

УДК 664.6 (470+571)

Шумаков А.А.<sup>1</sup>**«ХЛЕБНЫЙ ФАКТОР» В ИСТОРИИ ЧЕЛОВЕЧЕСТВА:  
СОВРЕМЕННЫЙ ВЗГЛЯД**

Тульский филиал Российского экономического университета им. Г.В. Плеханова

**Shumakov A. A.****THE «BREAD FACTOR» IN THE HUMAN HISTORY: A MODERN VISION**

G.V. Plekhanov Russian University of Economics (Tula Branch)

*Аннотация.* Данная статья представляется собой своеобразный экскурс в историю хлебопечения. При этом автор фокусируется на роли т.н. «хлебного фактора» в истории человечества с древнейших времен. Текущая работа носит обобщающе-обзорный и в то же время концептуальный характер, т.к. многие приведенные тезисы будут положены в основу более масштабного исследования. Ввиду особой значимости и обширности заданной темы, а также огромного объема исторических данных автор акцентирует внимание лишь на отдельных аспектах и некоторых примерах проявления т.н. «хлебного фактора», которые имели важное или даже поворотное значение в истории человечества. Особо стоит отметить, что работа опирается на ряд современных исследований, позволяющих в значительной мере пересмотреть прежние подходы к вопросам возникновения, развития и роли хлебопечения.

*Ключевые слова:* «хлебный фактор», хлебные бунты, история хлебопечения, история земледелия, история хлеба, хлеб, пшеница, рожь, овес, ячмень

*Abstract.* This article is a kind of digression into the history of baking. At the same time, the author focuses on the role of the so-called "bread factor" in the history of mankind since ancient times. The current work is generalizing, reviewing and at the same time conceptual in nature, as many of the theses presented will form the basis of a larger study. Due to the special significance and vastness of the given topic, as well as the huge amount of historical data, the author focuses only on individual issues and some examples of the manifestation of the so-called "bread factor", which had an important or even pivotal significance in the history of mankind. It is particularly worth noting that the work is based on a number of modern studies, which significantly revise previous approaches to the emergence, development and role of baking.

*Keywords:* "bread factor", grain riots, history of baking, history of agriculture, history of bread, bread, wheat, rye, oats, barley

---

<sup>1</sup> Шумаков Андрей Андреевич, доцент кафедры гуманитарных и социально-экономических дисциплин Тульского филиала Российского экономического университета им. Г.В. Плеханова, кандидат исторических наук

Если попытаться выделить самый важный продукт в рационе современного человека, то им, безусловно, окажется хлеб. Несмотря на то, что наши вкусовые предпочтения с течением времени постоянно менялись (и продолжают меняться) под воздействием социальных, этнокультурных, климатических и иных факторов, одно остается неизменным – хлеб неизменно составляет основу рациона питания человека практически в любом регионе мира.<sup>2</sup>

Начать историю указанного продукта необходимо с развенчания расхожего мифа о том, что человек и хлеб на протяжении всей истории были неразрывно связаны друг с другом. Все-таки последний появился в жизни первого относительно недавно – примерно 30-10 тыс. лет назад, а «недавно» – потому, что история человечества, как известно, насчитывает от 400 до 200 тыс. лет, и это если мы говорим исключительно о *Homo sapiens*.

Таким образом, как видим, на протяжении большей части своего существования человек все же умудрялся обходиться без хлеба. Однако с появлением этого продукта история человечества заметно преобразилась, и эти изменения оказались весьма судьбоносными.

#### *Загадка появления*

Открытие технологии хлебопечения не просто внесло важнейшие изменения в рацион наших далеких предков, но и во многом способствовало появлению первых цивилизаций и окончательному оформлению, а главное – закреплению более прогрессивного земледельческого уклада, пришедшего на смену присваивающему хозяйству. При этом было бы наивно полагать, что открытие секрета приготовления хлеба и его стремительное распространение стали исключительно следствием некоего случайного стечения обстоятельств.

Нет! Данный продукт, что называется, появился в нужном месте и в нужное время. Недаром местом обнаружения первых свидетельств выпекания хлеба являются земли т.н. Плодородного полумесяца, где, собственно, и возникли первые в истории человечества цивилизации, а время его появления связано с процессом вымирания крупных млекопитающих, таких как мамонт и шерстистый носорог, составлявших заметную часть рациона тогдашних обитателей Евразии. Иными словами, по мере исчезновения привычного источника калорий человеку пришлось приспособливаться к новым условиям, и одной из форм адаптации как раз и стало резкое увеличение в рационе доли растительной пищи.

Именно постепенный переход к углеводной пище привел к т.н. неолитической

---

<sup>2</sup> Важное исключение здесь составляет Южная, Юго-Восточная и Восточная Азия, где основу рациона составляет рис, и ряд стран Африки и Латинской Америки.

революции, т.е. переходу от собирательства к земледелию в X-III тысячелетии до нашей эры. Стоит ли говорить, что первыми окультуренными растениями являлись ячмень и пшеница? Долгое время считалось, что обе этих культуры впервые начали возделывать на Ближнем Востоке примерно 10 тысяч лет назад, однако более поздние археологические исследования показали, что одомашнивание пшеницы могло произойти на 8 тысяч лет раньше, а местом, где это, скорее всего, случилось, являлась долина реки Нил [9]. Парадоксальность ситуации заключалась и в том, что дикорастущей пшеницы в указанном регионе не было, а значит, по всей видимости, ее ростки были привезены на территорию современного Египта из Азии. Следовательно, пшеницу можно считать растением, окультуренным как минимум 18 тысяч лет назад.

