даже слышал); горожане «кушают» кофе – 0,026 кг в год, но чай, китайский продукт, популярнее – 0,51 кг в год на душу населения.

Правильно оценить количество и качество питания населения – трудная задача. Б.Н. Миронов с ней успешно и на современном уровне справился, используя принятую во всем мире концепцию энергетического баланса – потребляемое количество калорий от пищи должно соответствовать расходованию энергии человеком. Качество питания оценивается с помощью принятой диетологами системы сбалансированного питания по соотношению белков, жиров и углеводов. Сегодня к этому добавили бы еще и наличие микронутриентов в пище: витаминов, минералов, пищевых волокон и т. д. Но, наверное, это не так уж важно, поскольку, судя по составу пищи горожан и крестьян, витамина С в достатке давала капуста – свежая летом и квашеная зимой. Да и питание россиян в целом было довольно разнообразным. К счастью, России удалось избежать участи стран, перешедших к моноспециализации сельского хозяйства. Например, переход Ирландии на выращивание картофеля сопровождался голодовками (самая страшная произошла в 1845–1849 гг.), когда из-за болезней вдруг весь урожай погибал; в странах Центральной и Южной Европы чрезмерное распространение кукурузы и повсеместное использование ее в пищу привело к массовым заболеваниям пеллагрой, которая двигалась следом за кукурузой, начиная с ее подъема в 30–40-х гг. XVIII в. и до окончательного закрепления на европейских полях после голода 1816–1817 гг. В испанской Валенсии выращивание в больших количествах риса привело к эпидемиям малярии. Как видим, шоковая модернизация традиционного сельского хозяйства чревата проблемами.

Б.Н. Миронов корректно рассчитывает энергетический баланс питания. Во-первых, он определяет потребление так называемого чистого продукта, без отходов. Во-вторых, учитывает нормы усвояемости продуктов. В-третьих, оценивает энергетический состав продуктов (совершенно справедливо считая, что в то время химический состав продуктов был несколько иной: употребляемое в пищу сегодня – продукция индустриального производства, например яйца не от деревенских куриц, а со специальных фабрик; в Европейском союзе эти домашние яйца «free range eggs» ценятся гораздо больше и стоят существенно дороже промышленных). В-четвертых, рассчитывает нормы потребления калорий по социальным группам населения и в зависимости от степени физических затрат труда. В-пятых, принимает во внимание чистые (реальные) энергозатраты работника,

занятого физическим трудом, в зависимости от числа рабочих, праздничных и выходных дней. И только после этого составляет баланс и оценивает степень соответствия потребляемого и расходуемого количества калорий. При этом нормы усвоения продуктов и их энергетический состав Миронов принимает такими, какими они были в XIX – начале XX в. (Кабо, 1918), а не в начале XXI в., что правильно. Оценив состав и калорийность питания среднего горожанина в середине XIX в., автор приходит к выводу: он получал 3353 ккал в сутки, из которых усваивал – 2988; «полный едок», или взрослый мужчина, потреблял на 40 % больше калорий – 4183 ккал в день (Миронов, 2015b: 274).

Сравним вычисленную величину потребления взрослого мужчины с фактическими затратами энергии. В среднем в год (365 дней) при 240 рабочих и 125 выходных и праздничных днях в году среднесуточная суточная норма потребления калорий составляла 3675 ккал. Взрослый мужчина, занятый тяжелым физическим трудом, потреблял примерно 4183 ккал в день, а расходовал 3675 ккал. Проведенные расчеты показывают: с количественной точки зрения городской работник получал достаточное количество калорий для поддержания положительного энергобаланса.

Чтобы оценить питание с точки зрения качества, необходимо учесть соотношение белков, жиров и углеводов. Обычно считается, что их оптимальное сочетание по массе – 14 : 18 : 69, по калориям – 11 : 13 : 56; а для работника физического труда – 16 : 18 : 66 и 13 : 33 : 54. Если оценить состав питания среднего горожанина, то окажется, что качество питания близко к идеальному – не доставало лишь белков животного происхождения. Но такова была практика питания того времени во всех европейских обществах: мясо по праздникам или выходным. Россия не была исключением – питание народа в до- и раннеиндустриальных обществ основывалось на углеводной пище, ели сам хлеб, а не «с хлебом», как сегодня.

