

Середньовічне місто як рушійна сила розвитку харчових технологій.

У даній статті розкривається роль міст як ініціатора розвитку харчових технологій та колиски харчової промисловості. Виділено основні фактори розвитку, проаналізовано роль міст у трансформації та експорті харчових технологій. Окремий акцент зроблено на формуванні міської харчової культури як елементу глобалізаційних процесів у середньовіччі.

Роль урбанізації в середньовіччі багатьма дослідниками визначена як рушійна сила, що привела середньовічну культуру на шлях інтенсивного розвитку. Поява нового типу товарно-грошових відносин, що народилися в містах-республіках Італії, вихід за допомогою Магдебурзького права за межі феодалного свавілля, розвиток університетів, і як, наслідок, зростання правової культури, науки та мистецтв були мостом до Нового часу. У вирі загального розвитку так само середньовічні міста стали колискою харчових технологій та харчової промисловості. Саме в містах спритність кухаря переростає у ремесло, ремесло – в науку.

Метою нашого дослідження є визначення ролі середньовічного міста у загальному механізмі дифузії харчових технологій та народження харчової промисловості.

Історія харчування наразі є одним з відгалужень актуального нині напряму історії повсякденності. Історії харчування та зокрема харчовим технологіям середньовічного міста присвячені такі праці як праця М. Адамсона «Food in Medieval times», С. Вулгар «Food in the Middle Ages», В. Артюх « Їжа та харчування в Київській Русі». Великою узагальнюючою працею є праця Масімо Монтанарі « Голод та надлишок», де встановлюються закономірності взаємодії місто-село у побудові урбанізованої харчової системи.

Європейське середньовічне суспільство виникло в результаті складного синтезу рабовласницького устрою Римської імперії та фактично докласового устрою варварів – кельтів, германців, слов'ян та інших племен, що мешкали на північ від імперії[1, с.2]. Для культури харчування це означало зіткнення двох харчових систем – римської і варварської. Для римської системи харчування була характерна помірність в їжі, її основні харчові продукти – хліб, вино та оливкова олія. М'ясо, хоч і було присутнє в раціоні середнього римлянина, однак не займало головних позицій. Парадоксальним фактом було те, що римляни, користуючись багатьма молочними продуктами, ніколи не вживали сирого молока. Молоко для римлянина було ознакою варварства. Основною же ознакою цивілізованого світу для римлянина було хліборобство та хлібопекарські технології.

Для кельтських та германських народів, що жили в оточенні лісових масивів Північної Європи, основними засобами до прожитку були мисливство, збирання ягід та риболовство. Свійську худобу (здебільшого це були свині), випасали прямо в лісі. Таким чином, основним продуктом варварської системи харчування було м'ясо. З напоїв вживали кобиляче молоко, сидр або пиво. Так, давньоримський історик Тацит описує, що варвари вживають «ячмінний або пшеничний відвар, засобом бродіння перетворений на деяку подобу вина»[10, с.22]. Щоправда, пиво давніх германців радше слід назвати брагою, бо воно було темне і густе, зовсім не схоже на сучасні прозорі напої із додаванням хмелю.

Рослинну олію у варварській системі харчування заміняло вершкове масло та свиняче сало. У V ст. варвари здолали ненависну Римську імперію, яка стільки століть слугувала загрозою Північній Європі. Однак в певному розумінні Рим здолав варварів. Із падінням Риму починається довгий процес включення римських елементів у варварську систему харчування, внаслідок чого основними продуктами харчування стають м'ясо і хліб, при цьому м'ясо стає привілеєм аристократії.

