

Марина Тарасюк,

аспірантка кафедри історії Національного технічного університету України «Київський політехнічний інститут імені Ігоря Сікорського»

marinkaa.tarasiuk@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0003-2107-2073>

МІСЦЕ ХМІЛЬНИХ НАПОЇВ У ПОВСЯКДЕННОМУ ЖИТТІ ВОЛИНСЬКОГО МІЩАНСТВА Й СЕЛЯНСТВА НАПРИКІНЦІ XV – У СЕРЕДИНІ XVI СТОЛІТТЯ

Вивчення гастрономічної культури суспільства минулого стає актуальною проблематикою в українській історіографії. Проте харчування волинського міщанства й селянства наприкінці XV – у середині XVI ст. поки що не було предметом самостійного дослідження. Зокрема, поза увагою дослідників залишалось вживання хмільних напоїв і їхнє місце у повсякденному житті суспільства. Тож у цій статті авторка намагалась з'ясувати специфіку джерельної бази для дослідження трунків, визначити асортимент хмільних напоїв, методики приготування, місця вживання. Основною ж метою дослідження була спроба окреслити місце трунків у харчовій культурі міщан і селян литовської доби. З'ясовано, що у опублікованих судових актах, документах великокнязівської канцелярії, актах продажу-купівлі землі містяться фрагментарні деталі, які, втім, дають дослідникові змогу репрезентувати хмільні напої, які займали вагоме місце у харчуванні волинських міщан і селян литовської доби. Вдалося встановити, що волиняни вживали слабоалкогольне пиво як повсякденний напій, оскільки воно було калорійним і сприяло щоденному поповненню енергії. Водночас вино залишалось атрибутом заможних представників суспільства. Така тенденція є характерною для багатьох країн Східної Європи. Сичений мед усе ще був популярним упродовж кінця XV – середини XVI ст. У другій половині XVI ст. помітно зросла популярність горілки. Окрім того, на побутування певних видів напоїв впливали географічні та кліматичні умови Волині, технологічний прогрес, особисті вподобання, матеріальне становище середньовічної людини тощо. Трунок могли придбати на ярмарках і торгах, у гостьових будинках, приготувати вдома, проте найпопулярнішим місцем купівлі була корчма, де вживання хмільних напоїв поєднували із розвагами – бесідами, танцями тощо.

Ключові слова: хмільні напої, історія повсякдення, міщанство, селянство, Волинь, Велике князівство Литовське, пізні середньовіччя.

DOI: 10.15407/mics2022.02.188

УДК 94:392.86](477.82)»14/15»(045)

© Марина Тарасюк, 2022

¹ О. Сокирко, «Смак середньовіччя», в С. Демчук, *Від бобра до фазана. Їжа західноєвропейського середньовіччя* (Київ: ФОП Брайченко О. Ю., 2021), 6.

² В. Higman, *How food made history* (Oxford: Wiley-Blackwell, 2012), X.

³ С. Демчук, *Від бобра до фазана. Їжа західноєвропейського середньовіччя* (Київ: ФОП Брайченко О. Ю., 2021), 11.

⁴ Див. приклади: В. Hieatt, "Making Sense of Medieval Culinary Records: Much Done, But Much More to Do", in *Food and Eating in Medieval Europe*, eds. M. Carlin & J. T. Rosenthal (Hambledon & London, 2003); М. Adamson, *Food in medieval times (Food through history)* (Greenwood Publishing Group, 2004); R. W. Unger, *Beer in the Middle Ages and the Renaissance* (Philadelphia: University of Pennsylvania Press, 2007); Higman, *How food made history*; Демчук, *Від бобра до фазана*.

⁵ А. Jabłonowski, "Ziemie ruskie. Wołyń i Podole" (t. VIII, Polska XVI wieku pod względem geograficzno-statystycznym), in *Źródła dziejowe* (t. XIX) (Warszawa, 1889), 10.

⁶ Див. наприклад: П. Троневиц, *Волинь в сутінках української історії XIV–XVI ст.* (Луцьк: Християн. життя, 2003); І. Ворончук, наук. ред., *Історія Волині*, т. 1 (Київ; Харків: Видавець Олександр Савчук, 2021).

⁷ М. Тарасюк, «Алкогольні напої на Волині у кінці XIV — середині XVI ст.: виробництво та споживання», в *Modern educational space: The transformation of national models in terms of integration: Conference Proceedings* (Leipzig: Baltija Publishing, 2020), 110.

⁸ I. Szijarto, "Four Arguments for Micro-history", *Rethinking History* 6 (2) (2002): 209. <https://doi.org/10.1080/13642520210145644>

Наче ще вчора вивчення історії харчування було поза увагою науковців, а нині те, що їли та пили в минулому, стало предметом серйозних досліджень фахових істориків¹. Зміни спричинено, зокрема, усвідомленням, що саме людина в історії визначала, що їсти і пити, як готувати і де вживати², під впливом міркувань про релігію, здоров'я, соціальний статус або просто через власні уподобання³. Цей індивідуальний досвід споживання переростав у колективний, формував звички й локальні харчові норми, тож знання істориком цього компоненту матеріальної культури є ще одним ключем до розуміння тогочасної системи світосприйняття. Проте, якщо вести мову про історію їжі й напоїв доби пізнього середньовіччя та перших років ранньомодерної доби, досягненнями у цій царині поки що можуть похизуватися дослідники західноєвропейської кухні⁴, а не української. Це зумовлено кількістю і ступенем збереженості джерел, які дають змогу розкрити цю проблематику, а також тим, що вітчизняний інструментарій для досліджень харчування лише накопичується і остаточно не сформувався.

Наприкінці XV — у середині XVI ст. Волинь перебувала у складі Великого князівства Литовського (далі — ВКЛ) та адміністративно охоплювала три повіти: Луцький, Кременецький і Володимирський⁵. Політична й економічна історія цього краю була об'єктом багатьох самостійних досліджень⁶, проте повсякдення Волинської землі у згаданий період розглянуто лише в окремих розвідках. Без сумніву, як і інші землі у складі ВКЛ, Волинь мала не лише свої політико-правові, географічні та кліматичні особливості, а й локальну культуру, зокрема алкогольну.

Припускаємо, що хмільні напої були невід'ємно пов'язані з повсякденням волинського соціуму, адже це допомагало підтримати водний баланс, розважитись у колі знайомих, сплатити натуральні податки, а для когось — було основним джерелом доходу⁷. Тому **метою статті** є спроба з'ясувати місце алкогольних напоїв у повсякденні міщанства та селянства наприкінці XV — у середині XVI ст. шляхом виконання таких **завдань**: 1) визначити специфіку джерел для вивчення хмільних напоїв і їх репрезентативність; 2) окреслити асортимент напоїв і популярність кожного з них у суспільстві; 3) встановити місця, де споживали алкоголь; 4) розкрити місце п'яного питва у повсякденному житті волинян.

Методика наукової розвідки. У дослідженні застосовано мікроісторичний підхід, який дає змогу сформулювати теоретичні твердження з огляду на конкретні ситуації у вибраних просторі й часі⁸. Задля чіткішого визначення регіональних особливостей і типових для краю повсякденних норм вживання алкоголю (якщо такі були), ми обмежили територіальні межі розвідки. Використовували також методи індукції, тобто від конкретного судження до

⁹ Г. Кривчик, «Основні загальнонаукові методи дослідження в історичних науках», *Науково-теоретичний альманах «Грані»* 20 (12) (2017): 58.

¹⁰ В. Вжосек, *Про історичне мислення*, пер. з пол. В. Саган, С. Серяков, В. Склокін (Київ: Ніка-Центр, 2014), 166.

¹¹ А. Верзиловъ, *Очерки торговли Южной Руси съ 1480–1569* (Черниговъ: Типографія Губернскаго Земства, 1898).

¹² М. Довнар-Запольський, *Государственное хозяйство великаго княжества Литовскаго при Ягеллонахъ*, т. 1 (Київ: Типографія Г. Т. Корчакъ-Новицкаго, 1901).

¹³ М. Грушевський, *Історія України-Руси*, т. 6: Житє економічне, культурне, національне XIV–XVII віків (Київ: Наукова думка, 1995).

¹⁴ П. Сас, *Феодальные города Украины в конце XV – 60 х годах XVI в.* (Київ: Наукова думка, 1989), 114–116.

¹⁵ Л. Артюх, «До історії напоїв у харчовій культурі українців», *Народна творчість та етнографія* 5 (2006): 41–50.

¹⁶ Тарасюк, «Алкогольні напої на Волині», 110–114.

¹⁷ М. Бендюк, «Що, чим і де пили та їли за часів князів Острозьких», *Острозький краєзнавчий збірник* 9 (2017): 26–30.