Для начала XX в. доступны более прямые данные о питании горожан. В 1900–1916 гг. было обследовано 13 594 семей. Согласно полученным сведениям, средний горожанин съедал в день 1273 г продуктов, что давало ему 3040 ккал (2677 усвоенных ккал). Средняя калорийность питания, как ни странно, уменьшилась на 10 %. Собранные данные позволяют проанализировать процессы социальной дифференциации питания: что едят низшие социальные слои (рабочие, прислуга, мещане), средние слои (мелкие служащие, чиновники, духовенство), высшие слои (промышленники и фабриканты, крупные чиновники, интеллигенция). Как оказалось, различий в потреблении хлеба, картофеля и овощей практически нет; существенные различия наблюдались в потреблении мяса (низшие слои потребляют в 2 раза меньше, чем средние, и в 3 раза меньше, чем высшие), молока, сахара. Соответственно, низшие слои получали животного белка в 2 раза меньше идеальной нормы (Миронов, 2015b: 281, 284). Данные о потреблении водки не дифференцированы по социальным группам. В среднем по 50 европейским губерниям в 1913 г. выпивалось примерно 9,7 л на душу городского населения в год. Крестьяне потребляли водки меньше, поскольку общее потребление водки на душу населения в 1909–1913 гг. составляло примерно 7,9 л (Миронов, 2014: 208). Много это или мало? В России в «лучшие» времена, в 2010 г., потреблялось до 18 л алкоголя на душу населения, в 2015 г. несколько меньше – 13,5 л. Из чего следует, что вряд ли можно говорить о традиции «повального пьянства» в России.

Отмеченные выше особенности наблюдались и в питании крестьян. В 1840–1850-е гг. Русское Географическое общество проводило массовые исследования крестьянских хозяйств, а в 1850-е гг. Генеральный штаб провел статистическое описание 25 губерний России. Эти исследования затрагивали вопросы питания крестьянства, главным образом с точки зрения потребляемых продуктов и меню. Вот как описывается состав пищи крестьян в первой половине XIX в., который мало изменился и в пореформенную эпоху: в обычные дни – капустные щи, забеленные сметаной, черный ржаной хлеб, овсяные блины, пироги с творогом, кислое молоко, картофель вареный; в постные дни – щи из капусты, картофель вареный или жареный в льняном масле, блины овсяные; в праздничные дни – щи с мясом, пироги ржаные с овсяной крупой, пироги с творогом, картофель жареный в сале, свиной жир с овсяными блинами, молочная каша, яичные оладьи. Из овощей присутствуют капуста, картофель, огурцы, свекла, редька, лук, чеснок, хрен. Каши – гречневая, овсяная, ячменная. В праздники (а праздничных и выходных дней в около 100 в году) пироги из пшеничной муки, молоко, яйца, свинина или баранина, свежая и соленая рыба. Мясо, как и рыбу, также солили, коптили, вялили и замораживали (забой скота происходил в декабре).

Б.Н. Миронов правомерно подчеркивает значение собирательства в обычном питании крестьян – на каждом столе грибы, ягоды, фрукты, орехи. Режим приема пищи 4–5 раз в день (что сегодня назвали бы дробным питанием). В зависимости от режима работы формируется и режим питания, часто в поле берут еду, питье и закуски. Крестьянин четко знает: какая работа какой требует пищи, если работают много, то и питание на уровне 5000 ккал, а если работы нет – питание существенно сокращается. Завтрак – хлеб, каша, овощи, кисель; обед – самая обильная трапеза, обязательно предполагает горячее – суп и каша («щи да каша пища наша»); полдник – квас, молоко и легкие закуски; ужинают без горячего, тем, что осталось от обеда. Из напитков самый популярный квас, но в XIX в. в моду входит покупной чай и самовары. Из алкогольных напитков распространены брага и домашнее пиво и, конечно, самогон, но покупное вино и водка не пользуются спросом. Питание крестьян состояло в основном из растительной пищи: 70–75 % энергии обеспечивал хлеб (как правило, ржаной); 25–30 % – каши и овощи. Как и у горожан, не хватало в достаточном количестве животных белков и жиров.