У певному розумінні зіткнення варварської та римської харчової системи було також і зіткненням міської та сільської харчової культури. Рим – перший справжній мегаполіс, місто-мільйонник, з відповідною структурою, що певним чином аналогічна до сучасних міст. Римські інсули – відомий приклад соціального житла, дешевого, неякісного, але невідворотного для будь-якого великого міста. Харчова культура також відповідає вимогам мегаполісу. Продукти поділяються не стільки за категоріями продуктів, проте за категоріями якості. Згодом аналогічний поділ ми зустрінемо вже на шляху упромисловлення Європи, на межі XVIII-XIX століть. Матрос та лорд споживають портвейн, однак якість в них різна. В Римі ми так само маємо перші соціальні продукти – продукти, основні характеристики яких доступність та кількість, але не якість – жебрацький хліб, *panis sordidus*, винні вичавки, питво рабів та слуг. Рим це також перші фаст-фуди – термopolіуми, де кожен бажаючи мав змогу придбати гарячі страви, як правило, варене м'ясо чи юшку.

Середньовічні міста не могли конкурувати з інфраструктурою імперською Риму, однак намагалися. Помираючий Рим залишив Європі у спадок молоду, потужну релігію, і предметами культу в цій релігії виявилися харчові продукти середземноморської тріади – хліб, вино, та олія (тіло христове, кров христова, та священне миро). Потреба у здійсненні причастя покликала до життя монастирське виноробство, та відновила виноробські традиції. Не дивно, що одним з центрів швидко виноробства стає Франція. Виноробські традиції не переривалися тут з часів Риму, а авіньонське полоніння папа стало додатковим фактором. Розвиток монастирського виноробства надзвичайно розширив та урізноманітнив географію вин [12, с. 57].

Для другого основного продукту середземноморської тріади – білого хлібу – шлях був важчий. Землеробство Раннього Середньовіччя тяжіло до варварської системи, носив екстенсивний характер, що виявлявся у

розширенні посівних площ, що згодом втілювалося у змаганні за володіння лісовими масивами [10, с. 135]. У міру демографічного зростання і скорочення необроблених земель все більш лютою ставала боротьба за використання лісів. Це право автоматично перейшло до найбільш сильних соціальних верств, а більш слабкі виявилися обділеними. Не остання роль у цій боротьбі належала містам.

Місто грало головну роль в координації управління; воно було віссю, навколо котрої оберталася не тільки політичне, а й економічне життя всієї держави, місцем, куди стікалися сільськогосподарські продукти і всілякі види продовольства; вони скупчувалися на складах найбільших власників, але здебільшого надходили на ринок [10,13]. Продовольча політика була найважливішою складовою суспільної діяльності міста. Європейське село довгий час жило, спираючись на інші орієнтири: сільську громаду, двори сеньйорів, місцеві абатства і церкви.

Аграрний підйом IX-XI ст. супроводжувалася новим розквітом ринкової торгівлі, в основному локальної: села, замки, монастирі стали центрами поновленого обміну. В динамічно розвинених районах, на кшталт Італії та Фландрії, це явище набуло яскраво виражений урбаністичний характер, і «сеньйорами» якраз стали міста, навколо яких знову почала вибудовуватися сільська економіка [5, с. 35]. Ресурси прилеглих територій відтепер оцінювалися з точки зору інтересів і потреб міського ринку. Подібний підхід дослідник М. Монтанарі справедливо називає «міським імперіалізмом». Міське суспільство зуміло створити цінності, певною мірою спільні для всіх жителів – цінності естетичні, культурні, духовні. Але процвітання міста залежало від оточуючих земель. Навіть міста, більше інших збагатилися за рахунок торгівлі, засновували свою могутність на сільській окрузі [10, с. 47]. Такими містами були Гент і Брюгге, Генуя, Мілан, Флоренція, Сієна і Венеція, вимушені були долати труднощі свого приморського розташування. Між містами та їх сільською округою

встановилися складні стосунки. На перший погляд міський вплив був сприятливим для населення сіл. Але околиці експлуатувалася містом, що перетворилося на своєрідну сеньйорію. Міська сеньйорія, що здійснювала право бана над своєю округою, воліла експлуатувати її економічно: вона скуповувала там продукти за низькими цінами (зерно , шерсть , молочні продукти для постачання міста , його ремесла і торгівлі) та нав'язувала окрузі свої товари , часто виступаючи лише в ролі посередника : наприклад , місто зобов'язував селян купувати сіль у встановлених кількостях і за фіксованою завищеною ціною, що означало виникнення нового податку [5, 7]. Міста розвивали до своєї вигоди сільське ремесло, повністю утримуючи його під своїм контролем. Досить швидко вони почали побоюватися селян. Як сільські сеньйори замикалися у своїх укріплених замках, так і міста почали із настанням ночі прибирали підйомні мости, забороняючи вхід до міста.

