

про сліди війни, й чи збереглися ще десь залишки зруйнованих артобстрілами будинків, нам відповіли, що глава Чеченської республіки Рамзан Кадіров з цього приводу дуже чітко висловив свою позицію: "Щоб не одна подряпина не нагадувала нам про війну...".

Звичайно, щоб розповісти про всі нюанси нашої чеченської експедиції, потрібно було б видати окрему книжечку. Згадуючи про неї, мені стає зрозуміло, чому свого часу багато письменників та поетів ХІХ ст., котрим за молодого віку довелося воювати на Кавказі, почали писати. Мабуть той хто побував там просто не міг не написати про цю країну та її народ.

Поверталися додому ми у тому ж складі, з тим же водієм-джигітом і знову у супроводі поліцейської машини з мигалками. Чечня, мабуть, надовго залишиться у пам'яті як одна з найяскравіших пошукових експедицій.

*Short article is devoted to the work of the author within the archaeological site locations battles of World War II on the territory of the Chechen Republic (Russia) in autumn 2013*

*Keywords: Chechnya, the battle for the Caucasus, searching, archaeological excavation, exhumation.*

Коваленко Ю. А.

### **ПОЕЗДКА В ЧЕЧНЮ**

*Сообщение касается научной работы автора во время археологических раскопок мест боев периода Второй мировой войны на территории Чеченской Республики (Россия) осенью 2013 г.*

*Ключевые слова: Чечня, битва за Кавказ, поисковая работа, археологические раскопки, эксгумация.*

© Коваленко Ю. О.

*Стаття надійшла до редколегії 20. 05. 2014 р.*

УДК 94(410)"1485/1603"

Самойлова И. В.

### **АНАЛИЗ ТРАКТАТА У. ГАРРИСОНА "ОПИСАНИЕ АНГЛИИ"**

*В статье проведен анализ нарративного источника о системе питания англичан во второй половине XVI века. Отмечается продовольственное положение страны в рассматриваемый период, дается краткая характеристика личности Елизаветы I Тюдор и оценка ее политической деятельности. Королеве в наследство достался вопрос, связанный с постоянным обеспечением продовольствием населения. Голод часто посещал Европу в интересующий нас период и потому снабжение населения продуктами питания было одним из важных вопросов, от решения которого зависило стабильное положение в стране. Автор приводит сведения о рационе питания, как дворянства, так и беднейших слоев населения. Отмечает разновидность меню каждого социального слоя. Приводятся примеры различных приготовляемых блюд, виды мяса птиц, а также дается характеристика разным видам зерна и хлеба из него выпекавшегося.*

*Ключевые слова: продовольственный кризис, продовольственная политика, Елизавета I Тюдор, система питания, зерно, рыба, мясо, крестьянство, буржуазия, дворянство.*

История Англии XVI века - это история интенсивного разрушения феодальных и развития капиталистических отношений. На наш взгляд это наиболее интересный период истории страны. В результате многолетней династической борьбы между Йорками и Ланкастерами государственные институты Англии находились в плачевном состоянии. Королевская власть утратила свои сильные политические позиции. Перед Тюдорами возникла сложная задача – укрепление королевской власти. И необходимо отметить, что первые представители этой династии успешно справлялись с поставленными целями. В 1558 г. к власти пришла Елизавета I – в годы ее правления английский абсолютизм достиг своего

апогея. "Она должна была погибнуть от топора палача или яда убийцы – но не погибла... Она могла быть счастлива. Могла стать женой и матерью. Она предпочла иной жребий... Она стала первой из королев мира. Она водила армии и плела международные интриги. Она была лучшей. Умнейшей. Сильнейшей. Ибо нет силы сильнее той, что дается страданием. Она – Елизавета I Английская. Елизавета Великая" [4]. Эта женщина, несомненно, была незаурядной личностью, правительницей. Ей удалось довести до совершенства политику лавирования между феодальным дворянством, буржуазно-дворянским лагерем и беднейшими слоями населениями. По наследству ей досталось решение одной из приоритетных задач, а именно обеспечение продовольствием населения. Плохой урожай, нехватка продовольствия – это те "призраки", которые часто посещали Европу в рассматриваемый нами период. Англия не была исключением. Продовольственный кризис налагал определенный отпечаток на весь общественный уклад жизни. От того как правительство справится с очередным кризисом зависела экономическая и, прежде всего, социальная стабильность в государстве, общественный порядок. "Средневековый запад – прежде всего мир голода" [3, с. 197].