Крестьянский режим питания регулировался традицией соблюдения религиозных постов. Постных дней насчитывалось около 180 в году, это два постных дня в неделю – среда и пятница плюс продолжительные посты – Великий пост, Успенский, Петровский и Рождественский. В эти дни запрещалось есть мясную пищу, молочные продукты, животные жиры. Соблюдались ли посты? По некоторым оценкам, постились примерно 60 %, но для крестьян этот процент был явно выше. Что не упоминает Б.Н. Миронов, у крестьян, как у всех православных, не было абсолютно запрещенных продуктов, как системы халяльного у мусульман или кошерного питания у евреев. Всякий продукт пригоден в пищу, не употребляется лишь дичь (мясо голубей, лебедей, кабанов, зайчатина, медвежатина – в разных губерниях по-разному). На потребление крестьян, которые в дореформенное время не были широко включены в регулярные рыночные обмены, сильно влияли урожаи. В неурожайные годы питание существенно сокращалось, случалось и голодание. Но голод был не столько следствием самого неурожая, сколько следствием натуральности хозяйства – хлеб можно было купить на рынке, но не было денег. В пореформенное время питание улучшается, поскольку повышается урожайность и повышается товарность крестьянского хозяйства. В некоторых губерниях картофель становится важнейшей пищевой культурой, заменяя хлеб, подсолнечное масло вытесняет льняное и конопляное. Повышается роль покупных продуктов: чая, сахара, «белого вина». Питание крестьян А.Н. Энгельгардт считал рациональным, имея в виду его дешевизну и то, что цель его – не удовольствие, как у состоятельных людей, а получение энергии для работы: «Питание крестьян – бедное по ассортименту и дешевое, оно сугубо рациональное, так как предназначено для получения энергии» (цит. по: [Миронов, 2015b: 295](#)).

При характеристике питания крестьян в начале XX в. Б.Н. Миронов использует сведения о потреблении, собранные анкетным методом в 1896–1915 гг. по 13 европейским губерниям в 7381 крестьянском хозяйстве (в 1920 г. они были обобщены С.А. Клепиковым ([Клепиков, 1920](#))). Согласно им общая энергетическая ценность питания крестьян в это период равнялась 3337 ккал в день, усвоенных – 2952 ккал. Основные калории давал хлеб – 2003 усвоенных ккал и картофель – 298 ккал; мясо только – 64 ккал, зато молочные продукты – 376. Для взрослого мужчины-крестьянина состав питания таков: белки – 14 % (животные 6,8 %); жиры – 18 %; углеводы – 69 % (здесь у Б.Н. Миронова небольшая неточность – в сумме получается 101 % ([Миронов, 2015b: 298](#))).

Упущением в анализе питания крестьян, по моему мнению, является недостаточное внимание к неурожаям, голодовкам и их социальным последствиям, хотя работа социолога П. Сорокина о голоде времен Гражданской войны ([Сорокин, 2003](#)) Б.Н. Миронову известна. Он также знает данные о погодных колебаниях урожаев и числе неурожайных лет за 1801–1914 гг. «В 1801–1891 гг. отмечено 18 лет с урожайностью ниже, чем в 1891 г.: 1801, 1805, 1811, 1815, 1821, 1822, 1823, 1830, 1831, 1832, 1833, 1839, 1848, 1850, 1855, 1859, 1865, 1867 гг., причем все эти годы приходились на дореформенное время и 1860-е гг.; после отмены крепостного права урожай ни разу не опускались ниже сам-3 – уровня, признаваемого современниками как неурожайный» ([Миронов, 2012: 472–473](#)). В ходе модернизации деревни частота голодных лет и продолжительность периодов голодовок сокращались, что должно было приводить к сглаживанию пиков колебаний в потреблении продуктов питания. К сожалению, приведены эти данные в другой главе «Российской империи...» ([Миронов, 2015a: 574–575](#)) и в другой работе ([Миронов, 2012: 472–474](#)), а в подразделе о

питании, где бы они были очень уместны, автор их даже не упомянул и не сделал на них ссылку.

