

Ukrainian Historical Review /
Український історичний огляд
Issue 2 / Вип. 2 (2023) 35–59.

DOI: 10.47632/2786-717X-2023-2-35-59

УДК 930:663.4(438)“15/16”

ORCID 0000-0003-1791-4346

Tetiana Hoshko

dr. of historical sciences, prof.
Ukrainian Catholic University
hoshko@ucu.edu.ua

BEER PRODUCTION AND CONSUMPTION IN THE EARLY MODERN KINGDOM OF POLAND

One of the important and surprisingly popular directions in the modern historiography of food studies is the social history of alcoholic beverages. The purpose of this study is to show the role of beer in the everyday life of the inhabitants of the Polish Crown. The research is based on legal sources (Willküren (town statutes), town account books, Sejm constitutions, privileges) and treatises of the 16th – the first half of the 17th centuries in law, botany, medicine, etc., for the analysis of which a cultural and anthropological approach was used. Brewing is considered a phenomenon of everyday practices of both individuals and guild organizations. By referring to the findings of Western historiography, the author compares the social functioning of beer in the Polish Crown and other European countries, particularly England. In the Kingdom of Poland, the regulation of the production and sale of beer belonged to the competence of city councilors, which was reflected in the prescriptions of German town law. Town governments patronized local breweries, regulated the production, transportation, and sale of beer through the Willküren, and determined punishments for violations of these rules. Beer was widely used not only as a drink but also as a food product in all strata of society, although the quality of the consumed product depended on the social status of the consumer. In the 16th century, beer began to be recommended as a pharmacological agent. For the first time in the medical sense, this drink was mentioned in Polish herbals by Marcin Siennik, the author of the well-known Herbarz (The Herbal, 1568). The doctors of that time recommended the types of beer that were better to consume for people of different ages and genders. They also advised pregnant women and children to drink beer. Until the 17th century, beer was practically out of competition among alcoholic beverages in the Crown of Poland.

Тетяна Гошко
докторка історичних наук, професорка
Український католицький університет

ВИРОБНИЦТВО ТА СПОЖИВАННЯ ПИВА В РАНЬОМОДЕРНОМУ ПОЛЬСЬКОМУ КОРОЛІВСТВІ

Дослідження харчових практик, так звані *food studies*, є далеко не новим трендом у світовій історіографії. Проте саме за останні 20 років воно набуло особливої популярності. Появу нової галузі досліджень зафіксували: низка тематичних конференцій, заснування нових наукових часописів, видання монографій та енциклопедій, створення нових навчальних програм, наукових асоціацій тощо¹. Не уникла цієї тенденції й Україна, хоч історія харчування тут дещо скромніша, а коло дослідників, які продемонстрували сталий інтерес до цієї тематики, є помітно вужчим, аніж у європейських історіографіях².

Напрямок *food studies* ґрунтується на поєднанні напрацювань різних дисциплін, зокрема історії, археології, антропології, біології, медицини, права тощо. Своєю чергою, в рамках окремих дисциплін теж є різні підходи. До прикладу, Роберт Діркс і Джина Гантер пишуть:

Антропологи вивчають їжу з різних точок зору. Деякі дивляться на їжу та пиття у зв'язку з іншими аспектами суспільного життя. Інші стурбовані питаннями дієти та тим, як пов'язані з їжею практики й переконання впливають на фізичне благополуччя. Ці дві точки зору, які називаються, відповідно, «антропологією їжі» та «антропологією харчування», необхідно розглядати разом, якщо хочемо мати справді повну картину культури харчування³.

¹ Докладніше див.: R. Black. *Food Studies Programs* // *Routledge International Handbook of Food Studies* / ред. К. Албала. London – New York, NY 2013, с. 201–205.

² Див.: М. Яременко. Насолоди освічених в Україні XVIII ст. (про культуру вживання церковною елітою чаю, кави та вина) // *Київська академія* 10 (2012), 117–184; С. Демчук. *Від бобра до фазана. Їжа західноєвропейського Середньовіччя*. Київ 2021; О. Сокирко. *Кулінарна мандрівка в Гетьманщину. Секрети й таємниці староукраїнської кухні середини XVII – XVIII століть з автентичними рецептами, адаптованими кухарем-технологом Василем Дручком*. Київ 2021; І. Лильо. Східноземноморські продукти на столі львівських міщан у XV–XVII ст. // *Народознавчі зошити* 3 (141) (2018) 656–661; *Україна. Їжа та історія* / ред. О. Брайченко. Київ 2021. Олена Брайченко – засновниця науково-просвітницького проекту «*Їzhakultura*» (<https://yizhakultura.com>).

³ R. Dirks, G. Hunter. *The Anthropology of Food* // *Routledge International Handbook of Food Studies*, с. 3.

До сфери історії харчування належить і споживання алкогольних напоїв. Культурна історія алкоголю пов'язана із ширшим спектром історичних питань, у тому числі з різними аспектами історії повсякдення. Дослідження їжі та алкогольних напоїв – це також про розвиток медицини, про формування уявлень щодо здорового способу життя і дієти.

У Середньовіччі та в ранньомодерний час алкогольні напої розглядали саме як продукти харчування, як джерело необхідних калорій, воду для пиття використовували тільки найбідніші верстви населення. Під той час слушно вважалося, що це нездоровий напій, який може викликати різні хвороби, у тому числі інфекційні⁴. Широко вживаними були різні слабоалкогольні напої, насамперед пиво⁵. Його споживали представники різних соціальних верств, на щодень і під час свят. Популярність пива була такою великою, що написання історії цього напою деякі дослідники вважають надзавданням, а Річард Унгер навіть зауважив, що «значна частина минулого є частиною історії пива»⁶.

На початку ранньомодерного часу Європа поділялася на північ, де пили ель/пиво, – від Британських островів, через Північне море до Скандинавії та Священної Римської імперії, – та південь, де переважно пили вино, – від Піренейського півострова на заході до Греції та Балкан на сході. У центрі континенту була широка смуга, де дві культури перетиналися.

Про такий своєрідний поділ Європи за популярністю алкогольних напоїв згадував і відомий річпосполитський поет Себастьян Фабіан Кльонович у своїй знаменитій «Роксоланії», приписуючи його двом Вакхам-Ліеям:

*Так оте царство своє поділили Лієї надвоє,
Кожен сьогодні із них править у царстві своїм.
В теплих південних краях залишився один царювати,
Другий на північ пішов, сильним володарем став.
Так оті Вакхи обидва, що граються розумом нашим,
В цілому світі взяли владу у руки свої.
Першим південний розвів виноградну лозу в своїх землях,
Тож і на Півдні раніш всюди шалів п'янкий Вакх. [...]
Вакх наш сарматський розводив тут марно лозу виноградну
В Скіфії: скіфська земля їй не підходить цілком,
Бо ж проти волі землі даремні усі зачинання
Й спроби садить виноград, шкода теж праці людей. [...]*

⁴ Про споживання води в Європі в ранньомодерний час див.: D. Gentilcore. *Food and Health in Early Modern Europe: Diet, Medicine, and Society, 1450–1800*. London – New York, NY 2016, с. 159–162.

⁵ М. Богуска. *Między obyczajem a prawem. Kultura Sarmatyzmu w Polsce XVI–XVIII wieku*. Warszawa 2013, с. 187–188.

⁶ R. W. Unger. *Beer in Middle Ages and the Renaissance*. Philadelphia, PA 2004, с. XIII.

*Потім став думати, як догодити простому народу,
Як-то звільнить від журби душі печальні його.
Якось наткнувся на хміль, пустотливу й свавільну рослину,
Що так нахабно свою любов підпору обняв. [...]
Далі, рослино нахабна, зірвавши плоди твої ніжні
Й разом змішавши з зерном, став він варити в воді.
Потім напій цей незвичний женцям передав савроматським,
Втомлені, взявши напій в келихах, випили весь.
Випивши свіжий напій, ті жінці полягали спочити:
Всі, наче мертві, лежать, так оп'яніли вони.
Тільки проснулись, вчорашній напій почали знову шукати,
Не нарікали, хоч він з розуму зводив усіх⁷.*

Щоправда, еліти по всій Європі зазвичай надавали перевагу вину перед пивом і були готові платити за цей привілей. Дейвід Джентілкор вважає, що так само, як існувала європейська географія питних уподобань, існувала географія пияцтва. Із численних згадок про випивку в «Маршруті» Файнса Морісона (1617)⁸ впливає приблизний рейтинг п'яних людей, де сакси та богемці випереджають голландців, потім німців і поляків, шотландців та ірландців; на помірному кінці рейтингу французи й італійці витіснили англійців та швейцарців⁹.

Польський дослідник Збігнев Куховіч писав, що частоту споживання пива в XVI ст. можна прирівняти до споживання чаю і кави сьогодні¹⁰. Відомий німецький історик науки і культури Вольфганг Шивельбуш зауважив:

Сьогодні ледве можемо уявити ключову роль, яку відігравав алкоголь, доки гарячі неалкогольні напої – кава, чай, шоколад – не посіли своє місце в європейському раціоні. Він був засобом насолоди і харчем водночас. До того, як до Європи завезли картоплю, пиво, поряд із хлібом, є переважною поживою щонайширших мас населення Центральної та Північної Європи. Кожна англійська родина в другій половині XVII століття, тобто коли кава якраз починає поширюватися у вищих колах, споживає коло трьох літрів

⁷ С. Ф. Кленович. Роксоланія / пер. В. Маслюк // *Слово Многоцінне. Хрестоматія української літератури, створеної різними мовами в епоху Ренесансу (друга половина XV–XVI століття) та епоху Бароко (кінець XVI – XVIII століття)*, кн. 1: *Література епохи Ренесансу (друга половина XV – XVI століття). Література раннього Бароко (80-ті роки XVI століття – 1632 рік)* / упор. В. Шевчук, В. Яременко. Київ 2006, с. 261–262.

