

Министерство образования и науки Российской Федерации
Департамент образования и молодежной политики
Ханты-Мансийского автономного округа — Югры
Нижневартовский государственный университет

КУЛЬТУРА НАУКА ОБРАЗОВАНИЕ

ПРОБЛЕМЫ И ПЕРСПЕКТИВЫ

Материалы II Всероссийской научно-практической конференции

г. Нижневартовск, 8 февраля 2013 года

Часть II

**ИСТОРИЯ ИДЕЙ И ИСТОРИЯ ОБЩЕСТВА
ТЕОРИЯ ИСТОРИИ, ИСТОРИОГРАФИЯ,
МЕТОДОЛОГИЯ ИСТОРИЧЕСКОГО ИССЛЕДОВАНИЯ
ПРОБЛЕМЫ ОТЕЧЕСТВЕННОЙ ИСТОРИИ**

Издательство
Нижневартовского
государственного
университета
2013



ББК 72я43
К 90

Печатается по постановлению Редакционно-издательского совета
Нижневартовского государственного университета

К 90 Культура, наука, образование: проблемы и перспективы: Материалы II Всероссийской научно-практической конференции (г. Нижневартовск, 8 февраля 2013 года) / Отв. ред. А. В. Коричко. — Нижневартовск: Изд-во Нижневарт. гос. ун-та, 2013. Ч. II. История идей и история общества. Теория истории, историография, методология исторического исследования. Проблемы отечественной истории. — 218 с.

ISBN 978-5-00047-010-7

Часть II издания включает статьи участников конференции секций «История идей и история общества. Теория истории, историография, методология исторического исследования. Проблемы отечественной истории». Авторы освещают актуальные вопросы теории истории, историографии и проблемы отечественной истории.

Для преподавателей, аспирантов и студентов высших учебных заведений.

ББК 72я43

Изд. лиц. № 020742. Подписано в печать 06.06.2013
Формат 60×84/8. Бумага для множительных аппаратов
Гарнитура Times. Усл. печ. листов 27,25
Тираж 300 экз. Заказ 1446

*Отпечатано в Издательстве
Нижневартовского государственного университета
628615, Тюменская область, г. Нижневартовск, ул. Дзержинского, 11
Тел./факс: (3466) 43-75-73, E-mail: izdatelstvo@nggu.ru*

ISBN 978-5-00047-010-7

© Издательство НВГУ, 2013

Неудивительно поэтому, что история искусства, принимая на себя роль языкового факта и, безусловно подчиняясь (становясь аутентичной) языковой деятельности, поддерживает естественность языкового поведения, о котором, в частности, Ф. де Соссюр отмечает следующее: «В отношении языкового факта элемент и отличительный признак являются всегда одним и тем же. Языку, как и любой другой семиологической системе, свойственно не проводить никакого различия между тем, что отличает какой-либо предмет, и тем, что составляет его сущность (потому что «предметы», которые мы имеем здесь в виду, — это знаки, и все их предназначение, вся их сущность заключается в том, чтобы быть различными)» [2, 197].

И, наконец, выражение «уникальный голос Русалочки вынуждена была отдать Ведьме в качестве платы за услугу» следует понимать следующим образом: «уникальный голос» — это собственно природа самого искусства, взятого в том его виде (имеется в виду художественное действие), в котором искусство возникает, т.е. не тогда, когда оно уже существует в форме «произведения искусства», а когда оно обретает жизнь, или становится живым; соответственно, утрата возможности обращения к уникальной природе искусства со стороны самого искусства и является «платой за услугу», которую искусство вносит для того, чтобы быть понятым, что становится возможным только в языке.

Следовательно, наиболее подходящим «местом» реализации исследовательского статуса искусства как опытной сферы языка, оказывается именно *история понятий*, которая, по мнению Х.Э.Бёдекера, «видит в понятиях связанность опытов и ожиданий, взглядов и моделей, объяснения исторической действительности...» [1, 45]. Причиной этому как для истории искусства, так и для истории понятий, становится их общее стремление к *пониманию и связыванию*, соответственно, искусства и языка. К тому же, существенным моментом на наш взгляд, является возможность использования истории понятий именно для изучения происходящих изменений в области опыта, то есть того уровня незainteresованных отношений, к которому, в частности, с точки зрения Й.Хёйзинги следует относить интересующий его феномен «игры», а вместе с ним и представление о «музыкальном выражении».