Подавляющая часть населения более половины того, что она производила или зарабатывала, потребляла или тратила на приобретение продуктов питания. Для того, чтобы показать насколько важно было для англичан хорошо питаться, насколько развит был культ еды мы приводим в статье данные из нарративного источника, автором которого является У. Гаррисон. Современник того времени, приводя различные сведения о системе питания, на наглядном примере показывает, что снижение объемов потребления пищи могли мгновенно привести к социальному взрыву в стране. Забегая вперед, отметим, что главным результатом политики Елизаветы I Тюдор, благодаря тотальному государственному контролю над всеми сферами производственной и торговой жизнью населения, стало сохранение относительного стабильного продовольственного положения в королевстве и отсутствие повсеместного голодомора и крупных социальных бунтов. Но это уже другая тема исследования.

Итак, англичане всегда ели много и пища у них была достаточно разнообразной [1, с. 123-144]. Англия является северным государством и, как отмечает У. Гаррисон, "для поддержания жизненных сил организма населению требуется намного больше продуктов питания, чем жителям южных стран" [1, с. 123-144]. Следует отметить, что традициям в питании англичане так же строго следовали, как и во всем остальном. Гаррисон при описании различных аспектов жизни англичан любил делать исторические экскурсы. Так он писал, что еще до завоевания Британии римлянами главным продуктом питания для населения туманного Альбиона являлось молоко. "Прежде чем католики нашли и узнали путь к нашей стране, наши предшественники усиленно употребляли в пищу молоко, ибо оно было в избытке на этом островке, поскольку главные усилия были потрачены на организацию пастбищ, как основной источник кормления животных" [1, с. 124]. В исследуемый нами период молоко также употреблялось в таких количествах, что создавало проблемы со снабжением. В Лондоне его потребление возрастало каждую зиму, когда все богатые семьи пребывали в столицу [2, с. 220]. К началу XVI века коровье молоко завоевало большую популярность, так как подоить одну корову было легче, чем 10 коз, хотя количество молока получалось одинаковое. Интересно, что молоко, масло и сыр, которые изготавливались из молока, как, на пример, и яйца, именовали "белым мясом". В больших поместьях из молока делали сливки, творог, мягкий сыр и масло для господ, а оставшуюся сыворотку и пахту пускали на изготовление твердого сыра для прислуги и работников. Такой сыр иногда получался настолько твердым, что приходилось его

отмачивать или отбивать куски молотком. В состоятельных семьях считалось, что свежее молоко полагается пить только детям и старикам. Масло считалось вредным для взрослых, если употреблять его после полудня, хотя детям масло давали и на завтрак, и на ужин [1, с. 125]. Поэтому понятно, что корова для крестьянина была жизненно важным источником питания, ибо она давала творог, молочную сыворотку, масло. Хлеб и твердый сыр из снятого молока могли храниться на протяжении всей зимы, и составляли основные продукты питания для крестьянина, работающего в поле.

Позднее в рацион стали включать и мясо (свинина, баранина, оленина), а также рыбу [1, с. 126]. При этом автор полагает, что все перечисленные продукты питания продавались по достаточно умеренным ценам и, следовательно, были доступны широким слоям населения, и даже малоимущим.

Интересно, что "класс имущих" в добавлении ко всему перечисленному использовал в основном мясо дикой или домашней птицы. Как известно домашняя птица в давние времена считалась исключительно собственностью "Нормандских королей и знати". Браконьеры жестоко наказывались нанесением увечья или смертной казнью. Пернатая и водная дичь были широко распространены в качестве продуктов питания, в особенности среди духовенства, которым разрешалось, есть только мясо "двуногих" животных, а данный вид продукта показывал состоятельность того, кто употреблял его в пищу [1, с. 127]. Помимо соколиной охоты на дичь, аристократы часто нанимали специально обученного птицелова или же договаривались о поставке дичи с местным торговцем. Нередко держали собственные голубятню и птичник для разведения фазанов, куропаток, кур, уток и гусей, которых специально откармливали. Крестьяне тоже держали кур и, кроме того, нередко охотились на диких птиц. На пирах или празднествах, как отметил У. Гаррисон, например, подавали лебедя или павлина, украшая им центральную часть стола для почетных гостей [1, с. 130]. Еще одним праздничным блюдом было мясо дрофы. Откармливаемые для подобных торжеств птицы весили до 11-12 кг – при таком весе они едва могли летать. Среди других распространенных видов дичи был журавль, цапля обыкновенная (в основном молодые особи), белая цапля, чайка, черный дрозд (самая дорогая из "малых птиц"). Блюда из птиц готовили во всех зажиточных домах, как миряне, так и духовенство. По сведениям У. Гаррисона за праздничным столом подавали не менее 20 блюд из различных птиц.