Б.Н. Миронов полагает, что голодовки не являлись главной причиной высокой смертности крестьянства и населения России в целом. Пики смертности совпадали не с пиками повышения хлебных цен, а с распространением инфекционных и желудочно-кишечных заболеваний. А при отсутствии социальной гигиены и необходимой медицинской помощи эпидемии приводили к катастрофическому росту смертности. Недостаток питания способствовал ослаблению иммунитета и росту заболеваний. Автор отмечает, что огромная детская смертность была напрямую связана с неправильным питанием и плохим уходом за детьми. Крестьянки очень рано отнимали детей от груди, а недостаток молока в питании детей приводил к снижению иммунитета, заболеваниям и высокой детской смертности (до 5 лет выживало 50 % детей). Самых маленьких перепоручали старшим детям в возрасте 7–10 лет, которые не могли хорошо за ними ухаживать.

В сфере питания не только крестьян, но и горожан наблюдалась гендерная и детская дискриминация – в первую очередь и лучше кормить следовало мужчин-работников, потом женщин и детей (Миронов, 2015b: 319). По оценкам врачей, удовлетворительно питались около половины учащихся начальных учебных заведений, хорошо – 28,4 % и неудовлетворительно – около 26 %. У девочек питание было несколько хуже, чем у мальчиков.

Социальное расслоение деревни в процессе потребления продуктов питания не так велико, как нас учили в советское время (нет никаких обжиралов и голодающей бедноты), калорийность пищи низшей группы всего на 23 % меньше в сравнении со средней калорийностью питания всех крестьян. Взрослый мужчина из бедняков располагал суточной нормой в 3182 ккал. Если учесть 95 праздничных и воскресных дней, то вполне достаточно энергии для повседневной работы. С.А. Клепиков также не отмечает у бедных крестьян существенного недостатка калорий. Питание, конечно, не богатое по составу, но вполне достаточное по количеству. Это подтверждает индекс массы тела (отношение массы тела, выраженного в килограммах, к квадрату роста, выраженного в метрах), который в течение XIX – начале XX в. не опускался ниже 21,4, а в конце XIX – начале XX в. увеличился до 23,3 (Миронов, 2015b: 300). Индекс менее 18 свидетельствует о недостаточном питании, в диапазоне от 18 до 25 – о нормальном питании и более 25 – об избыточном питании. Видим, что население России, как и других доиндустриальных обществ, хорошо приспособилось к углеводному питанию. Об этом говорит и тот факт, что у земледельцев, как правило, преобладает вторая группа крови, в то время как у охотников – первая, у скотоводов – третья.

Считается, что питание привилегированных слоев населения в России характеризуется избыточностью. «Ешь ананасы, рябчиков жуй. День твой последний приходит буржуй», – писал В. Маяковский. Но так ли на самом деле? Привилегированные классы – дворяне, купцы, духовенство – в 1858 г. составляли 1,9 млн чел., или 3,2 % всего населения России. Но и из них, судя по доходам, избыточным питанием могли похвастать далеко не все. Российские дворяне и чиновники в целом не отличались богатством, если расходы на одежду и обувь, входящие в систему демонстративного потребления, поддерживали на достаточном уровне, то на еде зачастую экономили. Встречались и толстяки, как Собакевич у Гоголя, кушавший «бараний бок с кашей» и «кулебяку, заложенную с четырех углов», но худощавых было гораздо больше. Однако многодетные дворяне при любой возможности старались пристроить детей учиться на казенный счет, мальчиков отдавали в кадетские корпуса, девочек – в пансионы и институты. Там питание, как и дома, не было избыточным, и температуру в помещениях поддерживали около 15 градусов. Вот каков был рацион воспитанниц Смольного института в середине XIX в.: на утро ломтик черного хлеба, посыпанный зеленым сыром или с тонким, как бумага, кусочком мяса, молочная каша или макароны; в обед суп без говядины, на второе говядина из супа, на третье пирожок с вареньем; на ужин кружка чая и половина французской булки. Не удивительно, что воспитанниц все время преследовало чувство голода. В пореформенное время питание с количественной и качественной точки зрения улучшилось, но все равно оставалось умеренным.

