

ІНСТИТУТ ІСТОРІЇ УКРАЇНИ  
НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ НАУК УКРАЇНИ

ІСТОРИЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ  
КИЇВСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ  
ІМЕНІ ТАРАСА ШЕВЧЕНКА

# МІСТО: ІСТОРІЯ, КУЛЬТУРА, СУСПІЛЬСТВО

*Е-журнал урбаністичних студій*

Спеціальний випуск «Їжа та місто»

Фахове видання з історії (Наказ МОН України від 10.05.2017 № 693  
«Про затвердження рішень Атестаційної колегії Міністерства  
щодо діяльності спеціалізованих вчених рад від 27 квітня 2017 року»)

Київ 2019

**Місто: історія, культура, суспільство.** Е-журнал урбаністичних студій / Інститут історії України НАН України, Історичний факультет Київського національного університету імені Тараса Шевченка; редкол.: Тетяна Водотика (шеф-редактор). – Київ, 2019. № 7. Спеціальний випуск «Іжа та місто». – 139 с.

#### **Редакційна рада:**

*Мартін Баумейстер* – доктор історії, професор Мюнхенського університету, директор Німецького історичного інституту в Римі

*Геннадій Боряк* – доктор історичних наук, професор, член-кореспондент НАН України, заступник директора Інституту історії України Національної академії наук України

*Ярослава Верменич* – доктор історичних наук, завідувача відділом історичної регіоналістики Інституту історії України Національної академії наук України

*Томас Вюниш* – доктор, професор Університету Пассау, Німеччина

*Вікторія Константінова* – доктор історичних наук, професор, директор Інституту історичної урбаністики

*Станіслав Кульчицький* – доктор історичних наук, професор, науковий співробітник відділу історії України 20–30-х років ХХ століття Інституту історії України Національної академії наук України. Заслужений діяч науки і техніки України

*Іван Патриляк* – доктор історичних наук, професор, декан історичного факультету Київського національного університету імені Тараса Шевченка

*Віктор Ставнюк* – доктор історичних наук, професор, завідувач кафедри історії стародавнього світу та середніх віків історичного факультету Київського національного університету імені Тараса Шевченка

*Валентина Шандра* – доктор історичних наук, професор, науковий співробітник відділу історії України ХІХ – початку ХХ ст. Інституту історії України Національної академії наук України

*Петровський Володимир* – доктор історичних наук, професор кафедри історіографії, джерелознавства та археології історичного факультету Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна

#### **Редакційна колегія:**

*Олександр Галенко* – кандидат історичних наук, керівник сектору дослідження цивілізацій Причорномор'я відділу історичної регіоналістики Інституту історії України Національної академії наук України

*Андрій Залярнюк* – доктор історії, викладач кафедри історії університету у м. Вінніпег (Канада)

*Геннадій Казакевич* – доктор історичних наук, доцент кафедри етнології та краєзнавства Київського національного університету імені Тараса Шевченка.

*Наталія Кашеварова* – кандидат історичних наук, науковий співробітник відділу спеціальних галузей історичної науки та електронних інформаційних ресурсів Інституту історії України Національної академії наук України

*Ксенія Кузіна* – кандидат історичних наук, доцент кафедри історії слов'ян Донецького національного університету

*Роман Любавський* – кандидат історичних наук, доцент кафедри історії України, заступник декана з наукової роботи історичного факультету Харківського національного університету імені Василя Каразіна

*Оксана Міхеева* – доктор історичних наук, викладач Українського католицького університету

*Остан Серета* – кандидат історичних наук, доктор філософії, завідувач кафедри нової та новітньої історії України Українського католицького університету

*Сергій Тараненко* – кандидат історичних наук, завідувач науково-дослідного сектору археології Національного Києво-Печерського історико-культурного заповідника

*Артем Харченко* – кандидат історичних наук, доцент кафедри політичної історії Національного технічного університету “Харківський політехнічний інститут”

*Микола Плавінський* – кандидат історичних наук, доцент, завідувач кафедри соціально-гуманітарних наук та сталого розвитку Міжнародного державного екологічного інституту імені А.Д. Сахарова Білоруського державного університету

*Алла Петренко-Лисак* – кандидат соціологічних наук, доцент, доцент кафедри галузевої соціології, факультет соціології, Київський національний університет імені Тараса Шевченка

*Людмила Малес* – доктор соціологічних наук, доцент, доцентка кафедри теорії та історії соціології, факультет соціології, Київський національний університет імені Тараса Шевченка

*Ольга Максимович* – кандидат соціологічних наук, директорка Навчально-наукового центру соціологічних досліджень Прикарпатського регіону ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника»

#### **Шеф-редактор**

*Тетяна Водотика*

**web page: mics.org.ua**

**email: editorial.mics@gmail.com**

За достовірність наданої інформації  
відповідють автори

#### **Над випуском працювали:**

Відповідальний секретар – *Ігор Постольник*  
Верстка – *Ірина Собко*

© Інститут історії України НАНУ, 2019

© Історичний факультет Київського національного університету імені Тараса Шевченка, 2019

© «Місто: історія, культура, суспільство», 2019

За підтримки Фонду Катедр  
Українознавства (США)

## З М І С Т

|                          |   |
|--------------------------|---|
| Слово від редакції ..... | 5 |
|--------------------------|---|

### Джерела

|                                                                                                                                                                             |   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| <i>Назарій Левус. Харчування Комісії границь у Львові (1578, 1579, 1581) на прикладі джерела – трьох фрагментів з книг видатків міської каси. Переклад. Коментарі .....</i> | 9 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|

### Дослідження

|                                                                                                                                                                                               |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <i>Ольга Петренко-Цеунова. Вічноголодні спудей: гастрономічна поетика низового бароко у віршах мандрованих дяків .....</i>                                                                    | 23  |
| <i>Олексій Сокирко. «Ведлугъ порядку братерского». Бенкети київських ремісників другої половини XVIII ст. ....</i>                                                                            | 35  |
| <i>Світлана Булатова. Солодкий смак чужого міста: німецькі спеціалітети у старопольських рецептурах XVIII ст. (за рукописом «Zbiór dla kuchmistrza tak potraw jako ciast robienia») .....</i> | 87  |
| <i>Ольга Казакевич. Між містом і селом: харчові практики у повсякденні української інтелігенції (друга половина XIX – початок XX століття) .....</i>                                          | 99  |
| <i>Ігор Лильо. Про кухню аристократичних родів Галичини. Меню родини князів Любомирських (1907–1912) .....</i>                                                                                | 109 |

### Соціологічні есеї

|                                                                                                                                            |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <i>Тимофій Брік. Дослідження їжі в соціології сьогодні .....</i>                                                                           | 121 |
| <i>Брайан Резнік, Джулія Белаз. 15 наукових публікацій відомого дослідника Корнельського університету було відкликано. Це немало .....</i> | 129 |

### Рецензії. Огляди.

|                                                                                                            |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <i>Яшиний Денис. Історія на тарілці. Рецензія на книгу Олени Соболевої «Кримськотатарська кухня» .....</i> | 137 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|



## СЛОВО ВІД РЕДАКЦІЇ

Традиційним форматом для журналів є вступне слово «від редакторів», яке постає монолітним текстовим посилом стосовно номера, підкреслюючи його особливості, здобутки й досягнення. Цього ж разу редакція відійшла від звичних форм. Це спричинено абсолютно новим для МІКСу форматом роботи, а саме введення посади запрошеного редактора.

«Їжа та місто» є першим проектом, де всю роботу з добору текстів та їх рецензування виконала запрошена редакторка Олена Брайченко. Безумовно, її проект Їжакультура не лише популяризує знання про їжу, а й сприяє інституалізації food studies в Україні. Так само над номером працював соціолог Тимофій Брік, викладач Київської школи економіки.

Відтак номер вийшов різноплановим. Тут є і ахреографічна публікація, і соціологічні есеї, і тематична рецензія. Звісно, найбільшим є блок власне досліджень. Тексти охоплюють доволі широкий хронологічний відтинок – від доби бароко до початку ХХ століття.

Ольга Петренко-Цеунова з літературознавчого погляду досліджує «семантичний комплекс їжі та напоїв, конотації, яких набувають харчові образи у творах, способи ідейно-сюжетної реалізації теми їжі в різдвяних і великодніх ораціях та травестіях – гумористичних віршованих жанрах святкового бурлеску».

Текст Олексія Сокирка висвітлює контекст і всі деталі проведення бенкетів київських ремісників у другій половині ХVІІІ століття.

Світлана Булатова досліджує старопольський рукопис ХVІІІ століття «Zbiór dla kuchmistrza tak potraw jako ciast robienia», аби виявити німецькі спеціальтети, котрі готувались до польського столу.

Текст Ольги Казакевич переносить нас до світу української інтелігенції на рубежі ХІХ–ХХ століть. Харчові практики цієї соціальної групи, на її думку, є відображенням зв'язку із селом.

Case-study Ігоря Лильо привідкриває перед нами завісу аристократичного життя й аристократичного харчування на початку ХХ століття в Галичині.

### Слово запрошеного редактора Олени Брайченко

Я неймовірно щаслива і вдячна головній редакторці фахового журналу МІКС Тетяні Водотиці за можливість долучитися до творення спецвипуску «№Їжа і місто».

Наукова дискусія, дослідження їжі в розрізі міської історії фактично й донині лишаються незаповненою лакуною. І якщо за останні кілька років помітно зросла кількість урбаністичних досліджень, до яких залучені фахівці різних галузей – історики, мистецтвознавці, соціологи, антропологи, мистецтвознавці тощо, то гастрономічні дослідження присвячені харчовій поведінці містян,

ресторанному ландшафту сучасного міста чи історії міських харчових практик серед представників різного прошарку містян у різні часи досі не окреслені у сучасній українській історіографії. І зараз, коли мова йде про українську кухню, в образі постають переважно пасторальні картинки традиційної селянської або обрядової кухні. Видається, що такий стан речей дещо несправедливий, адже споживання, харчові практики міста як у минулому, так і сьогодні є надпотужним пластом фактів і явищ, що потребують праці дослідників. Робота над цим номером показала, що українські вчені мають чим поділитися як з науковою спільнотою, так і з широким колом читачів, готових розвиватися й занурюватися в читання наукових статей. Теми, порушені дослідниками у цьому номері, свіжі, більшість джерел, використаних авторами публікацій, уперше вводяться до наукового обігу саме в розрізі гастрономічних досліджень.

### **Вступні зауваження редактора соціологічної частини спецвипуску Тимофія Бріка**

Сьогодні не існує єдиного усталеного погляду на те, що таке соціологія і куди вона рухається. Саме тому мета цього блоку радше показати різні стилі соціологічного мислення.

У першому есеї я спробую розкрити історію соціологічних теорій про їжу та споживання. Однак мій короткий опис за великим рахунком збігається з описом розвитку всієї дисципліни. Мета цього тексту не в тому, щоб дати власний чи оригінальний погляд на розвиток соціології (власне, для цього авторіві бракує досвіду та ерудиції), а в тому, щоб познайомити зацікавлених читачів з головними напрямками соціологічної літератури й посиланнями на сучасні дослідження їжі та споживання. Крім того, цей текст прагне показати, що соціологічні та історичні дослідження часто перетинаються і збагачують одне одного.

Другий текст є перекладом статті видання «Vox» про один із самих гучних скандалів в науці останніх років. У центрі скандалу – науковець, поп-зірка, який побудував свою кар’єру на дослідженнях їжі та патернів споживання різних продуктів харчування. Можливо, ви не одразу пригадаете його прізвище, але ви могли чути про його дослідження. Українські ЗМІ неодноразово публікували його результати. Його дослідження були популярні серед світових ЗМІ, науковців і політиків. Дослідницькі результати впливали на розвиток маркетингу, психології, економіки. Проте бажання досягти успіху будь-якою ціною в науці, де культивується правило “публікації понад усе”, підштовхнуло відомого дослідника до маніпуляцій з даними. Сучасна українська спільнота переймається питаннями плагіату, наукометрії, власною продуктивністю та суспільною корисністю. Даний текст – повчальна історія для всіх нас. І хоч скандал спричинив серйозні репутаційні збитки, однак наука показала, що вона здатна до самоочищення й розвитку.

# ДЖЕРЕЛА

---





УДК 94(477)«15»

**Назарій Левус**

*магістр історії, аспірант кафедри Класичних, візантійських і середньовічних студій  
Українського Католицького Університету  
nazarekuslev@gmail.com*

**ХАРЧУВАННЯ КОМІСІЇ ГРАНИЦЬ У ЛЬВОВІ (1578, 1579, 1581)  
НА ПРИКЛАДІ ДЖЕРЕЛА – ТРЬОХ ФРАГМЕНТІВ  
ІЗ КНИГ ВИДАТКІВ МІСЬКОЇ КАСИ.  
ПЕРЕКЛАД. КОМЕНТАРІ**

*В другій половині XVI ст. у Львові відбувалися засідання Комісії Границь. Комісія мала на меті вирішувати спірні питання пов'язані із землею і встановленням її меж. Під час її провадження міські делегати і комісари часто зупинялися для перепочинку і спільних обідів. М'ясо, риба, хліб, різноманітні приправи і вино товаришували учасникам Комісії Границь під час спільних учт чи то в Ратуші міста чи то поза його межами. Цю та іншу інформацію яскраво ілюструє таке джерело, як книга щотижневих видатків міської каси за 1572–1582 рр.. Дане джерело має безмежний інформаційний потенціал. У книгах видатків міської каси можна знайти інформацію про діяльність органів міського управління (ради та лави міста Львова); виконування функцій міськими урядовцями (такими, наприклад, як кат); поточні справи, які точилися у місті тощо. По суті дане джерело було скороченою хронікою повсякденних подій, які відбувалися у Львові. Адже записи в книзі видатків велися щотижня. Окрім усього ці джерела містять інформацію про їжу. Зокрема про те, що споживали комісари і міські урядники під час засідання Комісії Границь. В даній публікації наведено три фрагменти джерела засідання Комісії Границь за 1578, 1579, 1581 роки.*

*Комісія 1578 року відбувалася в перед святом Народження Іона Хрестителя (24 червня) і тривала з 20 по 23 червня 1578 року. Джерело не повідомляє конкретних деталей суперечки, але можна припустити, що суперечка щодо ґрунтів виникла між чернечим орденом львівських домініканців і мешканцями Брюховичів. Під час спільних обідів і вечерь в приміській корчмі в Брюховичах протягом чотирьох днів комісари випили три бочки пива, 22 гарнці (85 л) угорського вина, споживали телятину; рибу та оселедці (які скоріш за все їли в п'ятницю 22 червня); хліб та інші страви, які готував для них кухар.*

**Ключові слова:** харчування, Львів, публікація джерела, 16 століття.

© Левус Назарій, 2019

*Комісія 1579 року вирішувала спірні питання між містом і львівським підстолеєм Йоакимом Семпом. Під час її засідання в другу неділю Великого посту 1579 року був присутній львівський каштелян Станіслав Гербурт і львівський староста Миколай Гербурт. Кожному із них для привітання було подаровано по 8 гарнців мальвазії. Для харчування делегатів було куплено різноманітної риби, хліба, прянощів, овочів, приправ та 27 ½ гарнців мальвазії. Цікавим є те, що комісари не споживали м'яса під чач Комісії Границь через те, що вона відбувалася в період Великого посту.*

*Комісія Границь в жовті 1581 року теж була пов'язана з вирішенням суперечки між Йоакимом Семпом і громадою міста Львова. Засідання Комісії супроводжувалися пишними частуваннями. Зокрема до меж, які об'їжджали було куплено 2 бочки пива, дві чверті м'яса, 5 курей, хліб, різноманітне коріння. У вівторок 13 жовтня 1581 року усіх комісарів і гостей в тому числі львівського старосту Миколая Гербурта та подільського воєводу Миколая Мелецького з усіма їх слугами приймали в Сихівській Корчмі. Для учти було куплено 2 телят, чотири чверті м'яса, 2 бочки пива, житній та білий хліб, овочі, лимони, родзинки, цукор, 4 таблиці повидла, 35 ½ гарнців вина і 6 гарнців але канту.*

За твердженням американського психолога Абрагама Маслоу, людина, як істота, не може існувати без таких базових потреб, як дихання, вода, сон та їжа. Їжа – це не тільки калорії, енергія чи просто річ, яка потрібна для існування, вона також виконує функцію задоволення: естетичного, морального, смакового тощо. У різні епохи людської історії щоденний раціон був різний і залежав від багатьох факторів: пори року, соціального становища споживача, розташування місця проживання, торговельних шляхів і т. д.

Питання їжі й того, що споживали в минулому, завжди цікавитиме істориків. Частково відповідь на різноманітні питання, пов'язані з харчуванням, можуть дати наявні тогочасні писемні джерела. Одним із таких джерел є Книга реєстрів тижневих видатків міської каси Львова за 1572–1582 рр. Інформаційний потенціал цього джерела практично безмежний. У ньому міститься чимало інформації, яку можна віднести до різноманітних аспектів діяльності міста: функціонування органів міської влади (оплата поїздок міських делегацій на сейм, королівський трибунал до Любліна, різноманітних урядників Руського і Подільського воєводств і т. д.); забезпечення міста різноманітними будівельними матеріалами через природні катаклізми, напади татар і нечасті пожежі; видатки на різноманітні побутові потреби (чищення ринку і вулиць від болота, прокладання труб для водогону рурмістром, оплата праці різноманітним робітникам за виконану роботу, купівля заліза, дерева, каменю тощо). Окрім усього іншого в книзі видатків також є дані, які мають стосунок до їжі й того, що споживали міщани ранньомодерного Львова.

Кілька з таких згадок можна знайти в описі роботи Комісії границь, яка збиралася у Львові в 1578, 1579 та 1581 роках для вирішення спірних моментів, пов'язаних з міськими межами і границями, які межували із власністю чернечих орденів (у даному разі домініканців чи францисканців) або шляхти.

Досить часто під час засідань Комісії границь спільні делегації (міста, шляхти і конфліктуючої сторони) робили перерви на обіди й вечері, де влаштовували пишні учти для привітання гостей. Саме під час таких обідів і трапез могли прийматися важливі рішення щодо суперечок меж і кордонів міста.

Короткі відомості в книзі видатків міської каси про спільні учти Комісії границь 1578, 1579, 1581 років дають нам змогу поглянути на те, що пили і споживали не прості міщани, а еліта як міста Львова, так і Речі Посполитої. Під час спільних вечер комісари їли багато м'яса й риби. Для страв використовували молоду телятину, яка була ніжнішою за інші види м'яса. Її приправляли різноманітними спеціями – розмарином, шафраном, перцем, сіллю, оцтом та різним корінням. Також для обіду в 1581 році було куплено п'ять курей. Серед риби згадані оселедці, хоча відомо, що львівські райці часто обдаровували своїх гостей львівськими щуками й коропами. Наприклад, у 1582 році під час приїзду до Львова коронного канцлера Яна Замойського було подаровано 11 шук та 9 коропів на кухню його милості<sup>1</sup>. Споживання риби певною мірою було зумовлене наявністю великої кількості пісних днів і постів у році.