Законодавче втручання міської влади (одиничні приписи , офіційні статuti) поширюється на всі етапи виробничого процесу: про-переводиться нагляд над полями, виносяться розпорядження, спрямовані на підвищення родючості ґрунтів; контролюється селянська праця, процеси переробки продуктів, розробляються певні нормативи, перш за все для млинів і печей; ринок контролюється за рахунок варіювання митних зборів[9, с. 22]. Активне втручання міської влади в життя села знаходять відображення і в договорах, які землевласники в приватному порядку укладають з місцевими селянами. Детально розписуються польові роботи: скільки разів і в який час орати поле; якою кількістю гною удобрити; які культури обробляти.

Саме завдяки активному втручання міста знов з'являються агрономічні праці, явище, фактично забуте з римських часів. Проте, так як ці трактати орієнтовані на грошові інтереси міст, основною темою їх є проблеми вирощування пшениці, а не вторинних злаків на кшталт сорго або проса, що становили чималу частину сільської харчової культури (трактат Волтера з Хенлі, трактат Бонафеді). Пшениця стала найважливішою зерновою

культурою як для міських жителів, так і для власників земельних угідь; притому сільські мешканці продовжували харчуватися «фуражом»[4, с.97]. При цьому відмова від пшениці та білого хліба означала для міської влади загрозу бунту. Населення міста категорично відмовлялося харчуватися вторинними злаками, «сільською їжею». Тоді силою дипломатії, а часом і зброї проводилася реквізиція пшениці в довколишніх селах, створюючи штучний достаток на міському ринку. Іноді траплялося так, що для запобігання бунту пшеницю доставляли зовсім здалека. Такою самою нормою, як вживання білого хліба, мешканець міста вважав щоденне вживання м'яса – вживання м'яса менше, ніж тричі на тиждень, вважалось ознакою злиденності[6, с.52]. Водночас слід відмітити, що в традиціях Київської Русі білий хліб ніколи не відігравав подібного значення, а іноді взагалі поступався місцем житньому[8, с. 22].

З 70-х рр. XIII в. економічне зростання в Європі раптово припиняється. Аграрна експансія сповільнюється, площі оброблюваних земель скорочуються. Відступ полів породжений розумінням того, що досягнутий крайня межа; перейти її означає працювати даремно: валовий збір зерна вже і так занадто знизився внаслідок обробки непридатних земель. Таким чином на початку XIV ст. в Європі починається низка масштабних голодувань. Голод загострював відносини між селом та містом. Багаті і політично сильні міста залишалися найбільш захищеними під час подібних криз. В такі роки голодні селяни заповнювали вулиці міст. Щоб уникнути заколотів, міські общини вдавалися до роздачі грошей та продуктів. Проте іноді траплялося, що й городянам доводилося шукати їжу в селі[10, с. 67].

Низка голодувань дала підґрунтя для епідемії чуми, що вирувала з 1347 по 1351 рр. Послаблений голодом, організм менше пручався хворобі, перебіг епідемії був надзвичайно важким і фактично спустошив безліч міст та сіл, знищивши третину населення тодішньої Європи. Проблема голоду в котрий раз поставила

Європу перед питанням аграрного розвитку, кардинальної зміни підходів та розробки нових технологій – питання, які вирішувала епоха Великих географічних відкриттів.

Основу виробничого життя міста складали ремесла та домашні промисли. Ремісники, так само, як і селяни, були дрібними самостійними виробниками, однак менше залежали від землі. Тому ремесла розвивалися жвавіше од сільських промислів. Однак для міського виробника стримуючим фактором була цехова та міська організації.

