

УДК 94 (410.1): 911.375 "14/15"

**ЧЕРЕДНІЧЕНКО ОЛЕКСІЙ,**

аспірант Київського національного університету імені Тараса Шевченка

## РАЦІОН ХАРЧУВАННЯ АНГЛІЙСЬКИХ МІЩАН XIV-XV ст.

У статті викладені особливості харчування англійського пізньосередньовічного бюргерства. На основі аналізу наративних і документальних джерел висвітлено асортимент страв та режим харчування міщан, регламентацію споживання харчів з боку світської та церковної влади. Автор доходить висновку про істотне урізноманітнення раціону харчування англійських бюргерів протягом XIV-XV ст., а також про поступове послаблення впливу релігійних приписів на раціон харчування.

*Ключові слова:* пізнє середньовіччя; міська історія; історія повсякдення; харчування; споживання.

**Постановка проблеми і стан її дослідження.** У сучасних дослідженнях історії середньовічного Заходу важливе місце відводиться харчуванню тогочасних людей. Це пов'язано з так званим "антропологічним поворотом" в історичній науці, неабияким інтересом до історії повсякдення, який виявляють сучасні історики. Чималий внесок у висвітлення проблеми харчування зробили представники французької історичної школи "Анналів" [1]. Порівняльне дослідження англійської та французької пізньосередньовічної кухні в 1980-х рр. здійснив С. Меннел [2], студії якого з історії харчування зажили популярності в Англії. Вийшли окремі праці, присвячені приготуванню страв у середньовічній Англії [3] кухарем тієї доби [4]; без окремих розвідок про історію споживання їжі не обходиться жодна робота про історію повсякденного життя [5, с. 3-36; 6]. Однак цілісного висвітлення раціону харчування англійського пізньосередньовічного бюргерства досі не існує.

**Метою статті** є дослідження таких особливостей харчування англійського пізньосередньовічного бюргерства, як асортимент страв, режим харчування, регламентація споживання харчів з боку світської та церковної влади.

**Виклад основного матеріалу.** Основним продуктом середньовіччя був хліб. Відповідно, з'явилися різновиди хліба: найдорожчим і найякіснішим був білий хліб, дешевшим - ячмінний чи житній; бідняки мали задовольнятися гороховим. Утім, навіть і пшеничний хліб поділявся на кілька сортів залежно від ступеня очищення зерна. Так, пшениця грубого помелу використовувалася для випікання т.зв. "trencher" - твердого хліба, який у вищому світі часто функціонував як шаткувальна дошка для столових потреб [3, с. 115]. Проте в будь-якому разі за якістю хліба міська влада стежила особливо суворо. Так, часто зустрічався недоважений хліб. Зокрема, 3 травня 1316 року пекаря Алана де Ліндсея було прикуто до ганебного стовпа, коли довели, що він випікав хліб, що був сирым усередині; того ж голодного року зафіксовані й інші подібні випадки [7, с. 118-123]. Більш заможні родини могли споживати хліб на кшталт указанного в рецепті від 1420 року ("rastons") - по суті, грінки з білого хліба, змішані з ячним жовтком і вершковим маслом [3, с. 119-120].

Крім води, основним напоєм пізньосередньовічної Англії був ель (пиво з ячмінного солоду) - особливо се-

ред бідних прошарків населення. Це, очевидно, створило йому репутацію "напою черні", принаймні серед іноземців (читаємо про "брудне на язык населення Лондона, що хлище ель" у Фруассара [8, с. 446]). Утім, це твердження не надто виправдане: якщо дешеве "рідке пиво" ("penny-ale") та "густе пиво" ("podyng-ale") дійсно споживалися бідняками, то найкращі сорти елю не викликали відрази й у більш витончених споживачів [9, с. 175]. Наприкінці XV ст. ель уже став чимось на зразок національного напою: на твердження венеційських послів, "англійці настільки звикли до пива й елю, що віддають їм перевагу перед вином, навіть коли останнього більш ніж достатньо" [10, с. 21]. 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 безвідхідним, адже зола від палива йшла на видобування лугу для пралень і миловарень. Перевагою такого способу була пожежобезпечність, якої рідко вдавалося досягти в наземних броварнях і пекарнях. Ноттінгем був заснований на пісковикі, що й уможливило "печерне пивоваріння" [3, с. 92-93]. У пивоварінні теж існував певний санітарний контроль: зокрема, ярмутські пивовари, яких спіймали на продажу неякісного пива, мали провести три дні біля ганебного стовпа [11, с. 184].