Разведение крупного рогатого скота, по мнению автора трактата, было не так популярно. Коз держали исключительно как источник молока и мяса. Баранина была вторым по популярности мясом после говядины, но и говядина и баранина ("красное мясо") уступали "белому мясу" - телятине и козлятине, из которых получалось более сытное жаркое. Поросянок был "резервным запасом" каждого крестьянина, поскольку он сам мог добывать себе корм в лесу на протяжении всего года и мог сам себя защитить от врагов. Домашние свиньи больше походили на диких кабанов, однако их мясо, подходило для засолки или для приготовления бекона – весь мясной запас бедняка на зиму. Как пишет У. Гаррисон, из внутренностей готовили кровяной пудинг и кровяную колбасу, а сало употребляли, намазывая на хлеб, или как жир для приготовления пищи [1, с. 140].

В отличие от свиней, коровы и козы не могли прокормить себя зимой, поэтому корм для этого вида скота был постоянной проблемой, которая вставала не только каждую зиму, но и в период неурожайных лет на травы, как перед малоимущими крестьянами, так и перед дворянами. Следовательно, скотину выращивали до зимы, а зимой пускали на убой, за

исключением племенных животных и дойных коров и овец. Коровьи бока, козы и бараны окорока шли на засолку и копчение, как и свинина. Свежая молодая баранина использовалась для жарки, более старую обычно отваривали. Взрослые животные в те времена были соответственно меньше размером, и давали гораздо меньше мяса, чем современные специально выведенные и откормленные породы домашнего скота.

Мясо ели, запивая огромным количеством вина, которое всегда было в избытке, а лучшими сортами считались "бордо", "белое", "красное", "мускатное". По мнению Гаррисона, ни в одной стране мира не было такого запаса вина как в Англии. "Приблизительно 56 сортов различного вина, согласно числу областей, из которых оно доставляется, а также 30 видов из Италии, Испании. Причем вино было самого лучшего качества, особенно на столах у духовенства, ибо торговец считал, что, продав духовному лицу, напиток худшего сорта его душа попадет в ад" [1, с. 128].

Основным продуктом питания "неблагородных" сословий оставался хлеб, хотя в зависимости от района страны варьировались виды зерна для его изготовления. Качество хлеба также зависело, как правило, и от дохода семьи. Самый мягкий и белый хлеб получался из пшеницы, которую, как отмечено выше, выращивали на хорошо вспаханной и удобренной почве, что естественно было по средствам только владельцу поместья, хозяину больших земельных угодий. Самый распространенный вид хлеба выпекался из смеси озимой пшеницы с рожью. Темный хлеб пекли только из ржаной муки [2, с. 144]. Хлеб из ячменя и овса был больше распространен на севере Англии, где как отмечалось климат более холодный и сырой. Часто в муку добавляли незерновые растения, особенно в годы неурожая. Бобы, горох и даже желуди становились компонентами дешевых сортов хлеба. Естественно, что на столах ремесленников или квалифицированных рабочих находился самый дешевый хлеб, а во время голода и неурожая бедняки довольствовались хлебом из фасоли или овса. У. Гаррисон приводит несколько видов хлеба, который покупался, и на который варьировалась цена в зависимости от материального положения покупателя. Существовало несколько сортов хлеба, изготовленного из пшеницы. Хлебом лучшего качества считался тот, который выпекался из дважды или трижды просеянной муки и назывался он "раунемайн", затем шел хлеб из тщательно просеянной муки – "wastel". Далее автор трактата упоминает об "обманном хлебе", он был сделан из желтоватой пшеницы, и цвет его был серым [1, с. 133].

