УДК 930.2:641.55/.56(410)»653» **DOI** https://doi.org/10.26661/zhv-2024-9-61-16

ВІД СЕРЕДНЬОВІЧНОЇ КОРОЛІВСЬКОЇ КУХНІ ДО ІМПЕРСЬКОГО СТОЛУ: БРИТАНСЬКІ КУЛІНАРНІ ТЕКСТИ, ЯК ДЖЕРЕЛО З ІСТОРІЇ ПОВСЯКДЕННОСТІ

Маклюк О. М.
Запорізький національний університет
E-mail: onmacluk@gmail.com
ORCID: https://orcid.org/0000-0002-8740-2402

Ставицький О.
Запорізький національний університет
E-mail: stavitskiy71@gmail.com
ORCID: https://orcid.org/0009-0003-9993-0661

Ключові слова: британська кухня, кулінарні тексти, рецепти та кулінарні книги, історія повсякденності, середньовічна культура, королівський двір, гастрономічна традиція, соціальна історія, матеріальна культура.

Стаття присвячена аналізу британських кулінарних текстів від середньовіччя до доби імперії як важливого джерела з історії повсякденності. Розглянуто, як рецептурні збірники, кухонні книги та придворні меню відображали соціальну ієрархію, політичну символіку та культурні коди своєї епохи. Особлива увага приділяється еволюції уявлень про їжу як маркер статусу та влади Кулінарні тексти постають не лише як практичні настанови, а й як своєрідні наративи, що фіксують зміни смаків, цінностей і моделей споживання в британському суспільстві. Аналіз дозволяє простежити трансформацію гастрономічної культури від середньовічного королівського двору до імперського столу, де їжа ставала інструментом політичної репрезентації.

FROM MEDIEVAL ROYAL KITCHEN TO THE IMPERIAL TABLE: BRITISH CULINARY TEXTS AS A SOURCE FROM THE HISTORY OF EVERYDAY LIFE

Maklyuk O. M.
Zaporizhzhya National University

Stavytsky O.
Zaporizhzhya National University

Key words: British cuisine, culinary texts, recipes and cookbooks, history of everyday life, medieval culture, royal court; gastronomic tradition, social history, material culture.

The article analyzes British culinary texts from the Middle Ages to the Victorian era as an important source for the history of everyday life. It reveals how recipe collections, royal menus, and printed cookbooks reflected social hierarchy, notions of status and power, gender roles, and the moral economy of food. The authors demonstrate that culinary texts were not merely practical guides to food preparation but also cultural narratives that captured the evolution of tastes, values, and consumption models within British society. The development of gastronomic culture is traced from the medieval royal kitchen – where food symbolized both sacred and political order – to the imperial table of the nineteenth century, which mirrored social stratification, urbanization, and colonial influences.

The analysis of sources makes it possible to reconstruct the dynamics of the British culinary tradition, the impact of European gastronomic models (particularly French and Italian), and the processes of adapting colonial products and spices. Considerable attention is paid to the social aspect of culinary liter-

ature: the distinction between books intended for the aristocracy, the middle class, and the working classes, as well as the reflection of medical, domestic, and moral-educational notions of the era. The study shows that culinary texts served as a medium of communication between classes, an indicator of social well-being, and a repository of collective memory.
The authors conclude that British cookbooks constitute a full-fledged historical source that allows the study of everyday life, material culture, and cultural identity in Britain over the long term – from the Middle Ages to the age of empire. They represent the process of forming a gastronomic culture as part of a broader European cultural exchange. Further exploration of this topic opens up prospects for interdisciplinary studies of everyday life history.

Вивчення історії повсякденності в останні десятиліття набуло вагомого значення у європейській історіографії, оскільки дозволяє реконструювати соціальні практики, визначити цінності та культурні коди різних епох. Одним із найцікавіших, але одночасно все ще недостатньо опрацьованих джерел у цьому контексті є кулінарні тексти – рецептурні збірники, кулінарні книги, які крім технологічних моментів одночасно включають поради з ведення господарства, описи бенкетів, придворних і монастирських трапез тощо. Слід звернути увагу на те, що британська кулінарна традиція, починаючі з доби середньовіччя, формувалася на перетині сакрального (монастирського) та світського (королівського, а згодом імперського) контекстів. Ця взаємодія визначає специфіку кулінарних текстів, аналіз яких як історичних джерел відкриває нові можливості для розуміння щоденного життя, символічної культури та механізмів культурної комунікації в Британії від середньовіччя до нового часу. Британські кулінарні книги безцінні не тільки для вивчення історії кулінарії, але вони ще є цінними історичними джерелами, які дозволяють вивчати історію повсякденності, соціально-економічні, культурні та політичні процеси в історичної ретроспективі. Джерела відображають важливі зміни в гастрономічних звичках, розвитку кулінарних традицій, а також у структурі суспільства, як середньовічної Англії, так і Великої Британії періоду індустріалізації, урбанізації та колоніальної експансії. Крім того, актуальність дослідження зумовлена потребою критичного аналізу кулінарних текстів як носіїв соціальної пам'яті.