⁸ Див. детальніше: F. Moryson. *An Itinerary Containing His Ten Yeeres Travell through the Twelve Dominions of Germany, Bohmerland, Sweitzerland, Netherland, Denmark, Poland, Italy, Turkey, France, England, Scotland & Ireland*. London 1617. Див. також: V. Fynes Moryson's Description of Ireland // *The Belfast Magazine and Literary Journal* 1 (2) (March 1825) 159.

⁹ D. Gentilcore. *Food and Health*, с. 158.

¹⁰ Z. Kuchowicz. *Obyczaje i postacie Polski szlacheckiej XVI–XVIII wieku*. Warszawa 1993, с. 81.

пива на особу щоденно, що стосується і дітей. У цей час пивоваріння – хоча вже існують і великі броварні – ще так само є частиною кожного хатнього господарства, як і випікання хліба чи забій худоби, і належить до обов'язків господині¹¹.

Як і в інших країнах Європи, у Польському королівстві пиво виготовляли практично в кожній оселі¹², бо його використовували у щоденному раціоні різні верстви населення¹³. Найчастіше пивоварінням удома займалися жінки. Люція Харевичова називає таких львівських міщанок «панями пивними», зазначаючи, що, коли було виготовлено чергову вару пива чи меду, вони прикрашали свої будинки зеленими гілками (батогами)¹⁴. Подібно було й в інших європейських країнах. Зокрема, в Англії саме жінки відповідали за приготування домашніх напоїв, у тому числі елю та пива (тому їх часом називали Alewives)¹⁵. З часом ель у Європі стає напоєм біднішого населення, а представники середніх і заможних верств почали більше споживати пиво, виробництво якого потребувало складнішої технології, а також значніших витрат на належне обладнання; і таким виробництвом стали частіше займатися саме чоловіки¹⁶.

У ранньомодерній Англії в селах жінки іноді встановлювали чергування: кожна готувала пиво у визначений день, щоб окремим домогосподарствам не доводилося варити його так часто¹⁷. Подібний порядок існував також у Львові, але йшлося не просто про варіння пива для власного вжитку, а про виробництво його для продажу, «однак було застережено, що це має

¹¹ В. Шивельбуш. *Смаки раю. Соціальна історія прянощів, збудників та дурманів* / пер. Ю. Прохасько. Київ 2016, с. 39.

¹² М. J. Szymański. *Polskie piwo. Biografia (historia lekko podchmielona)*. Warszawa 2018, с. 46.

¹³ Традиція споживання пива, часто замість води, була характерна не лише для Речі Посполитої. Про масове споживання пива різних сортів, як у холодному, так і в гарячому вигляді, на теренах Гетьманщини у XVIII ст. див.: О. Сокирко. *Кулінарна мандрівка в Гетьманщину*, с. 201–202.

¹⁴ Ł. Charewiczowa. *Z przeszłości Lwowianek*. Lwów 1935, с. 21.

¹⁵ Загалом, як засвідчують дослідники, варити ель можна було з відносно невеликими інвестиціями в обладнання (казан) чи сировину. Ель не консервували й не розливали; його потрібно було варити кожні кілька днів, оскільки він, на відміну від пива, в якому хміль слугував консервантом, швидко прокисав. Ель був основним домашнім напоєм як для англійських селян, так і для міщан, поки пиво, виготовлене з хмелем, не стало більш поширеним наприкінці XIV – на початку XV століть. Щоправда, Д. Джентілкор вважає, що вперше пиво було представлено в Англії лише в 1520 р. Той таки автор вказує, що під 1577 р. маємо документ, у якому зазначено, що ель «був колись нашим єдиним напоєм, а тепер його вживають старі та хворі» (D. Gentilcore. *Food and Health*, с. 167).

¹⁶ Th. A. Vaughan. *Women, Food, and Diet in the Middle Ages. Balancing the Humours*. Amsterdam 2020, с. 43.

¹⁷ Там само, с. 176–177.

відбуватися по черзі, й наступний доти не може продавати свого пива, доки свого не продасть попередній»¹⁸.

Хоча саморобне пиво найчастіше призначалося для власного споживання, у документах зафіксовано й випадки його продажу. Зокрема, в одній із львівських книг видатків міститься інформація, що 1581 р. до столу членів комісії границь райці купили бочку пива у Софії Вільтової за 4 злотих¹⁹. Варили пиво не лише бідніші господині, а й доволі заможні. Наприклад, дружина відомого львівського писаря Войцеха Зимницького, Анна (з роду Вольських), мала приватну броварню, яка приносила їй немалі доходи²⁰. Недарма С. Кльонович, описуючи переваги руської землі (Роксоланії), відзначив популярність пивоваріння на цих землях:

*Тішиться Вахх наш сарматський, що виплекав зілля свавільне,
До галичан поспіша, – славиться хмелем їх край.
Бачить: земля тут врожайна, рости його винахід буде,
Тож і привчив галичан хміль цей садити виткий.
А як навчилися вони доглядати його, як годиться,
Користь велика була, навіть на продаж везли...²¹*

Оскільки варіння пива було давнім промислом, установити його початки в Польському королівстві доволі важко. «Хроніка Галла Аноніма» відносить початки споживання пива в Польщі до часів перших легендарних польських князів²². Щодо письмових підтверджень, то чи не найраніші зафіксовані у Львові. Першу збережену інформацію про приватні броварні знаходимо в найдавнішій львівській міській книзі, за 1382–1389 рр. Із запису під 1382 р. довідуємося, що якийсь Георг Ернст у присутності панів райців відкрито визнав, що одна глиняна стіна його пивоварні була побудована за маєтком Ніколауса Кезелінги²³. Наступного року, 1383-го, 22 квітня Пьотр Понич перед райцями заявив, що половина будинку і броварні Ничка Троппера є його власністю, оскільки він збудував їх своїм коштом²⁴. Під 1384 р. знову знаходимо інформацію про приватну броварню у Львові: Петер Сакс по праву вільно продав Ганкові Кльопперу свою броварню, що

¹⁸ Д. Зубрицький. *Хроніка міста Львова* / пер. І. Сварник. Львів 2002, с. 150.

¹⁹ Центральний державний історичний архів України у Львові (далі – ЦДІАУЛ), ф. 52, оп. 2, спр. 712, арк. 969.

²⁰ Б. Петришак. «Лицар пера і каламаря» – писар міста Львова Войцех Зимницький (1583–1639 рр.). Львів 2011, с. 26.

²¹ С. Ф. Кленович. Роксоланія, с. 263.

²² Детальніше див.: S. Kutrzeba. *Piwo w średniowiecznym Krakowie*. [Б. м.] 1898, с. 38.

²³ *Pomniki dziejowe Lwowa z archiwum miasta*, т. 1: *Najstarsza księga miejską (1382-1389)* / вид. A. Czołowski. Lwów 1892, с. 3.

²⁴ Там само, с. 15.

навпроти монастиря міноритів²⁵. Наступну згадку про приватну броварню у Львові подибуємо під 1385 р. Як довідуємося зі справи, її власниками були Катарина Клеттендорф і Йоган Гебовер²⁶. Назагал, у найдавнішій міській книзі Львова (1382–1389 рр.) є 11 згадок про різні маленькі пивоварні, що належали міщанам²⁷. І це тільки ті, котрі так чи інакше пов'язані із суперечками, які розглядались у судовому порядку. Тому можемо припустити, що на останню чверть XIV ст. приватних броварень у Львові було більше.

Варто зазначити, що перша задокументована згадка про пивоварів у Новій Варшаві (Мацея і Якуба)²⁸ належить до 1494 р.; дещо раніше, під 1453 р., згадано якогось пивовара Миколая в лавничій книзі Старої Варшави²⁹.

Той факт, що в польських містах привілей на варіння пива мали всі міщани, котрі були їхніми громадянами, може, на думку Станіслава Кутшеби, пояснити доволі пізні виникнення цехів пивоварів. Є різні дані щодо існування такого цеху у Кракові: за одними він виник до 1423 р., за іншими – був юридично оформлений аж привілеєм Сигізмунда Августа від 1564 р.³⁰ У Львові броварі були об'єднані в один цех із солодовниками й медоварями та отримали свій цеховий привілей значно раніше – до 1425 р.³¹ Однак цей привілей, наданий їм міськими урядниками й підтверджений польськими королями, згорів у 1565 р. І лише 12 серпня 1621 р., на прохання цеховиків, статут було знову затверджено львівськими райцями³². За підрахунками Ореста Зайця, впродовж 1522–1604 рр. міського громадянства Львова набули 27 броварників³³. У Варшаві було фактично два цехи пивоварів: перший створено в Новій у 1513 р., а другий – у Старій³⁴.

²⁵ Там само, с. 21.

²⁶ Там само, с. 37.

²⁷ Див. також: М. Шингельський. Пивовари і пивоварні Львова наприкінці XIV століття // *Львів – місто натхнення* (<https://lviv1256.com/history/pyvovary-i-pyvovarni-lvova-naprykintsiv-stolittya/>).

²⁸ P. Wierzbicki. *Podchmielona historia Warszawy. Warszawskie piwowarstwo od średniowiecza do współczesności*. Warszawa 2018, с. 64.

²⁹ *Księgi ławnicze Starej Warszawy z lat 1453–1535* / ред. А. Bartoszewicz. Warszawa 2020, с. 36.

³⁰ S. Kutrzeba. *Piwo w średniowiecznym Krakowie*, с. 42.

³¹ Детальніше див.: М. Капраль. Статути ремісничих та купецьких корпорацій Львова XV–XVIII ст.: організаційно-правові питання // *Україна: культурна спадщина, національна свідомість, державність*, вип. 15. Львів 2006–2007, с. 173.

