2. Гранчак І. Релігійна обстановка в Закарпатті та сусідніх країнах напередодні прийняття унії // Ужгородській унії – 350 р. Матеріали міжнародних наукових конференцій – Ужгород. – 1996 – квітень. – С. 55-56.

3. Лучкай М. Історія карпатських русинів. – Т. ІІ. – Ужгород; Закарпаття, 1999. – 388 с., іл.

4. Мушинка М. Передісторія Ужгородської унії // Ужгородській унії – 350 р. Матеріали міжнародних наукових конференцій – Ужгород. – 1996 – квітень. – С. 45-46.

5. Пап С. Історія Закарпаття. Том ІІ. – Івано-Франківськ: Нова Зоря, 2002. – 448 с.

6. Піріді І. Ужгородська унія // Ужгородській унії – 350 р. Матеріали міжнародних наукових конференцій – Ужгород. – 1996 – квітень. – С. 34.

7. Санников С. Двадцать веков христианства. Второе тысячелетие. Учебное пособие по истории христианства: В 2 т. – Т. 2. – Одесса: Изд-во ОБС «Богомыслие», 2001. – 704 с.

8. Худанич В. Передумови виникнення Ужгородської унії // Ужгородській унії – 350 р. Матеріали міжнародних наукових конференцій – Ужгород. – 1996 – квітень. – С. 38-39.

Чередніченко О.В.

аспірант,

Київський національний університет імені Тараса Шевченка

ЇЖА ТА ПИТВО АНГЛІЙСЬКИХ МІЩАН XIV-XV СТ.

Мало в яких життєво важливих операціях може до такої міри виявитися дистанція між різними прошарками населення, як у споживанні їжі. Справді, важко уявити собі більш несхожі один на одний ритуали, ніж квапливе «перехоплення» купленою на вулиці з рук перепічкою без жодного столового начиння (типовий прийом їжі для поденного робітника) та поважний прийом їжі в теплі домашнього казану в спеціально відведеній кімнаті, на застеленому столі, з пристойного посуду та столовим начинням, сидячи на окремому стільці (це могли дозволити собі купецтво та заможні ремісники). Проте за разючими відмінностями крилася й подібність, яку нижче спробуємо дослідити.

Основним продуктом Середньовіччя був хліб. Відповідно, з'явилися різновиди хліба: найдорожчим і найякіснішим був білий хліб, дешевшим – ячмінний чи житній; бідняки мали задовольнятися гороховим. Втім, навіть і пшеничний хліб поділявся на кілька сортів залежно від ступеня очищення зерна. Так, пшеницю грубого помелу використовували для випікання т.зв. «trencher» – твердого хліба, який у вищому світі використовували як шинкувальну дошку для столових потреб [1, с. 115]. Проте в будь-якому разі за якістю хліба стежили особливо суворо. Так, часто зустрічався недоважений хліб. А 3 травня 1316 року пекаря Алана Ліндсі було прикуто до ганебного стовпа, коли довели, що він випікав хліб, що був сирим усередині [2, с. 100]. Більш заможні родини могли споживати хліб на кшталт вказаного в рецепті від 1420 року («rastons») – посутньо грінки з білого хліба, змішані з яєчним жовтком і вершковим маслом [1, с. 119-120].

Крім води, основним напоєм пізньосередньовічної Англії був ель (пиво з ячмінного солоду) – особливо серед бідних прошарків населення. Це, очевидно,

створило йому репутацію «напою черні», принаймні серед іноземців (читаємо про «брудне на язик населення Лондона, що хлище ель» у Фруассара [3, с. 446]). Втім, це твердження не надто виправдане: якщо дешеве «рідке пиво» («peny-ale») та «густе пиво» («podyng-ale») дійсно споживалися бідняками, то найкращі сорти елю не викликали відрази і в більш витончених питців [4, с. 175]. Особливо далеко організація броварської справи зайшла в Ноттінгемі, де було облаштовано цілу мережу підземних приміщень, що використовувались для зберігання солоду та його термічної обробки. При цьому підприємливі міщани зуміли зробити виробництво безвикидним, адже попіл від палива йшов на добування лугу для пралень і миловарень. Перевагою такого способу була пожежобезпечність, якої рідко вдавалося досягти в наземних броварнях і пекарнях. Втім, Ноттінгемові пощастило бути заснованим серед піщанику, що й уможливило «печерне пивоваріння» [1, с. 92-93]. Англійці пили й вино, імпортоване з Франції (на початок Пізнього Середньовіччя через зміну кліматичних умов Англія вже припинила бути зоною виноградарства).