Аналіз досліджень та публікацій. Дослідження британських кулінарних текстів розвивається у межах міждисциплінарних підходів, зокрема історії їжі (food history), історії повсякденності (everyday life studies) та гастрономічних студій (food studies). Ці напрями об'єднують істориків, антропологів і культурологів, які розглядають їжу, кулінарію як інструмент соціальної комунікації, маркер ідентичності та носіїв культурної пам'яті. Значний внесок у вивчення британської гастрономічної традиції зробили К. Б. Хіатт та Ш. Батлер[1], П. Фрідман[2], К. Альбала[3], Л. Рейчел[4], які аналізували середньовічні та ранньомодерні кулінарні збірники в контексті політичних, релігійних і гендерних конструктів. Інституційними центрами цих досліджень є The Oxford Symposium on Food & Cookery, науковий симпозіум проводиться щороку, місцем проведення є коледж Святої Катерини в Оксфорді[5], Institute of Historical Research в Лондоні також проводить семінари з історії їжі (Food History Seminar)[6], один з провідних вищих навчальних на наукових центрів Великої Британії – університет Дарема має окремий відділ досліджень «Historical Food», та в межах програми Інституту середньовічних та ранньомодерних досліджень тут здійснюються наукові проекти, присвячені вивченню середньовічного та ранньомодерного споживання, кулінарних практик і рецептурної культури[7]. Потужну джерельну базу, що забезпечує подальший розвиток студій історії британської кулінарної культури складають колекції British Library.

[1] Constance B. Hieatt, Sharon Butler Pleyn Delit: Medieval Cookery for Modern Cooks University of Toronto Press, 1976. 172 p. URL: https://www.scribd.com/document/831942526/Pleyn-Delit-Medieval-Cookery-for-Modern-Cooks-Sharon-Butler-Constance-B-Hieatt-Etc-Z-Library

[2] Freedman P. Food: The History of Taste University of California Press, 2007 368 p.

[3] Albala K. The Banquet. Dining in the Great Courts of Late Renaissance Europe. Urbana and Chicago: University of Illinois Press, 2007. 223 p.

[4] Laudan R. Cuisine and Empire: Cooking in World History. University of California Press, 2013. 464 p.

[5] The Oxford Symposium on Food & Cookery URL: https://www.oxfordsymposium.org.uk/

[6] Institute of Historical Research Food History https://www.history.ac.uk/news-events/seminars/food-history

[7] University of Durham. Institute of Medieval and Early Modern Studies. Historical Food https://www.durham.ac.uk/research/institutes-and-centres/medieval-early-modern-studies/research/historical-food/

Попри значну кількість праць, присвячених історії британської кухні, більшість досліджень зосереджується на гастрономічній або етнографічній площині, потенціал кулінарних текстів як історичних джерел для аналізу структур повсякденності ще не використано повною мірою. Недостатньо осмисленими залишаються питання щодо відображення соціальної ієрархії, релігійних норм, культурних трансформацій – від монастирських трапез і придворних бенкетів до буржуазного «домашнього столу» доби Британської імперії. Проблемним є також питання репрезентації влади і колоніального досвіду у гастрономічному дискурсі, що виявляється через рецептурні тексти, рекомендації щодо поведінки за столом, наприклад мовні маркери кулінарних практик. Отже, актуальним для науковців продовжує залишатись аналіз британських кулінарних текстів у довготривалій перспективі – як своєрідного «дзеркала» соціокультурних змін.

Метою нашого наукового пошуку є виявлення специфіки британських кулінарних текстів від середньовіччя до нового часу включно, як джерел з історії повсякденності, а також аналіз їхнього соціокультурного контексту для реконструкції уявлень про їжу, статус тощо.

Джерельну основу становлять британські кулінарні тексти різних періодів: середньовічні рецептурні збірники, зокрема The Forme of Cury (XIV ст.)[8], Liber Cure Cocorum (XV ст.)[9], такі ранньомодерні видання, як The Good Huswifes Handmaid for Cookerie (1588) та робота відомого поета і письменника Д. Маркема The English Huswife[10] (1615), The Accomplisht Cook професійного кухаря Роберта Мейя (1660)[11]; вікторіанські збірники, серед яких Mrs Beeton's Book of Household Management (1861)[12], а також кулінарні посібники, що відображали гастрономічні запозичення колоніальної доби.

Формування британської гастрономії з середньовіччя до нового часу було складним і багатовимірним процесом. Кухня Британії розвивалася в умовах глибоких економічних, соціальних, культурних, технологічних і політичних змін, які впливали як на асортимент доступних продуктів, так і на моделі споживання, приготування та розподілу їжі. Її еволюція тісно пов'язана з трансформаціями класової структури, урбанізацією, змінами в сільському господарстві, промисловою революцією, впливом воєн і загальним розвитком суспільства. У середньовіччі та на початку раннього нового часу харчові практики британців були тісно пов'язані з феодальною структурою та сільськогосподарським циклом. Сільське населення, що складало переважну більшість, харчувалося сезонними продуктами, серед яких переважали чорний хліб, молоко, сир, яйця та зрідка бекон або птиця. М'ясо споживалося зрідка, переважно під час релігійних свят або в заможніших родинах[13]. На протилежному соціальному полюсі формувалася культура споживання знаті: у межах королівських і аристократичних дворів їжа ставала не лише засобом виживання, а й засобом демонстрації статусу, розкоші та влади. Саме в цьому контексті починають формуватися письмові традиції фіксації кулінарних знань і нове ставлення до кулінарії як складової придворної культури.

