

# Зерновые в культуре стран: от Древности до наших дней



Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Санкт-Петербургский национальный исследовательский университет информационных технологий, механики и

Выполнили: Аграшенков Никита  
Тулина Александра, Пискунова А  
Белодед Василиса, Быстрова И  
Исаева Елизавета, Кузьмин  
Владимир.

Группа Т3215

Научный руководитель: Завари  
О.В.

# Зерновые в культуре Древнего Китая

2

Возделывание земли в Древнем Китае тесно связано с именем легендарного мифического императора Ян-ди, имя которого дословно переводится как «Властелин Солнца». Так, пожалев бедняков, он даровал им с небес зёрна проса для посева, однако в силу собственного невежества люди просто съели их, не подозревая о том, что из одного зерна можно сделать много. И тогда Ян-ди сам спустился на землю и научил людей вспахивать её, сеять и выращивать злаки. Так появилось земледелие, а мудрого Ян-ди народ стал называть Шэнь-нун, что означало «Божественный земледелец» или «Святой пахарь».



Рис.1. Император Ян-ди

Первым активно возделываемым в Древнем Китае злаком стало **просо**. Именно из зёрен проса в процессе переработки получают более известное для современного человека пшено. Земледелие постепенно стало основой экономики страны. В эпоху Шань-инь (1554-1046 г до н.э.) помимо проса люди стали выращивать **пшеницу**,

**чумизу и**



Рис.3.  
Чумиза



Рис. 2. Просо



Рис.4. Пшеница



Рис. 5.  
Ячмень

Свою значимость **рис** приобрёл во времена царствования династии Чжоу (1122-221 г до н.э.), постепенно вытеснив все прочие культуры. В эту же эпоху появилось система смены полей, при которой земельный участок делился на три части. Две части засеивались, а третья год отдыхала под паром. Китайцы первыми стали применять органические удобрения и вести борьбу с вредителями сельскохозяйственных растений. Труд земледельца в Древнем Китае, несомненно, был окружён ореолом святости об этом явно свидетельствует тот факт, что в гробницы знатных китайцев помещали не только оружие, но и мотыгу.



Рис.6. Рис



Рис. 7. Династия Чжоу

Возделываемые зерновые составляли основу рациона китайцев. Зерно перерабатывалось и получались крупы. Основным способом приготовления круп **была варка на пару**. Для этого использовался специальный сосуд «цзэн» с отверстиями в дне: в него клалась специальная решетка, поверх которой насыпалась крупа, а сам сосуд ставился на треножник или котёл с водой, которая доводилась до кипения. Сваренное таким образом зерно, как и в современном китайском языке, называли «фань». **Фань** была основной пищей китайцев, к потреблению которой они относились с особым вниманием. В «Лицзи», например, содержится следующее предписание, ~~состоящее из пяти пунктов~~. Вареное зерно



Рис.8. Рис



Рис.9. Фермерское хозяйство, рисунок Цин Ен

Хлеба в Китае как такового не было, крупы варились и в таком виде употреблялись в пищу. К выпечке разве что можно отнести знаменитые **китайские рисовые лепёшки Цун Юбин**, основу которых составляла рисовая мука. Цун Юбин и по сей день остаются по праву одним из вкуснейших национальных китайских блюд, корни которого, несомненно, уходят в глубокую древность, к истокам земледелия и началу возделывания зерновых культур.



Рис.10. Рисовая мука



Рис.11. Китайские рисовые лепешки

# Зерновые в культуре Древней Индии 7



Продукты питания Индии зависели от местности. В более прохладных северных районах круглый год выращивали **пшеницу и ячмень**, а в зимний период эти культуры можно было выращивать практически повсеместно. На равнинах, где можно было использовать воду для орошения, главной культурой был **рис**. В более сухих районах, таких, как Декан, наиболее распространенной



# Зерновые в культуре

8

## Древнего Египта

Основой рациона в древнем Египте был **хлеб из ячменя, полбы или пшеницы**. Существовало множество разновидностей хлебов и булочек, отличавшихся мукой, формой, степенью пропеченности и добавками в тесто. Для этого использовали мед, молоко, фрукты, яйца, жир, масло и т.д. В наше время известно до пятнадцати слов, применявшихся в эпоху Древнего царства для обозначения разных видов хлебобулочных изделий. В списках жертвоприношений мы находим около 20 наименований различных сортов и видов хлеба (островерхий, округлый, ячменный, свежий, маленький круглый каравай и т.п.).