До основних страв і м'яса часто подавали білий і житній хліб, різноманітні овочі й делікатеси (повидло, лимони, родзинки, цукор). Споживання їжі супроводжувалося питтям великої кількості вина і пива. Наприклад, у 1578 р. для святкової вечері в Сихівській корчмі було куплено 3 бочки пива<sup>2</sup>. Пиво було дуже поширеним напоєм як серед простолюдинів, так і серед міської влади і шляхти. Оскільки воді не довіряли, то цей напій вживався у великій кількості. Часто міщани у власних домівках облаштовували маленькі приватні пивоварні, у яких варили пиво для особистих потреб і на продаж. Так, наприклад, було із жінкою львівського писаря Войцеха Земницького, Анною, яка за відсутності чоловіка займалася продукуванням і продажем хмільного напою<sup>3</sup>. Окрім усього іншого пиво мало й харчову вартість. За словами польського дослідника Анджея Кльондера, 1 літр міцного гданського темного пива містив майже 1600 ккал, 1 літр ячмінного пива середнього гатунку – від 400 до 800 ккал<sup>4</sup>. Саме тому пиво або страви з пива (наприклад, пивний суп, який готують і по сьогодні. – *Авт.*) могли становити до половини денного харчового раціону міщанина. До того ж цьому напоєві приписували лікувальні властивості. Вважали, що споживання старого хорошого пива поліпшує травлення, розігріває шлунок, запобігає утворенню каменів у нирках, усуває безсоння і сприяє хорошему вигляду обличчя<sup>5</sup>.

Пиво також могло бути подарунком. Львівські райці в 1583 р. на свято Пасхи подарували отцям бернардинам бочку пива і пів теляти за 4 зл 15 гр<sup>6</sup>. Така практика провадилася майже щороку після великих релігійних свят (Великдень і Різдво). Напій могли також дарувати з нагоди весілля. У 1582 році міські райці подарували старому міському слугі Дзісьові пів бочки пива та чверть м'яса з приводу того, що той видавав свою дочку заміж<sup>7</sup>. Хмільний трунок міг також бути і як спосіб оплати

<sup>1</sup> Центральний державний історичний архів України, м. Львів (ЦДІАЛ). Ф. 52. Оп. 2. Спр. 713, С. 107.

<sup>2</sup> ЦДІАУЛ. Ф. 52. Оп. 2. Спр. 712. С. 701.

<sup>3</sup> Петришак, Б. (2011). «Лицар пера і каламаря» – писар міста Львова Войцех Земницький (1583–1639 pp.). Львів, 2011. С. 68.

<sup>4</sup> Klonder, A., (1989). *Napoje fermentacyjne w Prusach Królewskich w XVI–XVII wieku*. Wrocław, S. 112.

<sup>5</sup> Ibidem, s. 112–113.

<sup>6</sup> ЦДІАУЛ. Ф. 52. Опис. 2. Спр. 713, С. 130.

<sup>7</sup> Там само, С. 55.

<sup>8</sup> Портер – особа, яка переносила важкі речі.

<sup>9</sup> ЦДІАУЛ. Ф. 52. Опис. 2. Спр. 713, С. 58.

<sup>10</sup> Гарнець – міра об'єму сипких тіл і рідин місткістю бл. 4 л (у Львові – 3, 84 л). Поділявся на чотири кварта. Див.: Капраль, М. (2007). Економічні привілеї міста Львова XV–XVIII ст.: привілеї та статuti ремісничих цехів і купецьких корпорацій. Львів, С. 757.

<sup>11</sup> Левус, Н. (2018). Представницькі видатки магістрату 1577–1583 рр. На прикладі книг щотижневих видатків м. Львова. Місто: історія, культура, суспільство. Е-журнал урбаністичних студій, №1 (5). С. 55. Режим доступу: [http://resource.history.org.ua/publ/misto\\_2018\\_1\\_\\_6](http://resource.history.org.ua/publ/misto_2018_1__6)

<sup>12</sup> ЦДІАУЛ. Ф. 52. Опис. 2. Спр. 713. С. 67.

праці. Наприклад, у 1582 році львівським пивоварам і портерам<sup>8</sup> міські райці купили бочку пива за те, що ті загрибали сіно з міських лук<sup>9</sup>. А в 1580 році за наказом міської влади було роздано пива міським в'язням на свято Навернення апостола Павла (25 січня).

Окрім пива, яке було доступнішим і дешевшим напоєм, учасники Комісії границь споживали елітарний напій – вино. Серед вина найпопулярнішим була мальвазія – вид десертного вина, яке привозили з Греції різними шляхами. Іншим видом не менш популярного вина був алікант – іспанське вино, назва якого походить від міста Alicante. Також у Львові споживали угорські та волоські вина. Вино було елітарним напоєм Речі Посполитої, і його могли споживати шляхта, духовенство й багаті міщани. У середньому у Львові другої половини XVI ст. гарнець<sup>10</sup> вина коштував 16–20 гр<sup>11</sup>. Натомість тижнева оплата праці ката становила лише 12 грош<sup>12</sup>.

\*\*\*

Нижче наведено три фрагменти із Книги реєстрів тижневих видатків міської каси 1572–1582 рр., що мають стосунок до Комісій границь, які відбувалися в 1578, 1579 та 1581 роках. Дані фрагменти містять інформацію про їжу й пиття, які споживали комісари під час перерв у діяльності Комісії й у часі святкових вечер та обідів. Оформлення документів здійснено за всіма археографічними засадами. Переклад фрагментів максимально наближений до мови оригіналу, збережено особливості ділового стилю латинської та польської мов. Структура документа і перекладу має такий вигляд:

I. Документ.

1. Дата й місце проведення.

2. Оригінальний текст документа.

II. Переклад.

1. Текст перекладу.

2. Примітки і коментарі

Переклад: Назарій Левус

Коментарі: Назарій Левус

### Публікація джерела

**Книга видатків ЦДІАУЛ. Ф. 52 (Магістрат м. Львова). Спр. 712 (Книга реєстрів тижневих видатків міської каси 1572–1582 рр.). 1005 с.**

<sup>13</sup> ЦДІАУЛ. Ф. 52. Опис. 2. Спр. 712, с. 700 – 701.

Sabbato ante festum Nativitatis S. Joannis Bapt. (1578)<sup>13</sup>

Nota Granicierum Comisio a Dominicanis educta et expedita a bonis et villis eorum Zarudce et Zasków, qua attigunt fundos Civitatis Brzuchowica, aliorum i quod collateralium, ut sunt Jasniiska Wroców

... Ad quem Actum pro parte Civitath tuendum et expediendum, quoniam Martinus Milewski Procurator ex Civitate Sendomiriensis pro quo currum et equos miseramus, haberi non potuit in eius locum advenerat

Ad ipsas granicies toto usque continuatas pro victus expensis omnium qui ex parte civitatis Comissioni illi aderant, et pro nonnullorum Commissariorum tractatione iuxta specialem etaim contantionem in Regestri protocollo expositi sunt Pro panibus triticeis et siligniaceis 5 zł. 2 gr 9

Pro carnibus boninis et vitellinis – 4 zł Pro piscibus et halecibus per tridum 8 zł 26 gr Pro Aromatibus 24 zł

Pro aceto, sale, poculis vitreis 25 gr

Pro tribus vasis Cernisiae et pro mensuris a Caupponario Brzuchowiciensis suburbanorum communitatibus epropriath 7 zł 25 gr

Pro 22 ollis vini ungari 14 zł 10 gr

Pro vino Malvatico 4 zł 20 gr

Coquinae Magistro 12 gr

Avena quinque trunci etupi a sub dito D. Belzeczeki de Wolezkow (Wołczków, Вовчків) 5 zł 10 gr

Et Caupponario pro sex modijs auena 1 zł 4 gr

Et Hohlowi pro goeno 10 gr

<sup>14</sup> ЦДІАУЛ. Ф. 52. Опис. 2. Спр. 712, с. 757.

Sabbato ante Reminiscere (1579)<sup>14</sup>

It In Commisionis Granicierum Joachimi Semp termino a feria secunda ad feriam quartam continuato Magistrum D. Castelano Leop. Octo olla malm in adventus sua Magcia exceptione 5 zł. 26 gr

M. D. Capitaneo Leop. itidem. 8 oll. Mal 5 zł 26 gr

D. Capitaneo Rodlensi 6 oll Malm 4 zł

Ad prandia et ad caenas Procuratorum, sex singulis diebus pisces emebantur pro quibus et eisdem vini malmatici que distributa sub tota eorum prasentia olla 14 9 zł 10 gr

Ad Campum coempta victus necessaria ut pisces varij generis panes, aromata, olera, etidgenuscodmientavasculaquecumunovaseintegro Cerinsia e presentim ad excipiendos Mgros ptim pro ipsorum Civium refectione pro quibus omnibus emente D. Jacobo Mieskowski expositi sunt 2 diebus 29 zł 2 ½ gr

Specialiter autem vini atque Malvatici in Campum acceptae et epotae olla 27 ½ 19 zł

Coco cibos paranti 6 gr

Ministrealibus et Nobilibus pro equis meritoriis cum contentatione 2 zł 23 gr

Actu Commissariali indecise fuito G. Joanni Boczkowski et Joanni Zapolski pro curis eorum et consultationibus dati sunt 60 zł

Vectori cum equis meritoriis D. Zapolski ad Ustkowice reducenti 1 zł 18 gr

<sup>15</sup> Там само, с. 968–971.

Alteri Vectori qui D. Boczkowski vini dolium ab eo emptum, in Stare Siolo ut petebat denehebat equis meritorijs 1 zł 18 gr

Sabbato pridie S. Hedvigis 1581<sup>15</sup>

Nota Ad Actus duos Commisariales Granicierum Ad instantiam Generosi Joachimi Semp a villa Zimnawoda pro feria secunda et ad instantiam Religiosorum Franciscanorum pro feria tertia a villis Czeski et Kozielniki

Naprzód Gdij Panowie przed Comissią zaijazdy w lesich objeżdżali przeglądaijacz kopce i znaki graniczne s Panem Boczkowskim na potrzebij przez Ludwika slugę skupowane 2 zł 25 gr;

P. Sffossowskiemu przed thijmiz graniczami na strawie v P. Pawla Scijrbicza mieszkajczego 4 zł 10 gr;

P. Boczkowskiemu na obiady j na wieczrze czo skupował Pawel odzwirnij strawnego 3 zł 11 gr 9;

P. Milewskiemu Procuratorowi s Sendomirza gdij za pissaniem nassym do tich granicznych actow przijiechal na gospodę do P. Pawla Sczijrbicza strawnego tijlio wijdathku przez tijdzien 6 zł 22 gr 9;

Ich moszczom P. Starzechowskiemu Podkomorzemu P. Swirskiemu Poborczi P. Dzierskowi Dworzaniowi krola jego m. ij P. Bialkowskiemu Pissarzowi Grodskiemu na tich Commisiach będączim rozdano wssustkim 4 thijm personam Malmaziej wina ij ryb 11 zł 4 gr 9

Na tez granicze wziętho dwie Beczke Piwa ijednę v Pani Sophiej Wiltowej a drugą v Bartossa Strachowicza obiedwie za 4 zł

Dwie czwieri mięssa za 1 zł 18 gr

Kur pięczioro 10 gr

Chleba i zemel? za 18 gr

Do Apteki P. Matiassowej za korzenia za oliwę ij za trzij swiece lane 3 zł 2 gr

Na garncze na sklenicze i na sol 16 gr

Tego dnia kiedy bijla P. Sempowa Comissia wponiedzialek sprawiona ijest wieczera w ijzbie Ratusnej na wssijstkie Pannij Procuratorow dla namow pilnijch kolo tych granicz skonczenia a to za podaniem jego m. P. Woiewodij Podolskiego okolo zgody wijdatku ma wssijstkie potrzeby strawne przez Stanislawo Pissarza skupowane 6 zł 10 gr

Na zaijutrz we Wthorek gdij Franciscanom Comissia niedosla od Lanow Mieszkich ij od gruntow Sichowskich czestowali ich mij w Sichowskiej karczmie jego m. P. Starostę z urzednikami i slugami wssytkimi jego m. takrze ij

Jego m. P. Dziarska na ten czas od krola jego M. posla do Turek ij drugich Panow tamze przij ich m. będączijch za wijdatkiem P. Jakuba Mieskowskiego kthorzij naprzod kupil v Jana Bigosa 4 czwieri mięsa za 6 zł

Za 2 czeliath P. Waisowi 2 zł 16 gr

Za 2 beczce piwa 4 zł

Za oczet 10 gr  
Za limonie Pani Hanlowej 12 gr  
Za rzany i za biały chleb 2 zł 15 gr  
Za korzenia za rozinki za cukier i za inne potrzebij do przijpraw 4 zł 22 gr  
Za powidla 4 tablice Pani Marcinowej zlotniczce 20 gr  
Za garncze male i wielkie ij za sklenicze 1 zł 12 gr  
Za owoce 12 gr  
Na swicze 6 gr  
Do teijze tam ucztij wzięto spiwnicij Fridricha Gallusa 35 ½ garnczow wina po gr 16 garniecz ieden  
czo czyni in summa 18 zł 28 gr  
I szesć garnczij Alecantu od P. Jendrzeija 4 zł 24 gr  
Za pulbarylki za drzewo Bednarzowi 10 gr  
Stelmasce czo tam w Sichowie przij kucharzach ijesc czijnic pomagala 15 gr  
A dwom kucharzom czo tijz iesc warzyli 6 gr  
I chlopu jednemu przij nich 1 gr  
Osobno Fridrich Gallusowi do jego piwnicij zaplaczono picie wina 45 garnczij po g 16 ktore brano  
do gospod Paniom Procuratorom i do ucztij w Rathussu czo in summa czijni 24 zł  
Przij dziękowaniu P. Milewskiemu za przijjazd ij za prace ij za podane stateczne consilia i jednając go  
sobie na pothijm dla takich granicznijch Actow, za Contentacią ij na ijego wijdatki czo thu jadąc ij stąd  
odijezdzając strawil dano 100 zł  
I dwa zbanki Tureczkie jemuz kupione 1 zł 18 gr  
Na wyiezdzie jego na ucztę picia wzięto za 2 zł 24 gr  
Mackowi Czarnemu Furmanowi od trzech koni czo P. Milowskiego odwozil az do Belza 3 zł  
P. Boczkowskiemu za jego pracą ij za obijazdy wssytkich granicz dano 56 zł  
Woznijm dwom Michalowi Oraczowi ij drugiemu z Zaskowa od Dominicanow takrze slachciczom  
trzem Hermanowskiemu Golaskiemu Okolskiemu ij s konmi dla nich najjemnymi 2 zł 27 gr  
Starczom granicz wijdonijm 7 gr  
Za pisaniem P. Pisarza Ziemskiego Lubelskiego accomoduijąc sie jego m. dla spraw Tribunalnych  
przez P. Milewskiego poslanij mu iest kobierzecz od Lukassa Ormenina kupiony bijaly za 12 zł  
A za plutno na obssycie tegoz kobiercza 3 gr  
Temuz P. Pissarzowi pulbarylji malmaziej ij zdrzewem 8 zł 3 gr  
Na drugę P. Milewskiemu naliano fiasse malmaziej i dano kthemu sto limoniej czo oboije kostuije 4  
zł 23 gr  
Summa tego wydatku wssytkiego pod Commisiami obiema czyni 300 zł 11 gr 9

<sup>16</sup> Свято народження Іоанна Хрестителя – 24 червня.

<sup>17</sup> Зарудці – сучасне село у Жовківському районі Львівської області. У 1402 році Бенько з Жабокрук записує своє село на користь львівського ордену домініканців з умовою, що останні будуть справляти по кілька служб на тиждень за здоров'я його сім'ї. У 1559 році Сигізмунд Август підтверджує надання Бенька домініканця. Див.: Zarudce. Słownik geograficzny Królestwa Polskiego i innych krajów słowiańskich. (1895). T. XIV: Worowo – Żyżyn. Warszawa, S. 425.

<sup>18</sup> Зашків – сучасне село у Жовківському районі Львівської області. У 1377 році Владислав Опольський надає львівському ордену домініканців у володіння села Кротошин, Косьцеюв чотири двори у селі Межвице і в тому числі село Зашків. Див.: Akta grodzkie i ziemskie z czasów Rzeczypospolitej Polskiej z archiwum tak zwanego bernardynskiego we Lwowie w skutek fundacyi śp. Alexandra hr. Stadnickiego. Wyd. Staraniem Głównego Wydziału Krajowego. (1870), T. 2, S. 11. У 1397 році Владислав Ягайло переносить власність львівських домініканців на магдебурзьке право. У 1575 році домініканці платили податки з села Зашків від 4 ланів, з млина пів копи, корчма давала фестона. Див.: Zashków (1), wś, pow. Lwowski. Słownik geograficzny Królestwa Polskiego i innych krajów słowiańskich, (1902). Warszawa, T. XV, cz. 2: Januszpol – Wola Justowska, S. 715.

<sup>19</sup> Ясницька – сучасне село в Яворівському районі Львівської області. У 1565 році входили до львівського староства. Мешканці цієї території здавна мали повинність виїжджати в «часі тривоги» на сторожу татарського, волоського, угорського кордонів; за наказом львівського старости мали їздити з ним на лови. Słownik geograficzny Królestwa Polskiego i innych krajów słowiańskich, (1902), Warszawa, T. XV, cz. 2: Januszpol – Wola Justowska, S. 11.

<sup>20</sup> Вороців (Wroców) – сучасне село в Яворівському районі Львівської області. У 1565 році село входило до львівського староства. У селі була корчма, від якої платили податок 16 злотих і два камені лою. Ліс при селі перед 1565 р. був переданий у власність львівському архієпископу Павлові Тарло. Див.: Słownik geograficzny Królestwa Polskiego i innych krajów słowiańskich, (1902). Warszawa, T. XV, cz. 2: Januszpol – Wola Justowska, s. 703–704.

<sup>21</sup> Колода – міра сипучих тіл різного об'єму залежно від місцевості; львівська колода дорівнювала 532 фунтам або 8 півмаркам. Див.: Капраль, М. (2007). Економічні привілеї міста Львова XV–XVIII ст. ... Львів, С. 757.

<sup>22</sup> Reminiscere – друга неділя Великого посту; середа після першої неділі Великого посту. Див.: Wierzbowski, T., (1926). Vadamecum. Podręcznik dla studiów archiwalnych. Lwów, 1926, S. 40.

## Переклад джерела

Субота перед святом Народження Іоанна Хрестителя<sup>16</sup> 1578

Запис Комісії границь між Домініканцями провадженої й висланої між добрами та селами їхніми Зарудці<sup>17</sup> і Зашків<sup>18</sup>, які прилягають до ґрунтів мешканців Брюхович, інших сусідніх, що є Ясницька<sup>19</sup>, Вороців<sup>20</sup>. Оскільки Мартин Мілевський, прокуратор із міста Сандомира, по якого ми послали віз та коней, не зміг бути присутнім, то замість нього для забезпечення і проведення цього акту прибув...

І до цих границь протягом чотирьох днів від середи до суботи, які до цього моменту тривали на покорм усіх, одних, які були з частини міщан призначені та інших комісарів у реєстрі протоколу з цієї причини внесено є:

За хліб пшеничний 5 зл 2 гр

За хороше м'ясо і телятину 4 зл

За рибу й оселедці протягом трьох днів 8 зл 26 гр

За приправи 24 гр

За оцет, сіль та скляні кубки для пиття 25 гр

За три бочки пива і за начиння в приміській корчмі в Брюховичах 7 зл 25 гр

За 22 гарнці угорського вина 14 зл 10 гр

За вино мальвазію 4 зл 20 гр

Кухарю 12 гр

П'ять колод<sup>21</sup> вівса, якого дали доктору Бельжецькому з Вовчкова 5 зл 10 гр

І до корчми за шість колод вівса 1 зл. 4 гр

І Гогульові за сіно 10 гр

<sup>23</sup> Йоаким Семп (Joachim Sęp Szarzyński) – львівський підстолий у 1569–1582 р., перед тим обіймав посаду земського комірника львівських границь і меж. Див.: *Urządnicy województwa ruskiego XIV–XVIII wieku (ziemie halicka, lwowska, przemyska, sanocka)*. Spisy, (1987). Oprac. Kazimierz Przbo. Wrocław, S. 129. Його сином був відомий польський поет на переломі епох ренесансу і бароко Миколай Семп Шажинський // *Ćwik, W., (1907). Mikołaj Sęp Szarzyński. Żywot i dzieła*. W: *Pamiętnik literacki.*, T. 9, s. 279–309.