¹⁸ N. Dambrauskaitė, “Lietuvos Didžiosios Kunigaikštystės valstiečių kasdienio gyvenimo detalės XVI amžiuje – XVII amžiaus pirmoje pusėje”, *Lietuvos istorijos studijos* 46 (2020): 25–42.

¹⁹ N. Dambrauskaitė, “Lietuvos Didžiosios Kunigaikštystės Bajorų Virtuvė XVI Amžiuje”, *Lietuvos Istorijos Studijos* 31 (2013): 67–78, <https://doi.org/10.15388/LIS.2013.0.5061>;

загального, і дедукції, від теоретичного до практичного судження⁹. Принцип об'єктивізму дотримано у постмодерному тлумаченні, згідно з яким історик може реконструювати історію настільки, наскільки це можливо в межах його сучасного стилю мислення під час аналізу відображень реальності у джерелах¹⁰. До методичних засад роботи належать також принципи історизму і плюралізму, порівняльний і логічний методи, метод подокументного аналізу. Специфіка вибраної проблематики і той факт, що подібних досліджень немає, мотивували нас використати також метод щільного опису, проте, гадаємо, насиченість статті деталями не є недоліком роботи.

Останні дослідження. Алкогольна культура волинського міщанства та селянства доби ВКЛ поки що не була предметом ґрунтовного самостійного дослідження. Наукові праці про історію промислового розвитку краю, торговельні відносини, причини й наслідки конфліктів містять дотичну до цієї проблематики цінну інформацію. Приміром, аналізуючи торгово-промислові відносини на українських територіях у складі ВКЛ, історик А. Верзилов намагався встановити асортимент хмільних напоїв для продажу та методики їх приготування¹¹. Вчений М. Довнар-Запольський дослідив оподаткування ВКЛ, зокрема броварної та винокурної промисловості. А податкові устави та великокнязівські митні листи, які він опублікував¹², дали нам змогу визначити популярність того або іншого напою, з'ясувати значення корчем у суспільному житті. Актуальними залишаються напрацювання М. Грушевського, який, вивчаючи історію торгівлі та промислів, дійшов окремих висновків щодо побуту українців. Йому ж належать спроби визначити роль корчмарства та шинкарства у середньовічному соціумі¹³. Сучасний історик П. Сас, досліджуючи розвиток промислів, серед яких було і винокуріння, відшукав унікальні документальні свідчення про вартість солоду, алкогольних напоїв¹⁴. Вчена Л. Артюх, застосовуючи макропідхід, спробувала відстежити тяглість історії напоїв, які були у раціоні українців¹⁵. Перелік хмільних напоїв на Волині подано оглядово у тезах авторки¹⁶. Щоб порівняти практики вживання алкоголю шляхтою, князями та, з іншого боку, міщанством і селянством, залучали роботи М. Бендюка, який спробував визначити асортимент напоїв на бенкетному столі шляхти¹⁷, і литовської вченої Н. Дамбраускайте, яка описала вживане селянами ВКЛ питво¹⁸. Останній, зокрема, належить аналіз їжі Сигізмунда II Августа та шляхти, завдяки чому з'ясовано вартість та походження деяких видів вин¹⁹. Відомий польський дослідник матеріальної культури раннього нового часу А. Кльондер комплексно дослідив виробництво, імпорт і вживання напоїв на коронних землях у XVI–XVII ст., що є важливим для зіставлення методик приготування алкогольних напоїв у ВКЛ та Польщі²⁰. А польський історик С. Дрия розглянув різні аспекти краківського пивоварно-солодового

N. Dambrauskaitė, “The Cuisine of Sigismund II Augustus: Food and Its Supply in the Grand Duchy of Lithuania According to the Data in the Court Account Books of 1543–1546”, *Rocznik Lituanistyczny* 7 (2021): 93–115.

²⁰ A. Klonder, *Napoje fermentacyjne w Prusach Królewskich w XVI–XVII wieku: produkcja, import, konsumpcja* (Wrocław; Warszawa: Zakład Narodowy im. Ossolińskich — Wydawnictwo PAN, 1989).

²¹ S. Dryja, “Ekonomiczny aspekt funkcjonowania zakładu rzemieślniczego w Krakowie pod koniec XVI i w pierwszej połowie XVII wieku na przykładzie przedsiębiorstwa piwowarsko-karczmarzkiego”, *Kwartalnik Historii Kultury Materialnej* 69 (1) (2021): 39–55. <https://doi.org/10.23858/KNKM69.2021.1.003>

²² Окрім того, великі складнощі пов’язані з інтерпретуванням збережених джерел: оскільки згадок мало, історики часто неправильно трактують рецепти або ж не свідомо створюють міфи про кухню пізнього середньовіччя. Див.: Nieatt, *Making Sense*, 101.

²³ Adamson, *Food in medieval times*, 17; Демчук, *Від бобра до фазана*, 13–14.

²⁴ Nieatt, *Making Sense*, 102.

²⁵ A. Classen, “Everyday Life and Culture in the Late Middle Ages: The Evidence of the «Tacuinum Sanitatis»: Historical-Medical and Social-Cultural Aspects”, *Mediaevistik* 30 (1) (2017): 226.

²⁶ *Луцька замкова книга 1560–1561 рр.*, підг. В. Мойсієнко, В. Поліщук (Луцьк, 2013).

²⁷ *Акты, относящиеся къ истории Западной Россіи, собранные и изданные Археологическою комисією*, т. I: 1340–1506, сост. І. Григоровичъ (Санкт-Петербургъ:

виробництва, зокрема витрати на сировину, робочу силу, орендну плату та податки²¹, що дає нам змогу встановити фактори, які впливали на вартість напоїв. Отже, хоча й немає спеціальних досліджень з історії хмільних напоїв на Волині, українська історіографія накопичила окремі фрагменти, які допомогли нам під час виконання поставлених завдань. Зарубіжна історіографія розширює наші уявлення про харчові тенденції досліджуваного часу. Оскільки алкогольна культура у напрямі історії повсякденності лише почала з’являтися на сторінках української історіографії, авторка не претендує розставити у цій статті всі крапки над «і», радше сподівається пролити світло на окреслену проблематику.

Джерельна база. Вивчення харчової культури є досить складним завданням через обмежену репрезентативність джерельної бази. Ба більше, навіть якби ми мали змогу вивчити локальні кулінарні книжки того часу²², вони стосувалися б переважно представників еліти, духовенства або шляхти, а не міщанства чи селянства, на користь чого свідчать приклади з європейської історії²³. Про окремі види їжі та напоїв є лише поодинокі згадки, і історики важко зрозуміти, із чим це пов’язано: цих страв і питва взагалі не було у кухні тогочасного суспільства чи вони просто не отримали належної уваги від сучасника²⁴. Позаяк немає праць, що безпосередньо стосуються проблеми, науковець змушений вишукувати відповіді на поставлені запитання «поміж рядків» інших джерел²⁵, тому що потрібні деталі були вписані несвідомо або відігравали другорядну роль.

У цій розвідці джерельною базою для дослідження хмільних напоїв, уживаних волинським міщанством і селянством наприкінці XV – у середині XVI ст., є, насамперед, акти судової документації, оскільки вони містять багато описів напоїв, корчем, інших місць розпивання алкоголю, свідчення про соціальні взаємодії, про вплив питва на споживача. Надмірне вживання хмільних напоїв часто призводило до фатальних наслідків, а прибутковість винокуріння і броварної справи йшла пліч-о-пліч із несплатою мит, обкраданнями, що віддзеркалено у скаргах. Серед опублікованих джерел цієї категорії треба виокремити Луцьку замкову книгу 1560–1561 рр.²⁶, яка дійшла до нас у збереженому стані й уміщує 383 справи судочинства замкового уряду.