С хлебом – похожая ситуация. У ученых нет единого мнения и по поводу того, где и когда был впервые открыт рецепт приготовления данного продукта. Однако в последнее время все большее количество исследователей склоняется к мнению, что хлеб появился гораздо раньше, чем считалось. Так, в 2010 году в американском журнале *Proceedings of the National Academy of Sciences* вышло исследование группы итальянских ученых, доказывающее, что человечество познакомилось с этим продуктом еще 30 тысяч лет назад. Основанием для столь смелого (и, нужно признать, все еще спорного) утверждения стали, найденные во многих регионах точильные камни, которые, как предполагается, вполне могли быть использованы для измельчения семян [1; 3; 24].

Непосредственным подтверждением данной гипотезы стали крахмальные зерна, найденные в жерновах 30-тысячелетней давности. Правда не совсем понятно, о зернах, какого именно растения идет речь [6]? В итоге, по словам одного из авторов статьи – бывшей сотрудницы университета Сиены и городского Музея Естественной истории в Вероне, а ныне – доцента Наньянского технологического университета в Сингапуре – *Лауры Лонго*, у древних людей получалось «что-то вроде пирога из воды и муки, испеченного на горячих камнях» [24]. Любопытно, что подобные жернова были обнаружены на территории России, Италии, Чехии и даже Австралии. Это предположение вызвало всплеск интереса к данному вопросу у ученых по всему миру и стало одной из главных научных сенсаций 2010 года. Ведь до выхода указанной статьи считалось, что хлеб как минимум в десять раз моложе.

Впрочем, это оказалось только началом серьезного пересмотра привычного научного подхода к вопросу появления данного продукта. В 2018 году обугленные крошки хлеба из дикой пшеницы и дикого ячменя были обнаружены сотрудниками Копенгагенского и Кембриджского университетов во время раскопок на территории современной Иордании

на стоянке Шубайка 1. Их установленная датировка – 14,6-11,7 тысяч лет назад [21], что, к слову, как минимум на 4 тысячи лет старше предыдущей находки. Это также привело к пересмотру не только прежних подходов к изучению истории появления хлеба, но и земледелия как такового. Ученые вновь задались вопросом: что же возникло раньше, хлеб или оседлое земледелие? Вот что заявил по этому поводу глава упомянутой выше экспедиции *Тобиас Рихтер*: «Лепешка, найденная в Шубайке 1, является самым ранним свидетельством хлебопечения и показывает, что технология выпечки появилась еще до того, как мы начали выращивать растения» [1].

До этого считалось, что хлеб появился в VIII тысячелетии до нашей эры в Анатолии на территории современной Турции. Установить это удалось во время раскопок самого известного неолитического поселения Чатал-Гуюк, начатых в 1958 году легендарным британским археологом *Джеймсом Меллартом*. В уникальном комплексе было обнаружено значительное количество остатков пшеницы, полбы, ячменя и гороха [4]. Но самое главное – археологам удалось найти остатки муки и теста. Правда до сих пор остается неясным, употребляли ли жители поселения в пищу сам хлеб или хлебную кашу [4]. Но то, что они готовили пищу из злаковых, – можно назвать установленным фактом.

Другим не менее важным вопросом является спор по поводу того, какое именно место занимал хлеб в рационе поселения и являлся ли он основным продуктом питания? Благодаря проведенному анализу костных останков удалось установить, что средняя продолжительность жизни в неолитическом городе составляла рекордные 32 года [25]. Можно предположить, что во многом это было обеспечено как раз особенностями местного рациона и приемлемым количеством потребляемых калорий, которое в то время мог обеспечить только один продукт. К слову, косвенно на употребление хлеба указывает и сам феномен рекордно высокой по меркам того времени плотности населения в Чатал-Гуюк. Примитивное общество охотников и собирателей просто не могло прокормить 3-10 тысяч жителей неолитического города, а оседлое скотоводство находилось еще в зачаточном состоянии. Отсюда и вывод, что основу рациона и хозяйства обитателей Чатал-Гуюк составляла растительная пища, а именно – пшеница и ячмень, обильно произрастающие в этой местности.

#### *Первая хлебная революция*

Во второй половине XX в. считалось, что хлеб, равно как и привычная технология его приготовления появились в Древнем Египте и Месопотамии. Причем произошло это примерно в одно и то же время – 6-6,5 тыс. лет назад [14]. Первая хлебопечь, найденная в Междуречье, была создана в IV тысячелетии до нашей эры. Одно это поневоле заставляет

задуматься над вопросом, связано ли данное обстоятельство с возникновением указанных регионов первых цивилизаций? Для современных ученых ответ очевиден и однозначен – безусловно, связано. Причем, хлеб появился раньше, чем первые государства.

Именно открытие рецепта приготовления хлеба и начало культивирования зерновых культур привело к окончательному переходу к оседлому образу жизни. Избыток прибавочного продукта и подходящие климатические условия, позволяющие египетским крестьянам снимать по три урожая в год, привел к взрывному росту населения в указанном регионе, но самое главное – обусловил необходимость появления самого института государства. Крестьяне-общинники, выращивающие зерно, остро нуждались в защите и ирригационной системе для возделывания посевных площадей, а дать им это могла только централизованная и жестко регулируемая система управления. Так возникали первые цивилизации Древнего Востока.