У світлі вищесказаного не викликає подиву той факт, що до середини XIV ст. діяли асизи, які встановлювали чітку кореляцію між цінами на пшеницю та на хліб і пиво. Різка зміна демографічної ситуації внаслідок Великої чуми перетворила всі ці розрахунки на простий клапоть паперу; після 1350 р. асизи вже не включалися у статутні книги [5]. І в подальшому голод вітав до країни: залежність абсолютної більшості мешканців міста від стабільності врожаю в сільській місцевості була неминучою – більше того, що більша була густота населення в регіоні, то вищим був попит на продукти харчування і, відповідно, ціна останніх (так, у 1315-7 рр. у Лондоні та окрузі ціна однієї міри пшениці складала 40 пенсів – проти 30 пенсів в інших регіонах [6, с. 306]). У разі неврожаю могло доходити до випікання хліба з перемеленого коріння рослин, як-от у 1437-8 рр., коли ціна одного бушелю пшениці зросла в 5 разів [7, с. 398]. Проте через різке зменшення населення і, відповідно, тиску на аграрні ресурси країни і наслідки перебоїв з постачанням були менш жахливими, ніж століттям раніше, коли під час вищезгаданого голоду 1315-7 рр., як видно з тогочасного вірша «Про злі часи Едуарда II», траплялися навіть випадки дітовбивства та канібалізму й «al Engelond i-wis was in point to spille» («Англія була готова померти») [8, рядок 432].

Не варто забувати, що міста Пізнього Середньовіччя ще не позбулись остаточно аграрного характеру, отже, у городян був безпосередній доступ до свіжих продуктів. Так, стосовно Честера існують археологічні та документальні відомості про вирощування в місті капусти, цибулі, часнику, редиски, яблук, груш, слив, кмину, петрушки, кропу, шалфею, чаберу, навіть шафрану та декоративних виноградних лоз. На задніх дворах багатьох будинків було змайстровано свинарники, хліви, пташники, голубники, склади для палива тощо [9, с. 86-87]. Так само коло кожного міста було неогороджене «міське поле», на якому міські домовласники мали власні смуги землі й обробляли їх; крім того, луки вздовж берегів річок часто ставали спільним міським пасовиськом (як-от у Кембриджі й Оксфорді). У 1388 р. навіть було видано

парламентський статут, згідно з яким учні та підмайстри в пору жнив мали кидати ремесло, аби «збирати врожай та доставляти зерно»; за виконанням цього статуту мали стежити мери, бейліфи та констеблі [цит. за: 10, с. 34].

Урізноманітнити раціон подеколи можна було і за рахунок незаконного полювання. У 1389 р. члени палати громад скаржилися в парламент, що «ремісники, робітники, слуги та груми тримають борзих та інших собак і по святих днях, коли цілий добрий християнський люд слухає в церкві божественну службу, відправляються на полювання в парки, заповідники та крільчатники лордів та інших осіб, на велике розорення останніх» [цит. за: 10, с. 29].

Таким чином, у XIV-XV ст., після голоду 1315-1317 рр., раціон англійських міщан усіх соціальних прошарків істотно урізноманітнився. В моду увійшли спеції та вишукані страви. Джерелами постачання харчів навіть для заможних купців залишалися власні городи, що підтверджує думку про значну аграризованість міського простору. Разом з тим поступово розбудовувалася й інфраструктура харчової сфери; з'явилися цілі соціальні групи, що в питанні споживання їжі повністю залежали від постачання ззовні. Якість та частота харчування стали предметом регулювання з боку світської влади.

Список використаних джерел:

1. Brears, Peter. Cooking and Dining in Medieval England. – Blackawton: Prospect Books, 2012. – 557 с.

2. Общественная жизнь Англии от воцарения Эдуарда I до смерти Генриха VII. Издание Г. Д. Трайля. – Т. 2.: От воцарения Эдуарда I до смерти Генриха VII. – Пер. с англ. П. Николаева. – М.: Типо-литография В. Рихтер, 1897.

3. Jean Froissart. Chronicles. Ed. by Geoffrey Brereton. – Book Two (1376-1385); Book Four (1389-1400). – London: Penguin Books, 1978. – 496 с.

4. Ленгленд, Уилльям. Видение Уилльяма о Петре Пахаре. – М.-Л.: ИИ АН СССР, 1941. – 275 с.

5. The Assizes of Bread, Beer, & Lucrum Pistoris//Internet Medieval Sourcebook: Fordham University. – За Інтернет-ресурсом: http://www.fordham.edu/halsall/source/breadbeer.htm

6. The Life of Edward the Second by the So-called Monk of Malmesbury// Medieval England 1000-1500: A Reader. Ed. by Emilie Amt. – University of Toronto, 2008. – P. 306-307.

7. Ingulph’s Chronicle of the Abbey of Croyland with continuations by Peter of Blois and anonymous writers. Translated from the Latin with notes by Henry T. Riley. – London: Henry G. Bohn, 1854. – 546 с.

8. Symonye and Covetise, or On the Evil Times of Edward II. Edited by James M. Dean // Medieval English Political Writings. – Kalamazoo, Michigan: Medieval Institute Publications, 1996. – За Інтернет-ресурсом: http://www.lib.rochester.edu/camelot/teams/ simonfrm.htm

9. Laughton, Jane. Life in a Late Medieval City: Chester 1275-1520. – Oxford: Oxbow Books, 2008. – 260 с.

10. Тревельян Дж.М. История Англии: от Чосера до королевы Виктории. Пер. с. англ. – Смоленск: Русич, 2007. – 624 с.