В цьому контексті, унікальною історичною кулінарною книгою є «The Forme of Cury» – збірник англійської кулінарії, складений приблизно наприкінці XIV століття. Текст приписують майстрам-кухарям англійського короля Річарда II (1367–1400), побудований у формі кулінарних текстів, він детально описує різноманітні рецепти (інгредієнти: м'ясо, овочі, риба та спеції) та кулінарні техніки (інструкції, що відображають методи приготування їжі того часу), крізь призму який прослідковується повсякденне життя королівського дому того часу, погляд на кухню та гастрономічні звичаї англійської знаті, культура споживання продуктів, зв'язок харчування зі здоров'ям[14].

Подальший розвиток кулінарної традиції в Англії засвідчують інші письмові пам'ятки, що відображають як регіональні особливості, так і зміни у соціальній та побутовій культурі. Англійська куховарська книга рецептів «Liber Cure Cocorum» написана близько 1430 року у формі римованих

[8] «The Forme of Cury: A Roll of Ancient English Cookery Compiled, about A.D. 1390» URL:https://www.gutenberg.org/ebooks/8102

[9] Liber Cure Cocorum. Copied and Edited from the Sloane MS. 1986 by Richard Morris Author of «The Etymology of local Names», Member of the Philological Society Published for the Philological Society by A. Asher & Co., Berlin 1862 URL:https://www.pbm.com/~lindahl/lcc/parallel.html

[10] Markham G. The English Huswife McGill-Queens University Press 1986 URL: https://dokumen.pub/the-english-housewife-9780773561250.html

[11] May Robert The Accomplisht Cook. URL: https://archive.org/details/bim_early-english-books-1641-1700_the-accomplisht-cook-_may-robert_1660/page/n1/mode/2up

[12] The Book of Household Management by Mrs. Beeton URL: https://www.exclassics.com/beeton/beetpdf1.pdf

[13] Wright C. D. History of English Food. London : Penguin Random House, 2011. p. 80–83.

[14] «The Forme of Cury»: A Roll of Ancient English Cookery Compiled, about A.D. 1390» URL:https://www.gutenberg.org/ebooks/8102

віршів та презентує кулінарні традиції північно-західної Англії[15]. Кулінарні тексти цього періоду засвідчують зростання соціальних відмінностей у харчуванні – від простої селянської їжі до розкішних придворних страв.

Вищі класи мали доступ до розмаїття харчів: їхній стіл складався з м'яса дичини, птиці, риби, фруктів, пирогів, солодощів. Так, банкет при дворі англійського короля Генріха VIII Тюдор (1491–1547) міг налічувати десятки страв і подаватися в кілька змін. Їжа водночас виконувала естетичну й політичну функцію, демонструючи статус і владу[16]. Кулінарна традиція того часу включала складні комбінації смаків: м'ясо з фруктовими соусами, використання меду та оцту, поєднання солодкого та солоного. Мабуть, одним з головних факторів розвитку британської гастрономії можна назвати європейські гастрономічні, кулінарні зв'язки. Так соціолог, професор Університетського коледжу Дубліна С. Меннел відзначає, що культурні контакти між знаттю різних країн Західної Європи, навіть воюючих між собою, були абсолютно нормальною справою, що дозволяло обмінюватися кулінарними надбаннями один одного, формуючи таким чином своєрідний стандарт haute cuisine, однаковий для дворів Англії, Італії та Франції[17]. Поширення придворної гастрономічної культури супроводжувалося збагаченням раціону за рахунок зовнішніх контактів і культурних обмінів. Окремо слід відзначити вплив династичних шлюбів на цей процес. Повертаючись знову до тюдорівської доби зазначимо, що наприклад після одруження Генріха VIII та Катерини Арагонської в раціоні англійської кухні з'явилися апельсини, набули популярність батат та свіжі овочі, продукти звичні для Іспанії[18].

Розвиток цих тенденцій простежується й у кулінарних текстах другої половини XVI століття. «The Good Huswifes Handmaid for Cookerie» (або «The good Huswifes Handmaide for the Kitchi» (1588) – збірка рецептів з кулінарії, яка містить поради щодо приготування м'яса, риби та інших страв, а також рецепти соусів та напоїв, демонструє кулінарні звичаї та методи приготування їжі Англії часів Єлизавети I Тюдор (1533–1603)[19].

