

П. Ю. Уваров
**СЕЛЕДОЧНЫЙ СКАНДАЛ В НАЧАЛЕ ВЕЛИКОГО ПОСТА:
ПРОВЕН, ФЕВРАЛЬ 1582 г.**

doi: 10.30759/1728-9718-2025-4(89)-103-109

УДК 94(443.7)1582"

ББК 63.3(4Фра)4

«Морская революция» позднего Средневековья дала возможность крупнотоннажным судам уходить далеко от берега, добывая в больших количествах пелагическую рыбу, ходившую в открытом море крупными косяками. В первую очередь это относится к сельди — «царь-рыбе» (*hareng-roi*) по выражению Жана-Клода Оке (*Jean-Claude Hocquet*). Опираясь на широкий круг источников (правительственные регламенты, судебные и фискальные документы, нарративные источники, данные археологии), историки получили представление о том, как добывали сельдь, как ее консервировали, поставляли на стапельные рынки, как далее рыба поступала в крупные города, а также о том, как королевские и муниципальные власти контролировали этот процесс, выделяя особых людей, призванных обеспечить правовое регулирование и налогообложение рыбной торговли. Однако источники хранят молчание по поводу того, как складывался путь сельди к потребителю, жившему далеко от моря, кто и когда ее ел. Такого рода повседневность, как правило, не находила отражения в источниках, не будучи для современников предметом рефлексии. Получить представление о ней можно через изучение различного рода казусов, прерывающих размеренный ритм обыденной жизни. Один из них подробно описан Клодом Атоном, священником из города Провена: в своих исключительно информативных «Мемуарах» он повествует о том, как в его городе в 1582 г. в начале Великого поста рыбных торговцев обвинили в продаже испорченной сельди. По этому поводу муниципальные власти провели несколько экспертиз и вынесли ряд судебных решений, обращались за советом в другие города Шампани и даже в Парижский парламент. Этот инцидент, как и всякий казус, позволяет выявить многие черты повседневной жизни, экономических связей, системы потребления, а также властных отношений, обычно сокрытых в источниках.

Ключевые слова: *сельдь, история потребления, рыбная торговля, рыбные паразиты, экспертиза продуктов питания, Провен, Клод Атон*

Когда-то отечественная медиевистика славилась исследованиями в области аграрной истории стран Запада. Ремесленному производству повезло немного меньше, но все-таки тосканское и нидерландское сукноделие было изучено у нас хорошо, равно как и некоторые иные отрасли ремесла и сам принцип его организации. Торговлю тоже изучали, и если в советское время это делали сдержанно, то в последние десятилетия появилось много работ российских историков, посвященных итальянской и ганзейской торговле. А вот такая важная отрасль хозяйства, как рыболовство, осталась обойденной вниманием, если не считать некоторых работ А. А. Сванидзе, исследовавшей рыбные промыслы в средневековой Швеции.¹

1 См.: Сванидзе А. А. Ремесло и ремесленники средневековой Швеции (XIV–XV вв.). М., 1967; Она же. Средневековый город и рынок в Швеции XIII–XV веков. М., 1980.

Уваров Павел Юрьевич — д.и.н., чл.-корр. РАН, руководитель отдела западноевропейского Средневековья и раннего Нового времени, Институт всеобщей истории РАН (г. Москва)
E-mail: ouprav@mail.ru

Рыболовство было важным видом хозяйственной деятельности, особенно в период позднего Средневековья и раннего Нового времени. В западной историографии история рыболовства в Балтийском и Северном морях, в Ла-Манше и в Северной Атлантике изучена достаточно полно.² Здесь многое оказывается связанным воедино: история питания, история кораблестроения и навигации, институциональная, экономическая история. Исследователи в данном случае могут опереться на правительственные регламенты, судебные и фискальные документы, нарративные источники, включая памятники художественной литературы.³

² См.: Heath P. North Sea Fishing in the Fifteenth Century: The Scarborough Fleet // *Northern History*. 1968. Vol. 3, iss. 1. P. 53–69; Mollat M. La vie quotidienne des gens de mer en Atlantique (IXe–XVIe siècles). Paris, 1983; Histoire des pêches maritimes en France. Toulouse, 1987; Beyond the Catch: Fisheries of the North Atlantic, the North Sea and the Baltic, 900–1850. Leyden; Boston, 2009; Laget F. Géographie du hareng à la fin du Moyen Âge: les mers du Nord, des lieux de production? // *Anthropozoologica*. 2018. Vol. 53, № 6. P. 81–86.