В свете данного предложения не случайной является позиция, которую Й.Хёйзинга отстаивает, указывая на необходимость встраивания искусствоведческого пространства именно в границы истории понятий: «Действенность ее (т.е. музыки. — И.Н.) форм, ее функция определяются нормами, которые никак не зависят ни от логических понятий, ни от зрительных или осозаемых образов. Лишь собственные, *специфические наименования* (курсив мой. — И.Н.) могли бы подойти этим нормам, наименования, одинаково подходящие и музыке, и игре, — *ритм и гармония*» [3, 222].

Следует подчеркнуть, что именно такой раздел исторической дисциплины как «история понятий» позволил автору решить топологическую проблему искусства как *опытной языковой сферы*.

Литература

1. Бёдекер Х.Э. Отражение исторической семантики в исторической культурологии // История понятий, история дискурса, история менталитета. М., 2010.
2. Соссюр Ф. де. Заметки по общей лингвистике. М., 2001.
3. Хёйзинга Й. Homo ludens. Человек играющий. СПб., 2011.

Н.В.Платонова
Парижский университет им. Шарля де Голля 3
Франция

ИСТОРИЯ ПИТАНИЯ КАК НАПРАВЛЕНИЕ ИСТОРИЧЕСКОЙ АНТРОПОЛОГИИ

Историки долгое время обходили своим вниманием проблему питания. В замыслы традиционной историографии не входило раскрытие тем, характерных для социальной истории, истории ментальностей и истории культуры, позволяющих увидеть людей прошлого не через призму публичных (государственных) институтов, а живущими в повседневности и с присущей им совокупностью идей, ценностей и представлений, эмоций, традиций, потребностей и навыков. Поворот к истории питания в том виде, в котором мы ее знаем сегодня, обозначился в первой половине XX в. В частности, Альфред Франклэн в своем фундаментальном труде о частной жизни парижан в XI—XVIII вв. [15] и Адам Морицио [17] одними из первых обратились к изучению традиций питания в Европе с древнейших времен. Вильям Ашлей и Рэдклифф Саламан являются пионерами в изучении этой темы в англоязычной историографии. Книга Ашлей «Хлеб наших предков» вышла в свет в 1928 г. и сразу вызвала интерес историков-аграрников [5]. В монографии Саламана, изданной в 1949 г., собраны ценные сведения о мировой истории картофеля, географии его распространения и роли в установлении социальных связей [23]. Также следует отметить труды историка и географа Роже Диона по истории виноделия и вина во Франции [12] и Жана-Поля Аронна, который стал изучать французскую гастрономию

и связанные с ней поведенческие формы в контексте расцвета городской буржуазной культуры XIX в. [3, 4]. Автор показал, что в противовес широко распространенному стереотипу ее истоки имеют мало общего с крестьянской кулинарной традицией. Она формировалась под влиянием итальянского кулинарного искусства.

В начале XX в. в разрыве с «состарившейся и прозябавшей в эмбриональной форме повествования» поэзитивистской историографией основатели школы «Анналов» Марк Блок и Люсьен Февр предложили свой проект многогранной и проблематизирующей истории. Они заложили основы нового подхода к изучению темы питания, где она рассматривается в комплексе с изучением духовных и материальных сторон жизни людей, их знаний о среде обитания, быта и повседневных локальных практик хозяйствования. В своих публикациях во «Французской энциклопедии» [8; 9] Блок и Февр настаивали на более пристальном исследовании социально-культурной функции питания.