Дещо менше відомостей щодо хмільних напоїв є у текстах жалуваних грамот, ревізій замків, документів великокнязівської канцелярії і актів продажу-купівлі землі. Шляхом по-документного аналізу вдалося визначити злакові, які використовували для приготування солоду; встановити на макрорівні умови діяльності корчем; зрозуміти шкоду, завдану через надмірне вживання п’яних напоїв. Документи з такими деталями поодинокі й неоднорідні, проте безпосередньо віддзеркалюють локальний вимір повсякденності. Наприклад, залучено дотичні документи із збірок, підготовлених у другій половині XIX ст. Київською

Въ Типографіи II Отдѣленія собственной Е. И. В. Канцеляріи, 1846); *Акты, относящіеся къ исторіи Западной Россіи, собранные и изданные Археографическою комиссіею*, т. III: 1544–1587, ред. І. Григоровичъ (Санкт-Петербургъ: Въ Типографіи Эдуарда Праца, 1848); «*Акты о городахъ (1432–1798)*», в *Архивъ Юго-Западной Россіи, издаваемый временною комиссіею для разбора древнихъ актовъ высочайше учрежденною при Кіевскомъ военномъ, Подольскомъ и Волинскомъ генераль-губернаторь*, ч. 5, т. I (Кіевъ: Въ университетской типографіи, 1869); «*Акты о заселеніи Юго-Западной Россіи*», в *Архивъ Юго-Западной Россіи, издаваемый комиссіею для разбора древнихъ актовъ*, сост. А. Антоновичъ, ч. 7, т. I (Кіевъ: Типографія Г. Т. Корчакъ-Новицкаго, 1886); *Памятники, изданные Кіевскою комиссіею для разбора древнихъ актовъ*, т. II (Кіевъ: Типографія Н. Т. Корчакъ-Новицкаго, 1897); «*Акты о землевладѣніи въ Юго-Западной Россіи XV–XVIII вв.*», в *Архивъ Юго-западной Россіи, издаваемый комиссіею для разбора древнихъ актовъ*, ч. 8, т. VI (Кіевъ: Тип. С. В. Кульженко, 1911).

²⁸ *Українські грамоти XV століття*, підгот. В. Русанівський (Київ: Наукова думка, 1965); *Акти Волинського воеводства кінця XV–XVI ст.* (із зібрання Пергаментних документів Архіву головного актів давніх у Варшаві), відп. ред. Г. Боряк (Київ: Інститут історії України, 2014).

²⁹ *Акты Литовской метрики, собраны Ф. Леонтовичем*, т. 1, вып. 1: 1413–1498 гг. (Варшава, 1896); *Литовська метрика*. Книга 561: Ревізії українських замків 1545 року, підгот. В. Кравченко (Київ, 2005); *Lietuvos Metrika*. Knyga № 22 (1547). Lithuanian Metrica. Užrašymų knyga 22. Lithuanian Metrica: Book of Inscriptions 22, parengė

археографічною комісією²⁷, праць, опублікованих у XX–XXI ст.²⁸ Використано також записи Литовських метрик²⁹.

Для вивчення різних компонентів повсякдення варто залучати документи з історії торгівлі³⁰, тому що вони дають змогу з'ясувати походження окремих товарів і їхню вартість, можливість транспортування цих товарів у межах ВКЛ. Окремо згадаємо полемічний трактат «Про звичаї татар, литовців та московитів», автор якого описує, хоч і гіперболізовано, проблеми суспільства, надає важливі подробиці про алкогольну культуру ВКЛ³¹, що ми використали у дослідженні.

Джерельна основа дослідження є різноманітною, що зумовлено специфікою вибраної проблематики. Наприкінці XV – у середині XVI ст. ще не сформувалася звичка записувати методику приготування, тож для вивчення алкогольної культури волинського міщанства і селянства треба звертатись до різноманітних джерел (від жалуваних грамот і до актів про крадіжки), у яких трапляються ті деталі, які раніше науковці або ігнорували, або вважали неважливими.

Солод — головний компонент багатьох алкогольних напоїв. Зерно для солоду, тобто пророщене сушене зерно³², готували у спеціальних приміщеннях — солодівнях³³. Вибір сировини для солоду, гадаємо, впливав і на вартість кінцевого продукту³⁴. Припускаємо, що житній солод був найрентабельнішим. Причому були норми, за якими паростки зерна мали бути відповідної довжини³⁵.

Злаки замочували у воді, у якій вони проростали, а потім висушували³⁶. Від якості обсушування зерна безпосередньо залежав кінцевий відсоток алкоголю у напої. Оптимальний час для висушування солоду, як зазначають окремі науковці, становив три тижні³⁷. Ремісник міг самостійно визначити потрібний термін, стежачи за процесом: від етапу проростання зерна (тобто процесу розщеплення крохмалю, з метою отримання ферментованих цукрів) до етапу готовності до бродіння³⁸. А це означає, що у солодовників мали бути особливі професійні навички³⁹. Опісля готовий солод мололи у млинах⁴⁰. Міщани і селяни мали змогу придбати солод у невеликій кількості для власних потреб. У місті Кременець за мірку солоду сплачували 3 литовські гроші⁴¹. Корчмар так само міг придбати готову до використання сировину в солодових спіжарнях⁴², заощаджуючи свій час.

Асортимент хмільних напоїв. Найпоширенішим хмільним напоєм литовської доби було **пиво** місцевого виробництва. Гадаємо, у XV ст. саме цей напій був основним у кухні всіх соціальних груп, і литовських князів також⁴³. Місцеве пиво мало популярність серед міщанства і селянства, бо було найдешевшим порівняно з іншими варіантами алкоголю. Причому

A. Blanutsa, D. Vashchuk, & D. Antanavičius (Vilnius: LII Leidykla, 2010), XVI; *Lietuvos metrika. Lithuanian Metrica*. Кн. 37: (1552–1561), parengė D. Baronas (Vilnius: Lietuvos istorijos instituto leidykla, 2011).

³⁰ В. Кравченко і Н. Яковенко, упоряд., *Торгівля на Україні, XIV – середина XVII століття: Волинь і Наддніпрянщина* (Київ: Наукова думка, 1990).

³¹ М. Литвин, «Про звичаї татар, литовців та московитів», пер. з рос. М. Бистрицький, 1.01.2022, <https://cutt.ly/oO3wDaa>.

³² Л. Гуменецька і І. Керницький, ред., *Словник української мови XIV–XV ст.*, т. 2 (Київ: Наукова думка, 1978), 367.

³³ «Акты о городахъ», 26; *Луцька замкова книга*, 385.

³⁴ Наприклад, на початку XVII ст. у м. Кракові витрати на сировину й матеріали для приготування становили 88,89 % вартості виробництва пива. Див.: Дрґґа, «Ekonomiczny aspekt», 43–44.

³⁵ Там само, 19; *Довнар-Запольський, Государственное хозяйство*, 449–450.

³⁶ Klonder, *Napoje fermentacyjne w Prusach Królewskich*, 17.

³⁷ Unger, *Beer in the Middle Ages*, 4.

³⁸ I. Hornsey, *A History of Beer and Brewing* (The Royal Society of Chemistry, 2003), 13.

³⁹ Є згадки про солодовників як самостійних ремісників, наприклад, у містах Кременці й Володимирі. Див.: *Грушевський, Історія України-Руси*, 135.

⁴⁰ *Довнар-Запольський, Государственное хозяйство*, LXXXI; «Акты о заселении Юго-Западной России», 177; *Литовська метрика*, 181; *Lietuvos metrika*, кн. 37, 191.

словом «пиво» називали декілька різновидів напоїв, які мали схожий спосіб приготування⁴⁴. Наприклад, найпростіший рецепт приготування слабоалкогольної браги передбачав нагрівання, а потім ферментування води зі злаками⁴⁵. Тож поділяємо погляд деяких дослідників, що під пивом середньовіччя треба розуміти недистильований, фрагментований напій, який мав невисокий вміст алкоголю⁴⁶.

Пиво варили із води, плодів хмелю, який купували на торгах і ярмарках⁴⁷ у селах і містах⁴⁸, і ячмінного або пшеничного солоду⁴⁹. На думку польського історика А. Кльондера, пиво мало лікувальні властивості: напій покращував сон, зігривав і зміцнював шлунок, його використовували як сечогінний засіб⁵⁰. З іншого боку, у середині XVI ст. англійці вважали, що надмірне вживання пива спричиняло ожиріння і здуття живота в чоловіків⁵¹. Справді, у XVI–XVII ст. пиво було досить калорійним: 1 літр гданського пива містив 1600 Ккал, 1 літр пшеничного і ячмінного пива – до 800 Ккал⁵².

Оскільки у 1566 р. сеймом було визначено побори за експорт так званого чорного пива⁵³, логічно буде припустити, що були й інші види пива, зокрема світле⁵⁴. Для приготування темного пива брали той самий солод, але більше обсмажували у відкритій печі. Про «світле пиво» згадано зокрема в документах м. Нюрнберга у 1553 р.⁵⁵ На ринки Волині привозили імпортоване пиво з м. Гданська⁵⁶. У 1563 р. за бочку такого пива торговець мав сплатити до Луцької комори 6 грошей⁵⁷. Місцеві броварі готували також «пиво празничное» на свята, наприклад, на Великдень⁵⁸, проте чим воно відрізнялося від повсякденного – наразі невідомо.