Не отличался особой роскошью даже царский стол, по крайней мере о пирах Гелиогабала и других римских императоров можно не вспоминать. Б.Н. Миронов приводит дневное меню семьи Николая II (Миронов, 2015b: 307), которое ничем не лучше меню

современного отеля all inclusive. Часто думают, что священники питались избыточно и потому отличались дородностью. Но полнота объяснялась не их высокими доходами и пристрастием к застольям, а тем, что паства оплачивала их услуги натурой – продуктами сельского хозяйства (Миронов, 2015b: 254–258). Снижалась урожайность, крестьяне урезали потребление и расходы, и духовенство вынуждено было садиться на диету. В 1901–1909 гг. численность самодельных лиц, входивших в 10 % самых богатых, составляла лишь 810 тыс. человек (Миронов, 2014: 469–470). Из высших классов только верхняя страта дворян-помещиков и гильдейское купечество отличались богатством и избыточным питанием. Но в Европейской России на рубеже XIX–XX вв. их насчитывало около 300 тыс.: 20 тыс. дворян помещиков высшей страты, 116,4 тыс. купцов и 156,6 тыс. почетных граждан (Миронов, 2014: 358, 388). Привилегированные слои питались, конечно, намного лучше крестьян, мещан и рабочих, особенно в плане разнообразия и качества питания, но огромной пропасти между питанием различных социальных классов в имперской России не существовало.

Итак, Б.Н. Миронов подготовил интересный, насыщенный фактами и сложными расчетами очерк по истории питания в России периода империи. Мы получили достаточно полную картину (во всяком случае самую полную из того, что опубликовано), как питались россияне разных классов и достатка и как со временем потребление модернизировалось.

В заключение хотелось бы отметить, что социологи весьма высоко оценивают работы Б.Н. Миронова по социальной истории России, в частности к ним часто обращаются студенты, магистранты и аспиранты, специализирующиеся в области экономической социологии. На мой взгляд, новая книга представляет собой выдающийся вклад и весьма важную веху в российской историографии. Думаю, что «Российская империя...», как и предыдущие книги автора, вызовут горячие споры. Однако только в споре рождается истина, к которой мы становимся ближе благодаря этому замечательному труду.

Литература

Бродель, 2002 – Бродель Ф. Средиземное море и средиземноморский мир в эпоху Филиппа II: в 3 ч. М.: Языки славянской культуры, 2002.

Бродель, 2006 – Бродель Ф. Материальная цивилизация, экономика и капитализм, XV–XVIII вв.: в 3 т. 2-е изд. М.: Весь мир, 2006.

Кабо, 1918 – Кабо Р.М. Потребление городского населения России (по данным бюджетных и выборочных исследований). М.: Моск. Сов. тип., 1918. 69 с.

Капатти, Монтанари, 2006 – Капатти А., Монтанари М. Итальянская кухня: История одной культуры. М.: НЛО, 2006. 476 с.

Клепиков, 1920 – Клепиков С.А. Питание русского крестьянства. М.: Тип. III Интернационала, 1920. XXIV, 52 с.

Медкович, б. г. – Медкович Н. Народное питание и крах российской империи в 1917 г. // Актуальная история: научно-публицистический журнал. URL: http://actualhistory.ru/golod_i_revoluciya (дата обращения: 06.06.2016).

Миронов, 2008 – Миронов Б.Н. Достаточно ли производилось пищевых продуктов в России в XIX – начале XX в.? // Уральский исторический вестник. 2008. № 3. С. 83–95.

Миронов, 2010а – Миронов Б.Н. Наблюдался ли в позднеимперской России мальтузианский кризис: доходы и повинности российского крестьянства в 1801–1914 гг. // О причинах русской революции / Л.Е. Гринин, А.В. Коротаев, С.Ю. Малков (ред.). М.: Изд-во ЛКИ, 2010. С. 61–111.