Перші ремісничі цехи були однолітками самих міст та виникли ще у X ст.. Поява цехів була продиктована потребою захисту від феодалів та зовнішньої конкуренції. Вузкість ринку середньовічного міста та слабкий попит формували умови боротьби за існування. Тому цехи насамперед дбали за свою монополію на продукцію.

Цеховий майстер був водночас і виробником, і власником. Своє ремесло він, як правило, передавав у спадок дітям, тому багато поколінь ремісників користувалися тими ж інструментами й технологічними прийомами, що і їхні діди та прадіди. Нові спеціальності, які з'являлися у процесі виробництва, оформлялися в окремі цехи, тому в багатьох містах кількість цехів сягала десятків і сотень [1-5]. Подібний метод спадкової передачі інформації не міг не сприяти накопиченню харчових технологій. Найбільш довго цехову форму передачі знань можна було спостерігати у кондитерській галузі. Зокрема В Україні вона зберігалася фактично впродовж всього XIX ст..

Щоб продукція цехів не залежувалася в майстернях, спеціальні посадові особи, що суворо регламентували виробництво, стежили за високою якістю виробів. Подібне регламентування було покликане до життя необхідністю зберігати монополію. Наприклад, шанована особа пекаря могла вмиг бути позбавлена почту та засуджена на перебування в ямі з перегною, якщо випікає неякісний хліб. Проте ще більшої шкоди зазнавала репутація гільдії. Не зважаючи на це, однак, історія хлібопекарських технологій середньовіччя

пістрявіє яскравими прикладами фальсифікату, причиною якого було одне - бажання міщан споживати білий хліб. В цій тенденції зручно простежуються аналогії сьогодення – створення доступного розкошу, ерзац-продукту, що імітує справжній, недоступний. Водночас регламентування виробництва визначало його дрібний характер, перешкоджало одному майстрові шляхом розширення та здешевлення свого виробництва витіснити з ринку товарів інших виробників. Задля цього обмежувалася кількість учнів, заборонялася праця уночі та у святкові дні. Майстер не міг на власний розсуд знизити ціни на свої вироби, придбати понаднормові верстати і сировину тощо[1, с. 127].

До кінця XIV ст. цехова форма ремесла відіграла у Західній Європі прогресивну роль, адже вона сприяла (шляхом виділення нових цехів) поглибленню суспільного поділу праці, розширенню асортименту продукції та підвищенню її якості, удосконаленню виробничих прийомів, захищала ремісників від свавілля феодалів, пом'якшувала конкуренцію між майстрами та оберігала їх від конкуренції з "чужаками" — так би мовити, цивілізувала ремісниче виробництво[3, с.28]. До того ж, цехова організація не замкнулася у сфері самого виробництва. Цехи об'єднували городян у боротьбі з феодалними сеньйорами, брали участь в охороні міста, формували окремі бойові підрозділи.

Таким чином, роль міста у харчовій культурі Середньовіччя слід визначати, як фактор інтенсифікації загального розвитку. Місто виконувало комунікативну, інтегративну та накопичувальну функцію.

Формування в містах осередків вищої освіти – перших середньовічних університетів Болоньї, Сорбонни, Толедо сприяло розвитку природничих наук, загальним втіленням яких у середньовіччі була алхімія. Відкривалися основні закономірності, проводилися практичні дослідження, створювалися наукові школи, зокрема, медична школа в Салерно. В своїх пошуках науковці європейського середньовіччя поверталися до античних праць,

поєднуючи їх з прогресивним досвідом Сходу. Таким чином, завдяки клопіткій праці європейських університетів, було відроджену забуту з часів падіння Риму харчову науку. Яскравим свідченням цього є «Салернський кодекс про здоров'я», за авторством метра Салернської медичної школи Арнольда з Вілланови.

Найкращим прикладом імпорту технологій слугує історія спирту. Класичний арабський алембик (перегінний куб) разом із технологіями перегонки, потрапляє до рук італійських алхіміків XII століття. Намагаючись зарадити чудодійною «аква-вітою» під час епідемії чуми, європейські алхіміки надовго приводять до місцевої кухні важкий алкоголь, назавжди змінюючи харчову культуру Європи.