Как известно, древнеегипетское, шумерское, а позднее ассирийское и вавилонское общества отличались жесткой иерархией. На вершине социальной пирамиды находился фараон или царь, который опирался на жреческое сословие, армию и разветвленный бюрократический аппарат. Наличие последнего было обусловлено необходимостью вести постоянный учет урожая, выращиваемого крестьянами-общинниками. Этим, в свою очередь, была обусловлена также и деспотическая форма правления. Примечательно, что значительная часть земель находилась в государственной собственности. По-другому эта общественная модель просто не могла работать. Любая дестабилизация неизбежно приводила к нарушению функционирования ирригационной системы и перебоям с поставками зерна. После чего на Египет неизменно обрушивались знаменитые «казни». Все вышесказанное было актуально и для государственных образований Двуречья.

Таким образом, как видим, хлеб не просто являлся основой рациона жителей Древнего Египта и Месопотамии, но и представлял собой фактическую основу их государственности, причем иногда в буквальном смысле. Ведь зерно и хлеб часто выступали в роли денег. К примеру, доподлинно известно, что строителям пирамид часто платили зарплату хлебом и пивом. К слову, этот напиток, который шумеры называли «жидким хлебом», а египтяне относили к одному из видов пищи, появился примерно в X-VII тысячелетии и быстро распространился по всему ближневосточному региону. В долине Нила и междуречья довольно часто находят амфоры со следами ячменного, солодового и пшеничного пива. Однако самой популярной находкой в Египте и Месопотамии все же являются миски для хлеба. Даже в Книге мертвых можно найти многочисленные упоминания об особой значимости этих продуктов. К примеру, усопшему фараону в

загробной жизни обещали «хлебов, которые не зачерствеют, и пива, которое не закиснет» [19].

Можно предположить, что именно скисшее тесто, по всей видимости, первоначально выступало в роли дрожжей. Дрожжевой хлеб появляется в Древнем Египте лишь в XVII в. до н.э. Сам процесс выпечки хлеба хорошо известен ученым, т.к. изображался на барельефах в гробницах Ти [26] и Рамзеса III [16]. Причем в усыпальнице последнего были обнаружены пшеничные и овсяные лепешки, считающиеся самыми древними мучными изделиями, сохранившимися до наших дней.

#### *Роль «хлебного фактора» в античности*

Древнегреческая цивилизация также во многом была обязана своему возвышению и процветанию хлебу. Первые упоминания об этом продукте встречаются в знаменитой «Илиаде» Гомера [7]. Причем там хлеб рассматривался не просто как основное блюдо, а едва ли не как главное мерило богатства. В частности, богатыми землями считались только те, где могли в обилии произрастать ячмень, пшеница и виноград. В полисный период в каждом городе неизменно присутствовала пекарня, мастера которой бережно хранили секреты приготовления хлеба, вкус которого заметно отличался в зависимости от конкретного места выпекания. Греки знали более 70 сортов данного продукта. Лучшими пекарями считались афиняне и мегарцы.

Правда, в отличие стран Плодородного полумесяца, в Древней Греции условия для выращивания пшеницы были не вполне подходящими. По крайней мере, снимать по три урожая в год, как египтяне, эллины совершенно точно не могли. Это подтолкнуло их к развитию торгово-ремесленных отношений и активной колонизации Средиземноморского региона в поисках источников ресурсов. Нетрудно догадаться, что главным предметом импорта в греческие полисы было зерно, которое завозилось из Египта, Сицилии, Аравии, Карфагена и Боспорского царства на территории Крыма.

Эллины славились традициями свободной торговли. Вот только на зерно, муку и хлеб эти правила в большинстве случаев не распространялись. Власти греческих полисов жестко контролировали производство и вывоз указанных товаров, обеспечивая тем самым собственную продовольственную безопасность.

К слову, закат самобытной Древнегреческой цивилизации также во многом был связан с торговлей зерном. После завоевания Сицилии в 241 году до н.э., уменьшения потока зерна из Боспорского царства и попыток активного наращивания поставок более дешевой пшеницы из Птолемеевского Египта на балканском полуострове разразился кризис. Этой ситуацией сразу же воспользовались ближайшие соседи – римляне.

Последние, к слову, действовали исходя из той же логики обеспечения собственной продовольственной безопасности. В ходе Пунических и греко-римских войн отчаянно пытались взять под контроль торговлю зерном в Средиземноморье. С разрушением Карфагена и завоеванием Греции цель двухвековой борьбы была, наконец, достигнута. Дальнейшее превращение Вечного города в главный торгово-экономический центр Средиземноморья в I в. до н.э. выглядело уже неизбежным.

Примечательно, что главным поставщиком зерна в Республику, а затем и Империю – по-прежнему оставался Египет. Недаром во время правления второго триумvirата *Марк Антоний* выбрал местом своего пребывания именно Александрию, прекрасно осознавая: тот, кто контролирует торговлю зерном – контролирует Средиземноморский регион. Однако проблема заключалась в том, что понимал это далеко не он один. Таким образом, возобновление гражданской войны было фактически неизбежным, и закончиться почти вековая внутренняя вражда могла только в Египте. Он-то и стал местом последнего столкновения противоборствующих армий Римской республики. Победа, как мы помним, в итоге досталась его главному оппоненту *Октавиану Августу*, ставшему первым римским императором и окончательно превратившему Средиземное море в море внутреннее. Контроль торговых путей и поставок зерна обеспечил стабильное развитие и экономическую устойчивость Империи на длительное время.