<sup>24</sup> Посаду львівського каштеляна в 1554–1584 обіймав Станіслав Гербурт. Див.: *Urządnicy województwa ruskiego XIV–XVIII wieku (ziemie halicka, lwowska, przemyska, sanocka)*. Spisy, (1987). Oprac. Kazimierz Przboś. Wrocław, S. 117.

<sup>25</sup> Посаду львівського старости в 1570–1593 рр. обіймав Миколай Гербурт. Див.: *Urządnicy województwa ruskiego XIV–XVIII wieku (ziemie halicka, lwowska, przemyska, sanocka)*. Spisy, (1987). Oprac. Kazimierz Przboś. Wrocław, S. 152.

<sup>26</sup> Свято святої Ядвіги, покровительки Польського королівства, припадало на 15 жовтня. Див.: *Wierzbowski, T., (1926). Vadamecum. Podręcznik dla studentów archiwalnych*. Lwów, S. 23.

<sup>27</sup> Чишки (Czyżki) – сучасне село в пустомитівському районі львівської області. У 1456 р. львівський хорунжий Юрій Струмило з Димошина записав монахам францисканцям у Львові своє село Чишки із солтиством і монастирем. Див.: *Słownik geograficzny Królestwa Polskiego i innych krajów słowiańskich*, (1886). T. VII: *Netrebka – Perepiat*, Warszawa, S. 277.

<sup>28</sup> Ян Свошовський – в 1588 львівський земський писар, перед тим обіймав посаду львівського гродського писаря. Див.: *Urządnicy województwa ruskiego XIV – XVIII wieku (ziemie halicka, lwowska, przemyska, sanocka)*. Spisy, (1987). Oprac. Kazimierz Przboś. Wrocław, S. 126.

<sup>29</sup> Павло Щербич – львівський судовий писар (1577–1580) і синдик (1580–1583), друкар і перекладач магдебурзького права. Зокрема, в 1581 р. на власний кошт видає у Львові два тексти магдебурзького права «*Jus Municipale*» та «*Speculum Saxonium*».

### Субота перед другою неділею Великого посту 1579<sup>22</sup>

На Комісію границь в Йоакима Семпа<sup>23</sup>, яка тривала не перериваючись від понеділка до середи, каштеляну львівському<sup>24</sup> дано 8 гарнців мальвазії 5 зл 26 гр

У той же спосіб львівському старості<sup>25</sup> 8 гарнців мальвазії 5 зл 26 гр

На обіди і вечері прокураторам протягом шести днів кожного дня купувати рибу і також мальвазію, яку розлито в 14 гарнців за їх присутність і безпосереднє втручання у справу 9 зл 10 гр

На поле було куплено разом для поживи різноманітної риби, хліба, прянощів, овочів, приправ, мале начиння з однією вазою. За це все протягом 2 днів Якобові Мешковському дано 29 зл 2 ½ гр

Спеціально також за 27 ½ гарнців мальвазії, принесених на поле і випитих до дна 19 зл

Кухарю за приготування їжі 6 гр

На проживання шляхетних сановників і слуг, які приїхали на комісію границь 2 зл 23 гр

За складання фінальних актів Комісії Йоану Бочковському і Йоану Запольському за їхнє клопотання, поради і консультацію 60 зл

Візникові за його проживання і довіз Йоана Запольського до Ушковичів (Ustkowice) 1 зл 18 гр

Іншому візникові, який Йоана Бочковського відвозив разом із бочкою вина, яке той купив у Старе Село, за проживання і довіз 1 зл 18 гр

### Субота в переддень свята Св. Ядвіги 1581<sup>26</sup>

Запис на два акти Комісії границь: за клопотанням Йоакима Семпа із села Зимня Вода – на понеділок, і за клопотанням ченців францисканців із сіл Чишків<sup>27</sup> і Козельники – на вівторок.

Наперед, коли пани райці перед комісією заїзди в лісах об'їжджали, переглядаючи копці і межові знаки з паном Бочковським, на потреби, які Людвіг слуга скуповував 2 зл

Пану Свошовському<sup>28</sup> перед тими Границями на страви, коли в Павла Щербича<sup>29</sup> мешкав, 4 зл 10 гр

Пану Бочковському на обіди й на вечері, що купував Павло Одвірний, 3 зл 11 гр

Пану Мілевському прокураторові із Сандомира за нашим проханням і листами, коли приїхав на господу Павла Щербича, дали на страви на тиждень 6 зл 22 гр

<sup>30</sup> Станіслав Стажеховський (пол. Stanisław Starchewski) – львівський підкоморій в 1576–1582 рр. Див.: Urzędnicy województwa ruskiego XIV–XVIII wieku (ziemie halicka, lwowska, przemyska, sanocka). Spisy, (1987). Oprac. Kazimierz Pržno. Wrocław, S. 130.

<sup>31</sup> Посаду подільського воєводи в 1569–1585 рр. обіймав Миколай Мелецький. Див.: Kowalska, H. (1975). Mielecki Mikołaj. Gryf (zm. 1585). Polski Słownik Biograficzny. Wrocław – Warszawa – Kraków – Gdansk, T. XX/4, Z. 87, s. 759–765.

<sup>32</sup> Станіслав Ансерін – львівський міський писар у 1572–1585 рр., від 1584 по 1586 рік обіймав посаду лавника, а в 1586–1620 – посаду львівського райці. Див.: Kapral, M., (2008) Urzędnicy miasta Lwowa w XIII–XVIII wieku. Toruń, S. 110–123, 215, 341.

<sup>33</sup> Щоб краще розуміти про кількість спожитого вина, варто нагадати, що львівський гарнець в об'ємі становив 3,84 л. Тобто в даному разі було куплено і спожито 136 л вина.

Їх милості пану Стажеховському<sup>30</sup> підкоморію, пану Свірському поборцю, панові Джершкові придворному його милості короля, панові Бялковському писареві гродському усім присутнім на тих комісіях, роздано тим чотирьом персонам мальвазії й риб 11 зл 9 гр

На ті ж границі взято дві бочки пива – одну в пані Софії Вільтової, а іншу – в Бартоша Страховіча, обидві за 2 зл

Дві чверті м'яса за 1 зл 18 гр

П'ятеро курей 10 гр

Хліба 18 гр

До аптеки пані Матіашової за коріння, за олію і за три ляні свічки 3 зл 2 гр

На гарнці, склянки і на сіль 16 гр

Того дня, коли була пана Семпова Комісія в понеділок, приготована вечеря в помешканні Ратуші (львівської. – *Авт.*) для всіх панів прокураторів для пильних намов для закінчення тих границь, а то за поданням його милості пана воєводи подільського<sup>31</sup> щодо полагодження, видатку на всі потреби, на харчі та інші речі, які Станіслав писар<sup>32</sup> скуповував, 6 зл 10 гр;

Наступного дня у вівторок, коли францисканцям комісія не дійшла від міських ланів і від сихівських ґрунтів, частували їх ми (*райці*. – *Авт.*) у Сихівській корчмі: його милість пана старосту з урядниками й усіма слугами його милості, і також його милість пана Джершка на той час від короля його милості посла до турків та інших панів там ж, які були при них за видатком пана Якуба Месковського, який наперед купив у Яна Бігоса 4 чверті м'яса за 6 зл

За 2 телят п. Вайсові 2 зл. 16 гр

За 2 бочки пива 4 зл

За оцет 10 гр

За лимони пані Торгівці 12 гр

За житній і за білий хліб 2 зл 15 гр

За коріння за родзинки за цукор і за інші потреби до приправ 4 зл. 22 гр

За повидла 4 таблиці пані Мартиновій золотарці 20 гр

За глечики малі і великі і за склянки 1 зл. 12 гр

За овочі 12 гр

На свічки 6 гр

Також до тієї учти взято з пивниці Фрідріха Галуса 35 ½ гарнців вина<sup>33</sup> по 16 грош гарнець один, що коштувало 18 зл 28 гр

І шість гарнців алектанту від П. Анджея 4 зл 24 гр

За пів барила бондареві за дерево 10 гр

Стельмашці, що там в Сихові при кухарях їсти помагала готувати 15 гр

А двом кухарям, що варили їсти 6 гр  
І чоловікові одному при них 1 гр  
Осібно Фрідріху Галусьові до його пивниці заплачено за пиття вина 45 гарнців по 16 гр, яке  
брано до дому панів прокураторів і до учти в Ратуші 24 зл  
При подяці пану Мілевському за його приїзд, працю і правничі поради для таких граничних  
актів, за оплату праці і на його видатки, що тут їдучи і звідси від'їжджаючи витратив 100 зл  
І два дзбанки турецькі йому ж куплені 1 зл 18 гр  
На виїзд його на учту, пиття взято за 2 зл 24 гр  
Майхові Чороному фурманові від трьох коней, що п. Міловського відвозив аж до Белза 3 зл  
П. Бочковському за його працю і за об'їзди всіх границь дано 56 зл  
Возним двом Міхалові Орачові і другому з Жашкова від домініканців, також трьом шляхтичам  
Германовському, Голаському, Окольському і з кіньми для них найнятими 2 зл. 27 гр  
За писанням пана писаря земського люблінського подання його милості для справ трибунальних  
через пана Мілевського посланий йому білий коверець від Лукаша Вірменина, куплений за 12 зл  
А за полотно на обшиття того коверця 3 гр  
Тому ж пану писареві пів барила мальвазії з деревом 8 зл 3 гр  
На дорогу п. Мілевського наливо фляшку мальвазії і дано до того сто лимонів, що разом  
коштувало 4 зл 23 гр  
Сума того видатку всього під Комісією становить 300 зл 11 гр

### **Nazarii Levus**

#### **MEALS OF THE BOUNDARIES COMMISSION IN LVIV (1578, 1579, 1581) ON THE EXAMPLE OF A SOURCE - THREE FRAGMENTS FROM THE LVIV WEEKLY-EXPENDITURES BOOKS. TRANSLATION. COMMENTS**

*In the second half of the 16th century in Lviv were conducted meeting of the Border Commission. The Commission resolved the controversial questions related to the land issue and ordering its boundaries. During its implementation, city delegates and commissioners often stopped for rest and lunch. Meat, fish, bread, various spices and wine were accompanied participants of the Borders Commission during joint meetings, whether at the City Hall or outside it. This and other information is vividly illustrated by a source such as the Lviv weekly-expenditures book for 1572–1582. This source has big information potential. In the Lviv weekly-expenditures books you can find information about the activities of the city authorities (councils and benches of the city of Lviv); the accomplishment of functions*

by city officials (such as the executioner); routine affairs in the city, etc. This publication provides three fragments of the source of the Boundary Commission meeting for 1578, 1579, 1581.

The Boundary Commission of 1578 was held on the eve of the Birthday of John the Baptist (June 24) and lasted from June 20 to June 23, 1578. The source does not provide specific details of the dispute, but it can be assumed that a soil dispute arose between a monastic order of Lviv Dominicans and Bryukhovychi peasants. During the joint lunches and dinners in the suburban tavern in Bryukhovychi, for four days, the commissioners drank three barrels of beer, 22 jugs (85 liters) of Hungarian wine, consumed veal; fish and herrings (most likely eaten on Friday June 22); bread and other dishes cooked for them.

In 1579, the Commission resolved the disputed issues between the city and Lviv's podstoli, Joakim Samp. During its meeting on the second Sunday of Lent in 1579, were present Lviv's castellans Stanislav Herburth and Lviv starosta Mykola Herburth. Each of them was presented with 8 jugs of Malvasia for greetings. To feed the delegates were purchased variety of fish, bread, spices, vegetables, condiments and 27 jugs of Malvasia. It is interesting that the Commissioners did not consume meat under the Border Commission because it took place during Lent.

The Borders Commission, in October 1581, was also involved in resolving the dispute between Joachim Samp and the community of Lviv. The meetings of the Commission were followed by lavish dinners. In particular, to the borders that were checked was bought 2 barrels of beer, two-quarters of meat, 5 chickens, bread, various roots. On Tuesday, October 13, 1581, all the commissioners and guests, including Mykola Herburt, the Lviv starosta and Mykola Meletsky, the Podolsk voivode, and all their servants were gratulated in Sikhiv Korchma. For festive supper was bought two calves, four quarters of meat, 2 barrels of beer, rye and white bread, vegetables, lemons, raisins, sugar, 4 vessels of jam, 35 ½ jugs of wine and 6 jugs of alicakantu.

**Keywords:** food studies, Lviv, source publishing, 16 century.

# ДОСЛІДЖЕННЯ

---





УДК 821.161.2-193.09«16/17»

**Ольга Петренко-Цеунова**

аспірантка кафедри літературознавства  
Національного університету «Києво-Могилянська академія»  
ol\_petrenko@ukr.net

## **ВІЧНОГОЛОДНІ СПУДЕЇ: ГАСТРОНОМІЧНА ПОЕТИКА «НИЗОВОГО» БАРОКО У ВІРШАХ МАНДРОВаних ДЯКІВ**

*Мандровані дяки – соціальна група епохи бароко, яку становили студенти, читці, а часом і священнослужителі, що мандрували Україною і заробляли завдяки своїм знанням Священної історії та почуттю гумору. Їхня творчість перебувала на перетині міської книжної та народної сміхової культур. У статті досліджено семантичний комплекс їжі та напоїв, конотації, яких набувають харчові образи у творах, способи ідейно-сюжетної реалізації теми їжі в різдвяних і великодніх ораціях та травестіях – гумористичних віршованих жанрах святкового бурлеску. Прикметною ознакою художніх творів, узятих до розгляду, є те, що їх виконували з нагоди свята, відповідно, яскраво оприявнюється опозиція між повсякденною і святковою, пісною і скоромною їжею, буденною і ритуальною трапезами. У віршах мандрованих дяків простежується драматичне напруження між вишуканими святковими наїдками і харчуванням для виживання. Окрім гастрономічних образів як набору продуктів харчування та напоїв, до розгляду залучено сам процес поїдання, а також голодування, постування та ненажерство. Розглянуто консолідаційну роль ритуальної трапези.*

**Ключові слова:** гастрономічні дослідження, повсякдення, бароко, мандровані дяки.

**М**андровані дяки – специфічна група українських міських та містечкових інтелектуалів-злидарів XVIII стіття. Ця назва є умовною: дяки – бо вони були спудеями шкіл та колегій і носили довгополий верхній одяг. Мандровані – бо під час вакацій (канікул) та релігійних свят ці молоді люди вирушали до будинків високих церковних і світських чинів, заможних міщан або по селах, співали віншувальні пісні на сюжети Різдва та Воскресіння Христового, а також ора-

<sup>1</sup> Микитась, В. (1994). *Давньоукраїнські студенти і професори* (с. 251). Київ, Україна: Абрис.

<sup>2</sup> *Киевская старина* (1888).

<sup>3</sup> Возняк, М. (1913). Нові тексти різдвяних і великодніх віршів-орацій. У М. Возняк *Матеріали до історії української пісні і вірші*. Том I (сс. 47–84). Львів: НТШ.

<sup>4</sup> Гнатюк, В. (1909). Хоценський співаник Левицьких. *ЗНТШ*, 91, 104–106.

<sup>5</sup> Эварницкий, Д. (1906). *Малороссийские народные песни, собранные в 1878–1905 гг.* (сс. 41–46). Екатеринослав, Российская империя: Тип. Губернского земства.

<sup>6</sup> Опис рукописів Народного дому з колекції Ант. Петрушевича (1911). *Українсько-руський архів*, VI, ч. II (сс. 203–211, 215–232). Львів.

<sup>7</sup> *Киевская старина* (1889), (XXIV), 242.

<sup>8</sup> Волинський співаник Степана Білецького (1929). *Матеріали до етнології й антропології*, XXI–XXII, 248–249.

<sup>9</sup> *Труды этнографическо-статистической экспедиции в Западнорусский край* (1872). Т. III (с. 426–427). Санкт-Петербург, Российская империя.

<sup>10</sup> *Этнографические материалы, собранные в Черниговской и соседних с ней губерниях* (1899). Т. III (с. 644). Чернигов, Российская империя: Тип. Губерн. Земства.

<sup>11</sup> Різдва́ні та велико́дні вірші (1913). *Записки Українського наукового товариства у Києві*, XI, 97–98.

<sup>12</sup> *Киевская старина* (1888), XX, 279–282.

<sup>13</sup> *Киевская старина* (1888), XXI, 101–105.

ції – віршовані гумористичні промови – про шкільне життя і школярську вбогість. За це мандровані дяки отримували винагороду – здебільшого харчами. Власне, головною метою цих подорожей був пошук їжі: це зумовлювало і маршрут мандрівки – по домівках багатих господарів, і характер творчості – «нищенські вірші». Існувало спеціальне розпорядження адміністрації Київської Академії від 1764 р., згідно з яким щороку з 9 травня до 1 вересня учнів класу риторики та старших, котрі не мали належних засобів до існування, сиріт, дітей незаможних батьків офіційно відпускали для жебрання харчів із зобов'язанням повернутися до початку навчального року<sup>1</sup>. Тож «дяківські» пісні часто закінчувалися проханням про винагороду.

Актуальність обраної теми зумовлена тим, що гастрономічна поетика є одним із ключових творчих засобів «низового» бароко – явища, яке існувало на перетині книжної міської та народної сільської культур. Саме спадок «низового» бароко став підґрунтям «Енеїди» І. Котляревського, сходячою до нового етапу української літератури.

Матеріалом для дослідження слугують тексти, що ввійшли до збірників «Давній український гумор і сатира» (Київ, 1959), «Українська література XVII ст.» (Київ, 1987), «Українська література XVIII ст.» (Київ, 1983). Низка віршованих орацій уперше опублікована наприкінці XIX – на початку XX ст. В. Науменком<sup>2</sup>, М. Возняком<sup>3</sup>, В. Гнатюком<sup>4</sup>, Д. Яворницьким<sup>5</sup>. Тексти були віднайдені в рукописних співаниках XVIII – поч. XIX ст. Наприклад, цикл різдвяних та великодніх віршів-орацій із двох рукописних збірників першої половини і середини XVIII ст. з колекції рукописів А. Петрушевича в бібліотеці колишнього Народного дому у Львові видав 1911 р. Іларіон Свенціцький<sup>6</sup>. Окремі вірші були опубліковані в часописі «Киевская старина»: так, різдвяна орація «Слава богу, того ми тепера дождались...» була віднята й оприлюднена за рукописом XVIII ст., знайденим у Гадяцькому повіті на Полтавщині<sup>7</sup>.

Прикметно, що ще в XIX ст. ці пісні не були забуті, їх і надалі виконували: травестію «Пісень на рождество Христово» («Запріг Юзеф кобилу в візок...») опублікував М. Возняк за рукописом 20-х років XIX ст.<sup>8</sup>, а ще кілька варіантів цього твору, записаних із народних уст, надрукували П. Чубинський<sup>9</sup>, Б. Грінченко<sup>10</sup> та С. Гаєвський<sup>11</sup>. Подібно твір «Вірша на Великдень» («Кажуть, будто молодіці...») записано у 40-х роках XIX ст. від київського міщанина Плекуну і вперше надруковано в «Киевской старине»<sup>12</sup>. Того ж року опубліковано варіант вірші, записаної в Конотопі народним учителем Д. В. Герасимовським від свого дядька С. І. Герасимовського, секретаря конотопської міської ратуші<sup>13</sup>.