Поширення кулінарних текстів стало можливим завдяки розвитку книгодрукування, яке значно змінило масштаби доступу до кулінарних знань. Саме воно зробило можливим існування популярних кулінарних книг, які були відносно доступними та могли містити в собі велику кількість рецептів, в тому числі закордонних[20]. Взагалі, друковані збірки рецептів та кулінарних порад у ранньомодерній Англії є певним переходом від сімейних збірників рецептів до продукту, ознакою нових соціально-економічних відносин[21]. Британський історик Дж. Тірск в монографіїї «Їжа в ранньомодерній Англії» наголошує, що XVII ст. було століттям максимального розвитку саме регіональних кулінарних практик[22].

Справжнім бестселером свого часу стала книга англійської кулінарії та лікарських засобів Джервейза Маркхема «Англійська господарка», яка вперше була опублікована в Лондоні Роджером Джексоном у 1615 році[23]. «Досвідчений кухар» – англійська кулінарна книга, укладена професійним кухарем Робертом Меєм і видана у 1660 році, стала першою працею, у якій рецепти були систематизовані й поділені на тематичні розділи.

Треба відмітити, що вищі класи Британії у новий час продовжували шанувати французьку кулінарну традицію, а саме: багатоступеневу подачу блюд, соуси, вина, десерти тощо. Цей факт пов'язане значною мірою з загальноєвропейською модою того часу на високу французьку кухню, що була започаткована впливовим французький шеф-кухарем та письменником, автором книги «Французький кухар» Франсуа де ла Варенном (1615–1678), саме ця робота вважається знаковою для переходу від середньовічної кухні до модерної. У свій час кухар хотів відродити французьку кухню, яка у XVII столітті зазнавала значного впливу з боку

[15] Liber Cure Cocorum. Copied and Edited from the Sloane MS. 1986 by Richard Morris Author of «The Etymology of local Names», Member of the Philological Society Published for the Philological Society by A. Asher & Co., Berlin 1862 URL: https://www.pbm.com/~lindahl/lcc/parallel.html

[16] Wright C. D. History of English Food. London: Penguin Random House, 2011. P. 87.

[17] Mennell S. All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present. 2nd ed. University of Illinois Press, 1996. P. 60.

[18] Wright C. D. History of English Food. London: Penguin Random House, 2011. P. 77.

[19] The good Huswifes Handmaide for the Kitchin, 1594, 1597. URL: https://www.uni-giessen.de/de/fbz/fb05/germanistik/absprache/sprachverwendung/gloning/ghhk/handmaide.htm

[20] Mennell S. All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present. 2nd ed. University of Illinois Press, 1996. P. 64–69.

[21] Leong E. Recipes and Everyday Knowledge: Medicine, Science, and the Household in Early Modern England. University of Chicago Press, 2018. 147–159 p.

[22] Thirsk, J. Food in Early Modern England. Hambledon Continuum, 2007. P. 195–197.

[23] Country contentments, or The English huswife. Containing the inward and outward vertues which ought to be in a compleate woman. As her skill in physicke, surgerie, ...By Markham, Gervase, 1568?-1637. URL: https://archive.org/details/b30333143

італійської. Саме він у своїй книзі дав початок модерній європейській кухні, створив актуальний і нині кулінарний словник та призначив бульонам та соусам головне місце в кулінарії. Праці Ф. Варенна визначили подальший розвиток європейської кулінарної культури, унаслідок чого французька кухня на тривалий час посіла провідне місце в європейському гастрономічному просторі. Його робота була перекладена основними європейськими мовами, що сприяло поширенню французьких кулінарних стандартів[24]. Варто зазначити, що популярність праць Ф. Варенна припала на період політичної нестабільності в Англії, у роки Англійської революції значна частина англійської аристократії перебувала у вигнанні у Франції, що сприяло безпосередньому знайомству з французькою кулінарною традицією, а перше англійське видання праці Ф. Варенна з'явилося пізніше, уже після завершення цих подій.

Поступове утвердження друкованої кулінарної літератури у XVII столітті створило підґрунтя для формування нової читацької аудиторії та комерційного попиту на подібні видання. Ці процеси особливо виразно проявилися в наступному столітті. XVIII століття позначене появою першого кулінарного бестселера – книги Ганни Ґласс «The Art of Cookery Made Plain and Easy», яка набула популярності серед міського середнього класу. Її значення важливе не лише у контексті колоніальних зв'язків, до яких ми ще звернемося, а й у ширшому соціально-економічному вимірі – як свідчення того, як через кулінарну практику середній клас утверджував власну культурну й соціальну ідентичність[25].

Протягом XIX століття британська кулінарна традиція зазнала значних змін. З одного боку, розширення мережі торгівлі і колоніальних володінь збагатило кулінарію новими інгредієнтами та екзотичними продуктами. З іншого боку, зростання міст і зміни в соціальній структурі суспільства вплинули на організацію харчування, формування нових стандартів у побуті, а також на роль жінки в домашньому господарстві. XIX століття стало періодом кардинального зсуву у структурі гастрономії. Промислова революція сприяла не лише зростанню міст[26], а й масштабній трансформації системи виробництва, зберігання, транспортування та продажу продуктів харчування. Було запроваджено парові машини на млинах, машинне пакування продуктів. Консервування овочів, фруктів, м'яса у металевих банках стало рятівним рішенням для міського споживача. Залізничний транспорт дозволив швидко постачати свіжі продукти в міста[27]. Наприклад, у 1850-х роках завдяки швидкісним перевезенням риби з приморських портів з'явилася страва «fish and chips» – символ доступної робітничої їжі, популярної донині[28].