Стоит отметить, что пекари в Древнем Риме всегда были на особом счету и ценились больше других. Для сравнения, за раба, умевшего печь хлеб, могли дать 100 тысяч сестерций, в то время как за гладиатора платили лишь 10-12 тысяч [12].

В римской истории хлеб не просто оставался главным продуктом питания и предметом импорта, но и важнейшим инструментом политического влияния. В своем стремлении обрести народную поддержку, особенно в преддверии выборов, политики устраивали бесплатные раздачи хлеба. Ни одни гладиаторские игры, колесничные гонки и цирковые представления не обходились без этого «ритуала». Кроме того, раз в месяц в честь богини Анноны, хранительницы урожая, устраивались бесплатные раздачи хлеба.

Римская знать вполне обоснованно считала такие меры лучшей профилактикой народных бунтов. К слову, именно об этом знаменитое выражение «Хлеба и зрелищ» (лат. «Panem et circenses»), высказанное во II веке до н.э. древнеримским сатириком *Ювеналом*, как раз высмеивает повсеместное использование подобных методов в политической борьбе. Другой важной мерой, кстати, стало установление фиксированных цен на хлеб или так называемое *Cura Annonae* («забота о снабжении зерном»), предложенное *Гаем Семпронием Гракхом* в 123 году до н.э. Впоследствии данная практика была взята на вооружение и

расширена римскими императорами за счет включения в эту продуктовую корзину других съестных припасов, таких как масло, бобы и свинина. Любопытно, что неоднократные попытки отказаться от *Cura Annonae* так ни к чему и не привели.

Конечно же, практика раздач хлеба тяжелым бременем ложилась на казну. Так, в середине I в. до н. э. число получателей дешевого хлеба в одном только Риме достигало 320 тысяч человек [18]. Причем из-за постоянного увеличения населения зерна с каждым годом требовалось все больше. Кроме того, подобные раздачи постоянно обрушали цены, что приводило к разорению местных фермеров, монополизации рынка крупными собственниками и повышению зависимости от экспорта дешевого зерна.

Нетрудно догадаться, что упадок Римской империи во многом был связан с нарушением поставок зерна. Варварские нашествия и постоянные восстания на фоне постоянно возрастающего социального расслоения расстроили систему снабжения, вызвав недовольство широких масс. Ну а закономерным итогом всего этого, как можно догадаться, стало падение Вечного города.

#### *Хлеб в средневековой Европе*

С наступлением Темных веков и возвращением, вследствие упадка техники земледелия и падению урожайности, к натуральному хозяйству роль зерновых культур в рационе обитателей Европы не только не снизилась, но и напротив, заметно возросла. Только теперь на первый план выходит рожь, которую те же римляне в свое время воспринимали почти исключительно в качестве сорняка [15]. Причиной распространения данной зерновой культуры стала ее стойкость и неприхотливость.

Что касается белого пшеничного хлеба, то технология его приготовления не была утрачена, просто теперь он стал доступен в основном представителям высших сословий. В то время как черный ржаной хлеб на протяжении всего средневековья оставался пищей крестьян, которые составляли подавляющее большинство населения [15]. Другим важным кулинарным изменением стало активное использование в пищу каш, супов и похлебок из других зерновых культур: овса, ячменя и проса.

Разрушение античного типа хозяйства и единого экономического пространства привело к оттоку населения из городов и его сокращению. Однако хлеб вновь пришел на помощь человеку, не позволив ему одичать и откатиться к временам охотников и собирателей. Более того, культивирование зерновых фактически вновь запустило процессы общественно-экономического развития. Активная вырубка лесов, распашка новых земель для выращивания злаковых сделали свое дело, и в VIII веке население в Европе вновь стало расти, а в IX веке началось уже возрождение городов.

Особую роль «хлебного фактора» в средневековом обществе невозможно переоценить. Сама система феодальных отношений сформировалась по причине осознанной необходимости к обработке земли, являвшейся единственным условием выживания крестьянских хозяйств. Последним также требовалась защита, которую обеспечивал феодал, как правило, заинтересованный в постоянном расширении своих владений. Таким образом в раннем средневековье хлеб вновь превратился в главное мерило богатства.

Пекарь занимал особое место в иерархии средневекового города. Несмотря на востребованность, доступ к этой профессии был ограничен. Цеховая система вообще предполагала прохождение серьезного отбора. Каждый, кто желал овладеть искусством хлебопечения, должен был на протяжении нескольких лет трудиться подмастерьем. Получить статус «мастера хлебопечения» можно было только после сдачи сложнейшего экзамена. Причем уровень конкуренции среди них был невероятно высок. Каждый замок, каждая деревня, каждая церковь имела свою пекарню, где, как правило, трудились потомственные пекари, передавая секреты приготовления хлеба от отца к сыну. Так что если пекарю удавалось пройти все испытания, то в уровне его квалификации можно было не сомневаться.