³ См.: Rochelois C., Cloquier C. Figures de pêcheurs et poissonniers dans les sources littéraires et documentaires au nord de la Seine du XIIe au XVIe siècle // *L'animal: un sujet de loisirs*. Paris, 2022. URL: <https://books.openedition.org/cths/16001> (дата обращения: 18.05.2025).

Бурный рост уловов хронологически совпадал с так называемой морской революцией. Строительство крупнотоннажных судов, способных уходить далеко от берега, позволило добывать пелагическую рыбу — ту, которая обитает не в прибрежной зоне, а ходит в открытом море большими косяками. В первую очередь это относится к сельди — именно ее известный французский медиевист Жан-Клод Оке, исследующий историю питания в период позднего Средневековья, называет «царь-рыбой».⁴ Корабли нового типа, обнаружившие рыбный косяк, могли собирать большие уловы. Развитие новых методов консервации позволяло засаливать рыбу сразу на корабле и делало возможным увеличение сроков пребывания рыбаков в море. Добываемая в больших количествах рыба отныне становилась важным источником питания для жителей не только побережья, но и областей, относительно удаленных от моря. Археологи и ихтиологи подтверждают это: так, в Намюре в слоях, предшествовавших XV в., встречались в основном кости пресноводных рыб, а затем частой находкой стали селёдочные и тресковые кости.⁵ При раскопках замков в бассейне реки Соммы та же эволюция прослеживается с XIV в.⁶

Есть поговорка — «Амстердам стоит на селёдочных хребтах». И в том, что рыбацкое поселение со временем превратилось в торгово-финансовый центр Европы или даже складывавшейся тогда Мир-Системы, есть своя логика. Массовый вылов сельди и других пелагических рыб изменял мир Северной Европы. Быстро растущее население городов находило в сельди новый и относительно дешевый продукт питания, снижавший зависимость от колебаний цен на хлеб и на мясо. Это открывало новые возможности демографического роста.⁷ Все дальше в Атлантику уходили рыболовецкие суда, все более усовершенствованными и разнообразными становились рыболовецкие снасти, все чаще вспыхивали конфликты из-за контроля над рыбными ресурсами, которые разрешались как военным, так и дипломати-

ческим путем. Заинтересованность властей в установлении контроля за рыбным промыслом и рыбным рынком была чрезвычайно велика. Косвенным свидетельством важности сельди в повседневной жизни может служить анонимная поэма начала XVI в. «Житие святого Сельдя, славного мученика, пойманного в море и доставленного в Дьеп».⁸ В этом сочинении, написанном на среднефранцузском языке и пародирующем агиографическую литературу, «достолавный Сельдь, мучимый на огне уксусом и горчицей», уподобляется святому Лаврентию, которого, как известно, предали огню, положив на решетку. Своей мученической смертью святой Сельдь спасает многих грешников.⁹

В целом мы имеем представление о том, как добывали сельдь, как ее консервировали, поставляли на крупные перевалочные пункты, как с этих рынков она поступала в крупные города, а также о том, как королевские и муниципальные власти контролировали этот процесс, выделяя особых людей, призванных обеспечить налогообложение рыбной торговли и ее правовое регулирование. Однако источники хранят молчание по поводу того, как дальше складывался путь «святого Сельдя» и тысяч ему подобных рыб непосредственно к потребителю. Такого рода повседневность, как правило, не находит отражения в источниках и, по-видимому, не была для современников предметом рефлексии. Дать представление о ней могут различного рода казусы, прерывающие размеренный ритм обыденной жизни.