Англіїці споживали й вино, щоправда, імпортне: як відзначали італійські спостерігачі, англійський виноград був непридатним для виробництва скільки-небудь якісного вина [12, с. 19; 10, с. 9] (виняток становить хіба що особиста виноробня Едуарда III у Віндзорському замкові, якою опікувався запрошений французький винороб [13, с. 267]). Оскільки ще в середині XII ст. хроністи високо оцінювали вино англійського виробництва, науковці вважають, що причину занепаду англійського виноробства слід шукати насамперед у настанні з початком XIV ст. малого льодовикового періоду, що відсунув кордони зони виноробства на південь, а також в імпорті гасконського вина [14, с. 45-46; 15, с. 172].

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 в статутні книги [16]. І надалі голод періодично повторювався: залежність абсолютної більшості мешканців міста від стабільності врожаю в сільській місцевості була неминучою - більше того, що більшою була щільність населення в регіоні, то вищим був попит на продукти харчування і, відповідно, ціна останніх (так, у 1315-1317 рр. у Лондоні та околиці ціна однієї міри пшениці складала 40 пенсів - проти 30 пенсів в інших регіонах [17, с. 306]). У разі неврожаю могло доходити до випікання хліба з перемеленого коріння рослин, як-от у 1437-1438 рр., коли ціна одного бушеля пшениці зросла в 5 разів [18, с. 398]. Проте через різке зменшення населення й, відповідно, тиску на аграрні ресурси країни і наслідки перебоїв із постачанням були менш жахливими, ніж століття раніше, під час вищезгаданого голоду 1315-1317 рр. Як видно з тогочасного вірша "Про злі часи Едуарда II", траплялися навіть випадки дітовбивства та канібалізму й "al Engeland i-wis was in point to spill" ("Англія була готова померти") [19, рядок 432].

Режим харчування не був суто приватною справою: існував усталений порядок прийомів їжі протягом дня, якого, на думку церкви, слід було строго дотримуватися, аби не впасти в черевоугодництво. У літературних творах зустрічається схема триразового прийому їжі від опівдня до пізнього вечора - "none, russin and sopper" [20, рядок 20]; закон проти розкошів 1336 р. містить інформацію про два прийоми їжі - обід і вечерю ("diner et souper") [21, с. 18]. М'ясо було заборонено щосередини (коли Юда взяв тридцять срібляників), щоп'ятниці (день розп'яття) та щосуботи (яку присвячували Діві Марії), на Великий і Різдвайний пости та дні місцевих святих. У піст заборонялися також і молочні продукти. Винятками були Трійця, День Святого Хреста (14 вересня), День Святої Люсії (13 грудня) і середи, п'ятниці й суботи після першої неділі Великого посту, коли дозволялися риба та молоко. При цьому в будь-яку п'ятницю року дозволявся лише один прийом їжі - обід [3, с. 373]. Порушення режиму посту вважалося гріхом, що потребує сповіді [9, с. 191].

Крім того, церковна влада мала повноваження безпосередньо втручатися в харчовий режим окремого індивіда, призначивши йому епитимію, наприклад, таку: "... Буде потім по суботах цілих сім років // Пити тільки з качкою воду і обідати тільки один раз" [9, с. 161]. Але й церква дедалі більше критикувала ставлення до споживання їжі, а не якісне харчування як таке [22, с. 42-44], що було непрямим визнанням зростання рівня життя й харчування як одного з його складових. Першим верхівка була готова пожертвувати заради другого: ще змалку дітей заможних батьків привчали не їсти надто багато і надто квапливо, а під час їжі згадувати про бідних людей ("повне черево не відає, що відчуває голодне" [23]).

Уже згаданий закон проти розкошів 1336 р. свідчить про кроки, які в напрямі обмеження харчування (але вже з економічною метою) чинила й світська влада. Так, цим законодавчим актом заборонялося вживати понад дві страви з м'яса та/або риби протягом одного прийому їжі (у святкові дні - понад три). Обмежувалися також вживання соусів та кількість сортів м'яса й риби [21, с. 18]. Утім, ми не маємо жодних свідчень про реальне впровадження положень закону в життя.

Чітко регламентувався, але вже з боку роботодавців, і режим харчування найманих робітників, що працювали за контрактом. Приміром, стосовно каменярів, що

працювали на будівельних роботах у Йоркському соборі в 1370 р., регулювався не лише обідній час (т. зв. "час м'яса"), але навіть місце, де вони мали право споживати напої [24].