Волиняни самостійно варили хмільний напій у невеликій кількості для своїх потреб⁵⁹ або ж купували приготовлене чи перепродане корчмарями⁶⁰, у цехових броварів або в орендарів шинків⁶¹. Із приростом населення і вдосконаленням методик приготування, орієнтовно у середині XVI ст., напої здебільшого купували, оскільки придбати потрібне обладнання для пивоваріння і виділити місце для нього міг дозволити собі не кожен міщанин або селянин⁶².

Пиво варили у котлах⁶³, встановлених у приміщеннях корчем⁶⁴. Техніка приготування, якість обраного солоду або хмелю відрізнялися, що зумовлювало різні смаки та міцність напоїв. Достеменно невідомо, чи броварі очищали напій від зайвого осаду, чи пиво було більш густої консистенції. Припускають, що для фільтрування могли використовувати лущиння злаків⁶⁵ або солону⁶⁶.

Пиво у бочках зберігали у холодних погребях⁶⁷, а на місці продажу розливали по кухлях. Напевно, перед повторним використанням бочки чистили⁶⁸, проте в опублікованих джерелах

⁴¹ Сас, Феодальные города Украины, 116.

⁴² Памятники, изданные Киевскою комиссією, 557; Кравченко і Яковенко, упоряд., Торгівля на Україні, 131.

⁴³ R. Čapaitė, “The Everyday Life of Grand Duke Vytautas of Lithuania According to Contemporary Correspondence”, *Lithuanian Historical Studies* 8 (2003): 11; Dambrauskaitė, “The Cuisine of Sigismund II Augustus”, 110.

⁴⁴ S. Hozzowski, *Ceny we Lwowie w XVI i XVII wieku* (Skład Główny, Kasa im. Rektora J. Malinowskiego; Instytut Popierania Polskiej Twórczości Naukowej, 1928), 78; Артюх, «До історії напоїв», 45.

⁴⁵ Hornsey, *A History of Beer and Brewing*, 8.

⁴⁶ Unger, *Beer in the Middle Ages*, 1.

⁴⁷ На Волині хміль, імовірно, вирощували у великих кількостях. Цьому сприяли кліматичні умови. Ба більше, у XVI ст. хміль вивозили на експорт до Польщі та Пруссії. Див.: Грушевський, *Історія України–Руси*, 69.

⁴⁸ Кравченко і Яковенко, упоряд., *Торгівля на Україні*, 70; *Луцька замікова книга*, 201, 236.

⁴⁹ *Литовська метрика*, 177; Артюх, «До історії напоїв», 44; Dambrauskaitė, “Lietuvos Didžiosios Kunigaikštystės Bajorų Virtuvė XVI Amžiujе”, 76.

⁵⁰ Klonder, *Napoje fermentacyjne w Prusach Królewskich*, 113.

⁵¹ R. Phillips, *Alcohol: a history* (Chapel Hill: University of North Carolina Press, 2014), 170.

⁵² Klonder, *Napoje fermentacyjne w Prusach Królewskich*, 112–113.

⁵³ «Литовская Метрика. Часть третья: Книги публичныхъ дѣлъ», ред. И. Лаппо, т. 1, в *Русская историческая библиотечка, издаваемая императорскою Археологическою комиссією*, т. 30 (Юрьевъ: Типографія К. Маттискна, 1914), 398.

немає відомостей про це. Термін придатності пива подовжували шишки хмелю у його складі, які відігравали роль консерванта. За умови дотримання всіх вимог для збереження напою була змога перевозити напої на значні відстані⁶⁹.

Населення, зайняте у броварній промисловості, виготовляло й інші види напоїв — мед і горілку⁷⁰. До речі, на відміну від країн Західної Європи, де приготуванням пива спершу займалися монастирі⁷¹, на Волині пивоварна справа належала переважно світському населенню. Хоча були й винятки, наприклад, представники капітули луцького костелу готували і продавали хмільні мед, пиво, горілку⁷².

Популярним напоєм був сичений **мед** у бочках, про який також часто згадують у документах⁷³. Цей напій продавали у корчмах⁷⁴, тож ідеться напевно про трунок⁷⁵, а не про прісний⁷⁶, безалкогольний мед⁷⁷.

У 1523 році у м. Кременці за корчму, у якій продавали мед, сплачували капщизну — 1 копу грошей, тобто так само, як за корчму, де продавали пиво⁷⁸. Гадаємо, що за популярністю мед конкурував із пивом, що підтверджують часті згадки про обидва напої в писемних джерелах⁷⁹. Пивному меду приписували лікувальні властивості⁸⁰.

Традиція вживати пивний мед була популярною в X–XIII ст., коли цей напій супроводжував будь-яке святкове дійство⁸¹. На Волині збереженню цієї практики сприяли географічні умови. Зокрема, у жалуваних грамотах за XV — середину XVI ст. є багато згадок про бортні землі для видобутку дикого меду (а також пасіки з вуликами-дуплянками), а натуральний податок — бочками меду — описано як один із найпоширеніших⁸². Мед для приготування напою броварі також купували на торгах, де стягували помірно, наприклад у м. Луцьку за кожне відро — 2 пенязі⁸³.

Ферментований мед, що має великий вміст цукру, є одним із найдавніших варіантів сировини для приготування хмільних напоїв⁸⁴. Ситили мед зазвичай у приміщеннях корчми⁸⁵. Найпростіший рецепт трунку — розбавлений бджолиний мед із водою, який ставили у темне місце для бродіння. Суміш іноді виварювали, як і інші види алкоголю, після чого настоювали у бочках у темному місці⁸⁶. Подеколи додавали шишки хмелю або солод, щоб пришвидшити процес бродіння.

Зауважимо, що ми не знайшли у досліджених джерелах описів спеціального реманенту та особливих подробиць приготування сиченого меду. Можливо через те, що цей процес був доволі простим. Все ж, сичений мед, який бродив у темному місці, мав би бути менш міцним, ніж, наприклад, ставлений мед, відомий із часів Київської Русі. В останній додавали різноманітні ягоди і витримували у бочках десятки років, тому ціна такого напою була більшою порівняно з простішими рецептами.

- ⁵⁴ Тарасюк, «Алкогольні напої на Волині», 111.
- ⁵⁵ Unger, *Beer in the Middle Ages*, 109.
- ⁵⁶ Грушевський, *Історія України-Руси*, 69.
- ⁵⁷ *Памятники, изданные Киевскою комиссией*, 556.
- ⁵⁸ Луцька замкова книга, 277.
- ⁵⁹ «Акты о городахъ», 26.
- ⁶⁰ «Акты о заселении Юго-Западной России», 173.
- ⁶¹ Кравченко і Яковенко, упоряд., *Торгівля на Україні*, 131.
- ⁶² Phillips, *Alcohol: a history*, 116.
- ⁶³ Луцька замкова книга, 249, 471.
- ⁶⁴ Phillips, *Alcohol: a history*, 118.
- ⁶⁵ Unger, *Beer in the Middle Ages*, 4.
- ⁶⁶ Klonder, *Napoje fermentacyjne w Prusach Królewskich*, 17, 19; Dryja, «Ekonomiczny aspekt», 43.
- ⁶⁷ «Литовская Метрика», 398; Луцька замкова книга, 249, 413; Dambrauskaitė, «Lietuvos Didžiosios Kunigaikštystės valstiečių kasdienio gyvenimo detalės», 36.
- ⁶⁸ Наприклад, у краківському пивоварно-солодовому виробництві процес промивання і належного догляду за бочками був унормованим ще з кінця XVI ст. Див.: Dryja, «Ekonomiczny aspekt», 45.
- ⁶⁹ Phillips, *Alcohol: a history*, 122; Демчук, *Від бобра до фазана*, 229.
- ⁷⁰ *Литовська метрика*, 179.
- ⁷¹ Демчук, *Від бобра до фазана*, 228.
- ⁷² Сас, *Феодальные города Украины*, 116.
- ⁷³ *Литовська метрика*, 113; Луцька замкова книга, 385.

Зберігали пивний мед, як і пиво, у бочках⁸⁷. А от транспортування меду на продаж було досить складною справою, оскільки під час тривалої подорожі напій псувався. Тоді його можна було переробити хіба що на оцет⁸⁸.

Горілка – міцний варіант п'яного напою. Ймовірно, у досліджуваний відтинок часу горілка ще не була такою популярною у суспільстві, як мед або пиво. Горілка XV–XVI ст. відрізняється від тієї, яку виробляють нині. Серед інших найменувань горілки – «вода життя» (від латинського *aqua vitae*)⁸⁹, «гаряче», або «горіле вино»⁹⁰.

Дистильований спирт почали використовувати в Європі з XIII ст., проте лише у другій половині XVI ст. вживання спиртних напоїв увійшло у поширені харчові практики, тож горіле вино почали вживати найпізніше серед досліджених нами п'яних напоїв⁹¹. Уже в середині XVI ст. з горілки, яку варили міщани м. Володимира, до князівського двору надходило 100 кіп прибутку⁹².