³² *Економічні привілеї міста Львова (XV–XVIII ст.): привілеї та статути ремісничих цехів і купецьких корпорацій* / упор. М. Капраль. Львів 2007, с. 672–677.

³³ О. Заяць. *Громадяни Львова XIV–XVIII ст.: правовий статус, склад, походження*. Київ – Львів 2012, с. 237–238. Про пивоваріння у Львові детальніше див.: Т. Гошко. На будень і на свято: виробництво і споживання пива у Львові в XIV–XVII ст. // *Україна в міжцивілізаційних дискурсах античності, середньовіччя та раннього модерну* / ред. В. Смолій. Київ 2022, с. 361–384.

³⁴ P. Wierzbicki. *Podchmielona historia Warszawy*, с. 65.

Якість пива залежала від багатьох чинників: не лише від технології варіння, а й від сировини. Віддавна пиво виготовляли із солоду різних сортів. У Польщі найчастіше варили пиво з пшеничного солоду, але для власного вжитку в містах частіше використовували сажу (суміш пшениці й жита), натомість у Німеччині частіше використовували солод з ячменю³⁵.

Вагомим елементом процесу пивоваріння була вода³⁶. Тож у містах було встановлено спеціальний податок від вари пива, який ішов на утримання міських водогонів. У Кракові такі оплати, звані *braxatura*, сплачували в 1487 р. від 31, а в 1538 р. вже від 151 міщанської господи, куди були підведені міські рури³⁷. Податок від вари пива сплачували і львівські міщани. Ці оплати, які йшли на утримання водного господарства міста, називали тут *wodne* або *urne*. У 1475 р. цей податок отримано від 29 міщан. Щоправда, від таких оплат були звільнені міські райці, лавники, міські слуги та органісти. Також на утримання міських водогонів у Львові йшли податки від привізного пива, котре продавали в місті³⁸.

Важливість постачання води для варіння пива давала рурмістрам змогу зловживати своїм становищем. Саме на це скаржилися львів'яни до Колегії 10-ти мужів у 1628 та 1629 рр.:

Рурмістр, як тільки довідується, що хтось збирається варити пиво чи мед, одразу зупиняє подачу води і не пускає, аж поки йому не заплатять 3 гр[оші], так він собі має *salarium*³⁹.

Унаслідок використання різної сировини й різних технологій варіння пиво сильно відрізнялося смаковими якостями. До прикладу, відомо, що в 1415 р. у Кракові на ринку були такі сорти пива: біле, дешеве (*cerevisia alba*); легке, так зване *schayte*; пиво, зване *langwelle*; та чорне, варене з ячменю. Це все трунки низького гатунку. Найкращим із відомих у Кракові сортів було пшеничне пиво *cerevisia triticea*⁴⁰.

³⁵ S. Syreński. *Zielnik herbarzem z języka łacińskiego zowią: to iest Opisanie własne imion, kształtu, przyrodzenia, skutkow y moc zioł wszelakich [...] polskim językiem zebrane y na osmiero ksiąg rozłożony [...]*. Kraków 1613, c. 942.

³⁶ Про важливість води для процесу пивоваріння див.: S. Kutrzeba. *Piwo w średniowiecznym Krakowie*, c. 41.

³⁷ U. Sowina. *Woda i ludzie w mieście późnośredniowiecznym i wczesnonowożytnym. Ziemia polskie z Europą w tle*. Warszawa 2009, c. 321; і ж. *Gospodarowanie wodą w Krakowie a źródła jej zanieczyszczeń na przełomie średniowiecza i nowożytności // Nawarstwienia historyczne miast Europy Środkowej / ред. M. Wardas-Lasoń. Kraków 2016, c. 609.*

³⁸ Ł. Charewiczowa. *Wodociągi starego Lwowa 1404–1663*. Lwów 1934, c. 23–24.

³⁹ Там само, c. 63.

⁴⁰ S. Kutrzeba. *Piwo w średniowiecznym Krakowie*, c. 39.

З огляду на велику популярність пива в містах природно, що питання регламентації його виробництва і продажу входило до компетенції місцевих райців. У приписах хелмінського права читаємо:

Нехай райці мають владу обдумувати всілякий харч і його оцінювати, як-то хліб, пиво, м'ясо, рибу та інші види харчів, аби то все за належні кошти продавали, щоб міщани і люди вбогі не були ошуканими. Райці також нехай мають владу осудити й оцінити будь-яку зраду і ошуканство в мірах, корцях, фунтах, вагах та ліктях і таке ошуканство покарати, якби його хто допустив у якомусь товарі, відповідно до певного міського вількиру і уставодавчого звичаю⁴¹.

Подібні пасажі були й у приписах маґдебурзького права у викладі Бартоломея Гроїцького. Те, наскільки пиво, у тому числі й доходи від його виробництва і продажу, було важливим у житті міста, засвідчує факт, що саме пиво ставало предметом регламентування в численних міських вількирах⁴², причому практично від самого початку складання такого роду документів у коронних містах. Один із перших міських статутів Кракова, прийнятий 30 березня 1370 р., дозволяв продаж пива й меду в місті лише з пивниць і крамниць, які мали вихід на вулицю, забороняв розпивання цих напоїв у місці продажу та дозволяв продавати їх тільки на винос⁴³. Продаж пива регламентував також вількир Кракова від 20 липня 1381 р., який доповнював і розширював положення попереднього статуту⁴⁴. Загалом, за підрахунками С. Кутшеби, до початку XV ст. у Кракові було прийнято 19 вількирів, які регламентували виробництво і продаж пива⁴⁵. Відповідно до приписів львівського вількира від 1387 р., вино можна було продавати лише з пивниць міської ратуші⁴⁶. До цієї групи можна зарахувати статути, котрі визначали розмір чопового чи продаж сировини для виробництва пива,

⁴¹ *Prawa Chelmienskiego poprawionego y z lacinskiego ięzyka na polski przetlumaczonego, xiąg piecioro ku pospolitemu pożytkowi przez Pawla Kuszewica z Chelmna*. Poznań 1623, с. 7.

⁴² Вількири (нім. Willkür (дослівно – «сваволя»), лат. plebiscitum, пол. Wilkierz) – міські статути, нормативні акти місцевого значення, які ухвалювалися для регулювання поточних проблем у містах. Вони зберігали чинність лише в тих містах, де були прийняті, і мали вищу силу, ніж загальні норми права. За межами міста дія прийнятого там вількиру припинялася. Міські статути ухвалювала або сама рада, або рада і лава, або магістрат спільно з громадою чи представниками станів, з цехмістрами тощо; все залежало від важливості прийнятого вількиру. Детальніше див.: Т. Гошко Вількири як джерело до історії міст на землях Корони Польської // *Україна в Центрально-Східній Європі*, вип. 19–20, Київ, 2020, с. 243–272.

⁴³ *Pomniki dziejowe wieków średnich do objaśnienia rzeczy polskich służące*, т. VIII: *Kodeks dyplomatyczny miasta Krakowa (1257–1506)* / вид. F. Piekosiński, ч. II. Kraków 1882, с. 380.

⁴⁴ *Najstarszy zbiór przywilejów i wilkierzy miasta Krakowa* / вид. S. Estreicher. Kraków 1936, с. 37.

⁴⁵ S. Kutrzeba. *Piwo w średniowiecznym Krakowie*, с. 47.

⁴⁶ *Pomniki dziejowe Lwowa*, т. 1, с. 86.

як-от вількири Дрогобича. У першому з них, виданому 7 червня 1544 р., було ухвалено оплати за продаж пива та меду⁴⁷. Другий вількир, ухвалений усією громадою міста 11 січня 1545 р., регламентував купівлю зерна і солову, призначених саме для варіння пива в місті⁴⁸.

У Любліні перший вількир, який стосувався пива, ухвалили в 1410 р. Він забороняв виробництво пивного солоду особам, які не посідали або не орендували будинку в місті; за порушення передбачалася кара в копу грошей⁴⁹. Через дев'ять років видано новий статут, який забороняв купівлю пшениці на солод тим міщанам, котрі самі не виробляли пива⁵⁰. Як уважає Войцех Патронович, такі приписи фактично виключали будь-які спілки між міщанами для організації виробництва пива⁵¹. Наступний вількир, який також забороняв купівлю пшениці та виробництво солоду, було прийнято в 1457 р.⁵² Він, по суті, багато в чому повторював два попередні міські статuti. «Пивні» вількири в Любліні приймали також у 1447, 1455, 1492, 1526, 1532 рр.⁵³ Загалом, за підрахунками В. Патроновича, у Любліні теми виробництва, продажу і споживання пива, а також інгредієнтів для його виробництва, стосувалися бл. 40% збережених міських вількирів (23 з 57). У цьому, як зазначає дослідник, не було нічого дивного, бо питання стосувалося більшості міщан, адже виробництвом пива займалися представники різних міських прошарків, трактуючи це як додаткове джерело доходів. Виробляли пиво і передміщани, щонайменше для власного вжитку⁵⁴. Пивоварінню, продажу та споживанню пива було присвячено також більшість вількирів Сандомира (1526, 1543, 1548, 1549, 1563, 1569, 1570, 1571, 1573, 1576, 1599 рр.)⁵⁵.

Подібні приписи, які стосувалися цього напою, часто траплялись у вількирах інших міст Корони Польської, і те, яку кару накладали за порушення цих приписів, свідчить, наскільки важливим для міщан було пивоваріння. Зокрема, в Ольштині вількир 1568 р. не тільки давав право на пивоваріння лише обивателям міста, а й регламентував, коли їм було дозволено робити

⁴⁷ *Księga rajecka miasta Drohobycza 1542–1563* / вид. H. Polackówna. Lwów 1936, с. 7.

⁴⁸ Там само, с. 11. Див. також: Т. Гошко. Вількири як джерело до історії міст, с. 251–253.

⁴⁹ *Materiały do monografii Lublina. Wilkierze XV–XVII w.* / вид. L. Białkowski. Lublin 1928, с. 2.