Просякнутим аскезою був погляд Вільяма Ленгленда на раціон харчування. Подібно до містиків, він закликав до повернення до витоків, апелював до авторитету Святого Писання. Згідно з його концепцією, їжа, питво й одяг потрібні винятково для підтримання нормальної життєдіяльності людини; задоволення базових потреб людини є тією межею, що має обмежувати споживання ("І наказав [Бог] за своїм милосердям дати вам три речі разом. // Тільки їх потребує кожен [...] Одна з них - одяг, щоб уникнути холоду, // А потім стриманість у їжі, тільки щоб ти не знав потреби; // І пий лише тоді, коли ти відчуваєш спрагу, але не пий без цієї причини, / / Щоб ти не виявився менш здатним до роботи, коли тобі доведеться працювати") [9, с. 65]; тож не викликає подиву, що В. Ленгленд високо цінував Божественну помірність душі - на протигагу людській нестриманості тіла (завважуємо типову середньовічну дихотомію "душа-тіло"): "Помірність є цілющою засіб, хоча ти прагнеш багато чого. Не все добре для душі, чого просить шлунок, // І не все є джерелом життя для тіла, що дороге для душі. // Не вір тілу, бо його вчить брехун, // Цей жалюгідний світ, який тебе зрадить" [9, с. 67].

Оскільки характер харчування вказував на добробут у домі, дорогі страви, до яких у середньовіччі належало й звичайне якісне м'ясо, теж намагалися споживати та навіть зберігати в демонстративний спосіб. Так, у холі будинку каменяря Джона Гедсбі з Беверлі в 1430 р. висушувалися підвішені на гаках до стелі великі порції свинини та яловичини [3, с. 149]. Це, однак, стосувалося господарів дому, а не слуг, тож соціальна дистанція повсякчас зберігалася: так, венеційські дипломати доповідали наприкінці XV ст., що англійці дуже щедри в їжі та питві, улаштовуючи бенкети для інших, проте членів свого хаусхолду, особливо ж слуг і підмайстрів, годують лише грубим хлібом, пивом і холодним м'ясом (приготованим у неділю на весь наступний тиждень), хоч м'яса давали у великій кількості [10, с. 25].

Та й саме уявлення англійців про розкішну кухню могло б здатися сучасному читачеві доволі наївним: уявна райська "країна Коккейн" з однойменного твору (бл. 1330 р.), що уособлювала розкіш, була сповнена всього-на-всього пудингів, борошняних тістечок і пирогів, начинених рибою та м'ясом [20, рядки 54-59] (пор. пудинги з екзотичними на той час корицею та майораном у Джеффері Чосера [25, с. 39]). Відносно невибагливість кулінарних смаків, очевидно, можна пояснити свіжістю спогадів про страшний голод 1310-х. Вейкфілдський цикл містерій, створений приблизно того ж часу, у цілому підтверджує цю гіпотезу: згідно з ним, наймані робітники могли їсти навіть м'ясо овець, померлих від хвороб, а також споживали в їжу будь-які частини тварин аж до бичачих хвостів; печінка ж теляти вважалася заледве не делікатесом "для доброго апетиту" [цит. за: 3, с. 367-368]. Примхливішими були забаганки чосерівського збирача милостині, що включали, крім традиційних хліба й елю, крупи, сири, рис, соління, нійки, цибулю, птицю й баранину, а з напоїв - ром і вино, причому це, очевидно, складало звичний раціон харчування [25, с. 299-300, 303].

Однак до кінця XV століття ситуація дещо змінилася: Полідор Вергілій вважав м'ясо (особливо яловичину, смакові якості якої, надто ж після належного просо-

лювання протягом кількох днів, він особливо вихваляв) головною їжею англійців, а також стверджував, що їм доступна необмежена кількість домашньої птиці, серед якої він називає курок (кентські курки, за Полідором Вергілієм, - найсмачніша птиця в усій Англії) і гусей. Усе ж диких птахів, таких як павичі, фазани, перепели, куріпки, жайворонки, дрозди чи ті ж лебеді, і він відносив радше до розряду делікатесів [12, с. 22-23]. Венеційські посли, щоправда, указували на те, що лондонці вживали в їжу лебедів, "ніби гусей чи качок" [10, с. 11], проте навряд чи варто екстраполювати ситуацію столочного Лондона на інші міста королівства.

Таку делікатну сферу, як харчування не обминуло й постійне розширення сфери компетенції міської влади. Контроль за дотриманням бодай мінімальної якості продукції вже не покладався цілком на гільдії виробників, а здійснювався також і органами міського самоврядування - доволі красномовний штрих до картини загального підвищення рівня життя бюргерів, які вже не задовольнялися самим фактом наявності продуктів харчування, а вимагали також належної їх якості. Так, ордонанси міста Лестера 1467 року містили в собі вимогу до пивоварів, аби ель не був "ані сирим, не містив грудок, не був червоним"; для санітарно-гігієнічного контролю над якістю м'яса різникам наказувалося привозити на ринок разом із м'ясом також зразки шкур та жиру тварин, а продаж м'яса хворої тварини карався ув'язненням; продаж риби дозволявся лише тим людям, які її привезли до міста тощо. Разом із тим, місто жило в постійній готовності до можливого голоду: ті самі ордонанси забороняли скуповувати всю птицю на ринку, а також продавати "несезонну провізію" (тобто призначену для споживання в іншу пору року) [26].