Один из таких случаев произошел в начале 1582 г. во Франции, в городе Провене, удаленном от моря на 250 километров, если считать по прямой линии. В этом городе, расположенном на границе провинций Шампань и Бри, жил священник Клод Атон, оставивший чрезвычайно подробные мемуары, охватывающие период с 1554 по 1582 гг.¹⁰ Он описывал события, происходившие в королевстве и, прежде всего, в Провене и его округе.

В последний день февраля наступила Пепельная среда — первый день Великого поста. Начиная с этого дня, по словам Атона, католики, принадлежащие к римской апостолической

⁴ Hocquet J.-C. Poisson du riche et hareng du commun // *Histoire des pêches maritimes en France*. P. 39–93 (здесь: P. 79).

⁵ См.: Sicking L., Abreu-Ferreira D. Introduction // *Beyond the Catch...* P. 1–27 (здесь: P. 10).

⁶ См.: Clavel B., Vorenger J. Quelques données sur la pêche et la consommation du poisson en milieu castral dans le comté d'Amiens (Somme, France) du Xe au XIVe siècle // *Archéologie du poisson: 30 ans d'archéo-ichtyologie au CNRS. Hommage aux travaux de Jean Desse et Nathalie Desse-Berset*. Antibes, 2008. P. 61–66.

⁷ См.: Laget F. Géographie du hareng à la fin du Moyen Âge... P. 81–86.

⁸ La vie saint Harenc, glorieux martyr, et comment il fut pesche en la mer et porte à Dieppe. [S. l., s. d.]. URL: <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k1528017p/f12.item> (дата обращения: 18.05.2025).

⁹ См.: Akhapkina D. N. "A Devout and Holy Sermon": Sources of Parody in Sermons Joyeux // *Humour: International Journal of Humor Research*. 2024. Vol. 37, iss. 2. P. 217–235.

¹⁰ См.: Mémoires de Claude Haton. Paris, 2001. Vol. 1; 2003. Vol. 2; 2005. Vol. 3; 2007. Vol. 4.

церкви, прекращают есть мясо вплоть до Пасхи. «Для пропитания жителей Шампани и Бри в городах купцы сделали большие запасы селедки, чтобы затем продавать ее в розницу как католикам, там и гугенотам».¹¹ В первые дни поста купцы бойко торговали рыбой в розницу и оптом, выручая по 40–45 су за сотню рыб. Купцы рассчитывали продать все запасы до окончания поста. Но вскоре торговля была приостановлена, «поскольку некоторые персоны сказали, что сельдь непригодна, прогнила и кишит червями».¹² Узнав об этом, в первую субботу поста королевский прево города Провена в сопровождении сержантов и нескольких видных буржуа прошли по улицам и площадям города, где шла торговля сельдью. Они требовали вскрывать каждую кадку, бочку или чан, где хранилась рыба, и произвольно вынимали по несколько штук. Внутри каждой из проверенных селедок были обнаружены маленькие черви, переплетенные вместе, толщиной с нить. Будучи размотанной, эта нить длиной достигала полдюйма. Некоторые утверждали, что видели, как эти черви двигаются. Однако же сам Атон не заметил, чтобы они шевелились, хотя внимательно рассматривал их вблизи и обратил внимание, что у некоторых из этих нитей имелся темный кончик, являвшийся, по-видимому, головой этих «тварей».¹³ Увидев все это, королевский прево именем короля наложил запрет на торговлю этой селедкой вплоть до вынесения судебного решения.

Напуганные грозившими убытками торговцы Провена, которые закупили партию этой сельди у купцов соседнего города Ножана (ныне Ножан-сюр-Сен), составили протокол, предназначенный для прево и королевских судей, где перечислили все свои расходы. Они решили подать иск (*assignation*) по поводу убытков, вызванных запретом на продажу сельди,¹⁴ и просили королевских судей предписать ножанским купцам забрать назад свой товар, оказавшийся негодным. Копию этого документа они отправили в Ножан. Купцы из Ножана сразу же заявили протест, настаивая на том, что их селедка была пригодной к пище, ее обработка соответствовала всем правилам, она подходила для продажи, была хорошо засоленной и правильно уложенной в соответствии с обычаями прошлых лет. Что же касается обнаруженных

в рыбе «тварей», то, по словам ножанцев, это были никакие не черви, а органы, нужные рыбе для нереста.¹⁵ Никакого вреда для людей они не представляют, и это естественное состояние для засоленной рыбы. Таким образом, ножанцы настаивали на том, что их товар был пригоден к употреблению и соответствовал всем требованиям. Купцы Провена требовали от королевского прево либо заставить ножанцев возместить ущерб, либо дать разрешение на возобновление торговли.