В ходе нарастающей конкуренции проходил процесс укрупнения и специализации. Цеха объединялись в гильдии, и гильдия пекарей была одной из самых влиятельных и почитаемых. Специализация приводила к постоянному выделению все новых и новых профессий, связанных с «хлебным делом». К примеру, в XIV веке в Лондоне произошло разделение на Гильдию белых и коричневых пекарей. Как нетрудно догадаться, первые специализировались на выпечке дорогого пшеничного хлеба, а вторые – черного ржаного. И лишь королева Елизавета I в 1569 г. своим указом объединила их в Почетный союз пекарей.

Народные бунты и волнения в Европе почти неизменно связывались с дефицитом хлеба. К примеру, триггером, запустившим цепь событий Великой французской революции, послужил неурожай 1788 года. Именно он привел к первым голодным бунтам и принятию министром финансов *Жаком Неккером* экстренных мер в виде запрета экспорта хлеба и регулирования зерновой торговли. Однако восстановить внутренний порядок во Франции не получилось. В октябре 1789 очередные перебои с поставками хлеба в Париже привели к знаменитому походу на Версаль и возвращению Людовика XVI и его семьи в столицу. «*Мы везём пекаря, пекаршу и маленького пекаренка!*» [20, с. 85], – так обычно шутили французские женщины во время обратного шествия. Хотя еще более знаменитой стала фраза, приписываемая королеве *Марии-Антуанетте*: «*Если у них нет хлеба, пусть едят пирожные!*» [2, р. 709]. Примечательно, что именно невозможность решить проблему с

бесперебойным снабжением спровоцировала дальнейшее нарастание социальной напряженности во французском обществе, которое вылилось в свержение самодержавия и последующие события.

### *О русском хлебе*

На Руси хлеб также занимал ведущее место. Это нашло отражение в устной культуре и не только. Академик А.В. Арцеховский, в частности, отмечал: «Хлеб ещё в домонгольское время стал основной пищей русских и тогда же приобрел современный вид» [11]. Действительно, первое упоминание о хлебе датировано еще IX в., а конкретно – времени правления первого русского князя Рюрика.

Причем речь шла о т.н. медовом хлебе [22], приготовленного из меда, ягодного сока, ржаной или ячменной муки и являвшегося прообразом знаменитого пряника. Рецепт его приготовления, по всей видимости, был привезен варягами Рюрика. Однако нужно понимать, что речь идет об особом лакомстве, а не о повседневной еде. Все-таки самым распространенным видом хлеба до X века оставался пшеничный.

В XI веке на Руси начинают активно выращивать рожь, которая, по всей видимости, впервые была завезена торговцами из Азии (озимая – из Северной Европы). Новая культура благодаря своей неприхотливости и морозостойкости мгновенно набирает популярность среди крестьян, особенно в северных областях [10]. Первое упоминание об этой сельскохозяйственной культуре датируется периодом между 1056 и 1115 годом [8, с. 121], а уже в начале XII века черный хлеб становится на Руси продуктом питания № 1. Популярность его была настолько высока, что кислый (на закваске) ржаной хлеб стали называть русским [13]. Также стоит отметить, что самым популярным напитком был квас, первое упоминание о котором датируется 988 годом. Однако распространение он получает в XI веке, когда квас начинают готовить из сухого ржаного хлеба.

В России XVI–XVII веков профессия пекаря оставалась чрезвычайно востребованной, особенно в крупных городах. Так, в Москве по переписи 1638 г. насчитывалось 2367 ремесленников, каждый девятый из которых занимался хлебным промыслом [13]. В то же время, как и в Европе, в России происходит специализация. «Мастера хлебного дела» делятся на хлебников, калачников, пирожников, ситников, свечников, крендельщиков (бараночников), блинников, кисельников и пряничников [17].

До начала XVIII в. ржаной хлеб оставался вне конкуренции. Однако после начала петровских реформ пшеничный хлеб вновь входит в широкое употребление. Причина проста и связана с личными кулинарными пристрастиями *Петра I*, который по возвращении из Великого посольства приказал заняться расширением пахотных угодий, и, в первую

очередь, это коснулось т.н. барской запашки в черноземных районах. Помещичья аристократия предпочитала выращивать пшеницу, т.к. белый хлеб стоил дороже и вновь обрел популярность не только среди дворян, но и среди горожан. В то время как раз главным центром его массового потребления являлся Санкт-Петербург, где был представлен самый широкий в стране ассортимент хлебобулочных изделий. Петр I приглашал немецких и голландских пекарей, которые познакомили столичных жителей с голландскими булочками, французскими багетами и немецкими кренделями. Последние, к слову, были любимым лакомством русского царя.

В годы правления *Екатерины II* на основе регулярных торговых связей складывается единый всероссийский хлебный рынок. В начале XIX века доля пшеницы продолжала расти, как и спрос на белый хлеб, но черный ржаной по-прежнему пользовался большей популярностью у простого народа.

В этой связи нельзя не упомянуть о событиях февраля 1917 года, когда перебои с поставками ржаной муки в Петроград, стали поводом для массовых протестов, обернувшихся свержением самодержавия. Интересным фактом здесь является то, что недовольные граждане требовали именно черного хлеба, т.к. дефицита белого в столице совершенно не ощущалось [23]. И только в советское время пшеничный хлеб становится доступным всем категориям потребителей.

Как видим, в политической истории нашего государства «хлебный вопрос» играл не меньшую роль, чем, скажем, в европейской. Вообще, при ближайшем сопоставлении можно найти много общего. К примеру, *Владимир Святой* также практиковал бесплатные раздачи хлеба. Отличие от римской *Cura Annonae* заключалось лишь в том, что данные мероприятия были рассчитаны, в первую очередь, на нищих и связаны с христианской традицией, а точнее – стремлением князя приобщить широкие массы киевлян к новой вере.