Риба (сьомга, лосось, пікша, судак тощо) посідала важливе місце в раціоні середньовічного англійця - настільки, що розмір тенет, яким мали право послугуватися річкові рибалки, чітко регламентувався, а дрібніші тенета спалювалися; авжеж, виловлювання дрібної риби, як сказано у відповідній постанові, завдає "великої шкоди всім людям міста, так само й іншим, що це місто відвідують" [27]. Популярними через невисоку ціну були маленькі вугрі, плотва, оселедці (ікру оселедця згадує наприкінці XIV ст. навіть знаменита відлюдниця Юліана Норіджська [28, с. 96-97]). Мандрівник Вільям з Вустера у своєму описі річок Англії звертає особливу увагу на рибу, що водилася в них: так, відзначає він, у Карлайлі та Бервіку можна скуштувати дорогого лосося, а в річці Вай виловити форель, хариуса, вугра, карпа, лосося, бабку [29, с. 68-69, 72-73]. Однак чимало сортів прісноводної риби були рідкісним делікатесом, майже недоступним навіть для заможних мешканців міст, віддалених від річок: у Гуллі в 1464 р. линів і шук вручали як винагороду, у Лестері в 1346 р. дарували графові, власникові міста, лящів і лососів, у Ковентрі в 1458 р. споживали рибу, приготовану за особливим рецептом, лише під час свята [30, с. 108-110]. Полідор Вергілії зауважував, що осетри та щуки через значний вилов стали рідкісними, тому дуже цінувалися англійцями; уживали вони, як писав італієць, також мерланга, палтуса, скумбрію, лящів, морських півнів [12, с. 23-24]. Венеціанці ж відзначали, що англійці в цілому віддають перевагу морській рибі, особливо ж лососю, хоча їхні спостереження були в основному обмежені Лондоном [10, с. 9].

Не варто забувати, що міста Пізнього Середньовіччя ще не позбулись остаточно аграрного характеру,

у міщан був безпосередній доступ до свіжих продуктів. Так, стосовно Честера існують археологічні та документальні відомості про вирощування в місті капусти, цибулі, часнику, редиски, яблука, груш, слив, кмину, петрушки, кропу, шавлії, чаберу, навіть шафрану та декоративних виноградних лоз. На задніх дворах багатьох будинків було споруджено свинарники, хліви, пташники, голубники, склади для палива тощо [31, с. 86-87]. Так само поблизу 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: 32, с. 34]. Вільям з Вустера у своїх подорожах міг розраховувати щонайменше на огірки та іспанську цибулю [29, с. 264-265].

Урізноманітнити раціон подеколи можна було й за рахунок незаконного полювання. У 1389 р. члени палати громад скаржилися в парламент, що "ремісники, робітники, слуги та групи тримають борзих та інших собак і по святих днях, коли увесь 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: 32, с. 29].

Змінювалося й ставлення до спецій: їхнє східне походження відтепер натякало не на гріховну розкіш, а на співпричетність Святій Землі та самому Христу, похованому, за версією англійського "Часослова", разом із прянощами [33, с. 79]. Тому Пізніє Середньовіччя характеризувалося також поширенням різноманітних, раніше важкодоступних приправ. У багатих домівках уже важко було уявити трапези без таких спецій та прянощів, як перець, цукор, імбир, кориця, гвоздика, мускат, калган, рис (у середньовіччі "сарацинську пшеницю" прирівнювали до екзотичних спецій), мигдаль, зацукровані фрукти, інжир, шафран, родзинки (навіть будучи обмеженою в коштах, Маргарет Пастон просила свого сина купити для неї ці приправи [34]), а також насіння півоній, часник [9, с. 185], не кажучи вже про сіль. Джордж Селі на прохання своєї матері купував під час своїх подорожей до Кале в 1478 і 1481 роках цукор, виноградні родзинки, імбир і шафран [35, с. 80, 215]. За підрахунками Б. Лоріу, у 90 % англійських кухарських книг XIV ст. містяться рецепти зі спеціями [36, с. 16].

Та як би не харчувалися англійці протягом року, вони намагалися за будь-яку ціну забезпечити якомога багатший асортимент страв під час святкування особливо урочистих моментів життя, таких як весілля. В одному із судових позовів у містечку Ладлоу (Шропшир) стверджувалося, що молодята та їхні гості на весіллі спожили м'яса, хліба, птиці й елю на суму 13 шилінгів 4 пенси, які, утім, не були сплачені власникам [37]. Могло щось перепастися й жебракам - наприклад, на похованні купця Томаса Стонора 1486 р. жебракам роздавали хліб і сир (у той час як священикам і рицарям подавали м'ясо) [35, с. 258]. Тут саме час зазначити, що ціни на провізію в шинках і пабах не підлягали жорсткому контролю з боку міської влади і через це ставали об'єктом численних спекуляцій, що прекарсно висловив Джеффри Чосер у промові Гаррі Бейлі до економа [25, с. 458].