Миронов, 2010б – Миронов Б. Н. Ленин жил, Ленин жив, но вряд ли будет жить // О причинах русской революции / Л.Е. Гринин, А.В. Коротаев, С.Ю. Малков (ред.). М.: Изд-во ЛКИ, 2010. С. 114–135.

Миронов, 2012 – Миронов Б.Н. Благосостояние населения и революции в имперской России: XVIII – начало XX века. 2-е изд. М.: Весь мир, 2012. 848 с.

Миронов, 2013 – Миронов Б.Н. Страсти по революции: Нравы в российской историографии в век информации. М.: Весь мир, 2013. 336 с.

Миронов, 2014 – Миронов Б.Н. Российская империя: от традиции к модерну: в 3 т. Т. 1. СПб.: ДМИТРИЙ БУЛАНИН, 2014. 896 с.

Миронов, 2015а – Миронов Б.Н. Российская империя: от традиции к модерну: в 3 т. Т. 2. СПб.: ДМИТРИЙ БУЛАНИН, 2015. 912 с.

- Миронов, 2015b** – *Миронов Б.Н.* Российская империя: от традиции к модерну: в 3 т. Т. 3. СПб.: ДМИТРИЙ БУЛАНИН, 2015. 992 с.
- Монтанари, 2009** – *Монтанари М.* Голод и изобилие: история питания в Европе. СПб.: Alexandria, 2009. 274 с.
- Потребление..., 2015** – Потребление продуктов питания в домашних хозяйствах Ленинградской области (по итогам выборочного обследования бюджетов домашних хозяйств): статистический бюллетень. СПб.: Петростат, 2015. 42 с.
- Пьянков, Михалев, 2015** – *Пьянков С.А., Михалев Н.А.* Голод 1891–1892 гг. в России // Вестник Вятского гуманитарного университета. 2015. № 1. С. 44–55.
- Сорокин, 2003** – *Сорокин П.А.* Голод как фактор: Влияние голода на поведение людей, социальную организацию и общественную жизнь. М.: Academia & LVS, 2003. 684 с.
- Сюткина, Сюткин, 2012** – *Сюткина О., Сюткин П.* Непридуманная история русской кухни. М.: Астрель: CORPUS, 2012. 311 с.
- Mironov, 1985** – *Mironov, Boris.* The Russian Peasant Commune after the Reform of the 1860s // *Slavic Review.* 1985. Vol. 44, nr 3 (Fall). P. 438–467.
- Mironov, 1993** – *Mironov, Boris.* Bureaucratic or Self-Government: The Early Nineteenth Century Russian City // *Slavic Review.* 1993. Vol. 52, nr 2. Summer. P. 233–255.
- Mironov, 1999** – *Mironov, Boris.* New Approaches to Old Problems: The Well-Being of the Population of Russia from 1821 to 1910 as Measured by Physical Stature // *Slavic Review.* 1999. Vol. 58, nr 1. Spring. P. 1–26.
- Mironov, 2000a** – *Mironov, Boris.* The Social History of Imperial Russia, 1700–1917: 2 vols. Vol. 1. Boulder: Westview Press, 2000. 562 p.
- Mironov, 2000b** – *Mironov, Boris.* The Social History of Imperial Russia, 1700–1917: 2 vols. Vol. 2. Boulder: Westview Press, 2000. 398 p.
- Mironov, 2012a** – *Mironov, Boris.* The Standard of Living and Revolutions in Russia, 1700–1917. London; New York: Routledge, Taylor and Francis Group, 2012. 668 p.