Однако, разработка этой проблематики интенсивно развернулась именно в работах второго и третьего поколений «анналистов». Фернан Бродель, возглавивший журнал «Анналы» после смерти Февра в 1956 г., сохранив преемственность с методологическими установками своих учителей, выступал за расширение междисциплинарного диалога и тематических границ исторических исследований. Свою собственную, новаторскую, концепцию исторического процесса он изложил в трудах «Средиземное море и средиземноморский мир в эпоху Филиппа II» (1949), «История и общественные науки. Историческая длительность» (1958) и «Материальная цивилизация, экономика и капитализм. XV—XVIII вв.» (1967—1979). В 1961 г. по его инициативе возникла коллективная исследовательская программа «История материальной жизни и биологических поведений», давшей мощный импульс к разработке истории питания как важного аспекта глобальной истории человечества. Первые результаты исследований, реализованные на этом пути, были опубликованы под рубрикой «История потребления» в двух номерах «Анналов» за тот же год (№ 3, стр. 401—610 и № 4, стр. 723—771) и в сборнике статей под редакцией Жан-Жака Эмарданж в 1970 г. [22]. В качестве вступления к четвертому номеру «Анналов» Бродель поместил свою статью «Питание и исторические категории» [10], в которой он призывал анализировать проблему питания в длительной хронологической и широкой географической перспективе, с привлечением самого широкого круга исторических источников. В дальнейшем последовал целый ряд работ [см. 2, 7, 14, 21, 24—25], благодаря которым история питания сложилась как одно из плодотворных направлений исторической антропологии. В 1973 г. состоялся национальный Конгресс историков-экономистов Франции, на котором тема питания была выделена в особую секцию. Ее участниками был затронут широкий спектр вопросов истории питания и ее методологические возможности. Два года спустя наиболее значимые доклады, представленные на конгрессе, были опубликованы в объединенном номере «Анналов» (№№ 2—3, стр. 402—631), в числе которых статьи Жозефа Гуя и Бартоломэ Беннасара о развитии торговых центров и практик потребления пищевых продуктов в Европе с XIV по XIX вв. [16] и Мориса Эмара о составе режима питания европейцев в новое время и его недостатках [6].

С учетом вышеизложенного было бы неправильно считать, что история питания была лишь конъюнктурным явлением, вызванным трансформацией французской историографии в 1960-е и 1970-е гг. Ее появление не было случайностью, но определялось потребностями фундаментального обновления исторического знания и началом нового этапа в развитии движения «Анналов» и исторической антропологии.

Главная задача истории питания — раскрыть связь между историей, культурой и питанием. Однако, в понятии специалистов в этой области оказывается не только история продуктов и практик их потребления [11, 13, 24]. Питание рассматривается как особый социальный и культурный феномен, развернутый во времени. Наряду с историческим анализом структуры систем питания и их биологических, демографических и социально-экономических последствий, типологии и основных этапов процесса становления гастрономических культур, приоритетом в этих исследованиях является изучение отношения людей к пище, идей и представлений, привычек, обычаям и ритуалов (в частности, застольный этикет), связанных с питанием, вкусов и предпочтений, распространения знаний о кулинарии и проч. При этом важно понять символические смыслы этих явлений и в какой мере они отражают своеобразие конкретной эпохи и механизмы функционирования общества.

Питание играет важную знаковую роль, указывая на социальный статус потребителя и уровень его жизни. В индийском обществе, например, в древности сформировалась и до сих пор присутствует кастовая структура. К высшим кастам брахманов и кшатриев относились жрецы, воины и правители, к вайшью — торговцы и землевладельцы, к шудрам — крестьяне и ремесленники. В самом низу стояли «неприкасаемые», выполняющие самую грязную работу и считающиеся ритуально не чистыми. Члены каст должны строго соблюдать правила жизни и ограничения своей касты. Браки между людьми разных каст не допускались. В отношении еды, брахманам запрещалось употреблять кушанья, приготовленные вне его касты, но из их рук могли принимать пищу члены всех других каст. Заботясь о сохранении духовной чистоты и целомудрия, брахманы придерживаются вегетарианства на протяжении многих поколений.

С середины XVI в. почти повсеместно в Западной Европе можно наблюдать уменьшение потребления животной пищи и переход к базовому питанию, основанному на зерновых культурах. Эта тенденция проходит на общем фоне изменений в сельском хозяйстве и роста численности населения, что подтверждается различными источниками и исследованиями. Разнообразие рациона и количество употребляемой пищи

подчеркивают социальную дифференциацию общества. Так, во Франции при Старом порядке привилегированные сословия — духовенство и дворянство — питались преимущественно белым хлебом, а беднейшая часть населения — черным.

По подсчетам французских историков, средний пищевой рацион взрослого работающего человека составлял тогда около 3000 ккал. в день. Однако в отдельные годы эти данные значительно колеблются. Речь идет о продовольственных кризисах, характерных для экономики доиндустриальных обществ [подробнее см. 1, 18, 20]. Неурожай и голод, вызванные климатическими факторами, объясняют увеличение показателей смертности населения в данный период. Вместе с тем, чтобы компенсировать недостаток хлеба, в отдельных местностях начинают выращивать новые культуры. Однако, внедрение картофеля и маиса, попавшие из Америки в Европу в XVI в., длилось более трех столетий [19].

