

тексту у *другому реєстрі*, набором ієрогліфічних знаків й текстовими варіаціями. Стели «Раннього проголошення» стали першою публічною заявою про встановлення в країні нової ідеології та реформи царської влади.

Список використаних джерел

1. Перепелкин Ю. Я. Переворот Амен–Хотпа IV. – Ч. I, Кн. I–II / Ю. Я. Перепелкин. – Москва: Наука, 1967. – 295 + 296 с. // Perepelkin Ju. Ja. Perevorot Amen–Hotpa IV. – Ch. I, Kn. I–II / Ju. Ja. Perepelkin. – Moskva: Nauka, 1967. – 295 + 296 s.
2. Daressy G. Tombeaux et steles–limites de Hagi–Qandil / G. Daressy // Recueil de Travaux relatifs a la philologie et a l'archeologie egyptiennes et assyriennes. – Paris, 1893. – P.36–62.
3. Davies N. de G. The Rock Tombs of El–Amarna. Part V: Smaller tombs and boundary stelae / N. de G. Davies. – London, 1908. – 36 p. + XLIV pl.
4. Kemp B. J. The city of Akhenaten and Nefertiti: Amarna and its people / B. J. Kemp. – London, 2012. – 320 p.
5. Manniche L. Musical instruments from the tomb of Tutankhamun. – Oxford, 1976. – 115 p.
6. Manniche L. The cultic significance of the sistrum in the Amarna Period / L. Manniche // Egyptian culture and society. Studies in honour of Naguib Kanawati. – London, 2010. – P.13–26.
7. Murnane W. J., van Siclen III C.C The Boundary Stelae of Akhenaten / W. Murnane, C. C. van Siclen III. – London – New York: Kegan Paul International, 1993. – 227 p. + 32 pl.
8. Petrie W. M. F. Tell el Amarna / W. M. F. Petrie, A. H. Sayce, F. Griffith, F. Lloyd, F. C. J. Spurrell. – London: Methuen & Co., 1894. – 45 p. + 42 pl.
9. Reeves N. New Light on Kiya from texts in the British Museum / N. Reeves // The Journal of Egyptian Archaeology. – 1988. – Vol.74. – P.91–101.
10. Wilkinson J. G. Topography of Thebes and General view of Egypt / J. G. Wilkinson. – London: John Murray, Albemarle street, 1835. – 595 p.
11. Wiedemann A. Ägyptische Geschichte. – Gotha. Friedrich Andreas Perthes, 1884. – 480 p.

Zapletnyuk O. A., graduate student of the history of the Ancient Middle East and the Faculty of History, Kyiv National University Taras Shevchenko (Ukraine, Kyiv), dgadefra@mail.ru

Comparative characteristics and stylistic differences of Boundary Stelae of «Early Proclamation»

This article presents general comparative characteristics of the iconography, the structure and location of the hieroglyphic text on three boundary stelae of Early proclamation (K, X and M), which were established in the fifth year of the reign of the pharaoh Akhenaten (1353–1336 BC). The main attention is paid to the study of distinctive features, especially the iconography and the role of Boundary Stelae in the formation of a new state ideology.

Keywords: Egypt, Akhenaten, Boundary Stelae, religion revolution, hieroglyphic texts, sistrum.

Zapletnyuk O. A., аспірантка кафедри історії Древнього Востока і середніх віків історичного факультета, Київський національний університет ім. Тараса Шевченка (Україна, Київ), dgadefra@mail.ru

Сравнительная характеристика и стилистические отличия пограничных стел «Раннего провозглашения»

Изложена общая сравнительная характеристика иконографии, структуры и расположения иероглифического текста трех пограничных стел «Раннего провозглашения» (К, X и М), которые были установлены на пятом году правления фараона Эхнатона (1353–1336 гг. до Р.Х.). Значительное внимание уделяется изучению отличительных черт, особенностей иконографии и роли пограничных стел в формировании новой государственной идеологии.

Ключевые слова: Египет, Эхнатон, Пограничные стелы, религиозная революция, иероглифический текст, систр.

УДК 94(4)«0375/1492»:334.782:664

Левицька Н. М., доктор історичних наук, професор, завідувач кафедри українознавства, Національний університет харчових технологій (Україна, Київ), nadejda_ist@ukr.net

Коцюбанська О. О., кандидат історичних наук, доцент кафедри українознавства, Національний університет харчових технологій (Україна, Київ), tandemind@ukr.net

СЕРЕДНЬОВІЧНЕ МІСТО ЯК РУШІЙНА СИЛА РОЗВИТКУ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Показано роль міст як рушійної сили розвитку харчових технологій та коліски харчової промисловості. Виділено основні фактори розвитку, проаналізовано роль міст у трансформації та експорті харчових технологій. Окремий акцент зроблено на формування міської харчової культури як елементу глобалізаційних процесів у середньовіччі.