В акті оренди міських корчем у м. Смоленську 1498 р. литовський князь Олександр Ягеллончик забороняв варити горілку із браги, що підтверджує використання у ВКЛ у той період одного з найпростіших рецептів горілки⁹³. Князь також зазначив, що для приготування горілого вина потрібно брати лише медові або пивні дріжджі. Згідно з актом оренди горілчаних корчем у м. Кременці 1557 р. для приготування горілки євреї брали житній солод⁹⁴. На території ВКЛ використовували також солод із пшениці⁹⁵, можливо, й волиняни також. Щоб приготувати солод для горілки, потрібно було вивільнити зі злаків якомога більшу кількість цукрів, адже саме вони забезпечували якість бродіння. Деякі науковці вважають, що, зважаючи на хімічні властивості ячменю і пшениці, для приготування якісного солоду орієнтовна температура нагрівання мала бути 50–68 градусів⁹⁶.

Географічні умови на Волині сприяли культивуації злаків і, відповідно, розвитку горілчаної промисловості. А, наприклад, у Шотландії в деякі періоди влада забороняла виготовляти горілку з ячмінного солоду через погані врожаї ячменю⁹⁷. Загалом приготування і вживання горілки було типовим явищем для України, Польщі, Литви, Білорусі. Приміром, у рецепті горілки, яку подавали на банкеті князю В.-К. Острозькому, зазначено про додавання різноманітних трав і імпортих прянощів⁹⁸, проте навіть заможний міщанин навряд міг дозволити собі напій такого ґатунку.

У середині XVI ст. горілчані корчми, які орендували євреї⁹⁹, були в м. Кременці і селах Кременецького повіту¹⁰⁰. У селах Луцького повіту продавали гаряче вино¹⁰¹. До речі, у 1565 р. в м. Луцьку проживали 33 професійні винокури¹⁰². Варити горілку могли у тих самих приміщеннях, де і пиво, використовуючи спеціальні горілчані котли¹⁰³. Окрім того, ремісник мав

⁷⁴ Lietuvos metrika, kn. 37, 406.

⁷⁵ Л. Гуменецька і І. Керницький, ред., Словник української мови XIV–XV ст., 582.

⁷⁶ Акти Волинського воеводства кінця XV–XVI ст., 110.

⁷⁷ Л. Гуменецька і І. Керницький, ред., Словник української мови XIV–XV ст., 582.

⁷⁸ Довнар-Запольський, Государственное хозяйство, 430.

⁷⁹ Довнар-Запольський, Государственное хозяйство, IX; Сас, Феодальные города Украины, 114; Кравченко і Яковенко, упоряд., Торгівля на Україні, 71; Lietuvos metrika, kn. 37, 404; Луцька замкова книга, 249.

⁸⁰ Klonder, Napoje fermentacyjne w Prusach Królewskich, 116; Dambrauskaitė, "Lietuvos Didžiosios Kunigaikštystės Bajorų Virtuvė XVI Amžiuje", 77.

⁸¹ Артюх, «До історії напоїв», 43.

⁸² Акты, относящиеся къ истории Западной России, т. I, 14, 48; «Акты о заселении Юго-Западной России», 76; Українські грамоти XV століття, 63; Грушевський, Історія України-Руси, 150; Акти Волинського воеводства кінця XV–XVI ст., 114, 119.

⁸³ Верзилов, Очерки торговли Южной Руси, 58.

⁸⁴ Hornsey, A History of Beer and Brewing, 7.

⁸⁵ Литовська метрика, 179.

⁸⁶ Klonder, Napoje fermentacyjne w Prusach Królewskich, 31.

⁸⁷ «Акты о заселении Юго-Западной России», 173.

⁸⁸ Klonder, Napoje fermentacyjne w Prusach Królewskich, 32.

чимало додаткового реманенту: бочки, діжки, корита¹⁰⁴. Ремісники, які спеціалізувалися суто на виготовленні горілки, утримували винниці¹⁰⁵. У 1570-х рр. кількість волинських винокурів помітно зростає. Зокрема, у Кременецькому повіті вже використовували 23 котли для приготування горілки, у Володимирському – шість, у Луцькому – 53 котли. За кожен котел сплачували податок¹⁰⁶.

Готовий до вживання трунок розливали по квартах (орієнтовно 0,9 л) і обраховували побором. Наприклад, 5 пенязів з кожної кварти надходило до великокнязівської скарбниці¹⁰⁷.

У документах згадки про **вино** траплялися значно рідше, аніж про інші види хмільних напоїв, і здебільшого стосувалися імпорту. Тож припускаємо, що місце вина у харчуванні міщанства і селянства від X ст. не змінилося. Вино залишалося атрибутом заможних осіб¹⁰⁸, його використовували в релігійних відправах¹⁰⁹. Ще за доби раннього середньовіччя вино часто наділяли лікувальними властивостями¹¹⁰, проте чи використовували його як лікувальний засіб воляни – невідомо, оскільки збереглося обмаль свідчень про тогочасну медицину.

На Волинь торговці привозили угорські, моравські, ринські (рейнські) вина в гарцях¹¹¹. Доволі міцне ринське вино мало ельзаське походження і, зокрема, у XIV ст. було найпопулярнішим серед німецьких вин¹¹². У 1563 р. великокнязівський побір із гарця ринського вина був 4 пенязі, тож, напевно, заможне міщанство могло придбати цей різновид вина¹¹³. Недорогим було також угорське вино¹¹⁴. Із Туреччини до ВКЛ купці привозили, зокрема, куфи (бочки) і півкуфи мушкателю (мускатного вина) і малмазії¹¹⁵. Ці напої мали грецьке походження, однак потрапляли на волинські ринки з Туреччини¹¹⁶. На торгах можна було знайти вина із сусідньої Галичини¹¹⁷. У судовій справі 1565 р. є згадка про наливку¹¹⁸, яку намагалися завезти у м. Острозі. Припускаємо, що перед вживанням вино розбавляли водою, адже це було дієтичною нормою у багатьох європейських країнах¹¹⁹.

Вино коштувало багато, тому про види цього напою здебільшого згадано в описах шляхетської та великокнязівської кухонь. Наприклад, у 1544 р. для столу литовського князя на ринку в м. Ризі придбали рейнське вино. Вартість, без витрат на транспортування до м. Вільнюса, за 3,5 відра і 18 штофів сягала 40 марок (4 копи і 48 грошей)¹²⁰. У м. Львові у 1547 р. середня ціна малмазії становила 6,16 срібного за гарець¹²¹. Саме тому, гадаємо, що волинське міщанство та селянство купувало вино у невеликій кількості переважно для святкових подій.

Що ж до місцевого виробництва вина, то воно було у невеликих масштабах. У документах Луцького повіту кінця XV ст. згадано Виноградну гору, назва якої, на нашу думку, могла

⁸⁹ E. Kalinowski, "Ni wino, ni woda. Z alkoholowych dziejów szlachty bielskiej w XVI–XVII w.," *Przegląd Historyczny* CVIII (2) (2017): 234.

⁹⁰ *Акты Волинського воеводства кінця XV–XVI ст.*, 110; Грушевський, *Історія України–Руси*, 228.

⁹¹ Phillips, *Alcohol: a history*, 185, 187.

⁹² *Литовська метрика*, 180.

⁹³ *Акты Литовской метрики*, 149.

⁹⁴ *Lietuvos metrika*, кн. 37, 191.

⁹⁵ Литвин, «Про звичаї татар, литовців та московитів», 24.

⁹⁶ Hornsey, *A History of Beer and Brewing*, 13–14.

⁹⁷ Phillips, *Alcohol: a history*, 194.

⁹⁸ Бендюк, «Що, чим і де пили та їли», 29.

⁹⁹ Зауважимо, що на території Волині євреї часто були власниками або орендарями корчем. Подібна ситуація склалася і на території Польщі у другій половині XVI ст. Див.: Kalinowski, "Ni wino, ni woda", 240.

¹⁰⁰ Довнар-Запольський, *Государственное хозяйство*, VII; Кравченко і Яковенко, *упоряд.*, *Торгівля на Україні*, 89, 90; *Lietuvos metrika*, кн. 37, 404, 406.

¹⁰¹ Сас, *Феодальные города Украины*, 115; *Lietuvos Metrika*, кнуга № 22, 65.

¹⁰² Сас, *Феодальные города Украины*, 114.

¹⁰³ Верзиловъ, *Очерки торговли Южной Руси*, 62; *Луцька замкова книга*, 413.

¹⁰⁴ Сас, *Феодальные города Украины*, 115.