⁵⁰ Там само.

⁵¹ W. Patronowicz. *Życie codzienne mieszczan lubelskich w świetle wilkierzy z lat 1408–1532 // Coram Iudicio. Studia z dziejów kultury prawnej w miastach późnośredniowiecznej Polski* / ред. А. Bartoszewicz. Warszawa 2013, с. 156.

⁵² *Materiały do monografii Lublina*, с. 4.

⁵³ Там само, с. 3, 5, 6–9.

⁵⁴ W. Patronowicz. *Życie codzienne mieszczan*, с. 155.

⁵⁵ D. Burdzy. “Lauda seu plebiscita”. *Wilkierze XVI-wiecznego Sandomierza // Miasta polskie w średniowieczu i czasach nowożytnych* / ред. P. Goldyna. Kraków 2008, с. 206–208.

це: тільки в літній час – від Зелених свят до дня св. Варфоломія (24 серпня). За порушення вількиру можна було втратити право на варіння пива на рік та один день. А хто все ж наважувався варити й дозволяв розпивати пиво у своєму домі на Вербну неділю, Пасху чи інші великі свята, той міг утратити міське громадянство⁵⁶. Торгувати пивом заборонялося в неділю перед літургією, і за порушення цього пункту міщани мали заплатити 1 гривню кари на користь міста⁵⁷. Щоправда, не в усіх містах відсоток вількирів, які стосувалися алкогольних напоїв, зокрема пива, був таким високим, як, наприклад, у Любліні – на той час одному з великих торгових центрів Речі Посполитої. У Познані так званих «пивних» вількирів було близько 13%, і це при тому, що загалом у цьому місті за 1408–1532 рр. видано значно більше міських статутів, аніж у Любліні, – понад 140⁵⁸. Тому саме вількири можуть бути однією з важливих груп джерел для вивчення виробництва і споживання різноманітних алкогольних напоїв та торгівлі ними в коронних містах XIV–XVII ст. На жаль, не маємо комплексу вількирів Львова чи низки інших руських міст, але можна припустити, що, оскільки пиво було важливим елементом міських прибутків і важливим товаром для міщан, йому неодноразово присвячували окремі міські рішення.

Пиво споживали часто й у значних кількостях, і воно стало конкурентом віддавна відомого питного меду. У Львові на кінець XVI ст. бочка пива коштувала в середньому 2 злотих, під той час як барило мальвазії коштувало 16 злотих⁵⁹. Подібними були ціни й на підлитовських землях. Про таку ж ціну пива повідомляє Устава цін на володимирському ринку, оголошена волинським підвоевудою Яном Заблоцьким разом із членами володимирського магістрату (11 березня 1612 р.):

Гарнець меду в чотири добрих кварта [мусить коштувати] по 4 польських гроші, гарнець диптану – по 5 польських грошів, добрий гарнець привозного острівського пива – по 2 польських гроші, гарнець пшеничного пива місцевого виготовлення – по 1,5 польського гроша. Кварта настояної оковитої горілки чи татарської водки [мусить коштувати] по 6 грошів польських, кварта доброї оковитої горілки, крім настояної, – по 4 польських гроші⁶⁰.

⁵⁶ *Wilkieze miasta Olsztyna 1568–1696* / вступ, опрац. і пер. D. Bogdan. Olsztyn 2016, с. 57, 59.

⁵⁷ Там само, с. 55, 57.

⁵⁸ W. Patronowicz. *Życie codzienne mieszczan*, с. 162.

⁵⁹ Див.: Н. Левус. Представницькі видатки магістрату 1577–1583 рр. на прикладі книг щотижневих видатків м. Львова // *Місто: історія, культура, суспільство* 1 (5) (2018) 54.

⁶⁰ *Торгівля на Україні XIV – середина XVII століття. Волинь і Наддніпрянина* / упор. В. Кравченко, Н. Яковенко. Київ 1990, с. 250.

Ціна пива диктувалася його якістю та місцем виробництва. Особливий статус, наприклад, мало вроцлавське пиво. На Варшавському сеймі 1578 р. постановили,

щоб жоден вроцлавське пиво до Корони не смів возити і шинкувати в містах та містечках, також і в селах, під карою в чотирнадцять гривень: яку мають стягувати наші старости, позвавши перед свій уряд того, хто смів би шинкувати. А тим, кому нами були надані листи на вольності шинкування таких пив, цією ухвалою сейму підтверджуємо і наказуємо⁶¹.

Вроцлавське пиво високо цінувалося й у Варшаві, хоч тут у середині XVII ст. добре знаними були інші сорти привозного пива: чорне пруське, гданське, торунське. Популярним було й місцеве пиво, про що може свідчити такий факт: у згаданий період у Варшаві було близько 40 професійних пивоварів⁶².

У XVI ст. славилось й перемишльське пиво. У Львові право на його продаж передавали тільки декільком міщанам. Прибуток із цієї оренди до каси склав у 1574 р. 180 злотих⁶³. Цікаво, що в 1556 р. прибуток із продажу горілки приніс у скарбницю міста тільки 62 злотих 2 гроші, з чого можна виснувати: у середині XVI ст. горілки ще споживали мало. Славилось у Львові й жовківське пиво, хоча прибутки з нього були не такими високими: у 1625 р. – 20 злотих, а в 1627 р. – лише 10 злотих⁶⁴. Цікаво, що, незважаючи на високі прибутки з продажу перемишльського пива, уже в першій чверті XVII ст. у Львові шукали орендаря на його продаж, що видно із записів у книзі Колегії 10-ти мужів⁶⁵. Там-таки були вписані скарги міщан щодо привозного пива з проханням заборонити імпорт медів, пива та горілки⁶⁶. З подібними скаргами зверталися до короля й міщани Кракова. У 1456 р. на вимогу міської ради Кракова польський король Казимир IV видав привілей, яким забороняв увезення до міста пива. Ця заборона тривала до 1501 р., коли до Кракова вперше було привезено свідницьке пиво⁶⁷. Подібними були практики в інших містах.

Пиву не надавали священного сенсу. Символізм цього напою проявлявся хіба в тому, що, як влучно зауважили Роб Десол та Іен Таттерсол, «зі спільного бродильного чана його отримували і скромні робітники-селяни,

⁶¹ *Volumina Legum*, т. II. Petersburg 1859, с. 187.

⁶² P. Wierzbicki. *Podchmielona historia Warszawy*, с. 113.

⁶³ Д. Зубрицький. *Хроніка міста Львова*, с. 178.

⁶⁴ R. Zubyk. *Gospodarka finansowa miasta Lwowa w latach 1624–1635*. Lwów 1930, с. 153.

⁶⁵ ЦДІАУЛ, ф. 52, оп. 2, спр. 667. арк. 13.

⁶⁶ Там само, арк. 17. З подібними скаргами міщани зверталися і до Колегії 40-ка мужів (детальніше див.: R. Zubyk. *Gospodarka finansowa*, с. 152).

⁶⁷ M. J. Szymański. *Polskie piwo*, с. 56.

і знать..., і таким чином пиво зближувало різні верстви суспільства»⁶⁸. При королівському дворі також були свої вподобання щодо сортів пива, яке там споживали. Наприклад, за правління Сигізмунда III Вази придворні, як і король, віддавали перевагу пиву з Прошовіц (Proszowic)⁶⁹. Загалом тоді при дворі випивали щоденно 1,5 л пива на особу⁷⁰. «Шляхетське пиво», тобто напій вищої якості, мав понад 5% алкоголю і кращий колір. Аналізуючи виробництво пива та споживання його королем і підданими, Марцін Якуб Шиманський заперечує твердження окремих своїх колег, що при королівському дворі щоденно споживали до 10 л пива на особу⁷¹.

Пиво, яке містило чимало калорій і було доволі поживне, та хліб стали основними продуктами для різних верств населення, і часто від споживання їх залежало виживання бідняків. За словами польського дослідника Анджея Кльондера, 1 л міцного гданського темного пива містив майже 1600 ккал, 1 л ячмінного пива середнього ґатунку – від 400 до 800 ккал⁷². Через поживні властивості пиво смакували навіть діти (молоко використовували здебільшого для виробництва сиру чи масла, випивали тільки сироватку чи маслянку, і робили це найчастіше діти та представники бідних верств населення, у тому числі селяни; втім, у здорових людей ці продукти не були популярними)⁷³. По суті, пиво стало напоєм щоденного вжитку

⁶⁸ Р. Десол, І. Таттерсол. *Пиво: історія і наука* / пер. з англ. Г. Рувль. Київ 2020, с. 34.

⁶⁹ D. Kadzik. *Utrzymanie królewskiej teściowej. Wizyta Marii Bawarskiej podczas wesela Zygmunta III Wazy z Anną Habsburg (23 maja – 16 czerwca 1592 r.)*. Kraków 2017, с. 77.

⁷⁰ J. Michalewicz. Z badań nad konsumpcją spożywczą w Polsce. *Kuchnia królewska Zygmunta III // Kwartalnik Historii Kultury Materialnej XIII* (4) (1965) 708. Про цифри можна сперечатися. До прикладу, Збігнев Куховіч стверджує, що на шляхетських дворах у Польщі випивали по 2–3 л пива на особу щодня (Z. Kuchowicz. *Obyczaje i postacie*, с. 81–82). Ян Драбіна твердить, що в XIV–XV ст. в сілезьких містах, де чимало власників мали окремих привілеїв на пивоваріння, на день споживали бл. 2 л пива на людину (J. Drabina. *Życie codzienne w miastach śląskich XIV i XV w.* Wrocław 1998, с. 43). За даними Анджея Вичанського, у корчинських фільварках у 1538 і 1556 рр. споживали по 1,2 л пива на людину щоденно, натомість для мешканців місцевого замку цей показник був дещо вищим – 2,6 л за даними 1572–1585 рр. (A. Wyczański. *Studia nad konsumpcją żywności w Polsce w XVI i w pierwszej połowie XVII w.* Warszawa 1969, с. 37, 40). Хай там як, але шляхта, міщани, як і представники інших верств населення, пили чимало пива, Хмільний напій полюбляли практично всі польські королі (детальніше див.: A. Chmiel. *Kuchnia I Rzeczypospolitej // Zeszyty Naukowe Uczelni Vistula* 45 (7) (2015) 7. Про культуру споживання пива у шляхетському середовищі див.: E. Kalinowski. *Ni wino, ni woda. Z alkoholowych dziejów szlachty bielskiej w XVI–XVII w. // Przegląd Historyczny CVIII* (2) (2017) 233–261). Винятком був хіба Станіслав Август (Z. Kuchowicz. *Obyczaje i postacie*, с. 87).