Перші дослідження харчової поведінки українського народу у XIX ст. мали здебільшого етнічно-описовий характер. У XX ст. тема індивідуальної тілесності випала з наукового дискурсу через насаджування поняття радянського «колективного тіла». Нова хвиля досліджень припадає на кінець 1980-х років: гастрономічну проблематику почали опрацьовувати в межах теорії комунікації,

<sup>14</sup> Артюх, Л. (1977). *Українська народна кулінарія: Історико-етнографічне дослідження*. Київ, СРСР: Наукова думка.

<sup>15</sup> Маєрчик, М. (2011). *Ритуал і тіло: Структурно-семантичний аналіз українських обрядів родинного циклу*. Київ, Україна: Критика.

<sup>16</sup> Ковпик, С. (2013). Поетика густативів (на матеріалі оповідання І. Франка “Пирог з чорниці-ми”). *Наукові записки Харківського національного педагогічного університету ім. Г. С. Сковороди. Сер.: Літературознавство*, 1(1), 34–43.

<sup>17</sup> Богданець, С. (2016). Семантика їжі у Києво-Печерському патерику. *Український медієвістичний журнал*, (1). Retrieved from <https://lvivmedievalclub.files.wordpress.com/2016/02/d0b7d0b1d196d180d0bdd0b8d0ba-v-1-02.pdf>.

<sup>18</sup> Wilson, T. M. (Ed.) (2006). *Food, Drink and Identity in Europe* (p. 26). Amsterdam, Holland: Rodopi.

<sup>19</sup> “Ово ж і я, панове...” (1983). У В. І. Крекотень (Ред.) *Українська література XVIII ст.: Поетичні твори, драматичні твори, прозові твори* (с. 126). Київ, СРСР: Наукова думка.

<sup>20</sup> Барт, Р. (1975). Основы семиологии. В *Структурализм “за” и “против”* (с. 123). Москва, СССР: Прогресс.

<sup>21</sup> Бахтин, М. (1990). *Творчество Франсуа Рабле и народная культура Средневековья и Ренессанса* (2-е изд) (с. 26). Москва, СССР: Художественная литература.

структурно-семантичних і семіотичних підходів. Сьогодні смакові характеристики їжі, способи її приготування та споживання, символічне навантаження страв стають предметом не лише етнологічних (праці Л. Артюх<sup>14</sup> про українську повсякденну та календарно-обрядову кухню, монографія М. Маєрчик<sup>15</sup>, присвячена семіотиці тілесності в ритуалах родинного фольклору, включно з символікою їжі), а й літературознавчих студій. Поміж найсвіжіших досліджень у цьому напрямку – монографія С. Ковпик<sup>16</sup>, стаття С. Богданець<sup>17</sup>.

На думку Т. Вілсона, процес харчування із індивідуальної діяльності перетворився в акт соціального значення: спільні для групи людей харчові пріоритети і звички стають імагологічною категорією<sup>18</sup>. Харчові маркери можуть слугувати для розрізнення соціальних і національних спільнот, подеколи стаючи їхнім символічним уособленням. Мандровані дяки як специфічна міська/містечкова корпорація також надаються до розгляду крізь призму їжі, точніше її постійної відсутності. Адже загальним місцем у «нищенських віршах» мандрованих дяків є вбогість, свою творчу інтенцію вони окреслюють словами: «...вам ознаймую о недостатках»<sup>19</sup>.

На відміну від творів «високого» бароко, позначених високим рівнем метафоричності та абстрактності, однією з ключових характеристик творчості мандрованих дяків як представників «низового» бароко є підкреслена увага до речевості. Це втілюється, з одного боку, в зображенні матеріальної сторони буття, насамперед їжі, а з другого – в персоніфікації нематеріальних явищ (прикладом може слугувати антропоморфний образ Великодня, який їде на возі з харчами й поганяє волів ковбасою). Ця особливість робить твори мандрованих дяків привабливим об'єктом гастрокультури.

В «Основах семіології» Р. Барт називає семіотикою їжі сукупність конотацій, додаткових функцій, смислових навантажень, яких набуває поняття «їжа» завдяки функціонуванню в різних контекстах<sup>20</sup>. Гастрономічний дискурс став своєрідною «мовою», за допомогою якої мандровані дяки творили свої тексти. Відповідно харчовий код постає системою знаків, що допомагає зрозуміти повідомлення. Їжа часто слугує в літературі семіотично значущою величиною. Гастрономічні маркери у святковому бурлеску функціонують як ряд опозиційних пар, пов'язаних між собою: повсякденна та обрядова їжа; належна й неналежна; пісна й скоромна; помірна й надмірна; дарована й крадена; заборонена й дозволена; духовна й тілесна.

Висвітлення ролі їжі у школярській гумористиці в контексті «матеріально-тілесного низу» потребує звернення до концепції карнавального сміху М. Бахтіна. На думку філософа, у сміховій культурі матеріально-тілесна стихія сприймалася як універсальна, всенародна, протиставлена «відстороненій ідеальності»<sup>21</sup>. Носієм матеріально-тілесного начала є не особний біологічний індивід, а громада, тому все тілесне так грандіозно перебільшене й наділене позитивними конотаціями плодючості, зростання, достатку. Надмір і всенародність детермінують специфічний святковий, а не буденно-побутовий характер усіх образів матеріально-тілесного життя. Особливістю народної

<sup>22</sup> Там само, с. 367.

<sup>23</sup> З лат. “Шлунок, що гарчить від голоду”.

<sup>24</sup> “От юж і я, вандровний пахолок...” (1983). У В. І. Кречотень (Ред.) *Українська література XVIII ст.: Поетичні твори, драматичні твори, прозові твори* (с. 136). Київ, СРСР: Наукова думка.

<sup>25</sup> “Помагай бог, ваша мость...” (1983). У В. І. Кречотень (Ред.) *Українська література XVIII ст.: Поетичні твори, драматичні твори, прозові твори* (с. 127). Київ, СРСР: Наукова думка.

<sup>26</sup> “Любо то я мало що вмію...” (1983). У В. І. Кречотень (Ред.) *Українська література XVIII ст.: Поетичні твори, драматичні твори, прозові твори* (с. 130). Київ, СРСР: Наукова думка.

<sup>27</sup> “От юж і я, панове, що-м ся був забавив...” (1983). У В. І. Кречотень (Ред.) *Українська література XVIII ст.: Поетичні твори, драматичні твори, прозові твори* (с. 128). Київ, , СРСР: Наукова думка.

<sup>28</sup> “Любо то я мало що вмію...” (1983). У В. І. Кречотень (Ред.) *Українська література XVIII ст.: Поетичні твори, драматичні твори, прозові твори* (с. 130). Київ, СРСР: Наукова думка.

сміхової культури є «зниження», переведення всього високого, ідеально відстороненого в матеріально-тілесний вимір. «Зниження» має топографічні координати: «верх» співвідносний з небом на рівні макрокосму, з головою на рівні мікркосму; «низ» у космічному аспекті корелює із землею (поглинанням, могилою й водночас відродженням, материнським лоном), у тілесному вимірі – це органи репродукції, травлення та випорожнення<sup>22</sup>.

Як зазначає Г. Пехник, українське «низове» бароко нерозривно поєднане зі стихією народної культури, з одного боку, і з книжною образністю – з другого. Різдваїні й великодні декламації та діалоги більшою мірою є виявом книжного, барокового світовідчуття, тоді як вірші-травестії втілюють радше етнічний пласт свідомості.

Для інтелектуала XVIII ст. харчування разом зі звичним значенням наповнення шлунка набуває буттєвого виміру, відображаючи єдність тілесного та духовного начал. У бароковій культурі поширена метафора вживання їжі як харчу духовного, а пізнання істини сприймається як насичення внутрішнього світу. Харчування розглядають у двох смислових планах: по-перше, їжа як знак тілесності й потенційно – гріховності, спокушеності; по-друге, їжа як втілення життя, торжество вітальності. «Високій» культурі більшою мірою притаманне перше бачення. Натомість «низовій» культурі властиве уявлення про їжу як джерело життя – це пояснює появу гастрономічних утопій у нищенських віршах мандрованих дяків.

### **Latrans stomachus<sup>23</sup>**

Бурсацьке життя в народній свідомості мало чітку асоціацію зі злиднями. Не виключено, що такий самообраз був навмисною інтенцією творчості мандрованих дяків з метою викликати жалощі у слухача: «Як то наша школа уміє, / Же не один, сидячи за столом, з голоду умліє»<sup>24</sup>. Школа у «нищенських віршах» постає місцем, де їжа (а також одяг і будь-які матеріальні цінності) зникає дуже швидко: «Хлопці мя здибли, мовлять: “Ходи до школи, / А если що маєш, пройш, пойдеш од нас голий”»<sup>25</sup>.

Автори віршованих орацій вказують на голод як перешкоду на шляху до пізнання: «Юж би-м я і много до тих час того письма знав, / Коли би ми дяк частенько їсти давав»<sup>26</sup>. Здобувати освіту доводиться коштом злиденного існування, тож голод стає на заваді виступу перед слухачами віршованих орацій, виголошуваних під час свят і вакацій: «О школьних речах рад би-м вам повісти, / Але, вам здоров'я кажучи, хочет ми ся їсти»<sup>27</sup>. Навіть обійшовши кількадесят хат і заспівавши з надією на щедre подаяння, бурсак може не отримати заробленого «хліба»: «Бо з віршем з двадцять хат оббігну, мало що достану, / А, прийшовши до школи, ледве дяка в душі живого зостану, / Бо який такий біжить з губою, як з халявою, до горщати, / Аж на остатку ніщо і мені посьорбати»<sup>28</sup>.

<sup>29</sup> Гоголь, М. (2009). *Вій. У Повісті: Найкращі українські переклади: у 2 т. Т.2.* (с. 192). Київ, Україна: А-ба-ба-га-ла-ма-га.

<sup>30</sup> Там само, с. 216.

<sup>31</sup> «Ово ж і я, панове...» (1983). У В. І. Кречотень (Ред.) *Українська література XVIII ст.: Поетичні твори, драматичні твори, прозові твори* (с. 126). Київ, СРСР: Наукова думка.

<sup>32</sup> Там само, с. 129.

<sup>33</sup> Маєрчик, М. (2011). Вказ. праця, с. 122.

<sup>34</sup> «От юж і я, вандровний пахолок...» (1983). У В. І. Кречотень (Ред.) *Українська література XVIII ст.: Поетичні твори, драматичні твори, прозові твори* (с. 136). Київ, СРСР: Наукова думка.

<sup>35</sup> «Ово ж і я, панове...» (1983). У В. І. Кречотень (Ред.) *Українська література XVIII ст.: Поетичні твори, драматичні твори, прозові твори* (с. 126). Київ, СРСР: Наукова думка.

<sup>36</sup> «Христос рождається, я вам колядую...» (1983). У В. І. Кречотень (Ред.) *Українська література XVIII ст.: Поетичні твори, драматичні твори, прозові твори* (с. 131). Київ, СРСР: Наукова думка.

<sup>37</sup> Грицай, М. (1972). *Давня українська поезія: Роль фольклору у формуванні образного мислення українських поетів XVI–XVIII ст.* (с. 106). Київ, СРСР: Видавництво Київського університету.

Злиденне існування стало ключовою характеристикою зображення мандрованих дяків у подальших літературних творах. Зокрема, сите життя не відоме персонажам повісті «Вій» М. Гоголя. Вони постійно перебувають у пошуку поживи і з'їдають усе, що їм вдається знайти або вкрати: «Увесь оцей учений люд [...] над усяку міру бідний був на харч, ще й до того сильно ненажерливий, так що зовсім марна була б річ злічити, скільки кожний з них уминав за вечерею галушок»<sup>29</sup>. Відчуття голоду невідступно переслідує Хому Брута: «Філософ, зголоднівши, на який час був зовсім викинув з голови покійницю»<sup>30</sup>.

«Інтегративним харчовим кодом», за М. Маєрчик, можна вважати колективний голод та спільну трапезу в школі, які згуртовують школярське товариство. Бурсаки разом голодують і порівну ділять здобуті харчі. Тому поширеним прийомом є використання «авторської множини» у віршованих ораціях: «*Рачте, панове, о нас не забувати / І на нас ласку їмати*»<sup>31</sup>, «*Просим вас, панове, ласкаві на нас бувайте, / А чия би ласка, і цілий хліб дайте*»<sup>32</sup>.

На думку М. Маєрчик, «протиставлення лімінальної особи спільноті на основі концептів *їсть* – *не їсть* відсилає до ініціаційного ритуалу»<sup>33</sup>. Новоприбулого бурсака годують і влаштовують випробування: «*Коли то я, панове, першого дня прийшов до школи, / Дали мені їсти і пити доволі. / І зараз мене дяк до себе узав, / Аж третього дня книжку у руки дав. / І сказав мені першу літеру – аз, / Коли мя затне по пащеці раз*»<sup>34</sup>.

Харчовий код у контексті школярської вбогості реалізовано на різних рівнях. Зокрема, поширеним є опис «годування собою комах» (вошей, бліх, клопів тощо): «*Вкусила мя вош єдна в груди, / Аж мя заболіло всюди*»<sup>35</sup>. Деякі орації містять цілі «каталоги» шкідників: «*Такая розкіш наша: воші нас їдять, гниди помагають, / А блохи, як козаки, вискакають!*»<sup>36</sup>. Комахи постають єдиним майном злидарів: «*В мошні – таракан да блохи, в хліву набито – хвіст та корито*», «*В одному кармані – воша на аркані, а в другому – блоха на ціпу*»<sup>37</sup>.

Мандровані дяки часто вдавалися до перебільшень, аби викликати жалощі чи сміх своїх слухачів і отримати пожертву. Відчутним є вплив на оповідну манеру «нищенських віршів» фольклорного жанру небилиці, заснованої на гіперболі та гротеску для створення комічних ситуацій.

Отже, творчість мандрованих дяків є синтезом міських книжних і сільських народних кодів. Конструюючи самообраз злидарів, мандровані дяки адресували його найширшим верствам населення, враховуючи фундаментальні світоглядні настанови пересічної людини своєї доби.

## Молочні ріки

Підкреслена увага до їжі є реакцією на тривалий період голоду. За таких обставин поява їжі була святом, що символізувало перемогу життя над смертю, непорівнянню ні з чим насолодою. На дум-

<sup>38</sup> Монтанари, М. (2009). *Голод и изобилие: история питания в Европе* (с. 118). Санкт-Петербург, Россия: Alexandria.

<sup>39</sup> Там само, с. 119.

<sup>40</sup> Там само, с. 121.

<sup>41</sup> «Пасха священная...» (1983). У В. І. Крекотень (Ред.) *Українська література XVIII ст.: Поетичні твори, драматичні твори, прозові твори* (с. 140). Київ, СРСР: Наукова думка.

<sup>42</sup> *Українські приказки, прислів'я і таке інше* (1993) (с. 70). Київ, Україна: Либідь.

ку М. Монтанарі, найдієвішими ліками від страху й голоду є мрія про спокійне сите життя. У західноєвропейській версії – це передусім утопійна країна Кукканья, де їжа ніколи не вичерпується, де «велетенські каструлі з галушками вивертають на гори тертого сиру; де виноградні лози підв'язані ковбасами, а поле обгороджене шматками смаженого м'яса»<sup>38</sup>. Образна структура казань про країну достатку є народною версією міфів про Едем у «високій» культурі. Їхній канон сформувався в Європі в XII–XIV ст. Тема їжі, спершу лише одна з багатьох в утопійних текстах, стає дедалі більш вираженою, і уявлення про «країну Кукканью» зводиться до суто гастрономічних фактів<sup>39</sup>.

Категорію надміру неможливо зрозуміти без уявлення про голод, що її породжує. Діалектично взаємодіючи, обидва концепти відсилають одне до одного. Голод як такий не був насущною проблемою для слухачів мандрованих дяків, однак їм було відоме почуття страху перед недоїданням. Водночас навіть найменш заможні родини все ж мали повний стіл наїдків під час великих свят та родинних урочистостей. Це «марнотратство» мало безперечний ритуальний вимір – бажання магічними діями привернути багатство.

За М. Монтанарі, той, кому відоме відчуття голоду, неодмінно прагне обжертися: час від часу він це робить і майже завжди про це мріє<sup>40</sup>. Злидарі не поділяли аскетичних цінностей ченців, вони охоче відмовилися б від убогості, якби мали таку нагоду. Помірність у їжі була вимушеною даністю, тож, ідучи від протилежного, їхня фантазія породжувала картини гастрономічного раю, де «*пирогамі школу нищії укривали, у котрих їсти повно єсть, і нагорі одпочивали п'ятничні сухарі*», де «*од масла одні хрипнуть, заледво мовлять, а по обіді писанками у зуби дзвонять*», де «*по кутах теж повно перепічок, – не врахував би їх хоч би наймудріший пророчок*», де «*тільки пасок, солонини, калачів – як зізд в небі!*»<sup>41</sup>

«Золотий вік» безбідного існування в народній культурі часто локалізовано в минулому: «*Де ся тії часи поділи, що самі ковбаси до губи летіли*»<sup>42</sup>. Утопії про сите життя нерідко проектували на заморські землі: уява наділяла їх усіма благами, і не в останню чергу – невичерпністю запасів харчів. Однак у цих небачених місцях немає жодних екзотичних страв:

*«Аж там школа пирогамі накривана.  
А почав дощ на мене сметаний іти,  
А я, неборак, почав рот підкладати.  
Аж зараз почав іти і пироговий град,  
І тій пригоді барзо був рад.  
Там-то, панове, місто снігу бринза, як сніг, з міха ся сиплеть,  
А з-межи неї масло плястрами ся ринеть.  
Там-то дома з самих сал муровані,  
А лоєм, замість вапна, шмаровані,  
Книшами, пирогамі побиті,*

<sup>43</sup> “Помагай бог вам, панове міщане...” (1983).

У В. І. Кречотень (Ред.) *Українська література XVIII ст.: Поетичні твори, драматичні твори, прозові твори* (с. 136). Київ, СРСР: Наукова думка.

<sup>44</sup> “Христос народився, ба, правда, воскрес!”

(1983). У В. І. Кречотень (Ред.) *Українська література XVIII ст.: Поетичні твори, драматичні твори, прозові твори* (с. 136). Київ, СРСР: Наукова думка.

<sup>45</sup> Агапкина, Т. (2002). *Мифопоэтические основы славянского народного календаря. Весенне-летний цикл* (с. 197). Москва, Россия: Индрик.

<sup>46</sup> “Вірша, говорена гетьману...” (1983). У В. І. Кречотень (Ред.) *Українська література XVIII ст.: Поетичні твори, драматичні твори, прозові твори* (с. 176). Київ, СРСР: Наукова думка.

<sup>47</sup> Агапкина, Т. (2002). Вказ. праця, с. 290.

<sup>48</sup> “Великодня вірша” (1983). У В. І. Кречотень (Ред.) *Українська література XVIII ст.: Поетичні твори, драматичні твори, прозові твори* (с. 165). Київ, СРСР: Наукова думка.

<sup>49</sup> “Христос рождається, я вам колядую” (1983).

У В. І. Кречотень (Ред.) *Українська література XVIII ст.: Поетичні твори, драматичні твори, прозові твори* (с. 130). Київ, СРСР: Наукова думка.