¹⁰⁵ Кравченко і Яковенко, *упоряд.*, *Торгівля на Україні*, 131.

¹⁰⁶ Грушевський, *Історія України–Руси*, 228.

бути пов'язана із виноробством¹²². Наприкінці XVI ст. вживали «острозьке вино»¹²³. Щоб культивувати виноград, потрібні теплі кліматичні умови (волинський клімат цій вимозі не відповідав) і відповідні земельні площі (як-от у німецьких та угорських землях)¹²⁴. Тож на Волині було більше прихильників «культури пива», а не вина, як і в сусідній Польщі¹²⁵.

Зберігали вина у різних ємностях, великих і малих: гарнцях, горщиках, бочках і турецьких куфах¹²⁶. Вибір безпосередньо залежав від фінансових можливостей покупців, адже еліта та купці могли придбати вино на гурт, а міщани та селяни купували переважно у невеликій кількості.

Де пили хмільні напої? Трунки були частиною повсякденної харчової культури тогочасної Європи, і Волині зокрема¹²⁷. Пиво пили щодня, як воду, хоча цей напій міг бути доволі міцним. Наприклад, теслі під час роботи у м. Луцьку вживали пиво разом зі стравами та хлібом до чотирьох разів на день¹²⁸. Мед, пиво, горілку й вино можна було придбати на міських та сільських торгах і ярмарках¹²⁹. Зокрема, у 1561 р. лучани скаржилися, що через свавілля орендарів броварі не мають змоги продавати напої за звичною для них практикою¹³⁰. Татарські послы, відвідуючи м. Володимир, брали стації у вигляді меду та пива для особистих потреб¹³¹. Зазначимо також про гостьові будинки, у яких власник міг запропонувати гостеві меду або пива з бочки, горілки з кварти¹³². Врешті-решт, волиняни варили хмільні напої для особистих потреб у своїх будинках. Щоправда, наприкінці XV ст. з міщан Луцька й Володимира місцева влада стягувала верховщину — збір із кожного дому, в якому не утримували корчму¹³³.

На жаль, нині немає змоги визначити кількість спожитих трунків на душу населення, однак погоджуємося з думкою Р. Філіпса, що тоді відсоток був значно вищим, ніж сьогодні¹³⁴. Це пов'язано із тогочасними переконаннями, що пиття свіжої, нічим не розбавленої води є небезпечним¹³⁵. Гадаємо, цей фактор сприяв поширенню пива.

Найпопулярнішим місцем, де можна було випити або придбати хмільний напій, була корчма¹³⁶. Ці заклади відвідували представники різних верств населення, і шляхтичі (що зафіксовано у 34 статті II Литовського статуту 1566 р.¹³⁷), і селяни, які перебували у сусідніх містах у справах¹³⁸. Орендарі утримували шинки в селах, зокрема у Лепесівці, Воронівцях, Кокоровому Кременецького повіту¹³⁹. А ось жебраки, напевно, були змушені пити зазвичай воду з криниці або джерела, адже через брак коштів не мали змоги регулярно купувати трунки.

Дозвілля у корчмі не обмежувалось лише бесідами і вживанням хмільних напоїв. Михалон Литвин зазначав, що у цих закладах у ВКЛ люди гуляли дні й ночі, змушуючи навчених

¹⁰⁷ Памятники, изданные Киевскою комиссією, 556.

¹⁰⁸ Луцька замкова книга, 359. Це було типовим, наприклад, і для м. Львова у XVI ст. Див.: Hoszowski, *Ceny we Lwowie w XVI i XVII wieku*, 77.

¹⁰⁹ Артюх, «До історії напоїв», 44; Луцька замкова книга, 446.

¹¹⁰ T. Unwin, *Wine And The Vine: An Historical Geography of Viticulture and the Wine Trade* (London and New York: Routledge Taylor & Francis Group, 2005), 155; Kalinowski, “Ni wino, ni woda”, 234.

¹¹¹ «Литовская Метрика», 398; Грушевський, *Історія України-Руси*, 69.

¹¹² Демчук, *Від бобра до фазана*, 249; Unwin, *Wine And The Vine*, 159.

¹¹³ Памятники, изданные Киевскою комиссією, 556.

¹¹⁴ Dambrauskaitė, “Lietuvos Didžiosios Kunigaikštystės Bajorų Virtuvė XVI Amžiuje”, 77.

¹¹⁵ Там само, 561; Кравченко і Яковенко, *упоряд., Торгівля на Україні*, 141; Луцька замкова книга, 359.

¹¹⁶ Hoszowski, *Ceny we Lwowie w XVI i XVII wieku*, 78.

¹¹⁷ Луцька замкова книга, 359.

¹¹⁸ Кравченко і Яковенко, *упоряд., Торгівля на Україні*, 112.

¹¹⁹ Klonder, *Napoje fermentacyjne w Prusach Królewskich*, 115; Phillips, *Alcohol: a history*, 154.

¹²⁰ Dambrauskaitė, “The Cuisine of Sigismund II Augustus”, 110–111.

¹²¹ Hoszowski, *Ceny we Lwowie w XVI i XVII wieku*, 174.

¹²² «Акты о землевладѣніи въ Юго-Западной Россіи», 10.

ведмедів танцювати під звуки волинки¹⁴⁰. У актових джерелах XVI ст. також є згадки про волинських артистів, які танцюють із ведмедем¹⁴¹. Є згадки й про інших музикантів, які могли виступати у шинках, — дудників, скрипалів і трубачів¹⁴². Отже, корчма була місцем активної соціальної взаємодії, а хмільні напої — частиною повсякденних розваг. Шинок як місце зустрічі й один із центрів світського життя є типовим явищем XVI–XVII ст. у країнах Східної Європи¹⁴³.

На території Волині у міській і сільській місцевостях була велика кількість корчем. Наприклад, у 1499 р. корчмарі з с. Сомин сплачували 40 грошей до королівського двору за свою працю¹⁴⁴. У 1541 р. у помісті Блудово до реєстру внесли п'ять корчмарів, які продавали пиво та горілку¹⁴⁵. Згідно з ревізією 1552 р. у м. Луцьку проживали 68 корчмарів і шинкарів¹⁴⁶.

Однак невнормоване вживання алкоголю мало негативні наслідки для міської безпеки. У 1545 р. ревізор Луцького замку зазначав, що серед основних проблем Луцького повіту є те, що все «дѣється за роспущенствомъ и за великим пианствомъ»¹⁴⁷. Попри можливе перебільшення, проблема все ж існувала. Тож у 1551 р. сейм заборонив волинським шинкам працювати вночі, а якщо шинок усе ж не зачинив двері й відвідувач напився, то йому не можна було покидати заклад до ранку¹⁴⁸. Надалі правило не завжди виконували. У 1566 р. в м. Луцьку євреї Ілля та Шлом Єсковичі напилися і влаштували погром біля ратуші¹⁴⁹. Того ж року у м. Володимирі міщани скаржилися, що вночі по вулицях блукають п'яниці без діла¹⁵⁰.

Висновки. Наприкінці XV — в середині XVI ст. хмільні напої були частиною буденної, а не лише святкової, харчової культури волинського міщанства й селянства. Небагаті волиняни належали до прихильників «культури пива», натомість вино було атрибутом заможних. Така тенденція є досить типовою для суспільств багатьох країн Східної Європи. У другій половині XVI ст. помітно зросла популярність горілки, що пов'язано із розвитком харчової промисловості. Сичений мед не втрачав своє значення серед п'яних напоїв від часів Київської Русі. Проте фрагментарні дані з опублікованих джерел (судових актів, жалуваних грамот, актів купівлі-продажу землі) хоч і дають змогу встановити асортимент основних напоїв, методи приготування, місця купівлі алкоголю, на жаль, містять мало інформації про різновиди вин, міцність пива і горілки, додавання прянощів у трунки.