Утім, кухарі часто нехтували якістю приготування їжі,

особливо коли справа стосувалася страв, що підлягали термічній обробці. Якщо чосерівський Гаррі Бейлі лише м'яко докоряє кухареві за це ("Нам кухаря відома майстерність: // блювали ми не раз, обід покуштувавши") [25, с. 456-457], то Совість у Вільяма Ленгленда без еківоків засуджує "Жінок-пивоварів і булочниць, м'ясників і кухарів, // Бо на цій землі це люди, які найбільше завдають шкоди // Бідним людям, які купують небагато. // Бо вони отруюють народ таємно і часто, // Вони багатіють від перепродажу вроздріб і купують собі ренти // На те, що бідні люди повинні класти у своє черево" [9, с. 111]. Лондонським можновладцям нерідко доводилося карати кухарів за продаж повторно просмаженого протухлого м'яса чи риби [38].

### Висновки

Як видно з вищевикладеного аналізу, у XIV-XV ст., після голоду 1315-1317 рр., раціон англійських міщан усіх соціальних прошарків істотно урізноманітнівся. Хоча основною їжею залишався хліб, а напоєм - ель, у моду увійшли спеції, вишукані страви та напої. Джерелами постачання харчів навіть для заможних купців залишалися власні городи, що підтверджує думку про значну аграризованість міського простору. Разом із тим, поступово розбудовувалася й інфраструктура харчової сфери; з'явилися цілі соціальні групи, що в питанні споживання їжі повністю залежали від постачання ззовні. Стандартом став прийом їжі протягом трьох разів на добу. Якість та частота харчування були предметом регулювання з боку як церковної, так і світської влади, проте спостерігалася поступове послаблення впливу релігійних приписів.