Рис. 12. Бог Непри – покровитель



Рис.13. Хлеб из полбы



# Зерновые в культуре Древнего Рима

9

В период раннего Древнего Рима хлеб и лепёшки не являлись типичным блюдом населения, тогда люди в основном питались **кашами**, приготовляемыми из зёрен **эммера** – дикорастущей пшеницы. Позднее эммер был вытеснен **культивируемой пшеницей**.

Хлеб из ячменной муки (*panishordaceus*), предположительно, начали выпекать ранее пшеничного. Такой хлеб входил в рацион питания рабов и ремесленников, работников, занятых на тяжёлых работах, гладиаторов для наращивания массы тела. Постепенно ячневый хлеб вышел из употребления, по крайней мере в городах, так как он плохо поднимался, а также считалось, что такой хлеб вреден для желудка.



Рис. 14. Фреска из Помпеи. Исследователи считают, что на фреске изображён эдил, раздающий хлеб городской бедноте

Помимо ячневой и пшеничной муки **хлеб пекли из перловой крупы**. Такой хлеб получался грубым и мало пригодным для употребления в пищу.

Покровительницей хлебных злаков считалась высокочтимая богиня плодородия – Церера. В честь Цереры устраивались праздники, которые назывались **цереалии**.



Рис.15. Перловая крупа



Рис.16. Хлеб из перловой крупы.



Рис.17. Богиня Церера

# Зерновые в культуре Древней Греции

11

Основными культурами, производившимися в Греции, были ячмень, оливки, виноград. Лепешки выпекались из пшеничной муки, вместо дрожжей употреблялись винные осадки. Зерновые культуры составляли основу рациона; всё остальное именовалось общим названием «опсон» (ὄψων). Преобладающей зерновой культурой была культура ячменя, так как ячмень мог произрастать и на неглубоких слоях почвы. Ячменные каши и похлебки были основным «хлебом» большинства земледельческого населения Греции.

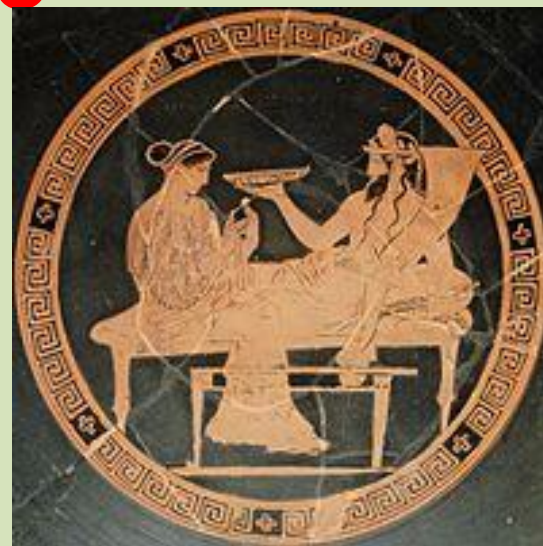


Рис.18. Персефона и Гадес



Рис.19. Ячменная каша

В древнегреческой мифологии богиня плодородия, покровительница земледелия была Демётра. Одна из наиболее почитаемых божеств олимпийского пантеона. Когда наступало время сева, древние греки устраивали в честь Деметры празднества Фесмофории, в которых участвовали главным образом женщины. Фесмофории сопровождались ритуалами, направленными на увеличение плодovitости людей, животных и плодородия природы. С развитием в Древней Греции виноградарства к культу Деметры присоединился культ Диониса.



Рис.21. Дионис



Рис.20. Богиня Деметра.