Метою нашого дослідження є визначення ролі середньовічного міста у загальному механізмі дифузії харчових технологій та народження харчової промисловості. У конкурентній боротьбі за споживача міста активно впроваджували новачки, оновлюючи та розвиваючи харчову культуру країни. Водночас вироблення спільної міської харчової культури поступово уніфікувало європейську кухню.

Ключові слова: харчові технології, римська харчова система, ремісничі гільдії, університет, технологія спирту, міська інфраструктура.

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 зародилися у містах–республіках Італії, вихід за допомогою Магдебурзького права за межі феодального свавілля, розвиток університетів, і як, наслідок, зростання правової культури, науки та мистецтв були мостом до Нового часу. У вирі загального розвитку середньовічні міста стали коліскою харчових технологій та харчової промисловості. Саме у містах спритність кухаря перетворилася у ремесло, ремесло – у 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 праці: «Food in Medieval times» М. Адамсона, «Food in the Middle Ages» С. Вулгар, «Їжа та харчування в Київській Русі» В. Артох. Великою узагальнюючою працею є монографія Масімо Монтанарі «Голод і изобилие», де встановлюються закономірності взаємодії місто–село у побудові урбанізованої харчової системи.

Європейське середньовічне суспільство виникло внаслідок 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 та 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 ж 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, збиральництво та рибальство. Свійську худобу (здебільшого це були свині), випасали прямо в лісах. 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].

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

У певному розумінні зіткнення варварської та римської харчової системи було також 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 відповідала вимогам мегаполісу. Продукти поділяються не за категоріями продуктів, а за якістю. Згодом аналогічний поділ ми зустрінемо уже на шляху упромисловлення Європи, на межі XVIII–XIX століть. Матрос та лорд споживали портвейн, однак якість у них різна. У Римі з'являються і перші соціальні продукти – продукти, основні характеристики яких доступність та кількість, але не якість – жebraцький 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 предмети 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 виноробні традиції. Не дивно, що одним з центрів виноробства стає Франція. Виноробські традиції не переривалися тут з часів Риму, а авіньонське полонення пап стало додатковим фактором. Розвиток монастирського виноробства надзвичайно розширив та урізноманітнив географію вин [12, с. 57].

Для другого основного продукту середземноморської тріади – білого хліба – шлях був важчий. Землеробство Раннього Середньовіччя тяжіло до варварської системи, носило екстенсивний характер. Послідовне розширення посівних площ згодом втілювалося у змагання за володіння лісовими масивами [10, с. 135]. У міру демографічного зростання та скорочення необроблених земель боротьба ставала все більш лютою. У такий спосіб

право розпоряджатися лісовими масивами автоматично перейшло до найбільш сильних соціальних верств, а найслабші виявилися обділеними. Не остання роль у цій боротьбі належала містам.

У праці Массімо Монтанарі та Ж. Ле Гоффа зазначається стрижнева роль міста у координації управління; навколо нього оберталася не лише політичне, а й економічне життя всієї держави. Місто мало найбільшу кількість та найширший асортимент продуктів: сільськогосподарська продукція стікалася у місто як у сеньйорію, решта видів продовольства надходила із торгівлею; вони скупчувалися на складах найбільших власників, але здебільшого надходили на ринок. Продовольча політика була найважливішою складовою суспільної діяльності міста. Європейське село довгий час жило, спираючись на інші орієнтири: сільську громаду, двори сеньйорів, місцеві абатства та церкви.

Аграрний підйом IX–XI ст. супроводжувався новим розквітом ринкової торгівлі, в основному локальної: села, замки, монастирі стали центрами поновленого обміну. У динамічно розвинених районах, на кшталт Італії та Фландрії, це явище набуло яскраво вираженого урбаністичного характеру, 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 усіх жителів – цінності естетичні, культурні, духовні. Але благополуччя міста залежало від оточуючих земель. Навіть міста, що більше інших збагатилися за рахунок торгівлі (Гент, Брюгге, Флоренція), засновували свою могутність на сільській околиці [10, с. 47]. Між містами та сільською околицею поступово встановилися складні стосунки. На перший погляд міський вплив був сприятливим для населення сіл. Але околиці експлуатувалися містом, що перетворилося на своєрідну сеньйорію. Міська сеньйорія експлуатувала сільську околицю економічно, встановлюючи демпінгові ціни на зерно, шерсть, молочні продукти, що призначалися для постачання міста, його ремесла та торгівлі. Також місто нав'язувало околиці свої товари, часто виступаючи лише у ролі посередника: наприклад, місто зобов'язувало селян купувати сіль у встановлених кількостях і за фіксованою завищеною ціною, що означало виникнення нового податку [5, с. 30]. Міста розвивали сільське ремесла, повністю утримуючи їх під своїм контролем. Досить швидко вони почали побоюватися селян, обмежуючи вхід до міста.