### ЛІТЕРАТУРА

1. Watts S. Food and the Annales School / Sydney Watts // The Oxford Handbook of Food History / [Jeffrey M. Pilcher (Ed.)]. - Oxford : Oxford University Press, 2012. - P. 3-18.
2. Mennel S. All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present / Stephen Mennel. - Oxford : Basil Blackwell, 1985. - 380 p.
3. Brears P. Cooking and Dining in Medieval England / Peter Brears. - Blackawton : Prospect Books, 2012. - 557 p.
4. Henisch B. The Medieval Cook / Bridget Henisch. - Woodbridge : The Boydell Press, 2009. - 245 p.
5. Newman P. B. Daily Life in the Middle Ages / Paul B. Newman. - London : McFarland, 2001. - 300 p.
6. Квеннелл М. История повседневности в Англии 1066-1499 гг. / Марджори Квеннелл, Чарльз Генрих Борн // Квеннелл М. Повседневная жизнь в Англии во времена англосаксов, викингов и норманнов / Марджори Квеннелл, Чарльз Генрих Борн. - М. : Евразия, 2002. - С. 125-352.
7. Memorials of London and London life, in the 13th, 14th and 15th centuries: being a series of extracts, local, social, and political, from the early archives of the city of London : A.D. 1276-1419 / [Henry T. Riley (ed.)]. - London : Longmans Green, 1868. - 784 p.
8. Froissart Jean. Chronicles / Jean Froissart ; [Geoffrey Brereton (ed.)]. - Book Four (1389-1400). - London : Penguin Books, 1978. - 496 p.
9. Ленгленд Уильям. Видение Уильяма о Петре Пахаре / У. Ленгленд ; [пер. с англ. Д. Петрушевский]. - М.-Л. : ИИАН СССР, 1941. - 275 с.
10. A Relation, or Rather a True Account, Of the Island of England. - London : Camden Society, 1847. - 131 p.
11. Rawcliffe C. Sources for the Study of Public Health in the Medieval City / Carol Rawcliffe // Understanding Medieval Primary Sources: Using Historical Sources to Discover Medieval Europe / [Joel T. Rosenthal (Ed.)]. - London : Routledge, 2012. - P. 177-195.
12. Three books of Polydore Vergil's English history, comprising the reigns of Henry VI, Edward IV, and Richard III from an early translation, preserved among the mss. of the old royal library in the British museum / [Henry Ellis (ed.)]. - London : Camden Society, 1845. - 244 p.
13. McLean T. Medieval English Gardens / Teresa McLean. - New York : Dover Publications, 2014. - 320 p.
14. Utterström G. Climatic Fluctuation and Population Problems in Early Modern History / Gustaf Utterström // The Ends of The World: Perspectives on Modern Environmental History / [Worster D. (Ed.)]. - Cambridge : Cambridge University Press, 1988. - P. 39-79.
15. Hinton D. Archaeology, Economy and Society: England from the Fifth to the Fifteenth century / David A. Hinton. - London-New York : Routledge, 1990. - 245 p.
16. The Assizes of Bread, Beer, & Lucrum Pistoris [Електронний ресурс] // Internet Medieval Sourcebook: Fordham University. - Режим доступу : <http://www.fordham.edu/halsall/source/breadbeer.htm>.
17. The Life of Edward the Second by the So-called Monk of Malmesbury // Medieval England 1000-1500: A Reader / [Amt E. (Ed.)]. - Toronto : University of Toronto Press, 2008. - P. 306-307.
18. Ingulph's Chronicle of the Abbey of Croyland with continuations by Peter of Blois and anonymous writers. - London : Henry G. Bohn, 1854. - 546 p.
19. Symonye and Covetise, or On the Evil Times of Edward II [Електронний ресурс] / [James M. Dean (ed.)] // Medieval English Political Writings. - Kalamazoo, Michigan : Medieval Institute Publications, 1996. - Режим доступу : <http://www.lib.rochester.edu/camelot/teams/simonfrm.htm>.
20. The Land of Cockayne // Old And Middle English. An Anthology / [Treharne E. (Ed.)]. - Oxford : Blackwell Publishing Ltd, 2010. - P. 545-549.
21. Baldwin F. E. Sumptuary Legislation and Personal Regulation in England. A Dissertation / Francis E. Baldwin. - Baltimore : John Hopkins Press, 1923. - 282 p.
22. The Ayenbite of Inwit / [Alfred John Wyatt (trans.)]. - London : W. B. Clive & Co, 1889. - 46 p.
23. The Lytlyle Childrenes Lytil Boke, or Edyllysbe // Early English Meals and Manners / [Furnivall F. J. (Ed.)]. - London : Early English Texts Society, 1868. - P. 265.
24. Rules for the conduct of the masons at York Minster, 1370 // English Historical Documents. - Vol. IV / [Myers A. R. (Ed.)]. - London : Routledge, 1996. - P. 1204.
25. Чосер Дж. Кентерберийские рассказы / Джеффри Чосер. - М. : ОГИЗ, 1946. - 508 с.
26. Borough Ordinances of Leicester, 1467 // English Historical Documents. - Vol. IV / [Myers A. R. (Ed.)]. - London : Routledge, 1996. - P. 575.
27. Unlawful nets condemned to be burnt (1329) // Medieval England 1000-1500: A Reader / [Amt E. (Ed.)]. - Toronto : University of Toronto Press, 2008. - P. 322-323.
28. Юлиана Нориджская. Откровения Божественной Любви / Юлианна Нориджская ; [пер. Ю. Дресвина]. - М. : Русский фонд содействия образованию и науке, 2010. - 560 с.
29. Itineraries of William Worcester; edited from the unique MS. Corpus Christi College, Cambridge, 210 / [John H. Harvey (trans.)]. - Oxford : Clarendon Press, 1969. - 480 p.
30. Dyer C. The Consumption of Freshwater Fish in Medieval England / Christopher Dyer // Ibidem. Everyday Life in Medieval England. - London : Hambledon and London, 2000. - P. 101-111.
31. Loughton J. Life in a Late Medieval City: Chester 1275-1520 / Jane Loughton. - Oxford : Oxbow Books, 2008. - 260 p.
32. Тревельян Дж. М. История Англии: от Чосера до королевы Виктории / Джордж Маколей Тревельян. - Смоленск : Русич, 2007. - 624 с.

33. Hours of the Blessed Virgin (15th century) // *The Later Middle Ages: A Sourcebook* / [Collette C. P., Garrett-Goodyear H. (Eds.)]. - Basingstoke : Palgrave MacMillan, 2011. - P. 77-82.

34. Margaret Pastonto John Paston III (1471, 5 November) // *The Paston Letters: A Selection in Modern Spelling* / [Davis N. (Ed.)]. - Oxford : Oxford University Press, 2008. - P. 203.

35. Hanham A. *The Celys and Their World: An English Merchant Family of the Fifteenth Century* / Alice Hanham. - Cambridge : Cambridge University Press, 1985. - 487 p.

36. Lauriou B. De l'usage des épices dans l'alimentation médiévale/ Bruno Lauriou // *Médiévales*.- Vol. 5 (1983): Nouritures. - P. 15-31.

37. An action of debt in a town court, 1464 // *English Historical Documents*. - Vol. IV / [Myers A. R. (Ed.)]. - London : Routledge, 1996. - P. 573.

38. The Offences of Cooks, 1475 // *English Historical Documents*. - Vol. IV / [Myers A. R. (Ed.)]. - London : Routledge, 1996. - P. 1121.