Британські кулінарні книги XIX століття часто містять рецепти для різних соціальних верств, що дозволяє відслідковувати не лише зміни в харчових уподобаннях, але й соціальні та економічні нерівності. Зазначимо, що далеко не всі рецепти з кулінарних книг XIX ст. є навіть реалістичними. Навіть якщо розглядати кулінарні книги лише як документ, що може розповісти нам про історію гастрономії – можна потрапити в пастку. Так, наприклад, фахівець з історії кулінарії Андреа Брумфілд зазначає, що значна частина рецептів та порад в щомісячному британському виданні «The English woman's Domestic Magazine» (EDM), одному з найпопулярніших кулінарних журналів вікторіанської епохи, майже не мали сенсу, туди потрапляли такі рецепти, які фактично писалися для заможних людей минулого століття, а ніяк не для урбанізованих вікторіанців середнього класу. Наприклад, у статті про консервування картоплі розрахунки тієї самої картоплі були у тонах, а деякі статті, які стосувались м'ясних став у якості інгредієнтів мали дичину, яка вже вийшла з широкого раціону людей. Ці застарілі рецепти, як зазначають дослідники перекочовували по з однієї до іншої кулінарної книги вікторіанської епохи[29].

Очевидно, що більшість поданих у збірці кулінарних рецептів мала столичне походження, проте не всі регіони країни розвивалися в тому ж темпі, що й Лондон. У 1850-х роках чимало місцевостей усе ще не мали навіть елементарних зручностей – зокрема безпечної проточної води чи водопровідних систем, тому імовірно рецепти з кулінарних

[24] Franзois Pierre de La Varenne. The French cook. London: Printed for Thomas Dring, at the Harrow at Chanceery Lane-end, and John Leigh, at the Blew Bell by Flying-Horse Court in Fleet-Court, 1673. 294 p.

[25] Glasse H. The art of cookery: Made plain and easy … London: Printed for a Company of Booksellers & sold by L. Wangford', 1747. 354 p.

[26] Burnett J. Plenty and want: A social history of diet in England from 1815 to the present day. Harmondsworth: Penguin Books, 1966. P. 15.

[27] Burnett J. Plenty and want: A social history of diet in England from 1815 to the present day. [Harmondsworth] : Penguin Books, 1966. P. 21.

[28] Walton J.K. Fish and chips and the British working class, 1870–1940. Leicester : Leicester University Press, 1992. P. 42.

[29] Broomfield A. Rushing Dinner to the Table: The *Englishwoman's Domestic Magazine* and Industrialization's Effects on Middle-Class Food and Cooking, 1852–1860. *Victorian Periodicals Review*. 2008. Vol. 41, no. 2. P. 101–123.

книг XIX ст. не завжди були популярними. Але, тим не менш, ці видання можуть багато розповісти про вподобання та можливості різних класів, соціальних верств суспільства. Кулінарні книги створені для різної аудиторії, що відображалося як на ціні самих книг, так і рецептів у них. Найбільш цікавими в контексті теми що досліджується є книги Чарльза Франкателлі. Італієць за походженням, навчався у Франції, мав честь готувати страви королеві Вікторії (1819–1901). У 1846 році була видана його ілюстрована робота «Modern cook», яка презентує вишукані страви. Гучне ім'я автора, оформлення книги та перелік рецептів натякають, що далеко не кожна людина могла б собі дозволити приготувати щось з неї. Книгу неможливо розглядати як показник популярних страв Британії XIX ст., бо досить складно уявити середньостатистичного мешканця навіть Лондона, що міг би включити в свій раціон, наприклад, пиріг з голубами, очевідном є факт, що ця книга для заможних людей, що хотіли б наслідувати кухні, наближеної до королівського двору[30].

Друга книга Ч. Франкателлі вийшла у 1852 році, а її назва каже сама за себе «Проста кулінарна книга для робітничого класу» («A Plain Cookery Book for the Working Classes»). У передмові автор зазначає, що мета цієї невеличкої роботи показати як готувати щоденну їжу, щоб отримати з неї найбільшу кількість поживних речовин за найменші можливі витрати. Автор акцентує увагу на вміння та економію одночасно, але рецепти, які вона містить є достатньо різноманітними, від простих повсякденних страв до більш смачних страв на день народження, Різдво чи інші свята[31]. В рецептах відсутні коштовні або не доступні інгредієнти, типу лобстерів, книга оформлена просто, не має ілюстрацій та заповнена простими англійськими рецептами.