⁷¹ M. J. Szymański. *Polskie piwo*, с. 59.

⁷² A. Klonder. *Napoje fermentacyjne w Prusach Królewskich w XVI–XVII wieku*. Wrocław 1989, с. 112.

⁷³ Див.: J. L. Singman *Daily Life in Medieval Europe*. London 1999, с. 54; J. L. Forgeng. *Daily Life in Stuart England*. London 2007, с. 157.

для людей різного віку⁷⁴. Пиво давали навіть в'язням, зокрема на свята. Наприклад, у 1580 р., відповідно до записів у львівських міських книгах, за наказом міської влади ув'язненим було роздано пива на свято Навернення апостола Павла (25 січня)⁷⁵. Напій постачали навіть у притулки для сиріт і хворих людей. І якщо у шпиталі в Ельблонгу, де проживало разом з обслугою 87–115 дітей, старих та хворих людей, у XVII ст. на особу виділяли по 0,8 л пива на день, то в Ліпску в шпиталі св. Юра на людину давали по 2 л пива на день, а у візмарському шпиталі Святого Духа – по 3 л⁷⁶. Як уважає А. Кльондер, аж до 1800 р., до масового поширення картоплі, пиво було щоденним елементом харчування, зокрема в Польському королівстві.

Рецепти багатьох страв на пиві містяться в кухарській книзі 1581 р., виданій у Франкфурті й широко відомій у тогочасній Польщі⁷⁷. Чимало відомостей про купівлю цього напою є в міських книгах видатків. Міські райці також часто купували пиво для власного вжитку разом із хлібом та іншими щоденними продуктами⁷⁸. З пивом⁷⁹ рекомендувалося готувати навіть деякі рибні страви. До прикладу, для приготування риби по-чеськи треба було почистити її від луски, покласти в казан, додати багато нарізаної цибулі, зелені петрушки, залити пивом, посолити й варити, доки риба не розм'якне; потім долити доброго оцту, дати олії або масла, перцю, імбиру, кмину, можна інших приправ, добре заварити й подавати до столу⁸⁰. Також у пиві рекомендували варити раків, додаючи до них порізані сардини й оселедці. Окремо варені в пиві раки можна було заправляти сметаною⁸¹.

Дуже популярними були пивні супи (граматки). До них додавали яйця, м'ясо, хліб тощо. Відомо, що король Сигізмунд I, хоч і погодився на різні

⁷⁴ Див.: K. D. Lilley. *Urban Life in the Middle Ages 1000–1450*. New York, NY 2002, с. 239–240.

⁷⁵ Детальніше див.: Н. Левус. Харчування Комісії границь у Львові (1578, 1579, 1581) на прикладі джерела – трьох фрагментів із книг видатків міської каси. Переклад. Коментарі // *Місто: історія, культура, суспільство 7: Спеціальний випуск «Їжа та місто»* (2019) 12.

⁷⁶ A. Klonder. *Browarnictwo w Prusach Królewskich (2 połowa XVI – XVII w.)*. Wrocław 1983, с. 140.

⁷⁷ A. Klonder. *Browarnictwo w Prusach Królewskich*, с. 142–143.

⁷⁸ ЦДІАУЛ, ф. 52, оп. 2, спр. 713, арк. 163; там само, спр. 715, арк. 59; там само, спр. 736, арк. 436.

⁷⁹ Щоправда, значно частіше траплялися рекомендації щодо приготування різних страв, які передбачали використання вина. До прикладу, в першій виданій польській кулінарній книзі Станіслава Чернецького, за підрахунками Дороти Діас-Левандовської, шоста частина всіх занотованих рецептів одним зі складників мала саме вино (D. Dias-Lewandowska. *Jeść i pić w Rzeczypospolitej sarmackiej // Sarmacka pamięć. Wokół bitwy pod Wiedniem* / ред. B. Dybaś, A. Woldan, A. Ziemińska. Warszawa 2014, с. 113).

⁸⁰ S. Czerniecki. *Compendium Ferculorum, albo Zebranie potraw* / вид. та опрац. J. Dumanowski, M. Spychaj. Warszawa 2009, с. 135.

⁸¹ Там само, с. 112.

італійські нововведення своєї дружини, королеви Бони Сфорци, залишився вірним звичці, пов'язаній із пивом: на сніданок споживав пивний суп із грінками. Фактично він пив пиво щодня, але в різні частини доби йому мали подавати до столу напої різних сортів, а на вечерю зазвичай уживав пиво з Пйотркова⁸².

Професор Краківської академії, відомий лікар і ботанік XVI ст. Шимон Сиренський (Sireneus)⁸³ у своєму трактаті також згадує про супи з пивом:

Пиво використовують не лише для пиття, а й для іншого вжитку, як-от граматка з хлібом і з маслом, або ж з олією, цукром, або ж з медом зроблена, як для здорових, так і для хворих для здорового харчування⁸⁴.

Автор наполегливо рекомендував давати граматку малим дітям на сніданок, з білим чи житнім хлібом і з маслом, бо такий харч і поживний, і добрий для травлення, корисний для росту й розвитку.

Польський ботанік і лікар XVI ст., автор першого польського травника (zielnika) Стефан Фаліміж, окрім порад про використання різних лікувальних засобів, трав'яних розчинів і настоянок, дає рекомендації щодо харчування і пиття для підтримання здоров'я. Описуючи корисні напої, автор перш за все звертає увагу на вино. Він не рекомендує пити старе й міцне вино, натомість радить вина легкі й чисті. Для молодих людей краще споживати вино, розведене водою. Однак варто слідкувати, щоб вино було доброї якості, не мало різкого запаху, було чисте й доброго кольору. Далі автор пише про корисні властивості пива. Він рекомендує пити

чисте біле пиво з доброго солоду, чистого зерна, а не із заприлого, в якому би хробаки не плодилися, з чистої води зварене. Також аби хміль був добре зварений. Пиво аби до чистих, а не протухлих бочок, було розлите. І так аби було в усьому добре зроблене.

Фаліміж радить:

Пиво ячмінне, добре вистояне, але щоб не квасне, добре пити. Пива, призначеного для дріжджів, молодого, добре не звареного, з протухлих бочок, надто хмільного... не пити⁸⁵.

Він також застерігає від уживання надто холодного й надто гарячого пива.

⁸² A. Chmiel. *Kuchnia I Rzeczypospolitej*, c. 12.

⁸³ Див.: A. Zemanek. Szymon Syreński (Syreniusz, Syrennius) (ok. 1540–1611): przyrodnik, zielnikarz, lekarz // *Złota księga Wydziału Biologii i Nauk o Ziemi = Liber Aureus Fakultatis Biologico-Geographicae* / ред. A. Zemanek. Kraków 2000, c. 27–36.

⁸⁴ Sz. Syreński. *Zielnik herbarzem*, c. 948. Див. також: M. Dembińska. Pożywienie dziecka w polskich źródłach historycznych // *Kwartalnik Historii Kultury Materialnej* XXVIII (4) (1980) 481–499.

⁸⁵ S. Falimirz. *O ziołach y o moczy gich, o paleniu wodek z zioł, o oleykach przyprawianiu, o rzeczach zamorskich [...]*. Kraków 1534, c. 338 v.

Заохочує вживати пиво й автор виданого в 1660 р. першого польського дієтологічного трактату – професор медицини та теології Краківського університету Станіслав Казімеж Герка (Hercius). Він зауважував, що споживання пива корисне як хворим, так і здоровим, і рекомендував не економити на ньому під час бенкетів⁸⁶.

Окрім самого пива, у кулінарії використовували також пивні дріжджі. Однак Сиреніуш вважав їх не надто корисними для людського організму, бо припускав, що вони роблять хліб дуже дірчастим, а це наповнює людський організм зайвим повітрям⁸⁷.

Також як приправу та консервант широко вживали пивний оцет, про застосування якого писали навіть у медичних трактатах. Зокрема, С. Фаліміж занотував, що м'ясо краще споживати печеним, але якщо його замочити у вині чи оцті, то воно буде значно кориснішим⁸⁸. Саме з пивним оцтом рекомендували готувати коропа по-моравськи⁸⁹.

Пиво, крім поживних, мало й певні лікувальні властивості, тому його рекомендували в медичних трактатах із пізнього Середньовіччя. Щоправда, частіше до медичних рекомендацій потрапляли інші види алкоголю, насамперед різноманітні водки і вина⁹⁰. Це не дивно, бо алкоголь сприймали як частину дієти. На думку вчених XV–XVI ст., він міг збалансувати гумори в людському тілі, згідно з Галеновою моделлю, або забезпечити такий баланс солей, масел та алкоголю, який стимулював би апетит, полегшував травлення і зміцнював нерви. Тому алкогольні напої загалом були важливим елементом медичної фармакопеї. Рекомендації щодо використання пива як фармакологічного засобу часом залежали від його популярності в тому чи іншому регіоні. Серед відомих у Європі трактатів про жіноче здоров'я і косметики варто відзначити так звану «Тротулу» («Trotula»), яка складається з трьох окремих частин і належить до групи праць салернської школи медицини⁹¹. Цей твір радить як ферментований напій майже виключно

⁸⁶ Див.: D. Dias-Lewandowska. "Pijak [...] kubek w kubek, jak świnia". *Przemiany krytycznego dyskursu wobec pijaństwa i alkoholu na ziemiach polskich // Przegląd Historyczny CX (4) (2019) 659.*

⁸⁷ Sz. Syreński. *Zielnik herbarzem*, с. 949.