Популярність того або того хмільного напою у суспільстві, вартість трунків залежали не лише від особистих уподобань і матеріального становища середньовічної людини, технологічного розвитку, а й від географічних і кліматичних умов краю. Саме останні визначали різновиди злаків, які бровар міг використати для приготування солоду. Ті самі умови

- ¹²³ Бендюк, «Що, чим і де пили та їли», 29.
- ¹²⁴ Phillips, *Alcohol: a history*, 124.
- ¹²⁵ Kalinowski, “Ni wino, ni woda”, 234.
- ¹²⁶ Hoszowski, *Ceny we Lwowie w XVI i XVII wieku*, 78.
- ¹²⁷ Klonder, *Napoje fermentacyjne w Prusach Królewskich*, 131; Unger, *Beer in the Middle Ages*, 1; Phillips, *Alcohol: a history*, 148; Kalinowski, “Ni wino, ni woda”, 234; Демчук, *Від бобра до фазана*, 219.
- ¹²⁸ «Акты о заселении Юго-Западной России», 170–171.
- ¹²⁹ Сас, *Феодальные города Украины*, 115; Кравченко і Яковенко, *упоряд.*, *Торгівля на Україні*, 71; *Луцька замкова книга*, 460; Бендюк, «Що, чим і де пили та їли», 27.
- ¹³⁰ *Луцька замкова книга*, 460.
- ¹³¹ *Литовська метрика*, 113.
- ¹³² *Луцька замкова книга*, 249.
- ¹³³ Довнар-Запольський, *Государственное хозяйство*, 437.
- ¹³⁴ Phillips, *Alcohol: a history*, 136.
- ¹³⁵ Dambrauskaitė, “Lietuvos Didžiosios Kunigaikštystės Bajorų Virtuvė XVI Amžiuje”, 76; Демчук, *Від бобра до фазана*, 206.
- ¹³⁶ Тарасюк, «Алкогольні напої на Волині», 113; *Луцька замкова книга*, 194.
- ¹³⁷ *Статут Вялікага княства Літоўскага 1566 года*, ред. Т. Доўнар, У. Сатолін і Я. Юхо (Мінск, 2003), 191.
- ¹³⁸ *Луцька замкова книга*, 173; Dambrauskaitė, “Lietuvos Didžiosios Kunigaikštystės valstiečių kasdienio gyvenimo detalės”, 36.
- ¹³⁹ Довнар-Запольський, *Государственное хозяйство*, X, LXXXII.

впливали на розвиток бортництва й пасічництва. Пиво зажило популярності завдяки його калорійності й поширеним уявленням про шкodu нерозбавленої води. Вживання хмільних напоїв на дозвіллі було популярною практикою, що підтверджує кількість корчем на території Волині. Отже, на алкогольну культуру волинського міщанства та селянства наприкінці XV — в середині XVI ст. впливали багато об'єктивних і суб'єктивних факторів, і до якихось пізньосередньовічне суспільство пристосувалося, а якісь активно використовувало у комерційних цілях. Так чи так, хмільні напої займали вагоме місце у харчуванні волинських міщан і селян литовської доби.

У наступних дослідженнях для комплексного розгляду алкогольної культури волинського міщанства та селянства потрібно з'ясувати, чи намагалась церква регулювати вживання хмільних напоїв і як саме; якою була різниця щодо вживання хмільних напоїв для чоловіків і жінок; з якого віку вживали трунки.

References

- Adamson, M. *Food in medieval times (Food through history)*. Greenwood Publishing Group, 2004.
- Akty o gorodah (1432–1798). In *Arhiv Jugo-Zapadnoj Rossii, izdavaemyj vremennoju kommissieju dlja razbora drevnih aktov vysochajshe uchrezhdennoju pri Kievskom voennom, Podolskom i Volynskom general-gubernator*. Vol. 5 (I). Kiev: V universitetskoj tipografii, 1869.
- Akty o zaselenii Jugo-Zapadnoj Rossii. In *Arhiv Jugo-Zapadnoj Rossii, izdavaemyj kommissieju dlja razbora drevnih aktov*, eds. A. Antonovich. Vol. 7 (I). Kiev: Tipografija G. T. Korchak-Novickago, 1886.
- Akty o zemlevladnii v Jugo-Zapadnoj Rossii XV–XVIII vv. In *Arhiv Jugo-zapadnoj Rossii, izdavaemyj kommissieju dlja razbora drevnih aktov*. Vol. 8 (VI). Kiev: Tipografija S. V. Kulzhenko, 1911.
- Akty Litovskoi metriki, sobrani F. Leontovichem*. Vol. 1 (1: 1413–1498 gg.). Varshava, 1896.
- Akty Volynskoho voievodstva kintsia XV–XVI st. (iz zibrannia Perhamentnykh dokumentiv Arkhivu holovnoho aktiv davnikh u Varshavi)*, ed. H. Boriak. Kyiv: Instytut istorii Ukrainy, 2014.
- Akty, odnosjashiesja k istorii Zapadnoj Rossii, sobrannye i izdannye Arheograficheskoi kommissieju*, ed. I. Grigorovich. Vol. III: 1544–1587. Sankt-Peterburg: V Tipografii Jeduarda Praca, 1848.
- Akty, odnosjashiesja k istorii Zapadnoj Rossii, sobrannye i izdannye Arheograficheskoi kommissieju*, ed. I. Grigorovich. Vol. I: 1340–1506. Sankt-Peterburg: V Tipografii II Otdilenija sobstvennoj E. I. V. Kanceljarii, 1846.

¹⁴⁰ Литвин, «Про звичаї татар, литовців та московитів», 24.

¹⁴¹ В. Безпалько та І. Кузьмінський, «Музичне повсякдення Волині (середина XVI — початок XVII століть)», *Текст і образ: актуальні проблеми історії мистецтва* 1 (7) (2019): 32.

¹⁴² «Литовская Метрика», 359.

¹⁴³ Kalinowski, “Ni wino, ni woda”, 240.

¹⁴⁴ Українські грамоти XV століття, 63.

¹⁴⁵ *Lietuvos Metrika*, кнуга № 22, 65.

¹⁴⁶ «Акты о заселении Юго-Западной России», 173.

¹⁴⁷ *Литовська метрика*, 189.

¹⁴⁸ Акты, относящиеся къ исторіи Западной Россіи, т. III, 28.

¹⁴⁹ Цит. за: О. Штанько, «“Місце публічне, де спокій та порядність захованими є”: ратуша в рецепції луцьких і володимирських міщан XVI — першої половини XVII ст.», *Минуле і сучасне Волині та Полісся. Місто Володимир-Волинський та Побужжя у світовій та українській історії* 54 (2015): 107.

¹⁵⁰ Цит. за: Н. Старченко, «Конфлікт у Володимирі 1566 р.: варіант мікроісторичного прочитання», *Соціум: альманах соціальної історії* 3 (2003): 66.

Artiukh, L. “Do istorii napoiv u kharchovii kulturi ukrainsiv”. *Narodna tvorchist ta etnografia* 5 (2006): 41–50.

Bendiuk, M. “Shcho, chym i de pyly ta yily za chasiv kniaziv Ostrozkykh”. *Ostrozkyi kraieznavchyi zbirnyk* 9 (2017): 26–30.

Bezpalko, V., & I. Kuzminskyi. “Muzychne povsiakdennia Volyni (seredyna XVI — pochatok XVII stolit)”. *Tekst i obraz: aktualni problemy istorii mystetstva* 1 (7) (2019): 5–32.

Čapaitė, R. “The Everyday Life of Grand Duke Vytautas of Lithuania According to Contemporary Correspondence”. *Lithuanian Historical Studies* 8 (2003): 1–26.

Classen, A. “Everyday Life and Culture in the Late Middle Ages: The Evidence of the «Tacuinum Sanitatis»: Historical-Medical and Social-Cultural Aspects”. *Mediaevistik* 30 (1) (2017): 225–240.

Dambrauskaitė, N. “Lietuvos Didžiosios Kunigaikštystės Bajorų Virtuvė XVI Amžiuje”. *Lietuvos Istorijos Studijos* 31 (2013): 67–78. <https://doi.org/10.15388/LIS.2013.0.5061>

— — —. “Lietuvos Didžiosios Kunigaikštystės valstiečių kasdienio gyvenimo detalės XVI amžiuje — XVII amžiaus pirmoje pusėje”. *Lietuvos istorijos studijos* 46 (2020): 25–42.

— — —. “The Cuisine of Sigismund II Augustus: Food and Its Supply in the Grand Duchy of Lithuania According to the Data in the Court Account Books of 1543–1546”. *Rocznik Lituanistyczny* 7 (2021): 93–115.

Demchuk, S. *Vid bobra do fazana. Yizha zakhidnoievropeiskoho serednovichchia*. Kyiv: FOP Braichenko O. Yu., 2021.

Dovnar-Zapolskij, M. *Gosudarstvennoe hozjajstvo velikago knjazhestva Litovskago pri Jagellonah*. T. 1. Kiev: Tipografija G. T. Korchak-Novickago, 1901.

Dryja, S. “Ekonomiczny aspekt funkcjonowania zakładu rzemieślniczego w Krakowie pod koniec XVI i w pierwszej połowie XVII wieku na przykładzie przedsiębiorstwa piwowarsko-karczmarzkiego”. *Kwartalnik Historii Kultury Materialnej* 69 (1) (2021): 39–55. <https://doi.org/10.23858/KHKM69.2021.1.003>

Hieatt, B. “Making Sense of Medieval Culinary Records: Much Done, But Much More to Do”. In *Food and Eating in Medieval Europe*, eds. M. Carlin & J. T. Rosenthal, 101–116. Hambleton & London, 2003.