*А паляницями зверху накриті.*

*Двері з полтів, а ковбаси до неї заціпки,*

*А вмісто колодок — пшеничній галушки.*

*Там душа моя прагне, там я їти маю,*

*Допоможи, боже, о що я гадаю»<sup>43</sup>.*

Мрії про країну гастрономічних див є продуктом національної культури тієї доби. Навіть найбурхливішу фантазію обмежують культурні кордони. Створюючи картини харчового розмаїття, мандровані дяки актуалізують гастрономічний мотив ідилії. Показово, що щасливе сите життя мислиться лише поза бурсою, яка має стійку конотацію з голодним животінням: *«Вівці теж пасучи, барзо-м розкошне вживав, / Як пампук у маслі, завжди плавав. / Масла, сиру, бринзи достаток ставало, / Іще ми ся здавало, же і того барзо мало. / Пішов-єм до школи учитися письма, / Бо моя натура до того знесла»<sup>44</sup>.*

Фольклорно-етнографічні джерела засвідчують, що перехід від старого до нового року традиційно супроводжувався трапезою, якій притаманна підкреслена надмірність<sup>45</sup>. Бенкетування утверджує торжество життя над смертю. Ілюстрацією до цієї думки є чи не кожна віршована травестія мандрованих дяків: *«Адаме, грай! / Одпертий рай, / Іди, поспішайся! / Райським плодом / З усім родом / Рад будь, утішайся! / Веди всіх вряд / У райський сад / Яблука збирати, / Їж од дерева, / Бо вже Єва / Не буде вмирати!»<sup>46</sup>* Апокрифічний сюжет про сходження Христа в пекло та звільнення душ праотців розвинувся в народне уявлення про те, що в період від Чистого четверга (за іншою версією – від Великодня) до Фоминої неділі (або Вознесіння, або Духового Дня) рай перебуває відкритим<sup>47</sup>. Відтак поширеним образом у великодніх віршах мандрованих дяків є спільна трапеза звільнених з пекла старозавітних персонажів у раю.

Отже, висновок, який можна зробити, аналізуючи віршований бурлеск, полягає в тому, що в народній сміховій культурі рай локалізовано там, де є вдосталь їжі: *«За віршу — кишку дай, / Тоді з пляшкою полюбуємось, / То й на землі зробим рай»<sup>48</sup>.*

### Критика надуживання їжею

Важливе місце у творах мандрованих дяків посідає опозиція голоду й зажерливості. В умовах убогого існування їхня фантазія породжувала картини раблезіанської кількості їжі. «На яву» виконавцям орацій перепало небагато наїдків зі святкового столу їхніх слухачів, що спонукало до осуду «жадібних» господарів: *«Але виджу, же ви собі подвеселили [...] На другім і пояс тріщить, / Або ж немалий в собі брук тягар тищить [жме. – О.П.-Ц.]. / Натасувався другий галушок, як солі мажку [візок. – О.П.-Ц.]»<sup>49</sup>.* Виконуючи обрану роль завжди голодних жебраків, мандровані дяки таврували

<sup>50</sup> Там само, с. 131.

<sup>51</sup> Там само, с. 132.

<sup>52</sup> Там само.

<sup>53</sup> “Пасха священная” (1983). У В. І. Кречотень (Ред.) *Українська література XVIII ст.: Поетичні твори, драматичні твори, прозові твори* (с. 140). Київ, СРСР: Наукова думка.

<sup>54</sup> “Великодній сон” (1983). У В. І. Кречотень (Ред.) *Українська література XVIII ст.: Поетичні твори, драматичні твори, прозові твори* (с. 179). Київ, СРСР: Наукова думка.

<sup>55</sup> “Вірша, говороная гетьману” (1983). У В. І. Кречотень (Ред.) *Українська література XVIII ст.: Поетичні твори, драматичні твори, прозові твори* (с. 169). Київ, СРСР: Наукова думка.

<sup>56</sup> Там само.

<sup>57</sup> Сковорода, Г. (1973). *Повне зібрання творів: у 2 т. Т. 1* (с. 67). Київ, СРСР: Наукова думка.

<sup>58</sup> Коржик, А. (2013). Семантика кулінарного тексту українців на матеріалі родильного фольклору. *Літературознавчі студії*, 39(2), 39.

<sup>59</sup> “Ово ж і я, панове” (1983). У В. І. Кречотень (Ред.) *Українська література XVIII ст.: Поетичні твори, драматичні твори, прозові твори* (с. 126-127). Київ, СРСР: Наукова думка.

ненаситців, хоча самі не змарнували б можливості поповнити їхні лави: *«В другого тепер стоїть брux за камінь з лою, / Ба, коли б іще трохи обліпив смолою – / Не пробила би ділова куля, / Хоча й би була, як волоськая дуля»*<sup>50</sup>.

Мандровані дяки нарікали, що суспільство оминає їхню установу – школу – під час розподілу святкових пожертв та подарунків: *«Один другому поросся на свята даруєте, / Носите вечері од кума до кума, / А гди би до школи хто приніс – нема у вас розума!»*<sup>51</sup> Вони сформулювали кореляційні пари: школа–церква, школа–корчма, школа–гостина, в кожній з яких школі нібито не дістається нічого за її послуги: *«Такий же бабам підчас шлють і пироги, / А до нашої школи, либонь, не знають дороги!»*<sup>52</sup> Це – ще один привід до осуду зажерливості: *«Сподівали-сьмо ся од вас барзо великої ласки, / А ви, самі ся об'ївши, не дав ні один ні кусня паски»*<sup>53</sup>.

Частими героями віршованих травестій є смерть і чорт. В одному з віршів вороги роду людського мають цілком земні турботи – як прогнати себе: *«Треба, – каже [смерть. – О.П.-Ц.], – тепер о собі промишляти, / Як би на світі прожити, чим душу питати. / Купим, – каже, – возу да купувать станем, / За добиччу – по рибу, то в Крим по сіль грядем!»*<sup>54</sup> До приходу в світ Христа вони не мали клопоту з харчами: *«Сей чорт темний, / Князь пекельний, / З смертю полигався; / Всіх зажерти, / Во ад вперти / Так-то ізмовлявся»*<sup>55</sup>.

Акцентовано увагу на тому, що дія нечистої сили поширювалася на всіх без жодних привілеїв за віком чи соціальним статусом: *«Хоть старого, / Хоть малого [...] / Без уваги / Чорти з згаги, / Як в'юнів, глитали»*<sup>56</sup>. Ця думка була поширеною в барокову добу, вона «непокоїть ум» ліричного героя 10-ї пісні «Саду божественних пісень» Григорія Сковороди: *«Смерте страшна! замашная косо! / Ти не щадиш і царських волосів, / Ти не глядиш, гди мужик, а гди цар – / Все жереш так, как солону пожар»*<sup>57</sup>.

### Топос дарованої їжі

На окремий розгляд заслуговують мотиви подаяння, пригощання, жертвування харчів у творчості мандрованих дяків. Подарунок у традиційному суспільстві – це специфічна форма обміну, пролонгованого в часі. Хоча дарування не прирівнюється до обміну, проте зберігає певні його риси<sup>58</sup>. Лише на перший погляд ритуальне дарування видається добровільним, насправді це чітко регламентована обов'язкова обрядодія, важливим компонентом якої є потреба у певній формі повернути дарувальникові його дар: *«Рачте, панове, о нас не забувати / І на нас ласку імати. / Я от вас не веле прошу – / Тільки по єдному грошу. / [...] Випеченую паску, / Присмаженую ковбаску, / А і я вашей ласки прошу / І торби на паску ношу»*<sup>59</sup>.

<sup>60</sup> «Звичаї тії з давніх школярів бували» (1983). У В. І. Крекотень (Ред.) *Українська література XVIII ст.: Поетичні твори, драматичні твори, прозові твори* (с. 129). Київ, СРСР: Наукова думка.

<sup>61</sup> Там само, с. 129–130.

<sup>62</sup> Strakhov, A. (2003). *Christmas Eve: Folk Christianity and Christmas rituals in the West and in Slavic cultures* (pp. 243–244). Cambridge, UK.

<sup>63</sup> «Різдвяна вірша» цит. за Науменко В. (1888). К літературе рождественских и пасхальных вирш. *Киевская старина*, (XX), 273.

Мандровані дяки зізнаються, що просять милостиню ніби за традицією, щоб не порушувати ритуал: «Звичаї тії з давніх школярів бували... / Чого і ми, не хочачи понехати, / Мусим ся к милостям вашим утікати, / Би-сьте нас чим-кольвек подаровали»<sup>60</sup>. Виконавці святкового бурлеску спонукали своїх слухачів до думки, що подаяння є своєрідним «авансом» за молитву, яка від них, людей з духовною освітою, буде напевно почута: «Би-сьте нас чим-кольвек подаровали, / Би-сьмо охотне за вас бога прохали, / І будем у церкві голосно співати, / Аж стіни церковнії будуть ся розлігати»<sup>61</sup>.

Прохання про харчову чи грошову винагороду за віршоване привітання зі святом почасти спільне для «мандрованих дяків» і колядників, щедрувальників. Існує ще одна гіпотеза, що пояснює механізм реалізації стосунків між господарями та прохачами. За визначенням А. Страхова, поняття «koleda» в давнину мало суто речове значення подарунків, подаянь для духовенства. На думку дослідника, сам ритуал колядування історично виник з того, що представники кліру обходили будинки на свято з метою збору коштів на власне утримання. Звідси походить традиція своєрідного «благословення» садиб щедрих господарів і «прокляття» дворів скнар, що є прерогативою церкви, а не світських людей<sup>62</sup>.

Така точка зору теж є застосовною до деяких текстів «нищенських віршів», які подеколи містять радше імператив, ніж прохання про подаяння: «Бо далебі, як не дасте, то не піду з хати»<sup>63</sup>.

Отже, розглянуто особливості втілення харчового коду української культури у творчості мандрованих дяків на матеріалі віршованих орацій і травестій. Провідною сюжетною матрицею школярської гумористики є сюжети різдвяного та великоднього циклів. Роль сміхових засобів полягає в підсиленні відчуття духовного вивільнення, яке неодмінно супроводжувало найбільші християнські свята в народній традиції.

Народна кухня була значною мірою регламентована релігійними нормами (дозволена й табуована їжа, пости та свята). Відтак протиставлення буденної та обрядової їжі позначає темпоральну межу, перехід від повсякденного лінійного часу до циклічного, сакрального.

У віршах мандрованих дяків немає остаточних висновків щодо належної харчової поведінки. Висловлено амбівалентне ставлення до посту: поруч зі скаргами на виснажливість обмежень у їжі з'являється осуд завчасного розговіння. Окрім того, у «нищенських віршах» концепти голоду та посту семантично зближуються, формуючи уявлення про голод як вимушений піст. Водночас надмірне споживання їжі також не має однозначного тлумачення: з одного боку, заповітною мрією «мандрованих дяків є харчова утопія, де найбільшим лихом, що може з ними трапитися, є «сметаний дощ» та «пироговий град»; з другого боку, в ряді віршів зажерливість зазнає нищівної критики.

Дарована їжа є загальним місцем чи не в кожному творі школярської гумористики: враховуючи прагматичні міркування виконавців, більшість віршованих орацій та травестій закінчуються

проханням про харчову винагороду. Топос дарованої їжі реалізується на різних рівнях, зумовлених соціальною ієрархією: це і подаяння милостині від заможного господаря вбогому прохачу; і частування гостей, що перебувають на одному щаблі соціальної драбини з хазяїном; і використання їжі як жертви Богові, передусім у різдвяних травестіях.

Разом з тим в арсеналі гастрономічних засобів мандрованих дяків майже немає опозиції вишуканої і грубої, народної й елітарної їжі, оскільки виконавці та слухачі святкового бурлеску здебільшого перебували в межах одного соціального прошарку. У протиставленні приватної трапези й усезагального бенкету здебільшого активним є лише другий компонент, оскільки народно-святкові образи їжі та питва є засадничо активними, зумовленими уявленням про щорічне оновлення, торжество життя над смертю.

Бурлескна творчість мандрованих дяків, як і літературна спадщина «низового» бароко загалом, позначена химерним поєднанням біблійних сюжетів, народнопоетичних засобів і міських реалій.

### References:

- Agapkina, T. (2002). *Mifopoeticheskie osnovy slavyanskogo narodnogo kalendarya. Vesenne-letniy tsikl*. Moskva, Rossiya: Indrik.
- Artiukh, L. (1977). *Ukrainska narodna kulinariia: Istoryko-etnohrafichne doslidzhennia*. Kyiv, SRSR: Naukova dumka.
- Bakhtin, M. (1990). *Tvorchestvo Fransua Rable i narodnaya kultura Srednevekovya i Renessansa* (2-e izd). Moskva, SSSR: Khudozhestvennaya literatura.
- Bart, R. (1975). *Osnovy semiologii. V Strukturalizm "za" i "protiv"*. Moskva, SSSR: Progress.
- Bohdanets, S. (2016). Semantyka yizhi u Kyievo-Pecherskomu pateryku. *Ukrainskyi mediievistychnyi zhurnal*, (1). Retrieved from <https://livmedievalclub.files.wordpress.com/2016/02/d0b7d0b1d196d180d0bdd0b8d0ba-v-1-02.pdf>.
- Etnograficheskie materialy, sobrannye v Chernigovskoy i sosednikh s ney guberniyakh* (1899). T. III. Chernigov, Rossiyskaya imperiya: Tip. Gubern. zemstva.
- Evarnitskiy, D. (1906). *Malorossiyskie narodnye pesni, sobrannye v 1878–1905 gg.* Yekaterinoslav, Rossiyskaya imperiya: Tip. Gubernskogo zemstva.
- Hnatiuk, V. (1909). Khotsenskyi spivanyk Levytskykh. *ZNTSh*, (91), 104–106.
- Hohol, M. (2009). Vii. U *Povisti: Naikrashchi ukrainski pereklady: u 2 t.* T.2. (s. 192). Kyiv, Ukraina: A-ba-ba-ha-la-ma-ha.
- Hrytsai, M. (1972). *Davnia ukrainska poeziia: Rol folkloru u formuvanni obraznoho myslennia ukrainskykh poetiv XVI–XVIII st.* Kyiv, SRSR: Vydavnytstvo Kyivskoho universytetu.
- Kievskaya starina* (1888), (XX), 279–282.
- Kievskaya starina* (1888), (XXI), 101–105.

- Kievskaya starina* (1889), (XXIV), 242
- Korzhuk, A. (2013). Semantyka kulinarnoho tekstu ukrainsiv na materiali rodylnoho folkloru. *Literaturoznavchi studii*, 39(2), 39.
- Kovpik, S. (2013). Poetyka hustatyviv (na materiali opovidannia I. Franka "Pyrohy z chornytsiamy"). *Naukovi zapysky Kharkivskoho natsionalnoho pedahohichnoho universytetu im. H. S. Skovorody. Ser.: Literaturoznavstvo*, 1(1), 34–43.
- Krekoten, V. I. (Ed.). *Ukrainska literatura XVIII st.: Poetychni tvory, dramatychni tvory, prozovi tvory*. Kyiv, SRSR: Naukova dumka.
- Maierchuk, M. (2011). *Rytual i tilo: Strukturno-semantychnyi analiz ukrainskykh obriadiv rodynnoho tsykhlu*. Kyiv, Ukraina: Krytyka.
- Montanari, M. (2009). *Golod i izobilie: istoriya pitaniya v Yevrope*. Sankt-Peterburg, Rossiya: Alexandria.
- Mykytas, V. (1994). *Davnoukrainski studenty i profesory*. Kyiv, Ukraina: Abrys.
- Naumenko V. (1888). K literature rozhdestvenskikh i paskhalnykh virsh. *Kievskaya starina*, (XX), 273.
- Opys rukopysiv Narodnoho domu z koleksii Ant. Petrushevycha (1911). *Ukrainsko-ruskyi arkhiv*, VI, ch. II. Lviv.
- Rizdviani ta velykodni virshi (1913). *Zapysky Ukrainskoho naukovoho tovarystva u Kyievi*, (XI), 97–98.
- Skovoroda, H. (1973). *Povne zibrannia tvoriv: u 2 t. T. 1*. Kyiv, SRSR: Naukova dumka.
- Strakhov, A. (2003). *Christmas Eve: Folk Christianity and Christmas rituals in the West and in Slavic cultures*. Cambridge, UK.
- Trudy etnograficheskoy statisticheskoy ekspeditsii v Zapadnorusskiy kray* (1872). T. III. Sankt-Peterburg, Rossiyskaya imperiya.
- Ukrainski prykazky, pryslivia i take inshe* (1993). Kyiv, Ukraina: Lybid.
- Volynskyi spivanyk Stepana Biletskoho (1929). *Materialy do etnologii y antropologii*, (XXI–XXII), 248–249.
- Vozniak, M. (1913). Novi teksty rizdvianykh i velykodnykh virshiv-oratsii. U *M. Vozniak Materialy do istorii ukrainskoi pisni i virshi*. Tom I. Lviv: NTSh.
- Wilson, T. M. (Ed.) (2006). *Food, Drink and Identity in Europe*. Amsterdam, Holland: Rodopi.

**Olha Petrenko-Tseunova**

### **‘STARVING’ STUDENTS: GASTROPOETICS OF THE ‘LOWER’ BAROQUE IN THE POETRY OF WANDERING DYAKS**

*The author analyzes wandering dyaks as a specific group of 18<sup>th</sup> century Ukrainian city and town intellectuals. During vacations and religious holidays, these young people went to high clergy and secular houses. They sang congratulatory songs about Christmas or Easter and delivered orations – poetic humorous speeches – abo school life and pupils’ wretchedness. For their performance the wandering dyaks were rewarded, mostly with food. There was*

*a special order from the administration of Kyiv-Mohyla Academy to release poor students for food begging with the obligation to return before the beginning of the school year. Therefore, such poems usually ended with a request for a reward.*

*Gastronomic poetics is one of the key tools of the «grassroots» baroque that appeared thanks to the intersection of the intellectual urban and folk rural cultures. This phenomenon became the basis for Ivan Kotlyarevsky's «Eneida», a step towards new-time Ukrainian literature.*

*The texts analyzed in the article were first found in manuscript songbooks of 18<sup>th</sup> and early 19<sup>th</sup> century, both in Naddniproianshchyna and Western Ukraine. It is noticeable that even after the end of the baroque epoch these songs were not forgotten, they were still performed, and ethnographers fixed them in various versions.*

*In contrast to the of «high» baroque, marked by occurrence of metaphoricity and abstractness, one of the main characteristics of wandering dyaks' poems is the emphasis on materiality, especially food. According to this it is worth using gastrocriticism to interpret orations and travesties.*

*Gastronomic markers in the festive burlesque function as a series of oppositions: daily and ceremonial food; proper and improper; moderate and excessive; bestowed and stolen; banned and allowed; spiritual and carnal. Four aspects are investigated in the article. First of all, the self-image of ever-hungry students is closely reviewed. School life for common citizen had a clear association with poverty, which points the prominent role of malnutrition and forced fasting in poems of wandering dyaks. Secondly, the appearing of gastronomic utopias is proved as a reaction to a prolonged period of starvation. One more aspect is conviction of the excessive feeding. The last but not the least is the motive of giving, feasting and donating food in the poems of wandering dyaks.*

*The poetry of wandering dyaks consists of the element of folk culture, on the one hand, and the literary imagery, on the other. For the intellectual of the 18<sup>th</sup> century nutrition, along with the usual meaning, reflects the unity of bodily and spiritual parts of human nature. In the baroque culture, the widespread metaphor is eating as spiritual act, and the cognition is perceived as the saturation of the inner world. Nutrition is considered in two semantic terms: firstly, food as a sign of physicality and, potentially, sinfulness and seduction; secondly, food as the embodiment of eternal life, the celebration of vitality. The «high» baroque culture transmits the first vision. Instead, the «lower» culture is characterized by the second idea, which explains the emergence of gastronomic fantasies in the poems of wandering dyaks.*

**Keywords:** food studies, everyday life, Baroque, wandering dyaks.

УДК 94(477) «18»

**Олексій Сокирко**

кандидат історичних наук, доцент,  
Київський національний університет імені Тараса Шевченка

### **«ВЕДЛУГЪ ПОРАДКУ БРАТЕРСКОГО». БЕНКЕТИ КИЇВСЬКИХ РЕМІСНИКІВ ДРУГОЇ ПОЛОВИНИ XVIII ст.\***

\* Автор з приємністю складає подяку Оксані Коваленко, яка звернула його увагу на цехові книги як цінне джерело з історії харчування, Максиму Яременку за фахові консультації та Степану Бліндеру за удоступнення історіографічних матеріалів.