Прево Провена не решался вынести решение по этому делу, боясь обмануться, тем более что купцы из Ножана угрожали подать иск непосредственно против него самого. Горожане Провена предложили заслушать мнение Жерара Жанвье — буржуа, человека опытного, мудрого, который с самой юности ходил в море и был опытен в морских делах. К нему была направлена делегация из эшевенцов города и других уважаемых буржуа, среди которых был Леон Ланж, квартальный одного из районов.¹⁶ Леон Ланж, судя по всему, дружил с Клодом Атоном, поэтому автор «Мемуаров» описывает визит городской делегации, как будто сам там присутствовал.

Отцы города застали Жерара Жанвье дома как раз в тот момент, когда он завтракал этой самой селедкой. После того как они изложили ему свой вопрос, опытный Жанвье ответил, что для данного сезона такую рыбу можно считать вполне пригодной, хотя в этом году она была не столь хороша, как прежде. Если же говорить об обнаруженных червях, то они не представляли опасности для человека и не были связаны с гниением рыбы, ведь у нее не было неприятного запаха. В противном случае сельдь бы воняла. Черви имели морское происхождение; в том году рыбы было намного меньше, чем раньше, поэтому ее улов продолжался вне обычного для ловли сезона, когда сельдь в море бывает хорошей и жирной. Что касается его самого, то это не мешало ему спокойно лакомиться этой рыбой.¹⁷

Несмотря на убедительный ответ Жанвье, прево и горожане все-таки решили отправиться в Париж, чтобы узнать, как обстоят дела с сельдью в столице. Ведь в этом городе имелось много инспекторов и контролеров, которые

¹⁵ См.: Ibid.

¹⁶ О квартальных и роли Леона Ланжа в Провене см.: Уваров П. Ю. «Короли Аркебузы» и «рыцари Присяги» в Провене времен Религиозных войн // Средние века. Исследования по истории Средневековья и раннего Нового времени. 2021. Вып. 4 (82). С. 86–108.

¹⁷ См.: Mémoires de Claude Haton. [1582: 25]. Vol. 4. P. 469.

¹¹ Mémoires de Claude Haton. [1582: 22]. Vol. 4. P. 467.

¹² Ibid.

¹³ Ibid. [1582: 23]. Vol. 4. P. 468.

¹⁴ См.: Ibid. [1582: 24]. P. 468.

проверяли качество поступавших в Париж товаров. И кому, как не им, знать — хороша селедка или нет. Прибыв в Париж, депутаты Провена с удивлением обнаружили, что парижане едят такую же селедку, не обращая внимания на то, что у нее внутри. Впрочем, после того, как им разъяснили, чем же являлись эти «нити», которые, по мнению провенуазцев, были червями, они все равно отказывались есть рыбу.¹⁸ Однако ни правосудие, ни полиция не запретили продавать сельдь. Прево вернулся в Провен в смущении. При этом все-таки он велел купцам распродать свои запасы, чтобы рассчитаться с поставщиками, но впредь не заключать с ними договоры. Услышав распоряжение прево, рыбаки Провена вновь выставили на прилавки свою сельдь, но теперь ее продавали не по прежней фиксированной цене — 40 су за сотню, а по свободной. Но даже тот из них, кому удавалось продать ее по цене от 20 до 23 су за сотню, что выходило по 3 денье за штуку, был несказанно рад.¹⁹ И в городах, и в деревнях половина жителей отказывалась ее есть, даже когда им отдавали ее почти даром под конец поста.