Зазначимо, що писати окремі книги для різних верств суспільства не було загальноприйнятим трендом в новий час, враховуючи цей факт хотілось би навести ще один приклад, який скоріше є виключенням з правил. Зіркова постать вікторіанської доби – Алексіс Сойєра, француз за походженням, в 30 рр. XIX ст. переїхав до Великої Британії та працював на кухнях королівської сім'ї, аристократії та джентрі. У передмові до книги 1854-го року «A Shilling Cookery for the People», автор зазначає, що опублікував дві праці про сучасну кулінарію, різного характеру, одну адаптовану для вищого класу гурманів; другу, для середнього класу. Успіх обох книг, як зазначає автор, значно перевершив його очікування[32]. Роботи є цінними джерелами з історії повсякденності. Хотілось би відмітити, що якщо книгу «A Plain Cookery Book for the Working Classes» Ч. Франкателлі ще можна назвати більш менш реалістичною, щодо роботи А. Сойєра є певні запитання. В цьому контексті історикиня К. Райт у роботі «Історія англійської кухні» справедливо зазначає, що якими б добрими не були наміри такої людини, як Алексіс Сойєр, але він дещо не розумів по суті. Дослідниця ставить питання. «Чи змогли б люди, до яких він прагнув, прочитати його книгу взагалі?»[33]. З соціокультурного погляду важливо враховувати, що більшість кулінарних текстів цього періоду були створені представниками заможних верств і відображали їхнє бачення побуту та харчування «нижчих» прошарків суспільства. Відтак ці джерела потребують критичного прочитання.

Гастрономічна культура класу середнього та вищого активно відрізнялась від робітничого середовища, де часто споживали страви одного типу кілька разів на тиждень. Хронічне недоїдання та одноманітність раціону залишалися характерними рисами робітничих кварталів аж до початку XX століття. Як зазначає дослідниця Рут Гудман, для значної частини вікторіанського населення досвід постійного відчуття голоду був звичним явищем. Хоча випадки абсолютного голоду траплялися рідко, тривале недоїдання мало масовий характер і відбивалося на повсякденному житті. Цей стан відображено у художніх текстах, періодиці, мемуарах, соціальних розслідуваннях, судових матеріалах і документах робітних будинків, що засвідчує його системність у соціальній структурі тогочасної Британії[34].

Постаті А. Сойєра та Ч. Франкателлі дозволяють побачити ще один пласт британської кулінарної культури XIX ст. – це мода на французьку та італійську кухню. Відкриваючи майже будь-яку кулінарну книгу ми побачимо величезну кількість термінів з французької мови. Напевно, найбільш явно це можна побачити якраз в «The Modern Cook» Ч. Фракателлі, він використовує французькі найменування аж надмірно. Для порівняння у роботі

[30] Francatelli C. E. (1846) The modern cook: A practical guide to the culinary art in all its branches…. London: Richard Bentley

[31] Francatelli, C. E. (1852). A plain cookery book for the working classes. Routledge, Warne, and Routledge.

[32] Soyer A. A shilling cookery for the people: Embracing an entirely new system of plain cookery and domestic economy. London: Routledge and Sons, 1854. 190 p. URL: https://archive.org/details/ashillingcooker00soyegoog/page/n200/mode/2up

[33] Wright C. D. History of English Food. London: Penguin Random House, 2011. p. 460.

[34] Goodman R. How to be a Victorian. Viking, 2017. 480 p. P. 153–154.

1806 р. Місіс Ренделл «A New System of Domestic Cookery» не велика кількість французьких термінів, показово зовсім інше. У 1851 р. видається «Modern Domestic Cookery», де раптово з'являється цілий розділ зі словником. «Іноземні терміни, що використовуються в кулінарії». Книга «заснована на відомій роботі місіс Ранделл, але з урахуванням усіх останніх досягнень у кулінарному мистецтві»[35]. Це доволі показово свідчить про впливи. Марія Ренделл померла у 1828 р. і, для того щоб її книга не виглядала застарілою, через 23 роки її треба було частково переписати. Аналогічний словник французьких термінів ми можемо побачити в книзі Елізи Актон «Сучасна кулінарія для родин»[36].

Окрім європейського контексту, у британській кулінарній традиції простежується виразний колоніальний вплив. У більшості кулінарних видань XIX століття важко знайти розділ без згадок про каррі чи інші страви, пов'язані з індійською гастрономічною культурою. Нові спеції та продукти, що потрапляли до Британії завдяки колоніальній торгівлі, істотно трансформували смакові уподобання та рецептурну базу. Як зауважує Нікола Хамбл у передмові до перевидання відомої праці місіс Бітон «Mrs Beeton's Book of Household Management», кількість індійських рецептів у цьому виданні майже дорівнює сумарній кількості рецептів з Англії, Шотландії та Уельсу. Навіть за відсутності прямої вказівки на походження страв, використання великої кількості прянощів та екзотичних інгредієнтів свідчить про глибоку інтеграцію колоніальних елементів у структуру британської кухні.