Тем не менее, рассказывая о роли хлеба в истории нашего государства, нельзя не отметить неравномерность сельскохозяйственного развития и различные климатические условия обусловило региональные различия и особенности. Так, Великий Новгород, критически зависящий от поставок пшеницы с юга, был вынужден постоянно испытывать дефицит и делать ставку на морскую торговлю. Южные княжества довольно часто играли на этом обстоятельстве, блокируя поставки хлеба в случае возникновения конфликтных ситуаций. К слову, торговля хлебом обычно шла через Торжок. Так что этот город имел стратегическое значение для Новгорода.

Как и в античную эпоху, неурожайные годы и рост цен на хлеб неизбежно приводили к обострению социально-политической ситуации, провоцируя бунты и

восстания. К примеру, неурожай 1601-1601 годов, который был усугублен хлебными спекуляциями, обернулся катастрофой для Московского царства. Бесплатные раздачи хлеба, организованные *Борисом Годуновым*, не могли исправить ситуации. Главный продукт питания подорожал в сто раз. Эхом событий Смутного времени стали хлебные бунты 1650 г., которые произошли в Пскове и Великом Новгороде. И вновь причиной стал рост цен на хлеб.

Как видим, «хлебный фактор» всегда играл ключевую роль в истории человечества как минимум на протяжении последних 5 тысячелетий, во многом определяя ее ход и направление. В этом отношении, пожалуй, ни один продукт не сможет составить злаковым конкуренцию со времен неолита. Сложно представить, как развивалась бы история человечества, если бы не этот важнейший продукт, обеспечивший нашим предкам возможность для выживания и дальнейшего развития. Возможно, человек и хлеб и не всегда были вместе, но известную (письменную) нам историю человечества вполне можно рассматривать как историю хлеба.

#### БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

1. Archaeologists discover bread that predates agriculture by 4,000 years. [Электронный ресурс] URL: <https://phys.org/news/2018-07-archaeologists-bread-predates-agriculture-years.html> (дата обращения: 09.04.2025).
2. Barker N.N. Let Them Eat Cake: The Mythical Marie Antoinette and the French Revolution // *Historian*, Summer 1993, 55(4). Pp. 709–724.
3. Dodson J., Fullagar R., Furby J., Jones R., Prosser I. Humans and megafauna in a late Pleistocene environment from Cuddie Springs, north western New South Wales // *Archaeology in Oceania*. July 1993. 28(2). Pp. 94-99 [Электронный ресурс] URL: <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1002/j.1834-4453.1993.tb00320.x> (дата обращения: 09.04.2025).
4. González Carretero L., Wollstonecroft M., Fuller D.Q. A methodological approach to the study of archaeological cereal meals: a case study at Çatalhöyük East (Turkey) // *Veget Hist Archaeobot*, 2017, 26. Pp. 415–432 [https://discovery.ucl.ac.uk/id/eprint/1553736/1/Fuller-D\\_a%20methodological\\_cereal%20meals.pdf](https://discovery.ucl.ac.uk/id/eprint/1553736/1/Fuller-D_a%20methodological_cereal%20meals.pdf) (дата обращения: 09.04.2025).
5. Prehistoric man ate flatbread 30,000 years ago: study. [Электронный ресурс] URL: <https://phys.org/news/2010-10-prehistoric-ate-flatbread-years.html> (дата обращения: 09.04.2025).
6. Revedina A., Aranguren B., Becattini R., Longo L., Marconi E, Mariotti Lippie M., Skakun N., Sinitsyn A., Spiridonova E, Svoboda J. Thirty Thousand-Year-Old Evidence of Plant

Food // Processing Proceedings of the National Academy of Sciences. October 2010. 107(44). Pp. 18815-9. [Электронный ресурс] URL: PNAS-2010-Revedin-18815-9\_printed.pdf (дата обращения: 09.04.2025).

7. Гомер. Илиада (перевод Н.И. Гнедича). М.: Государственное издательство художественной литературы, 1960. 436 с.

8. Гордей И. А., Гордей С. И., Урбан Э. П. Озимая рожь. Глава 3 // Генетические основы селекции растений: в 4 т. Т. 2. Частная генетика растений / науч. ред. А. В. Кильчевский, Л. В. Хотылева. Минск, 2010.

9. История пшеницы: где человек взял пшеницу? Неужели ей 18 тысяч лет? [Электронный ресурс] URL: <https://shem33.ru/istorija-pshenicy-gde-chelovek-vzjal-pshenicu-neuzheli-ey-18-tysjach-let/?ysclid=lr0xmjihsd870850059> (дата обращения: 09.04.2025).

10. История ржаного хлеба. [Электронный ресурс] URL: <https://kaluga-hleb.ru/about/articles/14?ysclid=lrnd2fgtpf725750343> (дата обращения: 09.04.2025).

11. История хлеба в документах. С 862 по 1480 г. – в раскопках. [Электронный ресурс] URL: <https://mariana-aga.livejournal.com/252549.html?ysclid=lrmeuzxdi0251453479> (дата обращения: 09.04.2025).

12. История хлеба на Руси. От ситного до калача. [Электронный ресурс] URL: <https://archive.aif.ru/archive/1668152?ysclid=lrmf0gp3in650951911> (дата обращения: 09.04.2025).