Клод Атон сообщает, что похожее отвращение в этом году вызывала и треска, хотя не в такой степени, как селедка. Некоторые утверждали, что и в треске имелись черви, однако сам Атон их не увидел, несмотря на то, что внимательно рассматривал ее вблизи. По его словам, подобное сомнение в отношении селедки возникло в Труа и в других городах Шампани, а также во всей Бургундии, но первыми, кто поднял тревогу, были жители Провена. По слухам, в Труа городские глашатаи извещали о запрете на продажу сельди, так как эта рыба могла быть опасной и вызывать болезнь у тех, кто ее съест. Атон считал, что это вполне возможно, поскольку селедка не была такой хорошей и жирной, как в прежние годы. Он отмечал, что и «белые» (соленые), и «желтые» (копченые) сельди были в этот год до невозможности тощими, но зато из рыбы гораздо легче было удалять соль, чем в предшествующие годы (*et si estoient beaucoup plus facile a dessaller que celuy des années precedents*).²⁰

Из-за «селедочного скандала» треска и лосось в этот период взлетели в цене, равно как подорожали и блюда из овощей и бобовых культур, например похлебка из гороха, а также яблоки, груши и сливы.

С чем же столкнулись жители Провена? Судя по всему, речь шла о нематодах — паразитах, поражающих морских и речных рыб. На сегодняшний день ими заражено почти 90 % всей рыбы. Для человека они не опасны, если рыба подвергается термической обработке. На сайте Управления Роспотребнадзора мы можем прочесть, что «в соленой сельди нередко обнаруживаются свернутые спиралькой нитевидные личинки анизакид — рыбных гельминтов. Как правило, эти личинки мертвы и поэтому опасности для человеческого здоровья не представляют. <...> Однако, сам факт нахождения личинок неприятен для покупателя, поэтому при санитарно-ветеринарной экспертизе рыбы учитывается степень ее зараженности и локализация гельминтов. <...> При определении пищевой и кормовой пригодности морских рыб имеют значение только паразиты, находящиеся в мышечной ткани <...> паразиты жабр, других органов, в особенности пищеварительного тракта и полости тела не могут быть причиной браковки рыбы».²¹

Как видим, проблема, с которой столкнулись потребители рыбы в Провене XVI в., остается актуальной и в наши дни. Рыба, пораженная этими паразитами, теряет в весе. Вспомним, что, согласно Атону, в 1582 г. рыба была не такая жирная, как в предыдущие годы. О том, что нематоды не представляют опасности для человека, опытные люди знали. К ним относились бывалый Жерар Жанвье, купцы из Ножана и парижские чиновники, которые контролировали качество продовольствия, поступавшего на столичные рынки. Обыватели Провена к этой категории явно не относились. Возможно, для жителей приморских городов и крупных центров потребления селедка была продуктом повседневного питания. Но для того, чтобы оказаться в Провене, бочки с сельдью преодолевали не менее 550 км вверх по Сене, а затем — что, возможно, было не менее трудоемко — еще 15 км сухопутного пути от Ножана до Провена. Селедку здесь ели исключительно в период Великого поста. Недаром на картине Брейгеля «Битва Масленицы и Поста» оружием последнего являются селедки, лежащие на лопате с длинной ручкой, которой он хочет поразить своего упитанного противника.

В постные недели селедка была важнейшим источником протеинов. Проблемы, возникшие

¹⁸ См.: Ibid. [1582: 26]. P. 469.

¹⁹ См.: Ibid. [1582: 27]. P. 470.

²⁰ Ibid. [1582: 28]. P. 470.

²¹ Рыба должна быть безопасной // Сайт Управления Роспотребнадзора по Республике Алтай. URL: <http://www.o4.rospotrebnadzor.ru/index.php/press-center/press-reliz/391-300710.html> (дата обращения: 18.05.2025).

с сельдью в Провене, сразу же привели к скачку цен на другие постные продукты — треску, бобовые, овощи и фрукты. Рыбный рынок в 10-тысячном Провене был крупным, но ограниченным во времени. Сельдь нужно было распродать до наступления Пасхи.