Понятно, что дворяне и торговцы питались исключительно белым хлебом. Кроме того, существовал еще и "коричневый хлеб": хлеб из цельной пшеницы, из которой выбиралась пшеница крупного помола; "черный хлеб" содержал наряду с мукой шелуху от зерен, затем шел хлеб из смеси пшеницы и ржи, а также использовался хлеб, компонентами которого были горох, фасоль, а также любые зерновые какие имелись в наличии. Соответственно эти сорта хлеба предназначались исключительно для неимущих и бедных людей. Интересно, что представители более состоятельных сословий употребляли черный хлеб, то есть хлеб из ржаной муки, главным образом, в качестве тарелок – тренчеров. Большие буханки хлеба, обычно выпеченные дня четыре назад, нарезались крупными ломтями, в середине ломтя делали небольшое углубление, в которое затем клали еду. Обед простого человека состоял из одного или двух таких тренчеров, знатному вельможе подавали целую стопку. После обеда тренчеры собирали в корзину и раздавали беднякам [1, с. 134].

Совершая в очередной раз экскурс в историческое прошлое страны, Гаррисон отметил, что во времена существования старой "Северной Британии" в еде соблюдалась большая

умеренность. Так, например, во время различных войн, которые Англия вела со своими соседями, мирное население ограничивало себя в питании, то есть соблюдало определенную диету, так как продукты питания отправлялись воинам. Сами воины также могли воздерживаться в еде, если, как пишет автор, они находились "в засаде или не могли получить пищу из-за своего нахождения в трясине или болотах, которых было так много в Западной Европе". В этом случае для солдат основными продуктами питания становились фасоль, различные травы и корни [1, с. 125].

Таким образом, на основе данных трактата У. Гаррисона, специальной литературы мы видим, что в то время англичане в зависимости от своего достатка питались как сельскохозяйственными продуктами, так и животноводческими, а также рыбой. Очевидно, социальные низы в большей мере питались все же сельскохозяйственными продуктами и рыбой, причем и здесь была определенная градация: различалось качество хлеба. Он мог быть высшего и среднего уровней. Видимо в рационе зажиточных слоев населения, в том числе дворянства, преобладали мясомолочные продукты, рыба, заморские вина. Следует отметить, что рыба была вполне доступна по цене и простым горожанам и крестьянам.

Региональная специфика сельского хозяйства отразилась и на рационе питания англичан всех сословий. В первую очередь это проявилось в употребляемых блюдах. То есть те продукты сельскохозяйственного производства, на которых специализировался данный регион, были ежедневно на столах, в то время как ввозимые продукты питания из других графств или даже покупаемые за пределами Англии могли позволить себе лишь зажиточные слои населения.

Следует отметить, что в периоды продовольственного кризиса, когда сокращается в целом объем потребляемой пищи, а в особенности хлеба, беднота переходила на употребление изделий, приготовленных не только из второсортной муки, но даже и из испорченного зерна, потребляя, таким образом, фальсифицированный по существу хлеб.

1. Harrison W. Description of England / Harrison W. - N.-Y., 1968.
2. Бродель Ф. Материальная цивилизация, экономика и капитализм, XV - XVIII вв. / Бродель Ф. - Т. I. Структуры повседневности: возможное и невозможное. - М.: Прогресс, 1986. - 623 с.
3. Ле Гофф Ж. Цивилизация средневекового Запада / Ле Гофф Ж. - М.: Прогресс-Академия, 1992. - 376 с.
4. Эрикссон К. Елизавета I. / Эрикссон К. - М.: АСТ, 2008. - 512 с.

*In the second half of the twentieth century historical science on the object, the methodological level has undergone a fundamental transformation. In France, to a lesser extent in Germany, Russia and Ukraine today's emerging trend of historical study that examines the problems of everyday life from the era of the ancient world to the present. This paper analyzes the information potential of a medieval treatise "Description of England" William Harrison of the study of the diet of the English elite and ordinary people.*

*It should be noted that Europeans began more or less systematically Eat in the second half of the twentieth century. In the Middle Ages and the early modern period was characterized by systematic crop failures that conditioned by the low level of agricultural technology and the whims of nature. French Peasant and War Jacquerie by T. Munzer were provoked by hunger. Queen Elizabeth I pursued a policy of state regulate the distribution of food to prevent a social explosion. It is clear that the diet of the British elite and ordinary people was efficiently diversified.*

*In article the analysis narrative source about the power supply system of Englishmen in second half XVI centuries is given. Food policy in the country during the considered period is marked, the short characteristic of person Elizabeth I Tudor and an estimation of its political activity is given. The queen in the inheritance managed a question connected with constant maintenance by the foodstuffs of the population. Hunger often visited Europe during the period interesting us and consequently supply of the population by a foodstuff is one of the important questions on which decision stable position in the country depends. The author results data on a food allowance, both nobility, and the poorest levels of population. Marks a version of the menu of each social stratum. Examples of a version of prepared dishes, versions of meat of birds are resulted, and also the characteristic is given to various kinds of grain and bread from it baked.*