*Харчування завжди було важливим елементом субкультури різних соціальних спільнот ранньомодерної Європи. Святкові бенкети ремісничих корпорацій у містах виконували символічні функції, відділяючи соціо-професійну спільноту від решти суспільства, й водночас демонстрували її статус, заможність, престиж. Спільні учти ремісників з нагоди церковних свят і корпоративних подій зміцнювали групову ідентичність, рятували її від розмивання, стримували обособлення й індивідуалізацію її членів. Кількаденні бенкети, що влаштовувалися після церковних молебнів, супроводжувалися музикою й ситним застіллям, підношенням дарунків духовним опікунам цеху й магістратським урядникам, демонстрували матеріальну потугу ремісничого братства й поважний соціальний статус його членів.*

*Книги київських ремісничих цехів дають змогу реконструювати міщанську кухню середини – другої половини XVIII ст. У світлі видаткових реєстрів, вміщених у них, очевидно, що міщанська гастрономічна традиція зберігала всі риси, притаманні пізньосередньовічній системі харчування. У ній домінували страви й напої, що були основою харчування заможних і середньозаможних верств: велика кількість м'яса, свіжої й солоної риби, густі наваристі супи й каші, білий хліб, горілка, мед і пиво.*

*Кулінарна культура міських ремісників не цуралася наслідування більш високих гастрономічних взірців і звичок. У ранньомодерному Києві зразком для наслідування був монастирський світ і побутова культура церковних ієрархів. Саме звідси ремісники запозичили смак до вживання чаю, ікри та осетрових делікатесів. Ще один зразок для наслідування – купці, стіл яких був багатим на різноманітні прянощі, імпортований алкоголь, овочі, фрукти й солодощі. Менш значним, але помітним був вплив побутової моди козацької старшини й малоросійської шляхти – на столах міщан з'являлася дичина, дорогі місцеві та імпортовані «водки». За всієї своєї показної особливості й намагання наслідувати кухню вищих верств стиль харчування ремісників був далеким від космополітизму. У кухні киян ми не помітимо проявів кулінарної моди XVIII ст. Периферійність економічного та адміністративного статусу Києва робила харчування його мешканців доволі типовим для решти*

© Сокирко Олексій, 2019

<sup>1</sup>Замостяник, І. (2011). Весільна обрядовість львівських міщан кінця XVI – початку XVII століття. *Народознавчі зошити Інституту народознавства НАН України*, (5), 760–771; Лильо, І. (2018). Східносередземноморські продукти на столі львівських міщан у XV – XVII ст. *Народознавчі зошити Інституту народознавства НАН України*, (3), 656–661.

<sup>2</sup>Пляшко, Л. (1983). *Подорож до міста XVIII століття*. Київ, Україна: Наукова думка.

<sup>3</sup>Васильєва, О. (2013). Формування традиції придворного бенкету в Гетьманщині (друга половина XVII – перша третина XVIII ст.). У *Повсякдення ранньомодерної України: Історичні студії в 2-х томах*. Т. II (с. 57–68). Київ, Україна: Інститут історії України НАН України; Пивоваренко, О. (2016). Традиційні застільні практики козацької старшини (на матеріалах щоденника Якова Марковича). *Етнічна історія народів Європи*, (50), 18–23; Яременко, М. (2012). Насолоди освічених в Україні XVIII століття (про культуру вживання церковною елітою чаю, кави та вина). *Київська академія*, (10), 117–184.

<sup>4</sup>Про суперечливість окреслень “містяни” й “міщани” в тогочасному праві й адміністративній практиці див.: Пляшко, Л. (1990). Деякі історико-географічні аспекти дослідження міст Лівобережної України XVIII ст. У *Географічний фактор в історичному процесі: Зб. наук. праць* (с. 85–95). Київ, Україна: Наукова думка; Шамрай, Г. (1928). До історії лівобережних міст другої половини XVIII віку. *Історично-географічний збірник ВУАН*, (2), 159–168.

країни, законсервувавши прикметні ознаки тої структури харчування, котра виробилася ще в попередньому XVII ст. Щодо цехових учт, то ми можемо побачити буквально мікроскопічні зміни – появу в раціоні міщан здешевлених прянощів, цукру, недорогих імпортованих вин, які були маркерами млявих економічних змін.

**Ключові слова:** ремісники, цех, історія харчування, гастрономія, магдебурзьке право, Київ, Гетьманщина

В історії харчування, котра тільки-но починає торувати свій шлях у вітчизняній історіографії, моделі споживання в міській культурі досліджені дуже нерівномірно порівняно з традиційною культурою селян. Причиною цього є те, що культурологи та етнографи дуже пізно взяли за фіксацію та студіювання побуту міського населення, а сама урбаністична культура є швидкоплинним і поліморфним явищем, досить складним для вивчення. Історичні ж джерела містять інформацію про традиції, асортимент і режим харчування лише окремих прошарків міського населення, і то в доволі незначній кількості. Більшість її сконцентрована в документах фіскального й господарського характеру, меншість – у мемуарах, приватному листуванні й описах мандрівників. Попри це, харчова культура містян уже відобразилася у спеціальних студіях українських істориків, але переважно на матеріалах західноукраїнських міст XVI–XVIII ст., економіка і побут яких краще зафіксувалися джерелами<sup>1</sup>. Що ж стосується міст Гетьманщини, то тут маємо лише новаторську для свого часу популярну розвідку Людмили Пляшко «Подорож до міста XVIII століття» (1983), якою фактично обмежилися студії над урбаністичною культурою раннього Нового часу<sup>2</sup>. З другого боку, різні компоненти гастрономічної культури козацької України, соціальні маркери структури харчування, що постали в історіографії останніх років на рівні спеціальних досліджень<sup>3</sup>, стимулюють поширення цих студій і на культуру міського соціуму.

Окрім нерівномірності й лаконічності джерельної інформації перед істориком постає також проблема концептуалізації поняття “міське населення”, що для домодерного часу є швидше “ідеальним типом”, умовністю, сконструйованою істориком із суто ужитковою дослідницькою метою, аніж реально існуючою в часі й просторі соціальною групою. Зважаючи на те, що місто в Гетьманщині, як і повсюдно в тогочасній Європі, в урбаністичному сенсі ще не витворилося в якийсь більш-менш монолітний феномен, будучи конгломератом церковних, королівських, магістратських і приватних юридик, кожна з яких мала власне право, адміністрацію й правила членства в них, тамтешнє населення так само являло собою ще не стільки спільноту містян у власному розумінні цього значення, скільки було сукупністю всіх тих, хто більш-менш стало проживав на території міста, був пов’язаний із ним економічно<sup>4</sup>. У цьому нарисі ми торкнемося повсякдення членів ремісничих цехів, себто

А. ван Вестерфельд. Панорама Києва,  
середина XVII ст.



<sup>5</sup> Точну чисельність київських цехів в другій половині XVIII – на початку XIX ст., через різночитання джерел, встановити доволі важко, про що свого часу писав Михайло Крачківський (Крачківський, М. (1927). Архівна спадщина київських цехів. *Записки історико-філологічного відділу ВУАН*, (XI), 266-268. Це було пов'язано із тимчасовими об'єднаннями невеликих цехів, споріднених своєю ремісничою спеціалізацією, як-от бондарського і теслярського. Загалом, за цей період у місті фіксується від 13 до 15 цехових братств. Див.: Берлинський, М. (1991). Історія міста Києва (с. 247). Київ: Наукова думка.

<sup>6</sup> Загальні огляди розвитку міського ремесла та його організації див.: Компан, О. (1963). Міста України в другій половині XVII ст. (сс. 195-199). Київ, СРСР: Вид-во АН УРСР; Кохан, О. (2016). Київські ремісничі цехи наприкінці XVIII – на початку XIX ст. *Наукові записки НаУКМА. Історичні науки*, (182), 19-23.

<sup>7</sup> Шандра, В. (2016). *Міщанські органи станового самоврядування в Україні (кінець XVIII – початок XX ст.)* (сс. 14-15, 25-28). Київ, Україна: Інститут історії України НАН України.

<sup>8</sup> Андриевский, А. (1891). Киевский вооруженный мещанский корпус в 1790-м году *Киевская старина*, (7), 129-131. Про символічну репрезентацію міського самоврядування див.: Щербаківський, Д. (1925). Реліквії старого київського самоврядування. Київ, СРСР: [б.в.].

тієї категорії населення, котра в європейській традиції “за згодою” мала міську прописку, підпадаючи під юрисдикцію “права м'ського”, але в Гетьманщині була лише частиною міського населення, поряд із козаками, духовенством та іншими.

Однією з найчисельніших, соціально та економічно активних спільнот у міській громаді були ремісники, котрі впродовж другої половини XVII–XVIII ст. об'єднувалися в кілька цехів: кравецький, кушнірський, шевський, ковальський, рибальський, малярський, ткацький, бондарський, гончарський, перепечайський, різницький і музикантський<sup>5</sup>. Стан дослідження київських цехів, як і загалом міського ремесла, його економіки, інфраструктури й соціальної організації наразі залишає бажати кращого, тож обмежимося лише констатацією того факту, що у XVIII ст. цехова організація зберігала свої головні риси, успадковані ще від річпосполитського часу<sup>6</sup>. Підкреслимо, що для Києва дотримання «старовинних прав і вольностей», у тому числі практик самоврядування, в яких цехи відігравали помітну роль, мало особливе значення і не було суто риторичною декларацією. Боротьба за їх збереження та недоторканність, особливо після Хмельниччини, вилилася у тривалу боротьбу за відстоювання адміністративної окремішності магдебургії, її юридичних та економічних привілеїв, прав міщан і купців, на які зазіхали гетьмани, козацька старшина, церковні ієрархи або ж московські воєводи й губернатори.

На тлі поступового занепаду й згасання магдебурзького правління в Києві другої половини – кінця XVIII ст. цехова організація лишалася найбільш згуртованою і стійкою її частиною. Про це свідчили численні процесування цеховиків як із магістратом і монастирями, так і російською адміністрацією міста<sup>7</sup>. Уречевленим виявом цехової солідарності й усвідомлення власного статусу й ролі у міській спільноті була їх участь у публічній урочистості з нагоди церковних і світських свят, а також існування Київського міщанського корпусу – своєрідної міщанської гвардії – ядро якого утворювали ремісничі цехи<sup>8</sup>.

## І. Київ і київське міщанство часів присмерку магдебургії

Варто зазначити, що протягом XVIII ст. Київ, попри певне стереотипне сприйняття його крізь призму «столичності», насправді був периферійним містом. Це виявлялося хоча б у тому, що до останньої чверті століття він не мав якогось спеціального адміністративного статусу, принаймні в рамках Гетьманщини. У ході Хмельниччини Київ потерпав від воєнних розрух, і після 1651 р. остаточно втратив стару воєводську адміністрацію, що існувала за литовських та річпосполитських часів. Київський замок і пов'язана з ним інфраструктура швидко занепали, й реальним центром влади лишився магістрат. Після поділу козацької держави по лінії Дніпра на «польську» (правобережну) та «московську» (лівобережну) сфери впливу він залишився містом на кордоні, що відділяв Річ Посполиту від Гетьманщини, до того ж його належність саме до гетьмансько-московської частини була остаточно стверджена лише в 1686 р.<sup>9</sup>

Київ через опір міщан та їхні одвічні конфлікти з козаками не став осідком адміністративних структур Київського реєстрового полку, які були змушені облаштуватися в Козельці, де паралельно перебували установи однойменної сотні. Водночас у місті, точніше одній із його частин, від 1654 р. розмістився московський гарнізон, який постійно збільшувався кількісно й за кілька десятиліть уже істотно впливав на соціально-економічне життя решти Києва. Утім ані київські воєводи, ані їхні наступники – губернатори не мали особливих повноважень, що могли б вплинути на статус самого міста. Навіть постання в ході адміністративних реформ початку XVIII ст. Київської губернії не змінило ситуації: київський губернатор був прикордонним намісником, що комунікував з Варшавою і Стамбулом, контролював російські війська, розташовані в Гетьманщині, але сама губернія фактично не мала в Україні земельних обширів за винятком розкольникських слобід Стародубщини й периферійного українсько-московського прикордоння.

Наприкінці XVIII ст. в ході імперських інтеграційних заходів магдебурзьке самоврядування потроху почало руйнуватися. Попри те, що магістратська форма правління номінально лишалася взірцем для реформ з облаштування міських адміністрацій імперії, метрополія в 60-х роках XVIII ст. фактично позбавила київську громаду прав обрання вільта, а в 1785 р. поширила на неї положення «Жалуваної грамоти містам», що запроваджувала нові критерії належності до міщанського стану й адміністративні структури. Попри підтвердження імператорами київських прав і привілеїв 1797 та 1802 рр. вони надалі зберігалися лише як колоритний фасад магдебургії, втративши свої питомі функції<sup>10</sup>.

У цій ситуації хіба не єдиним уречевленим втіленням колишнього «золотого віку» й столичності міста була наявність у ньому численних київських монастирів і резиденції київського митрополита. Разом із міським патриціатом Києво-Подолу вони творили те соціокультурне ядро, що визначало, говорячи сучасною мовою, стиль і характер міського життя.

<sup>9</sup> Павлова, Н. (2008). Київська магдебургія: між московською та козацькою адміністраціями (друга половина XVII – початок XVIII ст.). *Наукові записки НаУКМА. Серія Історичні науки*, (78), 4-9; Павлова, Н. (2006). Київський магістрат у другій половині XVII - на початку XVIII ст.: (адміністративно-правовий аспект). *Наукові записки НаУКМА. Історичні науки*, (52), 13-17.

<sup>10</sup> Кохан, О. (2015). Підпорядкування міського життя Києва законам Російської імперії наприкінці XVIII – на початку XIX ст. *Українознавчий альманах*, (18), 176-179.

<sup>11</sup> Тодішній київський воєвода Олексій Салтиков.

<sup>12</sup> Гордон, П. (2009). *Дневник, 1684-1689* (с. 21). Москва, Россия: Наука. Цікаво, що київський полковник Григорій Коровка-Вольський та його попередник Костянтин Солонина гостили Гордона в Козельці (Там само, с. 14); втім весілля сина Коровки відбувалося таки в Києві (Там само, с. 34).

<sup>13</sup> Там само, с. 25.

<sup>14</sup> Там само, с. 20.

<sup>15</sup> Там само, с. 36.

<sup>16</sup> Оглоблин, Н. (1889). Богатый киевлянин конца XVII века. *Киевская старина*, (4), 581-586.

Попри лихі й нестабільні часи, наприкінці XVII ст. Київ витворив свою власну й доволі специфічну куртуазну традицію і форми світського дозвілля. Їх влучні й спостережливі описи лишив у своєму щоденнику шотландський генерал Патрік Гордон, котрий у 1678–1685 рр. був комендантом московської залоги в Києві. Автор згадує про часті й тривалі учти в колі тодішнього настоятеля Києво-Печерської лаври Варлаама (Ясинського): «Сегодня (15 травня 1684 р. – О.С.) Пятидесятница; боярин<sup>11</sup> и все ездили в Печерский монастырь и вернулись домой изрядно набравшись»<sup>12</sup>. Трохи ніж за місяць згадується, що «архимандрит со своими настоятелями в гостях у боярина; вечером настоятели явились ко мне, и было весело»<sup>13</sup>. При цьому генерал не оминув відзначити надзвичайну привітність і освіченість настоятеля, який мав вишукані манери і «весьма любезно угощал нас в разных местах (обителі. – О.С.)»<sup>14</sup>.

Приємні враження лишилися в Гордона й від гостинності тодішнього київського бурмистра Ждана Тадрини, на обіді в якого «мы угощались обилием всего, особливо доброго вина»<sup>15</sup>. Варто нагадати, що на той час верхівку магістратських урядників Києва складали переважно вихідці із заможного купецтва, зайняті оптовою торгівлею із Річчю Посполитою й Туреччиною. Побут цієї групи торговельної еліти був достатньо вишуканим і пишним, часом конкуруючи із стилем життя козацької старшини. Опис майна й помешкання одного з них – грецького купця Миколая Тернавіота, зроблений у Києві в 1687 р., являє перед нами вельми імпозантну картину: срібний посуд і коштовності, ікони в позолочених кіотах, східні килими, коштовна зброя й одяг<sup>16</sup>.

Зміни політичних кордонів і адміністративних рамок не кращим чином вплинули на розвиток економіки. Київ, що, безумовно, мав вигідне географічне положення, але потерпав від численних козацьких війн, а пізніше – від локальних конфліктів, часто генерованих у Правобережній Україні, котра в першій половині XVIII ст. продовжувала залишатися слабо залюдненою й економічно розвиненою територією, до того ж погано контрольованою коронною владою. В цей час через Київ пролягли транзитні шляхи торгівлі, котрі з'єднували Річ Посполиту з російськими та причорноморськими ринками, притому що найважливіші торговельно-ремісничі центри Гетьманщини (Стародуб, Глухів, Кролевець, Короп, Ніжин і Полтава) розташовувалися далі на схід і південь.

З другого боку, всі ці особливості дають уважному досліднику унікальну можливість відстежити міське життя й побут міста, коли воно було ніби самим собою, не збуреним карколомними політичними змінами, торговельним бумом, міграціями, швидкоплинною модою, що докорінно змінять його обличчя вже в наступну добу, витворивши образ геть іншого – імперського – Києва. На жаль, ця епоха «старосвітського» Києва часів Речі Посполитої й Гетьманщини дуже швидко відійшла в небуття, залишивши по собі хіба що нечисленний і дуже розрізнений корпус джерельних свідчень і жодного яскравого образу в красному письменстві.

М. Ражен. Вигляд Києва кінця XVIII ст.



Отже, в рамках цього нарису ми поставимо перед собою завдання з'ясувати, якою була культура святкових застіль киянських ремісників означеного часу. Спробуємо розглянути її у двох контекстах: вужчому, *sub specia*e корпоративних традицій ремісничих цехів, і в ширшому – в рамках цілої міської культури. У такому поєднанні важливим буде звернути увагу, де святкові учти міщан мали власну специфіку, а де в них оприявнилися впливи моди чи наслідування. Звісно, усе це можливо буде досягнути лише на основі

аналізу підготовки й проведення цехових бенкетів, їх частотності та ієрархії важливості, структури витрат, асортименту продуктів, напоїв, посуду та іншого матеріального конвою.

Цехові учти й кухня киянських цеховиків, як частина міської субкультури й повсякдення, які ми спробуємо відтворити й проаналізувати, значною мірою нестимуть на собі відбиток лапідарності й певної неповноти. Джерела, що збереглися до нашого часу, дають змогу поглянути на харчування представників здебільшого одного цеху – різницького, причому в досить короткій часовій дистанції: середини – другої половини XVIII ст. Ми не беремо на себе сміливість стверджувати, що отриману картину в усіх її фрагментах можна екстраполювати на всю ремісничу спільноту й тим більше міське населення. Але очевидно, що деякі тренди епохи, характерні властивості, можливо регіональні, в ній таки мали відбитися.