Торкаючись питання імпорту технологій, слід завжди пам'ятати просту сентенцію, що технологія буде імпортована лише тоді, коли суспільство вільне її сприйняти. Лише послідовне накопичення наукових знань першими університетами Європи зробило імпорт технологій Сходу можливим.

Якщо університети відповідали за теоретичну частину харчової науки, то практична належала ремісничим гільдіям. Формування ремісничих гільдій сприяло накопиченню професійного досвіду, розробці та вдосконаленню багатьох технологій, підвищенню контролю за якістю виробництва.

Встановлення контролю над посівними землями вело до форсованого розвитку агрономії. Загалом, акумуляція політичних, наукових, економічних можливостей міста заклала основи для появи нового суспільного ладу – буржуазних відносин, було зроблено перші кроки до промислового розвитку.

Список літератури.

1. Семенов, В.И. История средних веков: учебник для пединститутов//В.И. Семенов—М. Учпедгиз,1961г.—587с.
2. Смоляр, В.І. Історія харчування /В.І. Смоляр. – К.:Медицина України, 2006.- 351с.
3. Крижановська, О.О. Історія середніх віків:навчальний посібник// О.О. Крижановська, О.П, Крижановський—К. Либідь, 2004р.—365с.
4. Black, M. "Food and Cooking in Medeval Britain"// M. Black English Heritage,1985.—240р.
5. Ле Гофф, Жак Цивилізація середньовекового запада//Жак Ле Гофф, пер. с. фр. —М., изд. груп. Прогресс-Академия, 1992г.—213с.
6. Adamson, M.W. Food in Medieval Times// Melitta Weiss Adamson—L. Greenwood Publishing Group, 2004—256р.
7. Виолент, Ле Дюк Жизнь и развлечения в средние века //Ле Дюк Виолент—СПб, Изд-во Евразия, 1997г.—384с.
8. Артюх Л. Ф. Їжа та харчування в Київській Русі // Етнографія Києва і Київщини: традиції й сучасність. — К., 1986.
9. Woolgar, C. M. Food in the Middle Ages, / C. M., Woolgar// Journal of Medieval History—2010—№ 36 – p.1-19
- 10.Массимо, М. Голод и изобилие: История питания в Европе./М. Массимо—Санкт-Петербург:изд-во Александрия, 2009г.—269 с.
- 11.Похлебкин, В. В. Национальные кухни наших народов./ В. Похлебкин—М.:Центрполиграф, 2004.—267с.
12. Мулен, Л. Повседневная жизнь средневековых монахов Западной Европы./Лео Мулен—М.: Молодая гвардия, 2002.—352с.
- 13.Філатов, О.К. Гуманитас. Humanitas. Том III. История российской пищевой промышленности: учебно-практическое пособие. Второе издание. /О.К. Філатов— М.: МГУТУ, 2006. —272 с.

Левицкая Н.Н., Коцюбанская О.О. Средневековый город как инициатор развития пищевых технологий

В данной статье рассматривается роль средневекового города как катализатор развития пищевых технологий и колыбели пищевой промышленности. Выделены основные факторы развития, проанализирована роль городов в трансформации и экспорте пищевых технологий. Отдельный акцент сделан на формировании городской пищевой культуры как элемента глобализационных процессов в средневековье.

Ключевые слова: *пищевые технологии, римская пищевая система, ремесленные гильдии, университет, технология спирта, городская инфраструктура*

Nadiia Levitska, Olga Kotcubanska Medieval city as an initiator of food technology's development

This paper is devoted to the role of the medieval city as a catalyst for the development of food technologies and the cradle of the food industry. The basic factors of development and the role of cities in transformation and export of food technologies were subscribed. A special focus is made on the formation of urban food culture as an element of the globalization processes in the Middle Ages.

Key words: *food technology, Roman food system, craft guild, the university, the technology of alcohol, urban infrastructure*