⁸⁸ S. Falimirz. *O ziołach*, с. 338.

⁸⁹ S. Czerniecki. *Compendium Ferculorum*, с. 146.

⁹⁰ Аналіз рекомендацій щодо вживання різних алкогольних напоїв у медичних і ботаничних польських трактатах XVI–XVII ст. див.: K. Justyniarska-Chojak. *Alkohol i jego zastosowanie w staropolskiej medycynie (w świetle poradników medycznych z XVI wieku) // Użytki w świetle źródeł archeologicznych i historycznych / ред. J. Żychlińska, A. Głowacka-Pienczyńska, A. Klonder. Bydgoszcz 2016, с. 95–108.*

⁹¹ Див.: *The Trotula: Medieval Compendium of Women's Medicine* / вид. і пер. М. Н. Green. Philadelphia, PA 2002, с. 49–50.

вино й фактично не згадує пива. Однак уже англійський посібник із жіночого здоров'я, написаний у XVI ст. й частково базований на «Тротулі», дає рекомендації щодо вживання елю та пива. Цю різницю Тереса Вон пояснює кулінарними традиціями в Англії XVI ст., де вино було предметом розкоші, а пиво й ель споживали практично щодня різні верстви населення⁹².

У польських медичних трактатах про пиво як фармакологічний засіб уперше згадує Марцін Сеннік, автор широко відомого «Гербарію» («Herbarza»). Зокрема, автор нахвалював пшеничне пиво порівняно з іншими сортами, хоч і не заперечував користі від них⁹³. Автор убачав у пиві добрий розчинник для різних лікувальних трав. До прикладу, розглядаючи лікувальні властивості недоспілка, Сеннік писав:

Сік цього зілля рани спаєє і сушить, а також живіт розм'якшує, якщо напиться його з вином або з чорним пивом⁹⁴.

Сиреніуш також вказував на користь споживання пива:

Цей напій, із самої доброї цільної чистої пшениці зроблений, є для нас у цих північних холодних краях особливим, для природи нашої корисним, здоровим і приємним напоєм⁹⁵.

Особливо важливо, на думку Сиреніуша, щоб пиво було доброї якості, бо зварене з поганого солоду може лише зашкодити людському здоров'ю, примножує кров погану, жодної користі не дає, ослаблює шлунок, спричиняє тяжке розвільнення шлунка, призводить до набрякання ніг, тіла й мозку, затьмарення очей тощо⁹⁶. Сиреніуш наголошує також на користі пива для породіль і матерів, які годують дітей грудним молоком:

Пиво молодим мамам кількість молока збільшує, так що двоє дітей вигодувати може. А тим, які від пологів мало молока мають, – пиво їм значно корисніше, ніж вино. Але наші милі пані-кумасеньки доступним і природним трунком гордують, у своїх пологах нічим іншим, тільки вином,

⁹² Th. A. Vaughan. *Women, Food, and Diet*, с. 123. Англійський лікар Ендрю Борд уважав ель «природним напоєм» для англійців. В одній із праць Йоганна Бретшнайдера про режим харчування є цілий трактат (1550 р.) про виготовлення та переваги пива. Автор розглядає історію пива й пивоварного мистецтва; порівнює темне і світле пиво; аналізує різні смаки, методи пивоваріння та зберігання різноманітних сортів пива з німецькомовних регіонів Європи, включно з частинами сучасної Польщі та Литви, і завершує обговоренням ароматного пива, приправленого різними ароматами: шавлії, троянд, імбиру, вишні, чорносливу тощо. Бретшнайдер спирався на давні традиції виготовлення пива (D. Gentilcore. *Food and Health*, с. 168).

⁹³ Див. детальніше: K. Justyniarska-Chojak. *Alkohol i jego zastosowanie*, с. 102.

⁹⁴ M. Siennik. *Herbarz to jest zioł skutecznych opisanie [etc.]*. Kraków 1568, с. 18.

⁹⁵ Sz. Syreński. *Zielnik herbarzem*, с. 943.

⁹⁶ Саме таке неякісне пиво, вважав автор, варять у Кракові (там само).

мальмазією, мускателлю, підживлюються, інші милою горілочкою закроплюються, щоб їм шлунок від пива не скрутило або щоб зуб котрийсь їм не випав.

Пиво, на думку автора, корисне і для немовлят:

А вони якби про здоров'я своє і своїх діток пильніше дбали, якби гаманці своїх чоловіків шанували, яким не легко гроші до калиток приходять, воліли би перейти на пиво, а вину уста не давали б. Так вони самі після пологів були би здоровішими, і їхні діти з часом до різних і дивних хвороб не були би схильні. Не говорю про породіль надто ослаблених і молодих, які природних пологів мати не можуть [...] *таким раджу помірно вино вживати, а зокрема в супах і поливках, або в напої з перевареним цукром, або розчиненим у корицевій водці до часу пологів, а потім можуть повернутися до улюбленого пива, від якого вони самі та їхні діти будуть здоровішими, міцнішими та краще ростимуть, аніж від вин* [...] Подекуди теплим пивом з маслом мами своїх малих дітей перед вогнем або при теплій печі натирають, від чого зміцнюються суглоби. А якби хтось хотів, щоб мала дитина зміцнювалась і до часу сама пробувала сидати: додати до того пива товченого коріння папороті й тим дітям плечі, крижі, стегна при теплі натирати. Так самі до сидання зміцнюються. І при тому будуть мати тіло охайне і гладке⁹⁷.

Пиво, як і вино, у XVI ст. радили споживати жінкам, у яких були надмірні щомісячні кровотечі, оскільки ці напої, на думку тогочасних медиків, зміцнювали жіночий організм і допомагали утримувати в ньому кров⁹⁸.

Загалом варто зауважити, що алкоголь, коли його не вживати надмірно, вважався здоровим для організму. З медичної точки зору Шимон Сиренський рекомендував використовувати підігріте пиво з маслом при проблемах зі шлунком для зняття спазмів та пом'якшення стільця (у вигляді клізми)⁹⁹.

Оскільки пиво мало й косметичні властивості, Сиреніуш рекомендував компреси на його основі для пом'якшення шкіри та зняття набряків¹⁰⁰. При тому для покращення кольору шкіри тогочасні лікарі радили маски саме з білого пива. У Польщі в XVI–XVII ст. доволі популярними були ванночки для ніг і компреси з гарячого пива¹⁰¹.

З лікувальною метою використовували також солод. Як пише той же Сиреніуш:

⁹⁷ Sz. Syreński. *Zielnik herbarzem*, с. 948.

⁹⁸ Th. A. Vaughan. *Women, Food, and Diet*, с. 125.

⁹⁹ Sz. Syreński. *Zielnik herbarzem*, с. 948.

¹⁰⁰ Там само.

¹⁰¹ Детальніше див.: A. Klonder. *Browarnictwo w Prusach Królewskich*, с. 144.

Розігрітий ...на живіт теплим прикладений, висушує водянисту пухлину. Також знімає кольки в животі, якщо його в такий спосіб прикладати, а ячмінний солод є особливим порятунком¹⁰².

* * *

Отже, пиво було популярним продуктом щоденного вжитку. Його використовували і як напій, і як продукт харчування, і як фармакологічний засіб. Питання регламентації виробництва та продажу різних продуктів і напоїв, у тому числі пива, входило до компетенції райців міст із німецьким правом; ті ж урядники встановлювали також ціни, про що є згадки в нормах магдебурзького і хелмінського права. Виробництво та продаж пива були регламентовані як на державному, так і на місцевому рівнях. Продували його як цеховики, так і приватні особи. При цьому навіть на приватному рівні виробники дотримувалися певного порядку варіння пива. Здебільшого такий напій призначався для власного вжитку, але часом ішов і на продаж. Цей продукт був відносно дешевим, а тому доступним для різних верств населення. Важливу роль відігравало протегування місцевого виробництва пива та регламентація продажу привізного напою. На теренах Польського королівства і Речі Посполитої споживали різні сорти пива, які відрізнялися вмістом алкоголю, якістю, основним інгредієнтом, а також способом виробництва. Щодо пива як лікувального засобу, то у XVI ст. його рекомендували вживати жінкам, особливо вагітним, а дітям радили передовсім для розтирання. Використовували пиво і як косметичний засіб.

Аж до XVII ст. пиво залишалося практично поза конкуренцією серед алкогольних напоїв, оскільки вино було дорожчим та, хоч і більш рекомендованим у різних кулінарних та медичних приписах, менш доступним для багатьох мешканців міст і сіл регіону. Лише на межі XVII і XVIII ст. масове використання закоркованих пляшок і винайдення штопора полегшили транспортування, зберігання та вжиток вина. У деяких регіонах різниця в цінах поменшала внаслідок збільшення податків на пиво та постійного зростання виробництва вина. Однак перша реальна загроза для виробництва та споживання пива постала не від вина, а від міцніших алкогольних напоїв, як-от бренді в Нідерландах, джину в Лондоні чи горілки у Польщі¹⁰³. Приваблена вищим вмістом алкоголю в дистильованих напоях, міська біднота північної Європи все частіше пила бренді чи джин замість пива. Бідняки могли отримати таку саму кількість алкоголю за набагато менші кошти, але при цьому втрачали в поживності, яку забезпечувало пиво. Друга загроза споживанню пива виникла від зрослої популярності кави та чаю¹⁰⁴. Втім, жоден із цих напоїв не замінив пива повністю.