## II. Джерела

Цехова документація, котра допоможе нам пролити світло на традиції харчування ремісників, була невеликою й досить невпорядкованою, слугуючи суто утилітарним завданням: обліком братчиків і учнів, листуванню з магістратом та іншими владними установами, веденням судових справ і внутрішньоцехової бухгалтерії<sup>17</sup>. Остання ділянка діловодства була найбільшою і найінформативнішою: цехове братство сплачувало різноманітні податки та збори на місто й у державну скарбницю, а також збирало внески від своїх членів (щорічні податки, “поминальні” гроші, “визвольне” від учнів

<sup>17</sup> Огляд цехових книг і особливостей діловодної культури див.: Лазаревська, К. (1926). Книга глухівського цеху калачницького. *Український археографічний збірник*, (1), 165-166; Лазаревська, К. (1925). Матеріали до історії цехів на Лівобережній Україні XVII – XIX вв. *Записки історично-філологічного відділу ВУАН*, (6), 21, 24, 27, 29-31.

<sup>18</sup> Щербина, С. (2015). Джерела з історії ремісничих цехів на території Північного Лівобережжя у XVII – XVIII ст. *Сіверянський літопис*, (1), 41-42.

<sup>19</sup> Лазаревська, К. (1925). Вказ. праця, сс. 24, 27.

<sup>20</sup> Див. подібний приклад у книзі київського різницького цеху 1746-1832 рр.: Національна бібліотека України ім. В. Вернадського. Інститут рукопису (далі – НБУВ. ІР), ф. І, спр. 242, арк. 1.

<sup>21</sup> Детальніший аналіз формуляру див.: Крачківський, М. (1927). Вказ. праця, сс. 282-284.

<sup>22</sup> Там само, сс. 281-282.

<sup>23</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр. 243, арк. 85.

<sup>24</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр. 245, арк. 185.

<sup>25</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр. 246, арк. 134.

<sup>26</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр. 249А, арк. 4.

<sup>27</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр. 248, арк. 21.

<sup>28</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр. 1801, арк. 72.

<sup>29</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр. 2198, арк. 18.

<sup>30</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр. 269, арк. 45.

тощо). Вписування до книг здійснювалися нерегулярно, внаслідок чого деякі з них могли прослужити по кількадесят років, лишаючись не до кінця заповненими.

Ситуація мало змінилася після впровадження «Ремісничого положення» 1785 р., згідно з яким цех був зобов'язаний вести дві рахункові книги – прибуткову та видаткову<sup>18</sup>. Рахунки заносилися до цехових книг, контроль над якими покладался на ключника (відповідно, самі книги називалися «ключницькими»), іноді на писаря, котрі, однак, були далеко не в усіх братствах<sup>19</sup>. Ключники зрідка вели записи особисто, вважаючи це зайвим клопотом, відтак наймаючи для цього “людей умеючих письма” (це могли бути магістратські протоколісти, дячки та інші особи з канцелярської спільноти Києва), які отримували за свою працю акордну винагороду. Через це вписування до книг робилися нерегулярно, часом із великими перервами і порушенням хронології<sup>20</sup>, не мали стійкого формуляру, з фіксацією, наприклад, відомостей про витрати на святкові бенкети або в дуже розгорнутий спосіб (із зазначенням гатунків, вартості та обсягів закуплених продуктів, напоїв, оплати кухарям і візникам), або ж із наведенням лише загальної суми витраченого. Типова ключницька книга складалася з двох частин: вступної (коротшої), де записувалися прибутки, й основної (розлогішої) із переліками видатків<sup>21</sup>.

Корпус книг київських цехів дійшов до нашого часу з величезними втратами, спричиненими як природними факторами, як-от страшною пожежею Подолу 1811 р., котра знищила архів магістрату й більшість цехових будинків, так і суб'єктивними обставинами, адже внутрішньоцехова документація була ніби приватною справою цехового братства, ведення й зберігання якої ніколи спеціально не контролювалося. Ще на початку ХХ ст. Михайло Крачківський нараховував 16 книг київських цехів, з яких три належали різницькому цеху. На щастя, всі вони збереглися до нашого часу<sup>22</sup>. Це три ключницькі книги київського різницького цеху, що охоплюють 1760–1810<sup>23</sup>, 1767–1787<sup>24</sup> та 1772–1784<sup>25</sup> рр. і мають дуже деталізовані записи витрат на цехові бенкети й закупівлю продовольства. Для порівняльної перспективи ми також залучали інформацію про продовольчі витрати з інших цехових книг: київського ковальського 1753–1800 рр.<sup>26</sup> та 1777–1778 рр.<sup>27</sup>, глухівського шевського 1707–1807 рр.<sup>28</sup>, полтавського гончарського 1745–1790 рр.<sup>29</sup> та різницького 1719–1834 рр.<sup>30</sup> цехів, де вона була значно лаконічнішою й часто мала характер випадкових записів.

Інша група джерел, що має важливе значення в контексті нашої роботи, – статистичні описи намісництва кінця XVIII ст., котрі вперше подають узагальнену картину урбаністичного розвитку регіону, демографії, соціотопографії, розвитку ремесла й торгівлі, продовольчої ситуації й побуту. Київ та його периферія опинилися в центрі кількох таких описів, укладених із 1774 по 1788 рр.

Мемуарна література й подорожні щоденники також не обійшли увагою Києва, щоправда, більше місця їх автори відводили описам давньоруських старожитностей і монастирів «другого Єрусалиму», аніж побуту його мешканців. Міське повсякдення видавалося сучасникам цілком звичайним і пересічним, тож його описи надзвичайно скупі, а часом і недоброчливі.

Зрештою, важливе місце для нас матимуть також викопні матеріали київських археологічних експедицій, котрі в останні десятиліття істотно розширили наші знання з соціотопографії й планувальної структури міста загалом та Подолу зокрема, його житлової забудови, господарства й матеріальної культури міщан.

### III. Міське господарство й продовольча ситуація

Попри масштабні геополітичні зміни, що відбулися протягом другої половини XVII – початку XVIII ст., Київ продовжував залишатися одним із найбільших центрів транзитної та локальної торгівлі регіону, що зв'язував ринки Речі Посполитої, Кримського ханства, Османської імперії та Російської держави<sup>31</sup>. Значною мірою це зумовлює той факт, що чимало довізних продуктів, як-от прянощі, цукор, чай, вина, риба, алкогольні напої, екзотичні сушені й свіжі фрукти й т. ін., постійно продавалися на міських ярмарках, а за умов зниження цін деякі з них протягом XVIII ст. ставали доступнішими для міщан. У контексті нашого дослідження важливе значення має той факт, що в цей час з усіх частин міста лише Поділ мав власні ярмарки й базари. Щорічно тут відбувалися три великі ярмарки: «Зборний», що розпочинався на другому тижні великого посту, «Миколаївський», що тривав від 9 травня, та «Успенський», що розпочинався 15 серпня; кожен із них тривав не менше тижня<sup>32</sup>. Звичайна базарна торгівля («ординарные торги») відбувалася цілорічно в понеділок, середу й п'ятницю. Один із перших описів Київського намісництва відзначав, що за відсутності в місті купців із великими капіталами більшість міщан «кормятся промыслом, продажею съестных припасов, а другие – ремеслом и черною работою». Для середньозаможного споживача закордонна торгівля давала передусім вина (кримські, волоські й угорські), бакалію, сіль «польськую ступочную и волоскую каменную и крымскую соль, называемую бузув»<sup>33</sup>. Решта непродовольчих товарів проходила Київ транзитом, спрямовуючись у решту Гетьманщини та Російської імперії. Натомість для вибагливіших смаків церковної та світської еліти київські ринки з їх скромним асортиментом імпортих смаколиків залишали бажати кращого. У 1774 р. академік Іоганн Гільденштедт зазначав, що «торговля в Киеве весьма незначительна, в обширных размерах не торгуют ничем. В немногих мелочных лавках продают пряности посредственного достоинства, галантерейные товары и обыкновенную домашнюю утварь»<sup>34</sup>. Цей критичний відгук, щоправда, не повинен вводити нас в оману: зверхнє ставлення столичного сноба впливає із порівняння петербурзької торгівлі, що жила набагато потужнішими потоками трансконтинентального імпорту, зі значно скромнішою за масштабами й асортиментом, але від того не менш самодостатньою київською. Важливо також пам'ятати про те, що прошарок споживачів імпортного люкису із розвиненими смаками і потребами був доволі тонким і замкненим, обмежувався верхівкою духовенства, російського офіцера і міським

<sup>31</sup> Дубровський, В. (1931). До питання про міжнародну торгівлю України в першій чверті XVIII ст. *Записки історично-філологічного відділу ВУАН*, (26), 386-387.

<sup>32</sup> *Описи Київського намісництва 70 – 80-х років XVIII ст.: Описово-статистичні джерела* (1989) (с. 20). Київ, СРСР: Наукова думка.

<sup>33</sup> Там само, с. 21.

<sup>34</sup> Синицкий, Л. (1893). Путешествие в Малороссию академика Гильденштедта и кн. И. М. Долгорукого. *Киевская старина*, (2), 285.

патриціатом, а отже й не міг створити значного і стабільного попиту на імпорتنі делікатеси, прянощі й трунки.

Урізноманітненню асортименту імпорتنих товарів, а також збільшенню потоку продовольства сприяла й зміна адміністративного статусу міста, котрий з прикордонного форпосту й центру Київської митрополії перетворився у вересні 1781 р. на столицю Київського намісництва. Подібного роду зміни завжди сприяли економічному пожвавленню, котре невдовзі було підкріплене наслідками другого поділу Речі Посполитої, що відсунув кордон далеко на захід, перетворивши Київ на чільний центр торгівлі всього «Південно-Західного краю» Російської імперії. Уречевленим виявом нового бізнес-клімату стала стрімка польсько-єврейська колонізація міста й перенесення до нього в 1798 р. контрактного ярмарку з Дубна, який швидко перетворився на славнозвісний Київський контрактний ярмарок, що діяв до 20-х років ХХ ст.

В умовах численних змін торговельної кон'юнктури стабільно важливу роль у харчуванні міщан мало підсобне господарство. Київ, як і більшість міст Гетьманщини, був містом з великою аграрною периферією, котра щедро постачала його населення зерновими, м'ясом, річковою й ставковою рибою та городиною. Хоч би якими за розмірами були подвір'я киян, облаштування на них городів і фруктових садів, відгодівля дрібної домашньої худоби і птиці здавна були звичайною практикою. У другій половині ХVІІІ ст. у відомстві магістрату перебували орні землі в урочищах Пріорка, Берковці, Стрільники і Хлопачів, а також ділянки на форштадтах Києво-Печерської і Старокиївської фортець, «на которой [земле] сеют обыватели рожь, просо, овес, ячмень и гречку. Плод приносит в лучшее время в трое и четверо»<sup>35</sup>. Той самий опис, даючи загальну характеристику продовольчої ситуації в Києві, зауважував: «жители сего города получают нужное для пропитания своего большею частью из Польши и из заднепрских окрестных неподалеку состоящих мест. В огородах же своих, кои по тесноте селений редко у кого и есть, посеваются семена – свекла, капуста, репа, морковь, постернак, огурцы, пшеничка, бобы разнаго сорту, горох, дыни, арбузы, тыквы разных родов, петрушка, земляные яблоки и прочее сим подобное»<sup>36</sup>.

Павло Алеппський, захоплено описуючи Київ середини ХVІІІ ст., відзначав, що всі міські пагорби вкриті пишними сливовими й горіховими галями. «При каждом доме, как при дворах, – зазначав архідиякон, – имеется большой сад, где есть все плодовые деревья, какие только у них растут ... есть также большие ореховые деревья; очень много в этих садах виноградных лоз...»<sup>37</sup>. На противагу цьому захопленому відгуку, академік Гільденштедт більш ніж через сто років залишить інший, більш критичний: «Фруктовые сады можно найти почти при каждом доме в Киеве. В самом городе они малы, в предместьях же и при монастырях – обширны. В них не заметно ни порядка, ни стремления к красоте, не заботятся даже о надлежащем подрезывании деревьев»<sup>38</sup>. Настільки нищівна характеристика стану садівництва – результат перфекціоністського погляду німецького вченого, що оприяв-

<sup>35</sup> *Описи Київського намісництва...* (1989), с. 22.

<sup>36</sup> Там само, с. 50.

<sup>37</sup> Путешествие Антиохийского патриарха Макария в Украину в середине ХVІІІ века, описанное его сыном архидиаконом Павлом Алеппским (1997). Пер. с арабского Г. Муркоса (сс. 100, 133). Киев.

<sup>38</sup> Синицкий, Л. (1893). Вказ. праця, с. 277.

Шелковніков. План Києва з 1700 по 1800 рр.,  
1868 р.



нює властивий просвітництву потяг до раціонального й методичного використання природних благ. Показово, що далі в тексті йде опис казенних садів при царському палаці та резиденції губернатора з правильним плануванням і доглядом, витриманий у цілком схвальній манері. До того ж автор гудить киян за нерозважливість, котрі замість ретельнішої організації шовковичних плантацій, що могли б давати щорічно до 40 пудів шовку, вирощують кислий і мало придатний для виноробства виноград<sup>39</sup>. Опис Київського намісництва 1775 р., доповнюючи панораму київського садівництва, уточнює, що «имеются по садам яблоки, груши, сливы, вишни, черешни, марели, брусквины<sup>40</sup>, греческие орехи, виноград, шелковицы, дерен, агрус, красная и черная смородина, малина»<sup>41</sup>.

Археологічні дослідження й плани міста рубежу XVII–XVIII ст. засвідчують, що мешканці Подолу мали численні городи, які розпочиналися за Воскресенською (Бидлогінною) брамою на протилежному березі Глибочицького джерела. Їхніми власниками були переважно урядовці магістрату, купці, ремісники й священики, а в XVIII ст. тут постали повноцінні садиби й винокурні<sup>42</sup>.

<sup>39</sup> Там само, сс. 277–278.

<sup>40</sup> персики.

<sup>41</sup> Описи Київського намісництва... (1989), с. 50.

<sup>42</sup> Попельницька, О. (2003). *Історична топографія київського Подолу XVII – XIX ст.* (с. 37). Київ, Україна: Стилос.

На жаль, за браком джерел, точно сказати, які саме можливості й розміри мали домогосподарства цеховиків, ми не можемо, але точно відомо, що різницький цех володів двома подвір'ями із цеховими будинками, на яких росли вишневі й сливові дерева, та, імовірно, були облаштовані городи. Згаданий вище Гільденштедт відзначає, що «на Подоле до 300 домов, возле каждого фруктовый сад и обширный двор»<sup>43</sup>.

Звичною практикою було й утримання домашньої худоби – на подвір'ї й іноді на випасах у приміських урочищах. В описі Київського намісництва 1775 р. зазначено, що «во всех трех киевских городах обыватели содержат лошади, волы, коровы, овцы и козы в небольшом количестве»<sup>44</sup>. Одна з головних подільських вулиць мала назву Бидлогону, закінчуючись однойменною брамою (ще одна назва – Воскресенська), через яку міську худобу виганяли на випас<sup>45</sup>. Матеріали археологічних розкопок, щоправда з іншої частини міста – Печерська, підтверджують ці дані. Археозоологічні рештки тварин, виявлені в розкопках 2016 р., належать свійському бику, вівці та свині<sup>46</sup>.

Одними із найважливіших промислів, котрі впливали на структуру харчування, було винокуріння та шинкування. В останній чверті XVIII ст. лише магістратських шинків у місті нараховувалося 19, в тому числі один кам'яний<sup>47</sup>. Виробництво алкоголю стимулювалося, щоправда, не лише внутрішнім споживанням, а й торговельною кон'юнктурою. Ще з другої половини XVII ст. Київ став важливим перевалочним центром у торгівлі горілкою, орієнтованою на московський ринок. За даними російських істориків, київський «кружечный двор», що від імені царської казни видав державними закупками алкоголю на теренах Гетьманщини, від середини 1660-х років купував на місцевих ярмарках у кілька разів більше «хлебного вина» (горілки), аніж аналогічні двори у великоросійських містах<sup>48</sup>. Низька собівартість і доволі висока якість української горілки («ведро», себто бл. 13,5–14 л, коштувало на той час від 30 до 40 коп) робили її вигідним товаром для перепродажу московськими купцями, офіцерами й ратними людьми московських гарнізонів. За дуже приблизними припущеннями, прибуток від різниці в цінах міг становити від 20 до 60%. Не дивно, що наприкінці століття деякі «кружечные двory» південноросійських міст, наприклад курський, майже повністю перейшли на торгівлю імпортованим з України «хлебным вином»<sup>49</sup>.

#### IV. Цехова спільнота: риси організації, ідентичності та обрядовості

Різницький цех був спільнотою ремісників, котра забезпечувала городян і міські торжища м'ясом та іншими продуктами тваринництва<sup>50</sup>. Важко сказати, чи мав цех у Києві абсолютну монополію на забій, розбір худоби й торгівлю м'ясом та шкурами, оскільки сам феномен монополій у міській економіці Гетьманщини видається явищем доволі відносним. Заборони на роботу й штрафи «партачів», що перебували поза цеховою організацією, зустрічаємо навіть у XIX ст., однак дотримання монопо-

<sup>43</sup> Синицкий, Л. (1893). Вказ. праця, с. 281.

<sup>44</sup> Описи Київського намісництва... (1989), с. 22.

<sup>45</sup> Попельницька, О. (2003). Вказ. праця, с. 32.

<sup>46</sup> Тараненко, С., Горбаненко, С., Ковальчук, О., Горобець, Л., Сергеева, М. і Пучков, П. (2017). Комплексні біоархеологічні дослідження матеріалів з розкопок на території Києво-Печерського заповідника у 2016 р. *Місто: історія, культура, суспільство. Е-журнал урбаністичних студій*, (1), 33-34.

<sup>47</sup> Описи Київського намісництва... (1989), с. 49.

<sup>48</sup> Раздорський, О. (2003). Книги київського «кружечного двора» 1665/66 та 1669 рр. *Київська старовина*, (6), 127-132.

<sup>49</sup> Там само, с. 131.

<sup>50</sup> Про різницький цех в Києві кінця XVIII ст. див.: Лазаревська, К. (1926). Київські цехи в другій половині XVIII та на початку XIX віку. У М. Грушевський *Київ та його околиця в історії і пам'ятках* (сс. 292-295). Київ, СРСР: Державне видавництво України.

<sup>51</sup> Нетудихаткін, І. (2018). *Старожитня кухня київських митрополитів (меню, рецепти та протокол трапези XVII – XVIII ст.)* (сс. 74-75). Київ, Україна: Видавництво “Горобець”.

<sup>52</sup> Лазаревська, К. (1926). Вказ. праця, сс. 292-293. Тут категорично не можна погодитися з думкою Катерини Лазаревської з приводу того, що різницьке ремесло, у порівнянні з іншими, не потребувало спеціальної кваліфікації (“який справжній господар не вмів цього зробити?”, писала дослідниця), а сам цех був швидше об’єднанням торгівців, аніж майстрів. Насправді, різницька справа вимагала неабияких знань, навичок і досвіду роботи, адже худобу не лише забивали, але й освіжували, патрали й обвалювали. В селах, це ремесло і понині вважається “наукою”, до якої здатен не кожен господар.

<sup>53</sup> Заборони на забій худоби в Києві у 1752 та 1760 рр.: Андриевский, А. (1885). *Исторические материалы из архива киевского губернского правления*. Вып.8 (сс. 150-152). Киев, Российская империя: Тип. губернского правления.

<sup>54</sup> Окрім Києва маємо також схожу ситуацію в Полтаві, де помешкання різницької спільноти навіть дали назву цілому району міста – Різницькій горі (Коваленко, О. (2010). Ремісничі цехи м. Полтави XVIII ст. *Краєзнавство*, (1-2), 133).

<sup>55</sup> Лазаревська, К. (1926). Вказ. праця, с.293.