Сезонность потребления не всегда совпадала с сезонами нереста. Хорошую жирную сельдь надо было вылавливать до нереста — затем она худела, слабела и становилась легкой добычей для паразитов. Это происходило даже в «хорошие» годы, к которым 1582 г. явно не относился. Несмотря на то что Атон в одном месте называет тех, кто продавал селедку в Провене, «рыбниками», все же специализированных рыбных торговцев в городе не было или же было очень мало. В период «селедочного сезона» к продаже рыбы подключались многие торговцы Провена, набиравшие товар в кредит у купцов из Ножана, куда бочки с сельдью доставлялись по воде.

Если вчитаться в текст Атона внимательнее, можно обнаружить любопытные детали. Селедку продавали не по весу, а поштучно (или по хвостам). Поэтому в неурожайный год худосочные рыбины могли вызывать недовольство покупателей и без наличия в них паразитов. Слова Атона о «белой» и «желтой» сельди можно понимать как указание на соленую и копченую рыбу. Но в отсутствии рефрижераторов копченую сельдь, скорее всего, не могли доставлять на такое расстояние. Поэтому особый смысл имеет последующая фраза Атона о том, что из «худой» сельди легче было удалять соль — «рассаливать» ее. Очевидно, что вымачивание сельди в воде или в другой жидкости (например, в молоке), предшествовало ее дальнейшей обработке. После этого рыбу могли коптить, жарить на гриле, мариновать в уксусе и горчице, как следует из «Жития святого Сельдя». Но лишь жирная сельдь просаливалась хорошо, что гарантированно уничтожало имевшихся в ней паразитов. С «тощей» сельдью дело, по-видимому, обстояло хуже.

Основные потребители рыбы жили в городе, но, по свидетельству Атона, крестьяне из ближайших хуторов тоже могли покупать рыбу на городских рынках.

Также большое значение имеют слова Атона в самом начале о том, что селедку в Провене покупали как католики, так и гугеноты. В Провене в 1580-е гг. оставалась небольшая протестантская община (вечно критикуемая Атоном). Протестанты не соблюдали постов, но рыбу

покупали, возможно, просто по привычке. Реформация могла роковым образом сказаться на конъюнктуре рыбного рынка. Но этого не произошло. Протестанты продолжали есть рыбу так же охотно, как и католики. Другое дело, что рыбная торговля теперь была менее привязана к срокам Великого поста и могла больше ориентироваться на циклы рыбных косяков. Общеизвестно, что королева Англии Елизавета Тюдор, порывая с католицизмом, вводила специальные рыбные дни, когда англичане должны были есть рыбу, а не мясо.²² Так ее правительство поддерживало английский рыболовецкий флот, который в итоге помог Англии выстоять в борьбе против испанской Великой Армады.

И последнее. Рассказ Клода Атона показывает нам механизм развития разного рода фобий, столь характерных для позднего Средневековья.²³ Тревога, поднятая жителями Провена, первыми обнаружившими «червей» в рыбе, быстро распространилась по городам верхнего течения Сены — от Труа до Дижона. И даже парижане, поговорив с жителями Провена, стали отказываться покупать рыбу. Страх заболеть смешивался с брезгливостью. Ведь и сегодня грибники отказываются от червивых грибов, хотя ими еще никто не отравился. Но в ту эпоху слухи часто вызывали массовые психозы, которые могли иметь куда более тяжелые последствия, чем падение цен на рыбу.

После 1582 г. Клод Атон прервал свои записи по неизвестным причинам. Но из подобных историй он ранее извлекал поучительные выводы. Он вполне мог бы увидеть в селедочных «червях» указание на нечто большее: происки еретиков-гугенотов и иных слуг Антихриста, зловещее предзнаменование великих потрясений. Таким потрясением могла стать эпидемия чумы, которая действительно пришла в Провен летом 1582 г. из Ножана и других населенных пунктов на Луаре.²⁴ А если бы Атон вернулся к «селедочному скандалу» через год, то смог бы ретроспективно истолковать его и как предзнаменование кончины герцога Анжуйского, младшего брата короля, что привело страну

²² См.: Sgroi R. C. L. Piscatorial Politics Revisited: The Language of Economic Debate and the Evolution of Fishing Policy in Elizabethan England // *Albion: A Quarterly Journal Concerned with British Studies*. 2003. Vol. 35, № 1. P. 1–24.