# Зерновые в культуре Византии 13

В Византии обилие сортов хлеба и способов его приготовления говорит о важности данного продукта. Существовал хлеб высшего сорта - **силигнитис**, который пекли только для богатых людей из высших сортов пшеницы. Далее следовал хлеб **сеидалитис**, который выпекали из муки более низкого качества. Также имелись средние сорта хлеба, и, наконец, **грубый хлеб** для бедных. У солдат и монахов был свой хлеб - **пексамас**. Он был довольно жестким, так как его два раза пекли в печи, чтобы испарялась вся влага. Но зато такой хлеб не плесневел долгое время. Для бедняков хлеб не всегда был доступен.



# Зерновые в культуре Древней Месопотамии

Месопотамия была страной ячменя, пива и сезамового масла, тогда как к западу находился "культурный круг" пшеницы, вина и оливкового масла. Ячмень шел на приготовление пресного хлеба и разных блюд, пшеница - на дрожжевое тесто и сладкие кушанья.

Так как ячмень может расти на неплодородной и щелочной почве, то в Месопотамии его предпочитали пшенице. Из ячменной муки готовили плоские хлебные лепешки, которые надо было есть сразу. Пшеничная мука требовала дрожжей или закваски, которую добывали из растений или путем ферментации. Тесто пекли в подовой печи, и хлеб получался лучше, чем из ячменной муки.

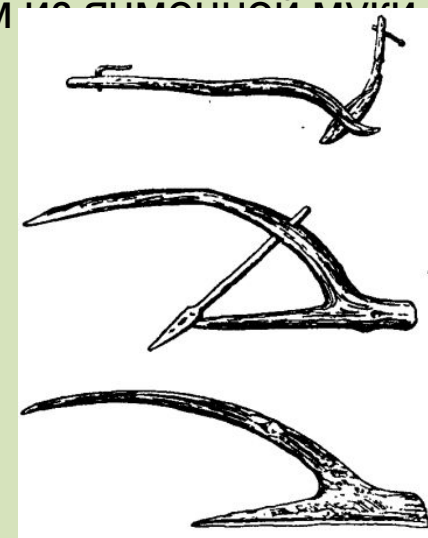
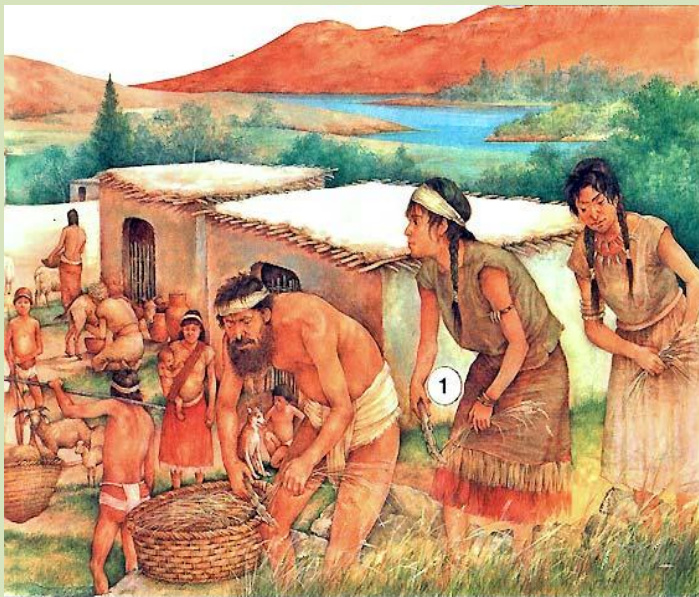


Рис.22. Месопотамский плуг

# Зерновые в культуре Персидской Империи

15

Хлеб занимает особое место в персидской культуре и с древних пор был главным продуктом питания людей. В богатой иранской культуре хлеб считается одним из основных элементов жизни, как в материальной, так и в духовной культуре. Хлеб имеет один специфический смысл, а именно приготовленное теста из муки, и общий смысл как пища, так как является главным ингредиентом персидской кухни. В верованиях народа эта благодать имеет гораздо больше ценности, чем другие продукты питания. В Персии народные массы поклонялись древним божествам природы — Митре (бог солнца), Анахите (богиня воды и плодородия) и другим богам, в которых они почитали свет, луну, ветер и т. д.