References

- Brodell', 2002** – *Brodell' F.* Sredizemnoe more i sredizemnomorskii mir v epokhu Filippa II [The Mediterranean and the Mediterranean world in the age of Philip II]: 3 ch. Moscow: Yazyki slavyanskoi kul'tury [Languages of Slavic culture], 2002 [in Russian].
- Brodell', 2006** – *Brodell' F.* Material'naya tsivilizatsiya, ekonomika i kapitalizm, XV–XVIII vv. [Material civilization, economy and capitalism, 15–18th centuries]: 3 t. 2nd ed. Moscow: Ves' mir, 2006 [in Russian].
- Kabo, 1918** – *Kabo R.M.* Potreblenie gorodskogo naseleniya Rossii (po dannym byudzhetykh i vyborochnykh issledovaniy [The consumption of Russian Urban Population (based on budget and surveys studies)]. Moscow: Mosk. Sov. tip., 1918. 69 p. [in Russian].
- Kapatti, Montanari, 2006** – *Kapatti A., Montanari M.* Ital'yanskaya kuchnya: Istoriya odnoi kul'tury [La cocina italiana: Historia de una cultura]. Moscow: NLO, 2006. 476 p. [in Russian].
- Klepikov, 1920** – *Klepikov S.A.* Pitanie russkogo krest'yanstva [The food consumption of Russian peasants]. Moscow: Tip. III Internatsionala, 1920. XXIV, 52 p. [in Russian].
- Medkovich, b. g.** – *Medkovich N.* Narodnoe pitanie i krakh rossiiskoi imperii v 1917 g. [Peoples' food consumption and the brealdown of Russian Empire] // *Aktual'naya istoriya: nauchno-publitsisticheskii zhurnal* [Relevant history: the scientific-journalistic magazine]. URL: http://actualhistory.ru/golod_i_revoluciya (data obrashcheniya 06.06.2016) [in Russian].
- Mironov, 1985** – *Mironov, Boris.* The Russian Peasant Commune after the Reform of the 1860s // *Slavic Review.* 1985. Vol. 44, nr 3 (Fall), pp. 438–467.
- Mironov, 1993** – *Mironov, Boris.* Bureaucratic or Self-Government: The Early Nineteenth Century Russian City // *Slavic Review.* 1993. Vol. 52, nr 2. Summer, pp. 233–255.
- Mironov, 1999** – *Mironov, Boris.* New Approaches to Old Problems: The Well-Being of the Population of Russia from 1821 to 1910 as Measured by Physical Stature // *Slavic Review.* 1999. Vol. 58, nr 1. Spring, pp. 1–26.
- Mironov, 2000a** – *Mironov, Boris.* The Social History of Imperial Russia, 1700–1917: 2 vols. Vol. 1. Boulder: Westview Press, 2000. 562 p.
- Mironov, 2000b** – *Mironov, Boris.* The Social History of Imperial Russia, 1700–1917: 2 vols. Vol. 2. Boulder: Westview Press, 2000. 398 p.
- Mironov, 2008** – *Mironov B.N.* Dostatochno li proizvodilos' pishchevykh produktov v Rossii v XIX – nachale XX v.? [Has been enough produced the food in Russia in the 19th – early 20th

centuries?] // Ural'skii istoricheskii vestnik [Ural historical herald]. 2008. Nr 3, pp. 83–95 [in Russian].

[Mironov, 2010a](#) – *Mironov B.N.* Nablyudalsya li v pozdneimperskoi Rossii mal'tuzianskii krizis: dokhody i povinnosti rossiiskogo krest'yanstva v 1801–1914 gg. [Was there Malthusian crisis in late Imperial Russia: revenues and duties of the Russian peasantry in 1801–1914] // O prichinakh russkoi revolyutsii [On the causes of the Russian revolution] / L.E. Grinin, A.V. Korotaev, S.Yu. Malkov (red.). Moscow: Izdatel'stvo LKI [LKI Publishers], 2010, pp. 61–111 [in Russian].

[Mironov, 2010b](#) – *Mironov B.N.* Lenin zhil, Lenin zhiv, no vryad li budet zhit' [Lenin lived, Lenin is alive, but is unlikely to live] // O prichinakh russkoi revolyutsii / L.E. Grinin, A.V. Korotaev, S.Yu. Malkov (red.). Moscow: Izdatel'stvo LKI [LKI Publishers], 2010, pp. 114–135 [in Russian].

[Mironov, 2012a](#) – *Mironov, Boris.* The Standard of Living and Revolutions in Russia, 1700–1917. London; New York: Routledge, Taylor and Francis Group, 2012. 668 p.

[Mironov, 2012b](#) – *Mironov B.N.* Blagosostoyanie naseleniya i revolyutsii v imperskoi Rossii: XVII – nachalo XX v. [The well-Being of the population and the revolutions in Imperial Russia: the 18th – early 20th centuries]. 2nd ed. Moscow: Ves' mir, 2012. 848 p. [in Russian].