Законодавче втручання міської влади (одиничні приписи, офіційні статuti) поширюється на всі етапи виробничого процесу: здійснюється нагляд за 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 у життя села знаходять відображення і в договорах, які землевласники у приватному порядку укладають з місцевими селянами. Детально розписуються польові роботи: скільки разів і в який час орати поле; якою кількістю гною удобрити; які рослини культивувати.

Саме завдяки активному втручанню міста знов з'являються агрономічні праці, явище, фактично забуте з римських часів. Проте, так як ці трактати орієнтовані на грошові інтереси міст, основною темою 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 у 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 у традиціях Київської Русі білий хліб ніколи не відігравав подібного значення, а іноді взагалі поступався місцем житньому [8, с. 22].

З 70–х рр. XIII ст. економічне зростання в Європі припиняється. Аграрна експансія сповільнюється, площі оброблюваних земель скорочуються. Розширення посівних площ досягло крайньої межі і вже не приносить адекватних врожаїв. Врешті–решт стає зрозумілим, що обробка непридатних земель лише знижує валовий збір зерна і жодним чином його не поліпшує. В той самий час демографічне зростання, забезпечене роками умовного достатку, дається взнаки. Таким чином, на початку XIV ст. в Європі почалася низка масштабних голодувань. Голод загострював відносини між селом та містом. Багаті й політично сильні міста були захищеними під час подібних криз. У 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 1347–1351 рр. Послаблений голодом, організм менше пручався хворобі, перебіг епідемії був надзвичайно важким і фактично спустошив безліч міст і сіл, знищивши третину населення тодішньої Європи. Проблема голоду вкотре 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 від сільських промислів. Однак, для міського виробника стримуючим фактором була цехова та міська організації.

Перші ремісничі цехи датуються X ст. Вузкість ринку середньовічного міста та слабкий попит формували умови боротьби за існування. Одночасно поява цехів була втіленою потребою захисту від феодалів та зовнішньої конкуренції. 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 [3, с. 48]. 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 протягом усього 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, слід зазначити, що історія хлібопекарських технологій середньовіччя пістрявіє прикладами фальсифікату, причиною якого було одне – бажання міщан споживати білий хліб. У цій тенденції зручно простежуються аналогії сьогодення – створення доступної розкіші, 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 чужинцями [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. У своїх пошуках науковці європейського середньовіччя поверталися до античних праць, поєднуючи їх з прогресивним досвідом Сходу. Таким чином, завдяки клопіткій праці європейських університетів, було відроджено 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 готове її сприйняти. Лише послідовне накопичення наукових знань першими університетами Європи зробило імпорту 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.

Отже, роль міста у розвитку харчових технологій була вирішальною. Тяглість традицій, обмін науковою та практичною інформацією та загалом наявність порівняно широкого асортименту продукції, який гарантували торгівля та сеньйоральні відносини із сільською околицею, інтенсифікували процеси розвитку харчових технологій. В конкурентній боротьбі за споживача міста активно впроваджували новачки, оновлюючи та розвиваючи харчову культуру країни. Водночас вироблення спільної міської харчової культури поступово уніфікувало європейську кухню.

Список використаних джерел

1. Семенов В. И. История средних веков: учебник для пединститутов / В. И. Семенов. – М.: Учпедгиз, 1961. – 587 с.
2. Смоляр В. І. Історія харчування / В. І. Смоляр. – К.: Медицина України, 2006. – 351 с.
3. Крижановська О. О. Історія середніх віків: навчальний посібник / О. О. Крижановська, О. П. Крижановський. – К.: Либідь, 2004. – 365 с.
4. Black M. «Food and Cooking in Medieval Britain» / M. Black English Heritage, 1985. – 240 p.
5. Ле Гофф Жак. Цивілізація середньовікового заходу / Жак Ле Гофф, пер. с. фр. – М.: изд. групп. Прогресс-Академия, 1992. – 213 с.
6. Adamson M. W. Food in Medieval Times / Melitta Weiss Adamson. – L. Greenwood Publishing Group, 2004. – 256 p.
7. Виолент Ле Дюк. Жизнь и развлечения в средние века / Ле Дюк Виолент. – СПб.: Изд-во Евразия, 1997. – 384 с.
8. Артюх Л. Ф. Їжа та харчування в Київській Русі / Л. Ф. Артюх // Етнографія Києва і Київщини: традиції й сучасність. – К., 1986. – 58 с.
9. Woolgar C. M. Food in the Middle Ages / C. M. Woolgar // Journal of Medieval History. – 2010. – №36. – P.1–19.
10. Монтанари М. Голод и изобилие: История питания в Европе / М. Монтанари. – Санкт-Петербург: изд-во Александрия, 2009. – 269 с.
11. Похлебкин В. В. Национальные кухни наших народов / В. Похлебкин. – М.: Центрполиграф, 2004. – 267 с.
12. Мулен Л. Повседневная жизнь средневековых монахов Западной Европы / Лео Мулен. – М.: Молодая гвардия, 2002. – 352 с.
13. Филатов О. К. Гуманитас. Humanitas. Том III. История российской пищевой промышленности: учебно-практическое пособие. Второе издание / О. К. Филатов. – М.: МГУТУ, 2006. – 272 с.