13. Когда и как ржаной хлеб стал русским? [Электронный ресурс] URL: <https://rk3000.ru/base/articles/when-and-how-did-rye-bread-become-russian/> (дата обращения: 09.04.2025).

14. Когда испекли первый хлеб. [Электронный ресурс] URL: <https://www.drive2.ru/c/2706370/?ysclid=m99uu21w9c209788535> (дата обращения: 09.04.2025).

15. Конспект фрагмента книги историка-медиевиста Массимо Монтанари «Голод и изобилие. История питания в Европе», посвященного средневековому хлебу и отношению к нему в зависимости от цвета. [Электронный ресурс] URL: <https://schwarzze.livejournal.com/155737.html?ysclid=lrma611loq244238686> (дата обращения: 09.04.2025).

16. Луговская Т. Кухня Древнего Египта: что ели фараоны. [Электронный ресурс] URL: [https://www.mirf.ru/science/kuhnya-drevnego-egipta?utm\\_referrer=https://zen.yandex.com](https://www.mirf.ru/science/kuhnya-drevnego-egipta?utm_referrer=https://zen.yandex.com) (дата обращения: 09.04.2025).

17. Маслякова Е.В. Твоя пекарня. М.: RUGRAM, 2021. [Электронный ресурс] URL: <https://eda.wikireading.ru/92875?ysclid=lrnng21dwn994227993> (дата обращения: 09.04.2025).
18. Миронов В.Б. Древний Рим. М.: «Вече», 2007. 714 с.
19. Монтэ П. Египет Рамсесов. Повседневная жизнь египтян во времена великих фараонов. М: «Наука», 1989. 392 с.
20. Ревуненков В.Г. Очерки по истории Великой французской революции. Часть 1. Падение монархии. 1789-1792. — Ленинград: Издательство Ленинградского университета, 1982. 242 с.
21. Самые ранние свидетельства выпечки хлеба в северо-восточной Иордании 14400 лет назад. [Электронный ресурс] URL: <https://dzen.ru/a/W1AQYPYpqsGcsSUCL> (дата обращения: 09.04.2025).
22. Сафина О. Интересные факты о хлебе в Древней Руси и лучшие старинные рецепты. [Электронный ресурс] URL: <https://ilovehleb.ru/recepty/hleb-na-rusi/?ysclid=lrncljtrhe587612458> (дата обращения: 09.04.2025).
23. Смирнов К. Российскую империю обрушил дефицит черного хлеба. [Электронный ресурс] URL: <https://www.kp.ru/daily/26646/3666211/> (дата обращения: 09.04.2025).
24. Ученые: люди начали печь хлеб еще 30 тысяч лет назад. [Электронный ресурс] URL: <https://www.city-n.ru/view/162125.html> (дата обращения: 09.04.2025).
25. Чатал-Гююк: потерянный Рай человечества. [Электронный ресурс] URL: <https://anlazz.livejournal.com/121277.html?ysclid=lr0l3nf044270759513> (дата обращения: 09.04.2025).
26. Черезов Е.В. Техника сельского хозяйства Древнего Египта. Черновцы: Черновиц. гос. ун-т, 1969. 96 с.

## REFERENCES (transliteration from Russian to English)

1. Archaeologists discover bread that predates agriculture by 4,000 years. [Elektronnyj resurs] URL: <https://phys.org/news/2018-07-archaeologists-bread-predates-agriculture-years.html> (data obrashhenija: 09.04.2025).
2. Barker N.N. Let Them Eat Cake: The Mythical Marie Antoinette and the French Revolution // Historian, Summer 1993, 55(4). Pp. 709–724.
3. Dodson J., Fullagar R., Furby J., Jones R., Prosser I. Humans and megafauna in a late Pleistocene environment from Cuddie Springs, north western New South Wales //

Archaeology in Oceania. July 1993. 28(2). Pp. 94-99 [Elektronnyj resurs] URL: <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1002/j.1834-4453.1993.tb00320.x> (data obrashhenija: 09.04.2025).

4. González Carretero L., Wollstonecroft M., Fuller D.Q. A methodological approach to the study of archaeological cereal meals: a case study at Çatalhöyük East (Turkey) // *Veget Hist Archaeobot*, 2017, 26. Pp. 415–432 [https://discovery.ucl.ac.uk/id/eprint/1553736/1/Fuller-D\\_a%20methodological\\_cereal%20meals.pdf](https://discovery.ucl.ac.uk/id/eprint/1553736/1/Fuller-D_a%20methodological_cereal%20meals.pdf) (data obrashhenija: 09.04.2025).

5. Prehistoric man ate flatbread 30,000 years ago: study. [Elektronnyj resurs] URL: <https://phys.org/news/2010-10-prehistoric-ate-flatbread-years.html> (data obrashhenija: 09.04.2025).

6. Revedina A., Aranguren B., Becattini R., Longo L., Marconi E, Mariotti Lippie M., Skakun N., Sinitsyn A., Spiridonova E, Svoboda J. Thirty Thousand-Year-Old Evidence of Plant Food // *Processing Proceedings of the National Academy of Sciences*. October 2010. 107(44). Pp. 18815-9. [Elektronnyj resurs] URL: [PNAS-2010-Revedin-18815-9\\_printed.pdf](https://www.pnas.org/doi/10.1073/pnas.1010188107) (data obrashhenija: 09.04.2025).