[Mironov, 2013](#) – *Mironov B.N.* Strasti po revolyutsii: Nrazy v rossiiskoi istoriografii v vek informatsii [The passion for the revolution: mores in the Russian historiography in the information age]. Moscow: Ves' mir, 2013. 336 p. [in Russian].

[Mironov, 2014](#) – *Mironov B.N.* Rossiiskaya imperiya: ot traditsii k modernu [Russian Empire: from tradition to modernity]: 3 t. T. 1. St. Petersburg: DMITRII BULANIN, 2014. 896 p. [in Russian].

[Mironov, 2015a](#) – *Mironov B.N.* Rossiiskaya imperiya: ot traditsii k modernu [Russian Empire: from tradition to modernity]: 3 t. T. 2. St. Petersburg: DMITRII BULANIN, 2015. 912 p. [in Russian].

[Mironov, 2015b](#) – *Mironov B.N.* Rossiiskaya imperiya: ot traditsii k modernu [Russian Empire: from tradition to modernity]: 3 t. T. 3. St. Petersburg: DMITRII BULANIN, 2015. 996 p. [in Russian].

[Montanari, 2009](#) – *Montanari M.* Golod i izobilie: istoriya pitaniya v Evrope [La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa]. St. Petersburg: Alexandria, 2009. 274 p. [in Russian].

[Potreblenie..., 2015](#) – *Potreblenie produktov pitaniya v domashnikh khozyaistvakh Leningradskoi oblasti (po itogam vyborochnogo obsledovaniya byudzhetrov domashnikh khozyaistv): statisticheskii byulleten'* [The consumption of food staff: statistical yearbook]. St. Petersburg: Petrostat, 2015. 42 p. [in Russian].

[P'yankov, Mihalev, 2015](#) – *P'yankov S.A., Mihalev N.A.* Golod 1891–1892 gg. v Rossii [The famine of 1891–1892 in Russia] // Vestnik Vyatskogo gumanitarnogo universiteta [Bulletin of Vyatka University for the Humanities]. 2015. Nr 1, pp. 44–55 [in Russian].

[Sorokin, 2003](#) – *Sorokin P.A.* Golod kak faktor: Vliyanie goloda na povedenie lyudei, sotsial'nuyu organizatsiyu i obshchestvennuyu zhizn' [Hunger as factor: the impact of hunger on human behaviour, social organization and public life]. Moscow: Academia & LVS, 2003. 684 p. [in Russian].

[Syutkina, Syutkin, 2012](#) – *Syutkina O., Syutkin P.* Nepridumannaya istoriya russkoi kuhni [The true history of Russian cuisine]. Moscow: Astrel': CORPUS, 2012. 311 p. [in Russian].

УДК 93(47)

История и социология питания

Юрий Витальевич Веселов^{а,*}

^а Санкт-Петербургский государственный университет, Российская Федерация

* Корреспондирующий автор

Адреса электронной почты: yurivitalievichveselov@yahoo.com (Ю.В. Веселов)

Аннотация. Основное внимание в данном обзоре уделено такой теме, как история и социология еды и практики питания в Российской империи. Б. Миронов был среди первых исследователей, которые изучали продукты питания, напитки и практики питания в российской истории. Впервые в отечественной историографии он поднял принципиально важный вопрос качественного и количественного анализа питания всех социальных классов. Его подход к истории потребления пищи носит интегративный и системный характер. Он не ограничивается изучением культурных практик и ритуалов еды или символического значения пищи. Его интересует не только то, что и когда люди едят, но и общий эффект питания и недоедания на здоровье человека и социальное здоровье. Основная идея, раскрываемая в этой книге, заключается в том, что питание городского и сельского населения в целом во времена империи можно считать более или менее удовлетворительным. Миронов также раскрывает характер модернизации процессов производства и потребления продуктов питания.

Ключевые слова: история пищи; практики питания; голод; модернизация производства; модернизация потребления; европейская траектория России; энергетический баланс; социальные различия потребления; системность анализа; Российская империя.