*While basic consumed produce of peasants and townspeople comprised bread and hard cheese (easy to store), the scope of powers for aristocracy in this area was unlimited. Rich Britons vastly ate so called "white meat", such as cow's*

*milk, butter, cheese and eggs. It is worth mentioning that milk was drunk by children and old people, and butter was considered harmful for an adult person. It goes without saying that the sign of wealth was presence of a great amount of meat dishes on the table. Usually, people tried to cook dishes out of veal and goat meat. Mutton and pork were consumed much more rarely.*

*It was conditioned by the fact that pigs were able to feed themselves during wintertime, while big and small cattle needed stocking hay for winter, therefore in autumn it was killed vastly. The Englishmen used pork for making bacon, pudding and black pudding. Among the island aristocracy poultry, such as bustard, crane, and blackbird, was in great demand. Meat courses were washed down with wine, which was of different sorts like "Bordeaux", "White", "Red", and "Muscat" ones. A great amount of wines was brought in from Spain and Italy.*

*Keywords: food crisis, the food policy, Elizabeth I Tudor, the power supply system, grain, fish, meat, peasantry, bourgeoisie, nobility.*

1. Harrison W. Description of England / Harrison W. - N.-Y., 1968.
2. Brodel' F. Material'naya tsivilizatsiya, ekonomika i kapitalizm, XV - XVIII vv. / Brodel' F. - Т. I. Struktury povsednevnosti: vozmozhnoe i nevozmozhnoe. - М.: Progress, 1986. - 623 s.
3. Le Goff Zh. Tsivilizatsiya srednevekovogo Zapada / Le Goff Zh. - М.: Progress-Akademiya, 1992. - 376 s.
4. Erikson K. Elizaveta I. / Erikson K. - М.: AST, 2008. - 512 s.

Самойлова І. В.

### **АНАЛІЗ ТРАКТАТУ У. ГАРРІСОНА "ОПИС АНГЛІЇ"**

*У другій половині ХХ століття історична наука на предметному, методологічному рівні зазнала кардинальної трансформації. У Франції, меншою мірою у Німеччині, сучасній Росії та Україні формується напрямок історичних студій, який вивчає проблеми повсякденного життя людини від епохи стародавнього світу до сучасності. У даній статті проаналізовано інформаційний потенціал середньовічного трактату "Опис Англії" У. Гаррісона з питання вивчення раціону англійської еліти та простих людей.*

*Слід зазначити, що європейці почали більш-менш системно харчуватися у другій половині ХХ століття. Для епохи середньовіччя та ранньомодерної доби були притаманні системні неврожаї, що обумовлювалися низьким рівнем агротехніки та примхами природи. Французька Жакерія та Селянська війна Т. Мюнцера були спровоковані саме голодом. Англійська королева Єлизавета I проводила політику державного регулювання розподілу харчів для унеможливлення соціального вибуху.*

*Зрозуміло, що раціон британської еліти та простих людей якісно різнився. Якщо основу споживання селян та містян складав хліб та твердий сир (добре зберігався), то можливості аристократії у цій сфері були безмежними. Заможні британці інтенсивно вживали "біле м'ясо": коров'яче молоко, масло, сир та яйця. Слід враховувати, що молоко вживали діти та старці, а масло вважалось шкідливим для дорослої людини. Зрозуміло, що ознакою багатства була наявність великої кількості страв із м'яса. Зазвичай, намагалися готувати страви із телятини та козятини. Баранина та свинина споживалася значно рідше. Це зумовлювалося тим, що свині могли себе прогодувати упродовж зими. У той час як для великої та дрібної рогатої худоби на зиму потрібно заготовляти сіно, тому її восени інтенсивно різали. Із свинини англійці робили бекон, пудинг та кров'янку. Серед острівної аристократії великим попитом користувалося м'ясо птиці: дрофа, журавля, чорного дрозда. М'ясні страви запивалися вином, яке було різних сортів: "бордо", "біле", "червоне", "мускатне". Велика кількість вин завозилися із Іспанії та Італії*

*Ключові слова: продовольча криза, продовольча політика, Єлизавета I Тюдор, система харчування, зерно, риба, м'ясо, селянство, буржуазія, дворянство.*

© Самойлова І. В.

Стаття надійшла до редколегії 19. 03. 2014 р.