²³ См.: Delumeau J. *La peur en Occident (XIVe–XVIIIe siècles)*. Une cité assiégée. Paris, 1978.

²⁴ См.: Уваров П. Ю. Чума 1580-х годов во Франции: взгляд из столицы и взгляд из провинции // *Французский ежегодник*. 2021. М., 2021. Т. 54. С. 9–42.

к острейшему династическому кризису и войнам Католической лиги. Клод Атон эксплицитно об этом не пишет. Но обратим внимание на то, что сразу же после описания инцидента с сельдкой он переходит к сообщению о различных странных небесных явлениях, а после пускается в рассуждения о возможных их причинах. При этом он ссылается на общее мнение, что перед наступлением Страшного суда и Свето-

преставления, как указали евангелисты, «будут на небе знаки, предсказывающие приход Антихриста».²⁵

И для человека XVI в., и для современного историка любой казус был чреват широкими обобщениями — он извещал либо о близком Светопреставлении, либо о масштабных экономических явлениях, характерных для раннего Нового времени.

Pavel Yu. Uvarov

Member of the RAS, Institute of World History of the RAS (Russia, Moscow)

E-mail: oupav@mail.ru

THE HERRING SCANDAL AT THE BEGINNING OF LENT: PROVINS, FEBRUARY 1582

The “Maritime Revolution” of the late Middle Ages made it possible for large-capacity ships to go far from the shore, catching large quantities of pelagic fish that traveled in large schools in the open sea. This is particularly true of the herring “kingfish”, hareng-roi, as Jean-Claude Hocquet put it. Drawing upon a wide range of sources (government regulations, judicial and fiscal documents, narrative sources, and archaeological data), historians have gained insight into how herring was harvested, preserved, delivered to staple markets and then transported to major cities, and how royal and municipal authorities controlled this process by assigning special people to ensure the legal regulation and taxation of the fish trade. However, the sources remain silent about the herring’s journey to a consumer living far from the sea, and who ate it and when. This kind of details of everyday life, as a rule, are not reflected in the sources, not being a subject of reflection for contemporaries. Various mishaps or *casus fortuitus* that interrupt the measured rhythm of everyday life can help. Claude Haton, a priest from the town of Provins, describes in his extremely informative “Memoirs” how in 1582, at the beginning of Lent, the local fishmongers were accused of selling spoiled herring. The municipal authorities carried out several expert examinations and made several judgments on this matter, asking for advice other towns in Champagne and even the Parliament of Paris. This incident, like any other case, helps to reveal many features of everyday life, economic relations, system of consumption, as well as power relations that are usually hidden in the sources.

Keywords: *herring, history of consumption, fish trade, fish parasites, control of food, Provins, Claude Haton*

REFERENCES

- Akhapkina D. N. “A Devout and Holy Sermon”: Sources of Parody in Sermons Joyeux. *Humour: International Journal of Humor Research*, 2024, vol. 37, iss. 2, pp. 217–235. (in English).
- Beyond the Catch: Fisheries of the North Atlantic, the North Sea and the Baltic, 900–1850*. Leyden; Boston: Brill, 2009. DOI: 10.1163/ej.9789004169739.i-422 (in English).
- Clavel B., Vorenger J. Quelques Données sur la Pêche et la Consommation du Poisson en Milieu Castral dans le Comté d’Amiens (Somme, France) du Xe au XIVe Siècle. *Archéologie du Poisson: 30 ans d’Archéologie-Ichtyologie au CNRS. Hommage aux Travaux de Jean Desse et Nathalie Desse-Berset*. Antibes: Éditions APDCA, 2008, pp. 61–66. (in French).
- Delumeau J. *La Peur en Occident (XIVe–XVIIIe Siècles). Une Cité Assiégée*. Paris: Fayard, 1978. (in French).
- Heath P. North Sea Fishing in the Fifteenth Century: The Scarborough Fleet. *Northern History*, 1968, vol. 3, no. 1, pp. 53–69. DOI: 10.1179/nhi.1968.3.1.53 (in English).
- Histoire des Pêches Maritimes en France. Toulouse: Bibliothèque Historique Privat, 1987. (in French).
- Hocquet J.-C. Poisson du Riche et Hareng du Commun. *Histoire des Pêches Maritimes en France*. Toulouse: Bibliothèque Historique Privat, 1987, pp. 39–93. (in French).
- Laget F. Géographie du Hareng à la Fin du Moyen Âge: les Mers du Nord, des Lieux de Production? *Anthropozoologica*, 2018, vol. 53, no. 6, pp. 81–86. DOI: 10.5252/anthropozoologica2018v53a6 (in French).