Досить цікава сама структура більшості кулінарних книг епохи. Бо це, звісно, не кулінарні книги у сучасному розумінні. В багатьох книгах XIX століття є окремі великі розділи про домогосподарство загалом, що часто відображається і у назві. Та ж «Mrs Beeton's Book of Household Management» має величезний корпус порад, що зовсім не стосуються кулінарії. Сама книга презентується як та що містить інформацію і для економки, і для кухаря та кухарки, а також для дворецького, лакея та кучера тощо, одночасно зазначимо, що у роботі є наприклад санітарні, медичні характеристики використання речей, пов'язаних з домашнім життям та створенням комфорту»[37]. Вікторіанське суспільство сприймало харчування як складову морального порядку та соціальної дисципліни. Ідеальна жінка мала володіти кулінарними знаннями, дбати про здоров'я дітей і раціонально розпоряджатися сімейним бюджетом. Саме тому книга Ізабелли Бітон набула такої популярності: вона поєднувала рецепти з порадами щодо гігієни, етикету, ведення домашнього господарства та організації взаємин між членами родини[38].

Сімейна трапеза у цьому контексті ставала не лише побутовою практикою, а й ритуалом соціальної ієрархії: глава родини мав пріоритет у виборі найкращих страв, тоді як жінки й діти отримували скромніші порції. Подібна структура харчування відтворювала усталені моделі влади та підпорядкування в межах вікторіанської культури, водночас зберігаючи раціональний вимір – пріоритет того, хто забезпечував родину[39]. Показово, що в більшості кулінарних книг XIX століття містився розділ під назвою «Doctor», у якому подавалися поради щодо харчування хворих і загальні уявлення про зв'язок їжі та здоров'я. Такі матеріали розкривають не лише практичний, а й світоглядний вимір харчової культури доби, відображаючи систему моральних, соціальних та медичних уявлень того часу.

Таким чином, підводячи підсумки зазначимо, що британські кулінарні тексти від середньовіччя до нового часу становлять цінне джерело з історії повсякденності, яке відображає не лише еволюцію гастрономічних практик, а й трансформацію соціальних і культурних уявлень про їжу, статус та побут. Зазначимо, що середньовічні кулінарні збірники формувалися у межах придворної культури та демонстрували зв'язок між кухнею, становою ієрархією й уявленнями про розкіш і владу. Тексти ранньомодерної доби розширюють соціальну перспективу – вони фіксують появу друкованих рецептів для міського середнього стану, у яких простежуються елементи раціоналізації побуту й медичних порад. Кулінарні книги XIX століття завершують цей процес, утверджуючи кулінарію як простір не лише смаку, а й соціальної ідентичності:

[35] Rundell M. E. K. Modern domestic cookery: Based on the well-known work of Mrs. Rundell, but including all the recent improvements in the culinary art. Founded on the principles of economy and practical knowledge, and adapted for private families. London: John Murray, 1851. 675 p. URL: https://archive.org/details/b21530932

[36] Acton E. Modern cookery, for private families: Reduced to a system of easy practice, in a series of carefully tested receipts, in which the principles of Baron Liebig and other eminent writers have been as much as possible applied and explained. London: Longman, Brown, Green, Longmans, and Roberts, 1860. 643 p. URL: https://archive.org/details/b21505391/page/642/mode/2up

[37] Beeton I. The Book of Household Management. London: Ward, Lock, Bowden & Co, 1861. 1101p. URL: https://archive.org/details/b20392758/page/n3/mode/2up [In English].

[38] Ibid.

[39] Goodman R. How to be a Victorian. Viking, 2017. 480 p. P. 188–191.

у них поєднано побутові, медичні, економічні та морально-гендерні настанови. Водночас рецепти відображають колоніальні впливи Британської імперії, через які у кухонний дискурс потрапляють нові спеції, інгредієнти та уявлення про «чужу» їжу. Таким чином, діахронічний аналіз кулінарних текстів дозволяє простежити перехід від елітарної придворної культури споживання до масової, буржуазної кулінарної традиції, що віддзеркалює зміни у структурі британського суспільства, його економіці та культурних кодах повсякденності.

Подальше вивчення британських кулінарних текстів відкриває широкі можливості для міждисциплінарного аналізу історії повсякденності, матеріальної культури та культурної пам'яті. Значний потенціал щодо подальшого дослідження проблеми має порівняльний аналіз британської кухонної традиції з європейськими моделями (французькою, італійською, голландською) для виявлення процесів культурного обміну та імперського впливу. Важливим завданням для науковців залишається продовження практики створення цифрових архівів і корпусів кулінарних текстів, що дозволить системно досліджувати трансформації гастрономічного дискурсу від середньовіччя до модерної доби.

References

Acton E. Modern cookery, for private families: Reduced to a system of easy practice, in a series of carefully tested receipts, in which the principles of Baron Liebig and other eminent writers have been as much as possible applied and explained. London: Longman, Brown, Green, Longmans, and Roberts, 1860. 643 p. URL: https://archive.org/details/b21505391/page/642/mode/2up [In English].

Albala K. The Banquet. Dining in the Great Courts of Late Renaissance Europe. Urbana and Chicago: University of Illinois Press, 2007. 223 p. [In English].

Beeton I. The Book of Household Management. London: Ward, Lock, Bowden & Co, 1861. 1101p. URL: https://archive.org/details/b20392758/page/n3/mode/2up [In English].