¹⁰² Sz. Syreński. *Zielnik herbarzem*, с. 942.

¹⁰³ Див.: А. Klonder. *Browarnictwo w Prusach Królewskich*, с. 131–138.

¹⁰⁴ Детальніше див.: D. Gentilcore. *Food and Health*, с. 168.

References

- B. Fynes Moryson's Description of Ireland // *The Belfast Magazine and Literary Journal* 1 (2) (March 1825) 157–160. Black Rachel. Food Studies Programs // *Routledge International Handbook of Food Studies* / ed. by Ken Albala. London – New York, NY 2013, p. 199–292.
- Bogucka Maria. *Między obyczajem a prawem. Kultura Sarmatyzmu w Polsce XVI–XVIII wieku*. Warszawa 2013. [In Polish.]
- Burdzy Dominika. “Lauda seu plebiscita”. Wilkierze XVI-wiecznego Sandomierza // *Miasta polskie w średniowieczu i czasach nowożytnych* / red. Paweł Godyna. Kraków 2008, s. 201–226. [In Polish.]
- Charewiczowa Łucja. *Wodociągi starego Lwowa 1404–1663*. Lwów 1934. [In Polish.]
- Charewiczowa Łucja. *Z przeszłości Lwowianek*. Lwów 1935. [In Polish.]
- Chmiel Aleksy. Kuchnia I Rzeczypospolitej // *Zeszyty Naukowe Uczelni Vistula* 45 (7) (2015) 5–27. [In Polish.]
- Czerniecki Stanisław. *Compendium Ferculorum, albo Zebranie potraw* / wydali i opracowali Jarosław Dumanowski i Magdalena Spychaj. Warszawa 2009. [In Polish.]
- Dembińska Maria. Pożywienie dziecka w polskich źródłach historycznych // *Kwartalnik Historii Kultury Materialnej* XXVIII (4) (1980) 481–499. [In Polish.]
- Demchuk Stefaniia. *Vid bobra do fazana. Yizha zakhidnoievropeiskoho Serednovichchia*. Kyiv 2021 [Демчук Стефанія. Від бобра до фазана. Їжа західноєвропейського Середньовіччя. Київ 2021]. [In Ukrainian.]
- Desol Rob, Tattersol Ian. *Pyvo: istoriia i nauka* / per. z anhl. Hanna Rul. Kyiv 2020 [Десол Роб, Таттерсол Іен. Пиво: історія і наука / пер. з англ. Ганна Руть. Київ 2020]. [In Ukrainian.]
- Dias-Lewandowska Dorota. Jeść i pić w Rzeczypospolitej sarmackiej // *Sarmacka pamięć. Wokół bitwy pod Wiedniem* / red. Bugusław Dybaś, Alois Woldan, Anna Ziemelewska. Warszawa 2014, s. 107–122. [In Polish.]
- Dias-Lewandowska Dorota. “Pijak [...] kubek w kubek, jak świnia”. Przemiany krytycznego dyskursu wobec pijaństwa i alkoholu na ziemiach polskich // *Przegląd Historyczny* CX (4) (2019) 657–669. [In Polish.]
- Dirks Robert, Hunter Gina. The Anthropology of Food // *Routledge International Handbook of Food Studies* / ed. by Ken Albala. London – New York, NY 2013, p. 1–86.
- Drabina Jan. *Życie codzienne w miastach śląskich XIV i XV w.* Wrocław 1998. [In Polish.]
- Ekonomichni pryvilei mista Lvova (XV–XVIII st.): pryvilei ta statuty remisnychykh tsekhiv i kupetskykh korporatsii* / upor. Myron Kapral. Lviv 2007 [Економічні

- привілеї міста Львова (XV-XVIII ст.): привілеї та статуту ремісничих цехів і купецьких корпорацій / упор. Мирон Капраль. Львів 2007]. [In Ukrainian.]*
- Falimirz Stefan. *O ziołach y o moczy gich, o paleniu wodek z zioł, o oleykach przyprawianiu, o rzeczach zamorskich [...].* Kraków 1534. [In Polish.]
- Forgeng Jeffrey L. *Daily Life in Stuart England.* London 2007.
- Gentilcore David. *Food and Health in Early Modern Europe: Diet, Medicine, and Society, 1450-1800.* London – New York, NY 2016.
- Groicki Bartłomiej. *Porządek sądów i spraw miejskich prawa magdeburskiego w Koronie Polskiej.* Warszawa 1953. [In Polish.]
- Hoshko Tetiana. Na budeni i na sviato: vyrobnytstvo i spozhyvannia pyva u Lvovi v XIV–XVII st. // *Ukraina v mizhtsyvilizatsiinykh dyskursakh antychnosti, seredniovichchia ta rannioho modernu / vidp. red. Valerii Smolii.* Kyiv 2022, s. 361–384 [Гошко Тетяна. На будень і на свято: виробництво і споживання пива у Львові в XIV–XVII ст. // *Україна в міжцивілізаційних дискурсах античності, середньовіччя та раннього модерну / ред. Валерій Смолій.* Київ 2022, с. 361–384]. [In Ukrainian.]
- Hoshko Tetiana. Vilkyry yak dzherelo do istorii mist na zemliakh Korony Polskoï // *Ukraina v Tsentralno-Skhidnii Yevropi*, vyp. 19–20. Kyiv 2020, s. 243–272 [Гошко Тетяна. Вількири як джерело до історії міст на землях Корони Польської // *Україна в Центрально-Східній Європі*, вип. 19–20. Київ 2020, с. 243–272]. [In Ukrainian.]
- Justyniarska-Chojak Katarzyna. Alkohol i jego zastosowanie w staropolskiej medycynie (w świetle poradników medycznych z XVI wieku) // *Używki w świetle źródeł archeologicznych i historycznych / red. Justyna Żychlińska, Annetta Głowacka-Pienczyńska, Andrzej Klonder.* Bydgoszcz 2016, s. 95–108. [In Polish.]
- Kadzik Dominik. *Utrzymanie królewskiej teściowej. Wizyta Marii Bawarskiej podczas wesela Zygmunta III Wazy z Anną Habsburg (23 maja – 16 czerwca 1592 r.).* Kraków 2017. [In Polish.]
- Kalinowski Emil. Ni wino, ni woda. Z alkoholowych dziejów szlachty bielskiej w XVI–XVII w. // *Przegląd Historyczny* CVIII (2) (2017) 233–261. [In Polish.]
- Kapral Myron. Statuty remisnych ta kupetskykh korporatsii Lvova XV–XVIII st.: orhanizatsiino-pravovi pytannia // *Ukraina: kulturna spadshchyna, natsionalna svidomist, derzhavnist*, vyp. 15. Lviv 2006–2007, s. 173–185 [Капраль Мирон. Статуту ремісничих та купецьких корпорацій Львова XV–XVIII ст.: організаційно-правові питання // *Україна: культурна спадщина, національна свідомість, державність*, вип. 15. Львів 2006–2007, с. 173–185]. [In Ukrainian.]
- Klenovych Sebastian Fabian. Roksolaniia / per. Vitalii Masliuk // *Slovo Mnohotsinne. Khrestomatiia ukrainskoi literatury, stvorenoi riznymy movamy v epokhu Renesansu (druha polovyna XV – XVI stolittia) ta epokhu Baroko*

- (kinets XVI–XVIII stolittia), kn. 1: *Literatura epokhy Renesansu (druha polovyna XV–XVI stolittia). Literatura rannioho Baroko (80-ti roky XVI stolittia – 1632 rik)* / упор. Valerii Shevchuk, Vasyl Yaremenko. Kyiv 2006, s. 237–290 [Кленович Себастьян Фабіан. Роксоланія / пер. Віталій Маслюк // *Слово Многоцінне. Хрестоматія української літератури, створеної різними мовами в епоху Ренесансу (друга половина XV – XVI століття) та епоху Бароко (кінець XVI – XVIII століття)*, kn. 1: *Література епохи Ренесансу (друга половина XV – XVI століття). Література раннього Бароко (80-ті роки XVI століття – 1632 рік)* / упор. Валерій Шевчук, Василь Яременко. Київ 2006, с. 237–290]. [In Ukrainian.]
- Klonder Andrzej. *Browarnictwo w Prusach Królewskich (2 połowa XVI – XVII w.)*. Wrocław 1983. [In Polish.]
- Klonder Andrzej. *Napoje fermentacyjne w Prusach Królewskich w XVI–XVII wieku*. Wrocław 1989. [In Polish.]
- Księgi ławnicze Starej Warszawy z lat 1453-1535* / red. Agnieszka Bartoszewicz. Warszawa 2020. [In Polish.]
- Księga rajecka miasta Drohobycza 1542–1563* / wyd. Helena Polaczkówna. Lwów 1936. [In Polish.]
- Kuchowicz Zbigniew. *Obyczaje i postacie Polski szlacheckiej XVI–XVIII wieku*. Warszawa 1993. [In Polish.]
- Kutrzeba Stanisław. *Piwo w średniowiecznym Krakowie*. [s. l.] 1898. [In Polish.]
- Levus Nazarii. Kharchuvannia Komisii hranys u Lvovi (1578, 1579, 1581) na prykladi dzherela – triokh frahmentiv iz knykh vydatkiv miskoi kasy. Pereklad. Komentari // *Misto: istoriia, kultura, suspilstvo 7: Spetsialnyi vypusk «Yizha ta misto»* (2019) 9–20 [Левус Назарій. Харчування Комісії границь у Львові (1578, 1579, 1581) на прикладі джерела – трьох фрагментів із книг видатків міської каси. Переклад. Коментарі // *Місто: історія, культура, суспільство 7: Спеціальний випуск «Їжа та місто»* (2019) 9–20]. [In Ukrainian.]
- Levus Nazarii. Predstavnytski vydatky mahistratu 1577–1583 rr. na prykladi knykh shchotyzhnevnykh vydatkiv m. Lvova // *Misto: istoriia, kultura, suspilstvo 1* (5) (2018) 46–58 [Левус Назарій. Представницькі видатки магістрату 1577–1583 рр. на прикладі книг щотижневих видатків м. Львова // *Місто: історія, культура, суспільство 1* (5) (2018) 46–58]. [In Ukrainian.]
- Lilley Kieth D. *Urban Life in the Middle Ages 1000–1450*. New York, NY 2002.
- Lylo Ihor. Skhidnozemnomorski produkty na stoli lvivskykh mishchan u XV–XVII st. // *Narodoznavchi zoshyty 3* (141) (2018) 656–661 [Лильо Ігор. Східноземноморські продукти на столі львівських міщан у XV–XVII ст. // *Народознавчі зошити 3* (141) (2018) 656–661]. [In Ukrainian.]
- Materiały do monografii Lublina. Wilkierze XV–XVII w.* / wyd. Leon Bialkowski. Lublin 1928. [In Polish.]

