

Міністерство освіти та науки України
Національний університет харчових технологій

**Міжнародна наукова конференція,
присвячена 130-річчю
Національного університету
харчових технологій**

**«Нові ідеї в харчовій
науці – нові продукти
харчовій промисловості»**

13-17 жовтня 2014 року

Київ НУХТ 2014

Торгівельні монополії середньовіччя – з історії спецій

О.А.Коцюбанська

Національний університет харчових технологій

Монополію на торгівлю прянощами у середньовіччі можна певним чином порівняти до сучасної монополії на торгівлю діамантами. Як і діаманти, прянощі в середньовічній Європі були ознакою високого статусу, засобом накопичення капіталу, взаєморозрахунків і приводом для збройних конфліктів [1-3]. Для історії харчової науки – це одна з перших сторінок в історії харчових добавок, адже функції прянощів були досить широкими. В епоху середньовічних постів, коли м'ясна їжа була фактично недоступна, майстерність кухарів та прянощі допомагали зімітувати смак м'яса у пісних стравах[5], прянощі використовували як барвники[4-5], тощо.

Ще з античних часів монополія на торгівлю спеціями належала арабам. Налагоджений ними караванний шлях з Близького Сходу в середземноморську частину Європи дозволяв в тому ж Римі встановлювати ціни, що у десятки разів перевищували ціну первісної вартості. Головними містами-монополістами по торгівлі прянощами були Басра і Багдад. Маршрути проходження караванів, торгові точки та джерела постачання були комерційною таємницею арабів.

Монополія арабів на ринку спецій трималася віками та була перервана лише із початком хрестових походів. Кінцевою метою хрестових походів був експорт християнства в Африку та Азію. Проте її досягнення успішно поєднувалося із військовою та торговою експансією, яка часом полягала у прямому винищенні конкурентів.

Однак військових досягнень хрестоносців було замало. Щоб остаточно зламати арабську монополію, енергійні та впливові венеціанські купці вмовили папу Інокентія III у вигляді винятку дозволити вести з мусульманами торгівлю прянощами. Таким чином, з початку XIII століття право торгівлі було поділено між Венецією, Генуєю і Пізою. Не лишилися осторонь війн за прянощі Іспанія і Португалія. Дорожнеча продукту викликала неминучу появу фальсифікату, що жорстоко каралося. У такий спосіб історія спецій не тільки відкрила сторінку харчових добавок, але і розпочала важкий та суперечливий шлях від природніх харчових добавок до синтетичних.

Література

1. *Смоляр, В.І.* Історія харчування /В.І. Смоляр. – К.:Медицина України, 2006.- 351с.
2. *Крижановська, О.О.* Історія середніх віків:навчальний посібник// О.О. Крижановська, О.П. Крижановський –К. Либідь, 2004р.-365с.
3. *Black, M.* "Food and Cooking in Medeval Britain"// M. Black English Heritage,1985.–240р.
4. *Ле Гофф, Жак* Цивілізація середньовічного заходу//Жак Ле Гофф, пер. с. фр. –М., изд. груп. Прогресс-Академия, 1992г.–213с.
5. *Adamson, M.W.* Food in Medieval Times// Melitta Weiss Adamson–L. Greenwood Publishing Group, 2004–256р.