References

1. Semenov V. I. Istoria srednih vekov: uchebnik dlya pedinstitotov / V. I. Semenov. – M.: Uchpedgiz, 1961. – 587 s.
2. Smolyar V. I. Istoriya harchuvannya / V. I. Smolyar. – K.: Medicina Ukrainy, 2006. – 351 s.
3. Chrizchanovska O. O. Istoria serednih vikiv: navchalnyi posibnyk / O. O. Chrizchanovska, O. P. Chrizchanovskiy. – K.: Lybid, 2004. – 365 s.
4. Black M. «Food and Cooking in Medieval Britain» / M. Black English Heritage, 1985. – 240 p.
5. Le Goff Jack. Civilizacia srednevekovogo zapada / Jack Le Goff, per. s fr. – M., izd.group Progress Academy, 1992. – 213 s.
6. Adamson M. W. Food in Medieval Times / Melitta Weiss Adamson. – L. Greenwood Publishing Group, 2004. – 256 p.
7. Violent Le Duck. Zizhn i razvlecheniya v srednie veka / Le Duck Violent. – SPb., Iz-vo Evraasia, 1997. – 384 s.
8. Artjuh L. F. I'zha ta harchuvannya v Kyi'vs'kij Rusi / L. F. Artjuh // Etnografija Kyjeva i Kyi'vshhyny: tradyicii' j suchasnist'. – K., 1986. – 58 s.
9. Woolgar C. M. Food in the Middle Ages / C. M. Woolgar // Journal of Medieval History. – 2010. – №36. – P.1–19.
10. Montanari M. Golod i izobylie: istoria pitanya v Evrope / M. Montanari. – St. Petersburg: Publishing House Alexandria, 2009. – 269 s.
11. Pochlebkin V. V. Nationalnye kuhni nashich narodov / V. V. Pochlebkin. – M.: Centrpoligraph, 2004. – 267 s.
12. Mullen L. Povsednevnyaya zizhn monakhov zapadnoy Evropy / Leo Mullen. – M.: Molodaya gvardiya, 2002. – 352 s.
13. Filatov O. K. Istoria rossyskoy pischevoy promyslennosti. Humanitas. Humanitas. Tom III.: Uchebno-teoreticheskoe posobie. Vtoroe izdanie / O. K. Filatov. – M.: MHUTU, 2006. – 272 s.

Levitska N. M., Doctor of History, Professor, Head of Ukrainian Studies, National University of Food Technologies (Ukraine, Kyiv), nadejda_ist@ukr.net

Kotcubanska O. O., Ph.D., associate professor of Ukrainian Studies, National University of Food Technologies (Ukraine, Kyiv), tandermind@ukr.net

Medieval city as a driving force 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.

Continuity of traditions, exchange of scientific and practical information and general availability of a relatively wide range of products that guarantee liege and trade relations with village outskirts, intensified processes of food technology. In the competition for the consumer city actively introduced innovations, updating and developing food culture of the country. At the same time development of a common urban food culture gradually unified European cuisine.

Keywords: food technology, Roman food system, craft guild, the university, the technology of alcohol, urban infrastructure.

Левіцка Н. Н., доктор исторических наук, профессор, заведующая кафедрой украиноведения, Национальный университет пищевых технологий (Украина, Киев), nadejda_ist@ukr.net

Котюбанская О. А., кандидат исторических наук, доцент кафедры украиноведения, Национальный университет пищевых технологий (Украина, Киев), tandermind@ukr.net

Средневековый город как движущая сила развития пищевых технологий

Показана роль городов как движущей силы развития пищевых технологий и колыбели пищевой промышленности. Выделены основные факторы развития, проанализирована роль городов в трансформации и экспорте пищевых технологий. Отдельный акцент сделан на формирование городской пищевой культуры как элемента глобализационных процессов в средневековье.

Целью нашего исследования является определение роли средневекового города в общем механизме диффузии пищевых технологий и рождения пищевой промышленности.

В конкурентной борьбе за потребителя города активно внедряли новшества, обновляя и развивая пищевую культуру страны. В то же время выработка общей городской пищевой культуры постепенно унифицировало европейскую кухню.

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