- Michalewicz Jerzy. Z badań nad konsumpcją spożywczą w Polsce. Kuchnia królewska Zygmunta III // *Kwartalnik Historii Kultury Materialnej* XIII (4) (1965) 701–718. [In Polish.]
- Moryson Fynes. *An Itinerary Containing His Ten Yeeres Travell through the Twelve Dominions of Germany, Bohmerland, Sweitzerland, Netherland, Denmark, Poland, Italy, Turkey, France, England, Scotland & Ireland*. London 1617.
- Patronowicz Wojciech. Życie codzienne mieszczan lubelskich w świetle wilkierzy z lat 1408–1532 // *Coram Iudicio. Studia z dziejów kultury prawnej w miastach późnośredniowiecznej Polski* / red. Agnieszka Bartoszewicz. Warszawa 2013, s. 131–164. [In Polish.]
- Petryshak Bogdana. «Lytsar pera i kalamaria» – pysar mista Lvova Voitsekh Zymnytskyi (1583–1639 rr.). Lviv 2011 [Петришак Богдана. «Лицар пера і каламаря» – писар міста Львова Войцех Зимницький (1583–1639 рр.). Львів 2011]. [In Ukrainian.]
- Pomniki dziejowe Lwowa z arhiwum miasta*, t. 1: *Najstarsza księga miejską (1382–1389)* / wyd. Aleksander A. Czołowski. Lwów 1892. [In Polish.]
- Pomniki dziejowe wieków średnich do objaśnienia rzeczy polskich służące*, t. VIII: *Kodeks dyplomatyczny miasta Krakowa (1257–1506)* / wyd. F. Piekosiński, cz. II. Kraków 1882. [In Polish.]
- Prawa Chelmińskiego poprawionego y z lacińskiego ięzyka na polski przetłumaczonego, xiąg piecioro ku pospolitemu pożytkowi przez Pawła Kuszewica z Chelma*. Poznań 1623. [In Polish.]
- Shyvelbush Wolfgang. *Smaky raiu. Sotsialna istoriia prianozhchiv, zbudnykiv ta durmaniv* / per. Yurii Prokhasko. Kyiv 2016 [Шивельбуш Вольфганг. *Смаки раю. Соціальна історія прянощів, збудників та дурманів* / пер. Юрій Прохасько. Київ 2016]. [In Ukrainian.]
- Siennik Marcin. *Herbarz to jest zioł skutecznych opisanie [etc.]*. Kraków 1568. [In Polish.]
- Singman Jeffrey L. *Daily Life in Medieval Europe*. London 1999.
- Sokyrko Oleksij. *Kulinarna mandrivka v Hetmanshchyni. Sekrety y taiemnytsi staroukrainskoi kukhni seredyny XVII–XVIII stolit*. Kyiv 2021 [Сокирко Олексій. *Кулінарна мандрівка в Гетьманщині. Секрети й таємниці староукраїнської кухні середини XVII – XVIII століть*. Київ 2021]. [In Ukrainian.]
- Sowina Urszula. Gospodarowanie wodą w Krakowie a źródła jej zanieczyszczeń na przełomie średniowiecza i nowożytności // *Nawarstwienia historyczne miast Europy Środkowej* / red. Marta Wardas-Lasoń. Kraków 2016, s. 607–614. [In Polish.]
- Sowina Urszula. *Woda i ludzie w mieście późnośredniowiecznym i wczesnonowożytnym. Ziemia polskie z Europą w tle*. Warszawa 2009. [In Polish.]
- Syreński Szymon. *Zielnik herbarzem z ięzyka lacińskiego zowią: to iest Opisanie własne imion, kształtu, przyrodzenia, skutkow y moc zioł wszelakich [...]*

- polskim językiem zebrane y na osmiero ksiąg rozłożony [...].* Kraków 1613. [In Polish].
- Szymański Marcin J. *Polskie piwo. Biografia (historia lekko podchmielona).* Warszawa 2018. [In Polish.]
- The Trotula: A Medieval Compendium of Women's Medicine* / ed. and transl. Monica H. Green. Philadelphia, PA 2001.
- Torhivlia na Ukraini XIV – seređyna XVII stolittia. Volyn i Naddniproianshchyna* / upor. Volodymyr Kravchenko, Natalia Yakovenko. Kyiv 1990 [Торгівля на Україні XIV – середина XVII століття. Волинь і Наддніпрянщина / упор. Володимир Кравченко, Наталя Яковенко. Київ 1990]. [In Ukrainian.]
- Ukraina. Yizha ta istoriia* / red. Olena Braichenko. Kyiv 2021 [Україна. Їжа та історія / ред. Олена Брайченко. Київ 2021]. [In Ukrainian.]
- Unger Richard W. *Beer in Middle Ages and the Renaissance.* Philadelphia, PA 2004.
- Vaughan Theresa A. *Women, Food, and Diet in the Middle Ages. Balancing the Humours.* Amsterdam 2020.
- Volumina Legum*, t. II. Petersburg 1859. [In Polish.]
- Wierzbicki Piotr. *Podchmielona historia Warszawy. Warszawskie piwowarstwo od średniowiecza do współczesności.* Warszawa 2018. [In Polish.]
- Wilkieże miasta Olsztyna 1568–1696* / wstęp, opracowanie i przekład Danuta Bogdan. Olsztyn 2016. [In Polish.]
- Wyczański Andrzej. *Studia nad konsumpcją żywności w Polsce w XVI i w pierwszej połowie XVII w.* Warszawa 1969. [In Polish.]
- Yaremenko Maksym. Nasolody osvichenykh v Ukraini XVIII st. (pro kulturu vzhivannia tserkovnoiu elitoiu chaitu, kavy ta vyna) // *Kyivska akademiia* 10 (2012) 117–184 [Яременко Максим. Насолоди освічених в Україні XVIII ст. (про культуру вживання церковною елітою чаю, кави та вина) // *Київська академія* 10 (2012) 117–184]. [In Ukrainian.]
- Zaiats Orest. *Hromadiany Lvova XIV–XVIII st.: pravovyi status, sklad, pokhodzhennia.* Kyiv – Lviv 2012 [Заяць Орест. Громадяни Львова XIV–XVIII ст.: правовий статус, склад, походження. Київ – Львів 2012]. [In Ukrainian.]
- Zemanek Alicja. Szymon Syreński (Syreniusz, Syrennius) (ok. 1540–1611): przyrodnik, zielnikarz, lekarz // *Złota księga Wydziału Biologii i Nauk o Ziemi = Liber Aureus Fakultatis Biologico-Geographicae* / red. Alicja Zemanek. Kraków 2000, s. 27–36. [In Polish.]
- Zubrytskyi Denys. *Khronika mista Lvova* / per. Ivan Svarnyk. Lviv 2002 [Зубрицький Денис. Хроніка міста Львова / пер. Іван Сварник. Львів 2002]. [In Ukrainian.]
- Zubyk Roman. *Gospodarka finansowa miasta Lwowa w latach 1624–1635.* Lwów 1930. [In Polish.]

Одним із важливих напрямків напрочуд популярних у сучасній історіографії *food studies* є соціальна історія алкогольних трунків. Метою цього опрацювання є показати роль пива в повсякденному житті мешканців Корони Польської. Дослідження спирається на актові джерела (вількири, міські рахункові книги, сеймові конституції, привілеї) та трактати XVI – першої половини XVII ст. з права, ботаніки, медицини тощо, для аналізу яких застосовано культурно-антропологічний підхід. Пивоваріння розглянуто як феномен повсякденних практик як індивідів, так і цехових організацій. Шляхом звернення до напрацювань західної історіографії порівняно соціальне функціонування пива в Короні та інших країнах Європи, зокрема в Англії. У Польському королівстві регламентація виробництва і продажу пива належала до компетенції міських райців, що відображено у приписах німецького міського права. Міські уряди протегували місцевому пивоварінню, через вількири регламентували виробництво, транспортування та продаж пива, визначали покарання за порушення цих норм. Пиво широко використовували не лише як напій, але і як харч у всіх верствах суспільства, хоч якість споживаного продукту залежала від соціального статусу споживача. У XVI ст. пиво стали рекомендувати як фармакологічний засіб. Уперше в медичному сенсі цей напій у польських травниках згадує Марцін Сеннік, автор широко відомого «Herbarza» (1568). Тогочасні медики давали рекомендації щодо сортів пива, котрі краще споживати людям різного віку і статі. Радили вживати пиво також вагітним жінкам і дітям. До XVII ст. в Короні Польській пиво було практично поза конкуренцією серед алкогольних напоїв.

Ключові слова: пиво, ель, солод, пивні супи, пивний оцет, пивні дріжджі, медичні трактати, вількири, райці, Польське королівство, Річ Посполита.