**Чередниченко Алексей,**

*аспирант Киевского национального университета имени Тараса Шевченко*

### **РАЦИОН ПИТАНИЯ АНГЛИЙСКИХ ГОРОЖАН XIV-XV вв.**

В статье исследуются особенности питания английского позднесредневекового бюргерства. На основе анализа нарративных и документальных источников освещены ассортимент блюд и режим питания горожан, регламентация потребления со стороны светских и церковных властей. Автор приходит к выводу о существенном разнообразии рациона питания английских бюргеров на протяжении XIV-XV вв., а также о постепенном ослаблении влияния религиозных предписаний на рацион питания.

*Ключевые слова:* позднее средневековье; история города; история повседневности; питание; потребление.

**Cherednichenko Oleksii,**

*Ph. D. student of the Taras Shevchenko Kyiv National University*

### **FOOD CONSUMPTION IN ENGLISH TOWNS AND CITIES, 14th-15th CENTURIES**

This article deals with nutrition of English town and city dwellers in 14th and 15th centuries. The author argues that nutrition regime was heavily regulated by both secular and religious (e.g., during fasts) authorities. Overall, food served as yet another indicator of one's position in the social hierarchy; for this reason it was included in the so called "sumptuary laws" as well as clothing; conspicuous consumption, especially during festivities and celebrations, was also quite widespread. The town and city dwellers remained dependent on the harvest in the countryside (as the Great Famine of 1315-7) testifies. However, the general tendency pointed towards the more assorted and diversified choice of food. The main staples remained bread and ale, but the choice could be substantially augmented by fish, vegetables and fruits (often grown in the gardens and orchards within the city), sometimes poaching. Three meals a day became a norm during this period. The wealthy segment of population could also count on imported wine and exquisite poultry, while the poorest often had to rely on handouts. Additionally, it was possible to improve the flavor of the dishes with spices which became much more popular during late medieval period. The consumption of food, in the opinion of medieval Englishmen, should not be excessive because overeating leads to the mortal sin of gluttony. It became customary to have three meals a day.

In general, the peculiarities of late medieval English situation merit further research, with close attention paid to the attitudes towards consumption.

*Key words:* urban history; Late Middle Ages; Alltagsgeschichte; food; consumption; gluttony.

#### **REFERENCES**

1. Watts S. (2012), Food and the Annales School, in Jeffrey M. Pilcher (ed.), *The Oxford Handbook of Food History*, Oxford University Press, Oxford, pp. 3-18 (engl).
2. Mennel S. (1985), *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*, Basil Blackwell, Oxford, 380 p. (engl).
3. Brears P. (2012), *Cooking and Dining in Medieval England*, Prospect Books, Blackawton, 557 p. (engl).
4. Henisch B. (2009), *The Medieval Cook*, The Boydell Press, Woodbridge, 245 p. (engl).
5. Newman P. B. (2001), *Daily Life in the Middle Ages*, McFarland, London, 300 p. (engl).
6. Quennell M., Quennell C. H. B. (2002), Everyday life in England 1066-1499, in Quennell M., Quennell C. H. B., *Everyday life in Anglo-Saxon, Viking, and Normantimes*, Evraziia, Moscow, pp. 125-352 (rus).
7. Riley H. T. (ed.) (1868), *Memorials of London and London life, in the 13th, 14th and 15th centuries: being a series of extracts, local, social, and political, from the early archives of the city of London: A.D. 1276-1419*, Longmans Green, London, 784 p. (engl).
8. Book Four (1389-1400) (1978), in Brereton G. (ed.), *Chronicles of Jean Froissart*, Penguin Books, London, 496 p. (engl).
9. Langland W. (1941), *William's Vision of Piers Plowman*, Institute of History of Academy of Sciences of Soviet Union, Moscow-Leningrad, 275 p. (rus).
10. Sneyd C. A. (trans.) (1847), *A Relation, or Rather a True Account, Of the Island of England*, Camden Society, London, 131 p. (engl).