²⁵ Mémoires de Claude Haton. [1582: 30]. Vol. 4. P. 471.

Mémoires de Claude Haton, édition intégrale sous la direction de Laurent Bourquin. Paris: Éditions du Comité des travaux historiques et scientifiques, 2007, tome IV: 1578–1582. (in French).

Mollat M. *La Vie Quotidienne des Gens de Mer en Atlantique (IXe–XVIe Siècles)*. Paris: Hachette, 1983. (in French).

Rochelois C., Cloquier C. Figures de Pêcheurs et Poissonniers dans les Sources Littéraires et Documentaires au Nord de la Seine du XIIe au XVIe Siècle. *L'Animal: un Sujet de Loisirs*. Paris: Éditions du Comité des Travaux Historiques et Scientifiques, 2022. Available at: <https://books.openedition.org/cths/16001> (accessed: 18.05.2025). (in French).

Sgroi R. C. L. Piscatorial Politics Revisited: The Language of Economic Debate and the Evolution of Fishing Policy in Elizabethan England. *Albion: A Quarterly Journal Concerned with British Studies*, 2003, vol. 35, no. 1, pp. 1–24. (in English).

Sicking L., Abreu-Ferreira D. Introduction. *Beyond the Catch: Fisheries of the North Atlantic, the North Sea and the Baltic, 900–1850*. Leyden; Boston: Brill, 2009, pp. 1–27. (in English).

Svanidze A. A. *Remeslo i remeslenniki srednevekovoi Shvetsii (XIV–XV vv.)* [Craft and Craftsmen in Medieval Sweden (14th–15th Centuries)]. Moscow: Nauka Publ., 1967. (in Russ.).

Svanidze A. A. *Srednevekovi gorod i rynek v Shvetsii XIII–XV vekov* [The Medieval Town and Market in Sweden (13th–15th Centuries)]. Moscow: Nauka Publ., 1980. (in Russ.).

Uvarov P. Yu. [“Kings of Harquebus” and “Knights of Oath” in Provins during the Wars of Religion]. *Srednie veka. Issledovaniia po istorii Srednevekov'ia i rannego Novogo vremeni* [“Srednie veka”. Studies on Medieval and Early Modern History], 2021, iss. 4 (82), pp. 86–108. DOI: 10.7868/S013187802104005X (in Russ.).

Uvarov P. Yu. [The Plague of the 1580s in France: A View from the Capital and a View from the Provinces]. *Frantsuzskiy ezhegodnik* [Annual of French Studies]. Moscow: IVI RAN Publ., 2021, vol. 54, pp. 9–42. DOI: 10.32608/0235-4349-2021-1-54-9-42 (in Russ.).

Для цитирования: Уваров П. Ю. Селедочный скандал в начале Великого поста: Провен, февраль 1582 г // Уральский исторический вестник. 2025. № 4 (89). С. 103–109. DOI: 10.30759/1728-9718-2025-4(89)-103-109.

For citation: Uvarov P. Yu. The Herring Scandal at the Beginning of Lent: Provins, February 1582 // Ural Historical Journal, 2025, no. 4 (89), pp. 103–109. DOI: 10.30759/1728-9718-2025-4(89)-103-109.