7. Гомер. Илиада (перевод Н.И. Гнедича). М.: Государственное издательство художественной литературы, 1960. 436 с.

8. Gordej I. A., Gordej S. I., Urban Je. P. Ozimaja rozh'. Glava 3 // *Geneticheskie osnovy selekcii rastenij: v 4 t. T. 2. Chastnaja genetika rastenij / nauch. red. A. V. Kil'chevskij, L. V. Hotyleva*. Minsk, 2010.

9. Istorija pshenicy: gde chelovek vzjal pshenicu? Neuzheli ej 18 tysjach let? [Elektronnyj resurs] URL: <https://shem33.ru/istorija-pshenicy-gde-chelovek-vzjal-pshenicu-neuzheli-ej-18-tysjach-let/?ysclid=lr0xmjihsd870850059> (data obrashhenija: 09.04.2025).

10. Istorija rzhanogo hleba. [Elektronnyj resurs] URL: <https://kaluga-hleb.ru/about/articles/14?ysclid=lrnd2fgtpf725750343> (data obrashhenija: 09.04.2025).

11. Istorija hleba v dokumentah. S 862 po 1480 g. – v raskopkah. [Elektronnyj resurs] URL: <https://mariana-aga.livejournal.com/252549.html?ysclid=lrmeuzxdi0251453479> (data obrashhenija: 09.04.2025).

12. Istorija hleba na Rusi. Ot sitnogo do kalacha. [Elektronnyj resurs] URL: <https://archive.aif.ru/archive/1668152?ysclid=lrmf0gp3in650951911> (data obrashhenija: 09.04.2025).

13. Kogda i kak rzhanoj hleb stal russkim? [Elektronnyj resurs] URL: <https://rk3000.ru/base/articles/when-and-how-did-rye-bread-become-russian/> (data obrashhenija: 09.04.2025).

- 
14. Kogda ispekli pervyj hleb. [Jelektronnyj resurs] URL: <https://www.drive2.ru/c/2706370/?ysclid=m99uu21w9c209788535> (data obrashhenija: 09.04.2025).
15. Konspekt fragmenta knigi istorika-medievista Massimo Montanari «Golod i izobilie. Istorija pitaniya v Evrope», posvjashhennogo srednevekovomu hlebu i otnosheniju k nemu v zavisimosti ot cveta. [Jelektronnyj resurs] URL: <https://schwarzze.livejournal.com/155737.html?ysclid=lrma611loq244238686> (data obrashhenija: 09.04.2025).
16. Lugovskaja T. Kuhnja Drevnego Egipta: chto eli faraony. [Jelektronnyj resurs] URL: [https://www.mirf.ru/science/kuhnya-drevnego-egipta?utm\\_referrer=https://zen.yandex.com](https://www.mirf.ru/science/kuhnya-drevnego-egipta?utm_referrer=https://zen.yandex.com) (data obrashhenija: 09.04.2025).
17. Masljakova E.V. Tvoja pekarnja. M.: RUGRAM, 2021. [Jelektronnyj resurs] URL: <https://eda.wikireading.ru/92875?ysclid=lrnng21dwn994227993> (data obrashhenija: 09.04.2025).
18. Mironov V.B. Drevnij Rim. M.: «Veche», 2007. 714 s.
19. Montje P. Egipet Ramsesov. Povsednevnaia zhizn' egiptjan vo vremena velikih faraonov. M: «Nauka», 1989. 392 s.
20. Revunenkov V.G. Ocherki po istorii Velikoj francuzskoj revoljucii. Chast' 1. Padenie monarhii. 1789-1792. — Leningrad: Izdatel'stvo Leningradskogo universiteta, 1982. 242 s.
21. Samye rannie svidetel'stva vypechki hleba v severo-vostochnoj Iordanii 14400 let nazad. [Jelektronnyj resurs] URL: <https://dzen.ru/a/W1AQYPqsgCsSUCL> (data obrashhenija: 09.04.2025).
22. Safina O. Interesnye fakty o hlebe v Drevnej Rusi i luchshie starinnye recepty. [Jelektronnyj resurs] URL: <https://ilovehleb.ru/recepty/hleb-na-rusi/?ysclid=lrncljtrhe587612458> (data obrashhenija: 09.04.2025).
23. Smirnov K. Rossijskuju imperiju obrushil deficit chernogo hleba. [Jelektronnyj resurs] URL: <https://www.kp.ru/daily/26646/3666211/> (data obrashhenija: 09.04.2025).
24. Uchenye: ljudi nachali pech' hleb eshhe 30 tysjach let nazad. [Jelektronnyj resurs] URL: <https://www.city-n.ru/view/162125.html> (data obrashhenija: 09.04.2025).
25. Chatal-Gujuk: poterjannyj Raj chelovechestva. [Jelektronnyj resurs] URL: <https://anlazz.livejournal.com/121277.html?ysclid=lrol3nf044270759513> (data obrashhenija: 09.04.2025).
26. Cherezov E.V. Tehnika sel'skogo hozjajstva Drevnego Egipta. Chernovcy: Chernovic. gos. un-t, 1969. 96 s.

**Рецензент:** Гельфонд М.Л. – доктор философских наук, доцент, заведующий кафедрой гуманитарных дисциплин Тульского филиала Российского экономического университета им. Г.В. Плеханова