11. Rawcliffe C. (2012), Sources for the study of public health in the medieval city, in Joel T. Rosenthal (ed.), *Understanding Medieval Primary Sources: Using Historical Sources to Discover Medieval Europe*, Routledge, London, pp. 177-195 (engl).
12. Ellis H. (ed.), *Three books of Polydore Vergil's English history, comprising the reigns of Henry VI, Edward IV, and Richard III from an early translation, preserved among the mss. of the old royal library in the British museum*, Camden Society, London, 1845, 244 p. (engl).
13. McLean T. (2014), *Medieval English Gardens*, Dover Publications, New York, 320 p. (engl).
14. Utterström G. (1988), Climatic Fluctuation and Population Problems in Early Modern History, in Worster D. (ed.), *The Ends of The World: Perspectives on Modern Environmental History*, Cambridge University Press, Cambridge, pp. 39-79 (engl).
15. Hinton D. (1990), *Archaeology, Economy and Society: England from the Fifth to the Fifteenth century*, Routledge, London-NewYork, 245 p. (engl).
16. The Assizes of Bread, Beer, & Lucrum Pistoris, in *Internet Medieval Sourcebook: Fordham University*, available at: <http://www.fordham.edu/halsall/source/breadbeer.htm> (engl).
17. The Life of Edward the Second by the So-called Monk of Malmesbury (2008), in Amt E. (ed.), *Medieval England 1000-1500: A Reader*, University of Toronto Press, Toronto, pp. 306-307 (engl).
18. Riley H. T. (ed.) (1854), *Ingulph's Chronicle of the Abbey of Croyland with continuations by Peter of Blois and anonymous writers*, Henry G. Bohn, 1854, 546 p. (engl).
19. James M. Dean (ed.) (1996), Symonye and Covetise, or On the Evil Times of Edward II, in *Medieval English Political Writings*, Medieval Institute Publications, Kalamazoo, available at: <http://www.lib.rochester.edu/camelot/teams/simonfrm.htm> (engl).
20. The Land of Cockayne (2010), in Treharne E. (ed.), *Old And Middle English. An Anthology*, Blackwell Publishing Ltd, Oxford, pp. 545-549 (engl).
21. Baldwin F. E. (1923), *Sumptuary Legislation and Personal Regulation in England. A Dissertation*, John Hopkins Press, Baltimore, 282 p. (engl).
22. Wyatt A. J. (trans.) (1889), *The Ayenbite of Inwit*, W.B. Clive&Co, London, 46 p. (engl).
23. The Lytelle Childrenes Lytil Boke, or Edyllysbe (1868), in Furnivall F. J. (ed.), *Early English Meals and Manners*, Early English Texts Society, London, p. 265 (engl).
24. Rules for the conduct of the masons at York Minster, 1370 (1996), in Myers A. R. (ed.), *English Historical Documents*, Vol. IV: 1327-1485, Routledge, London, p. 1204 (engl).
25. Chaucer G. (1946), *Canterbury Tales*, OGIz, Moscow, 508 p. (rus).
26. Borough ordinances of Leicester, 1467 (1996), in Myers A. R. (ed.), *English Historical Documents*, Vol. IV: 1327-1485, Routledge, London, p. 575 (engl).
27. Unlawful nets condemned to be burnt (1329) (2008), in Amt E. (ed.), *Medieval England 1000-1500: A Reader*, University of Toronto Press, Toronto, pp. 322-323 (engl).
28. Dresvina Yu. (trans.) (2010), *Julian of Norwich's Revelations of Divine Love*, Russkiy fond sodeystviya obrazovaniyu i nauke, Moscow, 560 p. (rus).
29. Harvey J. H. (ed.) (1969), *Itineraries of William Worcester; edited from the unique MS. Corpus Christi College, Cambridge, 210*, Clarendon Press, Oxford, 480 p. (engl).
30. Dyer C. (2000), The Consumption of Freshwater Fish in Medieval England, in Dyer C., *Everyday Life in Medieval England*, Hambledon and London, London, pp. 101-111 (engl).
31. Laughton J. (2008), *Life in a Late Medieval City: Chester 1275-1520*, Oxbow Books, Oxford, 260 p. (engl).
32. Trevelyan G. M. (2007), *English Social History: A Survey of Six Centuries: Chaucer to Queen Victoria*, Rusich, Smolensk, 624 p. (rus).
33. Hours of the Blessed Virgin (15th century) (2011), in Collette C.P., Garrett-Goodyear H. (eds.), *The Later Middle Ages: A Sourcebook*, Palgrave MacMillan, Basingstoke, 2011, pp. 77-82 (engl).
34. Margaret Paston to John Paston III (1471, 5 November) (2008), in Davis N. (ed.), *The Paston Letters: A Selection in Modern Spelling*, Oxford University Press, Oxford, p. 203 (engl).
35. Hanham A. (1985), *The Celys and Their World: An English Merchant Family of the Fifteenth Century*, Cambridge University Press, Cambridge, 487 p. (engl).
36. Lauriou B. (1983), De l'usage des épices dans l'alimentation médiévale, in *Médiévales*, Vol. 5: Nourritures, pp. 15-31 (french).
37. An action of debt in a town court, 1464 (1996), in Myers A. R. (ed.), *English Historical Documents*, Vol. IV: 1327-1485, Routledge, London, p. 573 (engl).
38. The Offences of Cooks, 1475 (1996), in Myers A. R. (ed.), *English Historical Documents*. - Vol. IV: 1327-1485, Routledge, London, p. 1121 (engl).

---

© Чередніченко Олексій

Надійшла до редакції 29.04.2016