Higman, B. *How food made history*. Oxford: Wiley-Blackwell, 2012.

Hornsey, I. *A History of Beer and Brewing*. The Royal Society of Chemistry, 2003.

- Hoszowski, S. *Ceny we Lwowie w XVI i XVII wieku*. Skład Główny, Kasa im. Rektora J. Malinowskiego; Instytut Popierania Polskiej Twórczości Naukowej, 1928.
- Hrushevskiy, M. *Istoriia Ukrainy-Rusy*. T. 6: Zhytie ekonomichne, kulturne, natsionalne XIV–XVII vikiv. Kyiv: Naukova dumka, 1995.
- Humenetska, L., & I. Kernytskyi, eds. *Slovnyk ukrainskoi movy XIV–XV st*. Vol. 2. Kyiv: Naukova dumka, 1978.
- Jabłonowski, A. “Ziemie ruskie. Wołyń i Podole”. T. VIII. Polska XVI wieku pod względem geograficzno-statystycznym. In *Źródła dziejowe*. T. XIX. Warszawa, 1889.
- Kalinowski, E. “Ni wino, ni woda. Z alkoholowych dziejów szlachty bielskiej w XVI–XVII w.” *Przeгляд Historyczny CVIII* (2) (2017): 233–262.
- Klonder, A. *Napoje fermentacyjne w Prusach Królewskich w XVI–XVII wieku: produkcja, import, konsumpcja*. Wrocław; Warszawa: Zakład Narodowy im. Ossolińskich — Wydawnictwo PAN, 1989.
- Kravchenko, V., & N. Yakovenko, eds. *Torhivlia na Ukraini, XIV – seredyna XVII stolittia: Volyn i Naddnyprianshchyna*. Kyiv: Naukova dumka, 1990.
- Kryvchuk, H. “Ocnovni zahalnonaukovi metody doslidzhennia v istorychnykh naukakh”. *Naukovo-teoretychnyi almanakh “Hrani”* 20 (12) (2017): 55–61.
- Lietuvos Metrika*. Knyga № 22 (1547). *Lithuanian Metrica*. Užrašymų knyga 22. *Lithuanian Metrica: Book of Inscriptions 22*, parengė A. Blanutsa, D. Vashchuk, & D. Antanavičius. Vilnius: LII Leidykla, 2010.
- Lietuvos metrika*. *Lithuanian Metrica*. Kn. 37: (1552–1561), parengė D. Baronas. Vilnius: Lietuvos istorijos instituto leidykla, 2011.
- “Litovskaja Metrika. Chast tretja: Knigi publicnyh del”, ed. I. Lappo. T. 1. In *Russkaja istoricheskaja biblioteka, izdavaemaja imperatorskoju Arheograficheskiju komisiju*. T. 30. Juriev: Tipografija K. Mattiskna, 1914.
- Lutska zamkova knyha 1560–1561 rr.*, eds. V. Moisiienko & V. Polishchuk. Lutsk, 2013.
- Lytovska metryka*. Knyha 561: *Revizii ukrainskykh zamkiv 1545 roku*, pidhot. V. Kravchenko. Kyiv, 2005.
- Lytvyn, M. “Pro zvychai tatar, lytovtsiv ta moskovytyv”, trans. M. Bystrytskyi. 1.03.2022, <https://cutt.ly/oO3wDaa>

- Pamjatniki, izdannye Kievskoju kommissieju dlja razbora drevnih aktov. T. II. Kiev: Tipografija N. T. Korchak–Novickago, 1897.
- Phillips, R. *Alcohol: a history*. Chapel Hill: University of North Carolina Press, 2014.
- Sas, P. *Feodalnye goroda Ukrainy v konce XV – 60h godah XVI v.* Kiev: Naukova dumka 1989.
- Shtanko, O. “«Mistse publichne, de spokii ta poriadnist zakhovanymy ye»: ratusha v retseptsii lutskykh i volodymyrskykh mishchan XVI – pershoi polovyny XVII st.”. *Mynule i suchasne Volyni ta Polissia. Misto Volodymyr–Volynskiyi ta Pobuzhzhia u svitovii ta ukrainskii istorii*, 54 (2015): 107–110.
- Sokyrko, O. “Smak serednovichchia”. In S. Demchuk, *Vid bobra do fazana. Yizha zakhidnoievropeiskoho serednovichchia*. Kyiv: FOP Braichenko O. Yu., 2021.
- Starchenko, N. “Konflikt u Volodymyri 1566 r.: variant mikroistorychnoho prochyttannia”. *Sotsium: almanakh sotsialnoi istorii* 3 (2003): 65–98.
- Statut Vialikaha kniastva Litoŭskaha 1566 hoda, eds. T. Doŭnar, U. Satolin, & Ya. Yukho. Minsk, 2003.
- Szijarto, I. “Four Arguments for Micro–history”. *Rethinking History* 6 (2) (2002): 209–215. <https://doi.org/10.1080/13642520210145644>
- Tarasiuk, M. “Alkoholni napoi na Volyni u kintsi XIV – seredyni XVI st.: vyrobnytstvo ta spozhyvannia”. In *Modern educational space: The transformation of national models in terms of integration: Sonference Proceedings*, 110–114. Leipzig: Baltija Publishing, 2020.
- Tronevych, P. *Volyn v sutinkakh ukrainskoi istorii XIV–XVI st.* Lutsk: Khrystyianske zhyttia, 2003.
- Ukrainski hramoty XV stolittia, ed. V. Rusanivskiyi. Kyiv: Naukova dumka, 1965.
- Unger, R. *Beer in the Middle Ages and the Renaissance*. Philadelphia: University of Pennsylvania Press, 2007.
- Unwin, T. *Wine And The Vine: An Historical Geography of Viticulture and the Wine Trade*. London and New York: Routledge Taylor & Francis Group, 2005.
- Verzilov, A. *Ocherki torgovli Juzhnoj Rusi s 1480–1569*. Chernigov: Tipografija Gubernskago Zemstva, 1898.
- Voronchuk I., ed. *Istoriia Volyni*. T. 1. Kyiv; Kharkiv: Vydavets Oleksandr Savchuk, 2021.
- Vzhosek, V. *Pro istorychne myslennia*, trans. V. Sahan, S. Sieriakov & V. Sklokin. Kyiv: Nika–Tsentr. 2014.

Maryna Tarasiuk

THE ROLE OF ALCOHOL IN THE EVERYDAY LIFE OF VOLHYNIAN BURGHERS AND PEASANTS IN THE END OF THE 15th - THE MIDDLE OF THE 16th CENTURY

In Ukrainian historiography, the study of the gastronomic culture of ancient societies is gaining prominence. The nutrition of the burghers and peasants of Volhynia at the end of the 15th century to the middle of the 16th century has not yet been the topic of an independent study. In addition, historians frequently overlook the usage of alcohol and its importance in the daily lives of the medieval populace. The purpose of this work is to clarify the characteristics of research materials on alcoholic beverages, as well as to identify the types of beverages, sites of consumption, and the function of alcohol in the daily lives of Volhynian townspeople and peasants. Our research has led us to the conclusion that the analysis of the public judicial acts, the records of the Grand Ducal Chancellery, and the deeds of sale and purchase contain certain features that, when combined, assist us to depict alcoholic beverages. It was discovered that the inhabitants of Volhynia drank low-alcohol beer on a daily basis, whereas wine was a status symbol for the elite. In addition, the geographical and climatic conditions of Volhynia influenced the types of beverages because they encouraged the cultivation of particular grains. The cereals were utilized to make malt. In the 16th century, vodka's popularity grew. The potency of alcoholic beverages varied and played a significant impact in the lives of medieval people. On the one hand, alcoholic beverages were caloric, so individuals received daily energy from them; on the other hand, consuming alcoholic beverages was a vital element of many social interactions. The burghers and peasants could purchase alcoholic beverages at fairs and marketplaces or in guesthouses, but the most popular site was a *korchma* (a tavern) that mixed drinking with entertainment, such as discussions, dances, and more. The excessive drinking was denounced since it resulted in a variety of negative consequences for society. However, using alcohol in moderation was the norm. In conclusion, the preparation and consumption of beer, mead, and vodka matched to trends in Eastern European countries from the latter half of the 15th century to the middle of the 16th century.

Keywords: alcoholic drinks, the history of everyday life, burghers, peasantry, Volhynia, Grand Duchy of Lithuania, the Late Middle Ages.



Creative Commons – Attribution-ShareAlike 4.0 International – CC BY-SA 4.0