Рис. 23. Митре - бог солнца



Рис.24. Анахите – богиня воды и плодородия

# *Зерновые в культуре Арабского халифата*

16

Хлеб был признаком роскоши, а мясо готовилось по большим праздникам и по случаю приема гостей. Пища же сегодняшних жителей арабских стран весьма изысканна, ведь многие блюда унаследованы от древних, уже исчезнувших цивилизаций, существовавших на этой земле задолго до прихода арабов. Арабские гастрономы не смогли избежать и соседского влияния: персов, индийцев и турок-османов, в чью империю большинство арабских земель входили в течение 400 лет.





# *Зерновые в культуре Средневековой Европы*

Культура потребления хлеба в Европе также тесно связана с религией. Хлеб является частью священного обряда, именуемого Евхаристией или Святым Причастием. Считается, что Евхаристия, согласно вероучению исторических церквей, даёт возможность христианину «соединиться с Богом во Христе», а хлеб в данном случае символически выступает в качестве частицы плоти Господней. Дрожжевой хлеб был распространён в выращивающих пшеницу областях на юге, в то время как бездрожжевые лепёшки из ячменя, ржи и овса остались более распространёнными в северных и высокогорных регионах, кроме того бездрожжевые лепёшки были характерны в качестве провизии для войск.



# Зерновые в культуре

18

## Возрождения

В целом, человек эпохи Возрождения был довольно умерен в еде. Рацион его был достаточно разнообразен. Около 60 % всего рациона составляли углеводы (различные изделия из теста, каши, супы). Основными пищевыми злаками были **пшеница и рожь**, первая была больше распространена в северных областях, вторая — в южных. В качестве дополнения в пищу **шли полба, просо, ячмень**.

С XVI в. «хлебное меню» жителей Северной и Средней Европы пополнилось **гречихой**, а южан — **кукурузой (маисом)**, завезенным из Америки.



Пекарь играл такую же важную роль в городе, как мельник на селе. Далекое не во всех домах было необходимое оборудование для выпечки хлеба. Тесто обычно подготавливали и несли к городским пекарям с вечера, а утром получали назад теплый каравай.



Рис.25. Мельницы



Рис.26. Пекарь

# Зерновые в культуре эпохи Просвещения

20

Промышленная революция, которая началась в 1760 году, привела к тому, что некоторые процессы в мучной кулинарии стали автоматизироваться. Так началась эпоха массовой выпечки, огромных пекарен и целых заводов по производству хлебобулочных изделий. Результатом этого процесса стало снижение стоимости мучных продуктов, которые теперь могли себе позволить даже самые бедные слои населения. Кушать **сладкие булочки** по праздникам могли даже бедняки, которые жили на милостыню. В то же время, мучная кулинария начала занимать нишу мелкосерийного выпуска — пекарни, обслуживающие несколько домов или одну улицу стали повседневной реальностью европейских городов.



Рис. 27. Пекарня



Рис.28. Сладкие булочки

Как и раньше главными злаками являлись **пшеница и рожь**, из которых первая преобладала в Южной и Средней Европе, вторая - в Северной. Также **полба и просо** - в южных регионах и **овес** - в северных существенно дополняли главные зерновые культуры. Нельзя забывать и то, что чрезвычайно широко был распространён **ячмень**, из зёрен которого не только активно изготовлялась мука и всем известные **перловая и ячневая крупы**, но и приготавливались **пиво и квас**. Всё это было важно потому, что основу рациона бедняков, крестьян и простых рабочих составлял хлеб – около 50% от всех продуктов.

Именно в эпоху Просвещения был сделан первый шаг к становлению современного европейского облика, с утончёнными купичарными изысками и



# Спасибо за внимание!