Broomfield A. Rushing Dinner to the Table: The *Englishwoman's Domestic Magazine* and Industrialization's Effects on Middle-Class Food and Cooking, 1852–1860. *Victorian Periodicals Review*. 2008. Vol. 41, no. 2. P. 101–123. URL: https://www.jstor.org/stable/20084239 [In English].

Burnett J. Plenty and want: A social history of diet in England from 1815 to the present day. Harmondsworth: Penguin Books, 1966. 368 p. [In English].

Constance B. Hieatt, Sharon Butler Pleyn Delit: Medieval Cookery for Modern Cooks University of Toronto Press, 1976. 172p. URL: https://www.scribd.com/document/831942526/Pleyn-Delit-Medieval-Cookery-for-Modern-Cooks-Sharon-Butler-Constance-B-Hieatt-Etc-Z-Library. [In English].

Country contentments, or The English huswife. Containing the inward and outward vertues which ought to be in a compleate woman. As her skill in physicke, surgerie, ...By Markham, Gervase, 1568–1637. URL: https://archive.org/details/b30333143 [In English].

Francatelli C. E. The modern cook: A practical guide to the culinary art in all its branches, adapted as well for the largest establishments as for the use of private families. London: Richard Bentley, 1846. 513 p. URL: https://archive.org/details/b21530038 [In English].

Francatelli C. E. A plain cookery book for the working classes. London: Routledge, Warne, and Routledge, 1852. 105 p. URL: https://www.gutenberg.org/files/22114/22114-h/22114-h.htm [In English].

Fran3ois Pierre de La Varenne. The French cook. London: Printed for Thomas Dring, at the Harrow at Chanceery Lane-end, and John Leigh, at the Blew Bell by Flying-Horse Court in Fleet-Court, 1673. 294 p. [In English].

Freedman P. Food: The History of Taste University of California Press, 2007 368 p. [In English].

Glasse H. The art of cookery: Made plain and easy ... London: «Printed for a Company of Booksellers & sold by L. Wangford', 1747. 354 p. URL: https://archive.org/details/TheArtOfCookery [In English].

Goodman R. How to be a Victorian. Viking, 2017. 480 p. [In English].

Institute of Historical Research Food History https://www.history.ac.uk/news-events/seminars/food-history. [In English].

Laudan R. Cuisine and Empire: Cooking in World History. University of California Press, 2013. 464 p. [In English].

Leong E. Recipes and Everyday Knowledge: Medicine, Science, and the Household in Early Modern England. University of Chicago Press, 2018. 147–159 p. [In English].

Liber Cure Cocorum. Copied and Edited from the Sloane MS. 1986 by Richard Morris Author of «The Etymology of local Names», Member of the Philological Society Published for the Philological Society by A. Asher & Co., Berlin 1862 URL:https://www.pbm.com/~lindahl/lcc/parallel.html. [In English].

Markham G. The English Huswife McGill-Queens University Press 1986. 384 p. URL: https://dokumen.pub/the-english-housewife-9780773561250.html. [In English].

May Robert The Accomplisht Cook. URL: https://archive.org/details/bim_early-english-books-1641-1700_the-accomplisht-cook-_may-robert_1660/page/n1/mode/2up. [In English].
Mennell S. All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present. 2nd ed. University of Illinois Press, 1996. 397 p.[In English].
Rundell M. E. K. Modern domestic cookery: Based on the well-known work of Mrs. Rundell, but including all the recent improvements in the culinary art. Founded on the principles of economy and practical knowledge, and adapted for private families. London: John Murray, 1851. 675 p. URL: https://archive.org/details/b21530932 [In English].
Soyer A. A shilling cookery for the people: Embracing an entirely new system of plain cookery and domestic economy. London: Routledge and Sons, 1854. 190 p.URL: https://archive.org/details/ashillingcooker00soyegoog/page/n200/mode/2up [In English].
The Book of Household Management by Mrs. Beeton URL: https://www.exclassics.com/beeton/beetpdf1.pdf. [In English].
«The Forme of Cury»: A Roll of Ancient English Cookery Compiled, about A.D. 1390. URL:https://www.gutenberg.org/ebooks/8102. [In English].
The good Huswifes Handmaide for the Kitchin, 1594, 1597. URL:https://www.uni-giessen.de/de/fbz/fb05/germanistik/absprache/sprachverwendung/gloning/ghhk/handmaide.htm. [In English].
The Oxford Symposium on Food & Cookery URL: https://www.oxfordsymposium.org.uk / [In English].
Thirsk. J. Food in Early Modern England. Hambledon Continuum, 2007. p. 396. [In English].
University of Durham. Institute of Medieval and Early Modern Studies. Historical Food https://www.durham.ac.uk/research/institutes-and-centres/medieval-early-modern-studies/research/historical-food/. [In English].
Walton J.K. Fish and chips and the British working class, 1870–1940. Leicester: Leicester University Press, 1992. p. 196. [In English].
Wright C. D. History of English Food. London: Penguin Random House, 2011. p.460 [In English].