В заключении отметим, что история питания демонстрируют широкий тематический и географический кругозор, что, безусловно, стимулирует интерес к глобально-исторической проблематике. Можно надеяться, что продолжение исследований в этой области поможет преодолеть господствующий в исторической науке евроцентризм и продвинуться в конкретном изучении исторических, культурных и хозяйственных связей между разными народами. Впрочем, совершенно очевидно и то, что историю систем и практик питания можно глубоко изучать только с использованием данных и методов анализа различных наук, в том числе и естественных. Ее предметное поле находится на пересечении социальной, экономической и культурной истории, исторической демографии, экологической истории, а также истории медицины, культурной антропологии и этнологии.

Литература

1. Abel W. Crises agraires en Europe: XIII^e—XX^e siècle. Paris: Flammarion, 1974.
2. Abel W. Massenarmut und Hungerkrisen im vorindustriellen Deutschland. Göttingen, 1972.
3. Aron J.-P. Essai sur la sensibilité alimentaire à Paris au XIX^e siècle. Paris, 1967.
4. Aron J.-P. Le Mangeur du XIX^e siècle. Paris: R. Laffon, 1973.
5. Ashley W. The Bread of Our Forefathers. Oxford: The Clarendon Press, 1928.
6. Aymard M. Pour une histoire de l'alimentation: quelques remarques de méthode // Annales. Economies. Sociétés. Civilisations. 1975. № 2—3. P. 431—441.
7. Bertin J. (éd.). Atlas des cultures vivrières. Paris: La Haye, 1971.
8. Bloch M. La ségrégation alimentaire dans l'ancienne France / Encyclopédie française. Paris: Labrousse, 1954. T. 14 (chapitre 5). P. 14—40, § 2—3.
9. Bloch M. Les aliments du Français / Encyclopédie française. Paris: Labrousse, 1954. T. 14 (chapitre 5). P. 14—42, § 7—10.
10. Braudel F. Alimentation et catégories de l'histoire // Annales. Economies. Sociétés. Civilisations. 1961. № 4. P. 723—728.
11. Carrier G Histoire sociale et culturelle du vin. Paris: Bordas, 1998.
12. Dion R. Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIX^e siècle. Paris, 1959.
13. Dobzhansky Coe S., Coe M.D. The true history of chocolate. London: Thames and Hudson, 2000.
14. Flandrin J.-L., Montanari M. (dir.). Histoire de l'alimentation. Paris: Fayard, 1996.
15. Franklin A. La vie privée d'autrefois. Arts et métiers, modes, mœurs, usages des Parisiens du XII^e au XVIII^e siècle d'après des documents originaux ou inédits. Paris: librairie Plon, 1887—1902. T. 6 — La cuisine.
16. Goy J., Bernassar B. Contribution à l'histoire de la consommation alimentaire du XIV^e au XIX^e siècle // Annales. Economies. Sociétés. Civilisations. 1975. № 2—3. P. 402—430.
17. Maurizio A. Histoire de l'alimentation végétale. Paris: Payot, 1932 (первое издание выпущено на польском языке в 1926 г.).
18. Meuvret J. Le problème des subsistances à l'époque de Louis XIV. Paris, 1977—1988. 3 vol.
19. Morineau M. La pomme de terre au XVIII^e siècle // Annales. Economies. Sociétés. Civilisations. 1970. № 4. P. 1767—1785.
20. Morineau M. Révolution agricole, révolution alimentaire, révolution démographique // Annales de démographie historique. 1974. P. 335—371.
21. Neveux H. L'alimentation du XIV^e au XVIII^e siècle: essai d'une mise au point // Revue d'histoire économique et sociale. 1973. № 51. P. 336—379.
22. Pour une histoire de l'alimentation. Recueil de travaux présentés par Jean-Jacques Hémardinquer. Paris: A.Colin, 1970.
23. Salaman R.N. The History and Social Influence of the Potato. Cambridge: Cambridge university press, 1949.
24. Toussaint-Samat M. Histoire naturelle et morale de la nourriture. Paris: Bordas, 1987.
25. Vandenbroucke C. Agriculture et alimentation dans les Pays-Bas autrichiens. Gand; Louvain: Centre belge d'histoire rurale, 1975.