<sup>56</sup> Зіновіїв, К. (1971). *Вірші. Приповісті посполиті* (с. 141). Київ, СРСР: Наукова думка.

<sup>57</sup> Коваленко, О. (2017). Ремісники Гетьманщини на сторінках Рум’янцевського опису. *Нові дослідження пам’яток доби козацтва в Україні*, (26), 63-67.

лії навряд чи було таким суворим. Очевидно, що під неї явно не підпадали господарства київських монастирів і митрополита. Економії митрополичого дому, зокрема, мали власні винокурні, броварні, шинкові двори, ремісничі цехи й, зокрема, рибацькі артілі, окремі від міського рибацького цеху<sup>51</sup>.

Проте очевидно, що дрібнооптова й оптова торгівля м’ясом явно не могла обійтися без участі професійних різників, на що опосередковано вказує наявність належної їм розвиненої інфраструктури – скотобоєнь і м’ясних крамниць. Не варто забувати, що впорядкування різницького ремесла мало важливе значення для всієї міської інфраструктури й екології: цех стежив за дотриманням санітарних правил під час забою худоби й торгівлі м’ясом. Різницька справа, попри свою важливість для міського господарства загалом, сприймалася як не зовсім «добра», водночас покладала на її виконавців певні правила й заборони, як-от розбір померлих тварин, доторкання «нечистот» тощо<sup>52</sup>. Чищення й догляд боєнь і крамниць йшли рука в руку із контролем за здоров’ям худоби, якістю проданої свіжини, регулюванням кількості забитої худоби (аби не було затоварювання ринків надлишковим м’ясом), що в умовах загалом посередньої гігієни було критично важливим для домодерних міст, які часто страждали від епідемій і пошесті<sup>53</sup>. Значною мірою саме міркування гігієни й певна заборонність у ставленні до різників були однією з причин того, що зазвичай у межах міста вони селилися компактно, утворюючи відособлену колонію<sup>54</sup>.

Тим важливішою ставала роль цеху під час великих ярмарків, напередодні яких до міста зганялася велика кількість худоби з приміських господарств, сіл, хуторів і економій право- та лівобережної Київщини. Можливо, подільські різники мали замовлення й від інших частин міста – Печерської й Старокиївської, де квартирували російські гарнізонні частини<sup>55</sup>.

Так чи інакше, але поряд із рибалками й пекарями, різницьке братство відігравало важливу роль у господарстві й забезпеченні містян продовольством. Жартівливо обігруючи специфіку їхньої професії, відомий віршописець початку XVIII ст. Климентій Зіновіїв зауважував<sup>56</sup>:

Теды слушне б рыбалкамъ в товариствы жити

З резниками: хоч навет и в цеху ихъ быти.

Щоправда, з погляду автора, рибалки таки заслуговують на більшу повагу, бо «сам Бог з рыбалок апостолы вчинив» і до того ж, з огляду на пости

Прето рыб християном треба болшеи завше:

Неже мяса: бо его вжывают не завше.

Членами цехової корпорації вважалися насамперед майстри («братчики»), котрі на зборах («сходках») обирали з-поміж себе голову – цехмістра, цехового старшину, а також ключника або економа, котрий відав цеховою бухгалтерією й господарством<sup>57</sup>. Окрім майстрів, до цеху належали також підмайстри («молодші брати») й учні («молодики»), котрі перебували «в научении» в котрогось зі старшого й досвідченішого майстра, з часом «визволяючись» з учнівства, набували статусу

Засідання лавників. Малюнок XVII ст.

<sup>58</sup> Коваленко, О. (2018). “З усякого ремесла бурлацтво”: учні та підмайстри в Гетьманщині XVIII ст. *Історична пам'ять*, 1(38), 37-42.

<sup>59</sup> Иконников, В. (1904). *Киев в 1654-1855 годах. Исторический очерк* (с. 24). Киев, Российская империя: Тип. имп. ун-та св. Владимира..

<sup>60</sup> Реестры, представленные из магистрата и из кафедрального монастыря, о бывших у присяги на верность службы 1762 г. (1885).

У Андриевский, А. (1885). Вказ. праця, с.171.

<sup>61</sup> Ця практика була характерна й для записів ревізій, див. на прикладі ремісників Полтавського полку: Коваленко, О. (2018). *Гончарство Полтави XVIII ст.* (сс. 127-133, 150-159). Опішне, Україна: Українське народознавство; Коваленко, О. (2012). Цехи Полтавського полку першої чверті XVIII ст. *Нові дослідження пам'яток доби козацтва в Україні*, (21, II), 27-36.

<sup>62</sup> Андриевский, А. (1891). Вказ. праця, с. 130; Иконников, В. (1904). Вказ. праця, с. 41.

<sup>63</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр. 242, арк. 1 зв. і passim.

<sup>64</sup> Там само, спр. 242, арк. 100-101.

<sup>65</sup> Див. характерні приклади: Лазаревська, К. (1925). Вказ. праця, сс. 29-30

<sup>66</sup> Крачківський, М. (1927). Вказ. праця, сс. 280-281. Книга глухівського різницького цеху за 172 роки (1727-1900) фіксує 158 прізвищ (Лазаревська, К. (1925). Вказ. праця, с. 33).

<sup>67</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр. 244, арк. 3 і passim.



Засідання лавників. Малюнок XVII ст.

він більшою мірою нагадував не стільки реєстр, скільки серію записів про сплату вступних сум і відбування повинностей<sup>63</sup>; окремо велися поминальні реєстри померлих цехмістрів і братчиків<sup>64</sup>. До того ж невідомо, чи всі вписані належали до категорії міщан, у зв'язку із поширенням у XVIII ст. практики вступу до цехів козаків і посполитих<sup>66</sup>. Тож вести обрахунки за такими даними вкрай складно й непевно. Скажімо, реєстрова книга київського різницького цеху, розпочата 1779 р. й ведена приблизно до 1788 р., сумарно обліковує 180 старшин, братчиків та учнів<sup>66</sup>. При цьому записи прізвищ не датовані конкретним роком і більшість із них закреслені, що може означати смерть або вихід братчика, а щодо старшин – завершення урядницької каденції<sup>67</sup>. Отже, встановити, якою була чисельність цехової братії в кожен окремий рік, практично неможливо.

майстра<sup>58</sup>. У досліджуваний нами період чисельність цеховиків, вочевидь, змінювалася, але через специфіку статистичних джерел визначити динаміку цих змін практично неможливо. Наприклад, у присяжних списках 1742 р. у різницькому цеху фігурувало 140 осіб<sup>59</sup>, в аналогічному реєстрі з січня 1762 р. за різницьким цехом записано 124 особи (в це число не входили ремісничі учні й «служителі», яких загалом на Подолі було 248)<sup>60</sup>. Утім упевнено твердити, що ця кількість відображає чисельність саме братчиків, не випадає, адже до присяжних списків могли вноситися також діти, «свойственники», вдови й прислуга<sup>61</sup>.

У реєстрах київського міщанського корпусу, укладених 1790 р. від різницького цеху, значилося 84 особи<sup>62</sup>. Оскільки членство в магістратській гвардії було зарезервоване лише для цехових старшин і майстрів, очевидно, саме ця цифра відображає реальну чисельність різницького братства.

Реєстри цехів, судячи з усього, укладалися у вигляді окремих документів нерегулярно, можливо, на вимогу магістрату або міської думи. Власне реєстрові цехові книги існували й велися не в усіх братствах. Аналіз їхнього формуляру свідчить, що

<sup>68</sup> Про типологію і практику цехових ритуалів в містах Гетьманщини див.: Балушок, В. (1993). *Світ середньовіччя в обрядовості українських цехових ремісників* (сс. 24-63). Київ, Україна: Наукова думка; Кисіль, І. (2007). Добровинна діяльність ремісничих цехів Північного Лівобережжя у другій половині XVII – XVIII століттях. У *Скарбниця української культури: Зб. наук. пр.* Вип. 8 (сс. 99-101). Чернігів, Україна: [б.в.]; Лазаревська, К. (1925). Вказ. праця, сс. 30-31.

<sup>69</sup> Харитонович, Д. (1999). Ремесло, цехи, миф. У *Город в средневековой цивилизации Западной Европы. Т.2: Жизнь города и деятельность горожан* (с. 119). Москва, Россия: Наука.

<sup>70</sup> Сванидзе, А. (1999). Наемный труд и трудовая этика в ремесленных цехах Швеции: уставные принципы. У *Город в средневековой цивилизации Западной Европы. Т.2: Жизнь города и деятельность горожан* (сс. 174-175). Москва, Россия: Наука; Йордан, Б. (1999). “Когда братья пьют вместе...”. Положения о цеховых праздниках в средневековых уставах датских ремесленников. Там само, сс.177-196.

<sup>71</sup> Берк, П. (2001). *Популярна культура в ранньомодерній Європі* (с. 38). Київ, Україна: УЦКД.

<sup>72</sup> *Словник української мови XVI – першої половини XVII ст.* (2008). Вип.14 (с. 38). Львів, Україна: Інститут українознавства ім. І. Крип'якевича НАН України; Балушок, В. (1993). Вказ. праця, с. 61.

<sup>73</sup> Там само, с. 59.

<sup>74</sup> Россер, Дж. (1999). Ремесленные союзы: труд и этика У *Город в средневековой цивилизации Западной Европы Т.2: Жизнь города и деятельность горожан* (с. 145). Москва, Россия: Наука

Триб життя цехової корпорації – як трудовий, так і позаробочий – був доволі ритуалізованим. Публічна сфера життя супроводжувалася численними діями – починаючи від виборів старшин, похоронів померлих братчиків, «визволення» учнів і ревізії цехової каси, закінчуючи відзначенням більших та менших церковних і храмових свят, міських урочистостей тощо<sup>68</sup>. Освячені столітніми традиціями, ці ритуали й практики утворювали своєрідний цикл публічних заходів, котрі відіграли надзвичайно важливу символічну й комунікативну роль. З одного боку, вони були внутрішнім регулятором стосунків цехової спільноти, сплачуючи й інтегруючи її членів, підтримуючи корпоративний дух, наглядаючи над станом моралі й побожності. З іншого ж, вони виділяли цех з-поміж інших професійних спільнот міста і, зрештою, від інших категорій міщан.

Фактично цех був формою самоорганізації ремісників, що контролювала й регулювала не стільки виробництво, скільки норми співжиття його членів. Цікаво, що слово «цех», з нім. «Zechе» – учта, вказує на спільну трапезу, як дуже важливий інститут цієї самоврядної спільноти, в якому втілювалася не лише комунікативна функція, а й ієрархія, контроль, влада<sup>69</sup>. Не дивно, що в регіонах, де міське ремесло швидко розвивалося й ставало важливим сегментом економіки, практика цехової організації стає суворо регламентованою в усіх своїх ділянках – в тому числі й «застільній». Цехові статuti, а подекуди й спеціальні правила, розлого описували коло учасників трапез, їх церемонію, склад страв, обсяги грошових внесків, етикет і правила поведінки, включно із штрафами й покараннями за їх порушення<sup>70</sup>.

На жаль, зараз ми ще досить далекі від виразного розуміння ремісничої субкультури, або, точніше сказати, субкультур, які мали між собою істотні відмінності, спричинені технічною специфікою й суспільним сприйняттям світу ремесел і професій. Пітер Берк цілком справедливо наголосив на існуванні «культури ремісників, у множині... [коли] кожен фах мав власну (суб-)культуру – в сенсі сукупності фахових навичок та знань, що передавалися з покоління в покоління»<sup>71</sup>.

У джерелах XVII–XVIII ст. заходи, що супроводжували церковні й цехові свята, включно із застіллями, називалися «канунами». Етимологія терміна не зовсім зрозуміла, але в усіх її варіантах, наявних у мовознавчих та етнографічних дослідженнях, вона пов'язується із вшануванням пам'яті предків (звідси походять назви поминальних страв – «канунчики», а також включення медового сита й колива до асортименту бенкетів)<sup>72</sup>. Канун, незалежно від характеру свята, включав кілька неодмінних ритуалів, що, на думку антропологів, були поширеними практично в усіх містах пізньосередньовічної та ранньомодерної України: сичення меду й варіння пива, виготовлення воскових свічок, «складку» – закупівлю продуктів для бенкету й святкових підношень-«поклонів»<sup>73</sup>. На думку медієвістів, щорічні братські трапези (*pastum*) генетично були пов'язані із церковними братствами, котрі в деяких регіонах з часом трансформувалися в ремісничі цехи та гільдії<sup>74</sup>. Обов'язок участі в них,

<sup>75</sup> Йордан, Б. (1999). Вказ. праця, с. 182.

<sup>76</sup> Сванидзе, А. (1999). Вказ. праця, с. 173.

<sup>77</sup> Лазаревська, К. (1925). Вказ. праця, с. 281.

таким чином, трактувався як вшанування свята, встановленого Богом, і, відповідно, був проявом не лише соціального послуху, а й християнської побожності<sup>75</sup>.

Відвідування спільних трапез було обов'язком члена цехового братства, за дотриманням якого цех стежив дуже ретельно, караючи ослушників штрафами. Щоправда, це стосувалося радше західноєвропейської практики, де цехова структура була більш ієрархізованою й часто ставала інструментом для фінансових зловживань та економічної експлуатації менш заможних ремісників<sup>76</sup>. Натомість в українських реаліях, де фінансова участь у трапезах і бенкетах для більшості цеховиків, судячи з усього, не була обтяжливою, участь у них була додатковим приводом для демонстрації свого статусу й навіть хизування.

Основною хронологічною шкалою, котрою вимірювався рік, була низка церковних свят:

Різдво Христове – 25 грудня

Богоявлення Господнє (Водохреща, Йордан) – 6 січня

Воскресіння Христове (припадають на неділю в проміжку від 22 березня до 25 квітня)

Св.Трійці – 50-й день, неділю, після Великодня

Зішестя Св. Духа – наступний день після Св. Трійці

Св. Петра і Павла – 29 червня

Свято Чесних древ Животворчого Хреста Господнього (Маковія) і празник святих семи мучеників Маккавеїв, їхнього учителя Єлеазара та їхньої матері Соломонії – 1 серпня

Преображення Господнє – 6 серпня

Успіння Пресвятої Богородиці – 15 серпня

Св. Миколи Чудотворця – 6 грудня

Зокрема, свята Св. Петра і Павла та Св. Миколая належали до храмових свят Петропавлівського монастиря й парафії Св. Миколи Притиска на Подолі, донатором яких був різницький цех. Свята Водохреща й Маковія («маккавейські свята») мали статус магістратських, і до участі в них були зобов'язані всі ремісничі цехи<sup>77</sup>. Зауважимо, однак, що попри існування ще й світських урочистостей, приводи для яких у Києві кінця XVIII ст. були найрізноманітнішими (освячення «присутственных» установ, приїзд августійших осіб тощо), міщанські спільноти у приватному побуті ці події не відзначали.

Кануни влаштовувалися також при започаткуванні постів:

Пилипового посту («пущення» Пилипового посту) – від 15 листопада до Різдва

Великого посту – від понеділка першого тижня посту до суботи на Страстному тижні (обмеження на м'ясо починалися ще на тиждень раніше, у останню седмицю перед початком Великого посту – Сироїд)

Петрового посту – за тиждень після Св. Трійці й до Св. Петра і Павла

Міщанин, копія малюнку Т.Калинського,  
кінець XVIII ст.



<sup>78</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр. 246, арк. 12.

<sup>79</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр. 243, арк. 25, 41, 56 зв.;  
спр. 249 а, арк. 6 – 6 зв.

<sup>80</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр. 249 а, арк. 6 – 6 зв.

<sup>81</sup> 1774 р. – 21 руб, 21 коп. (НБУВ.ІР, ф. І,  
спр. 246, арк. 21-22 зв.).

<sup>82</sup> Масляні сходки 1761-1762, 1767, 1774 рр.  
(НБУВ.ІР, ф. І, спр. 243, арк. 2, 5; спр. 246,  
арк. 22 зв.); петровські сходки 1773 та 1775 рр.  
(НБУВ.ІР, ф. І, спр. 246, арк. 16 зв. – 17, 34);  
спасівські сходки 1773 та 1775 рр. (Там само,  
ф. І, спр. 246, арк. 18, 35); пилипівська сходка  
1773 та 1775 рр. (Там само, ф. І, спр. 246, арк.  
19 – 19 зв., 36 – 36 зв.).

<sup>83</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр. 246, арк. 23.

<sup>84</sup> Пор.: НБУВ.ІР, ф. І, спр. 257, арк. 1, 5 зв.

<sup>85</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр. 243, арк. 5.

<sup>86</sup> Там само, спр. 243, арк. 2.

<sup>87</sup> Там само, спр. 257, арк. 5 зв.

<sup>88</sup> Там само, спр. 257, арк. 1.

Учти також супроводжували всеїдні тижні: запусну неділю перед Великим постом, провідну неділю – після Воскресіння Христового, велику сідмицю після Різдва, Воскресіння й Св. Трійці.

Святкування великих церковних і храмових свят тривало зазвичай не менше двох днів (іорданська та поминальні сходки могли тривати й три дні<sup>78</sup>). Відповідно, тривалість сходок і рівень витрат на них вказують на існування певної ієрархії. До категорії «великих» свят у різницькому й ковальському цехах належали Богоявлення, масляна, петрівська, спасівська й пилипівська сходки, де власне церковне свято збігалося з цеховою традицією виборів старшин, поминань померлих братчиків, відзначенням свята патронального храму тощо<sup>79</sup>. Помітки ключницьких книг свідчать, що найгучнішим застіллям був перший день кануну, для якого готувалися найрізноманітніші страви й трунки. На другий день закуповувалися лише закуски (здоба, ковбаси, риба), горілка, готувалося гаряче пиво й варенуха<sup>80</sup>.

Доволі несподіваною є відсутність різдвяних і великодніх учт – принаймні витратних записів, котрі засвідчували б проведення бенкетувань. Під цими святами фігурують лише записи про купівлю продуктів на «поклони» магістрату й монастирям. Чи є це свідченням того, що цеховики відзначали це свято без сходок, нарізно, наразі важко сказати.

Так само важко точно визначити, чи обсяги витрат на бенкети є опосередкованим свідченням ієрархії важливості свят для ремісничої спільноти. Спостереження за бухгалтерією різницького цеху дають змогу виділити принаймні шість свят, котрі відзначалися пишним столуванням: богоявленська, поминальна, масляна, петровська, спасівська і пилипівська сходки. При цьому найбільші витрати – у 15–22 рублі – супроводжували два перші свята<sup>81</sup>, а решта мали скромніші видатки – від 2 руб 60 коп до 8 руб 70 коп<sup>82</sup>. Сумарно на рік це забирало з цехової каси 48–50 руб, при річному бюджеті 175–220 руб<sup>83</sup>. Показово, що в пропорційних сумах, такий розподіл витрат зберігався і протягом перших років XIX ст.<sup>84</sup>

М'ясопустна учта різницького цеху в 1767 р. коштувала 14 руб 10 коп<sup>85</sup>. Однак докупки продовольства для другого і третього дня канунів обходилися додатково у 3–4 руб<sup>86</sup>. Бюджети харчових витрат мало змінилися й на початку наступного століття: богоявленська сходка 1814 р. київських кушнарів обійшлася їм 17 руб 50 коп.<sup>87</sup> Приблизно стільки ж, 15 руб, коштували поминальні збори<sup>88</sup>.

Найважливішими подіями внутрішнього життя корпорації були, безумовно, вибори цехмістра, старшини й ключника. Зазвичай у київських цехах вони припадали на всеїдний тиждень після Різдва або ж на масляному тижні. Тоді ж відбувалася ревізія цехової «скринки» новообраним ключником,

а опісля святкового бенкету делегація цеху на чолі з новообраними старшинами йшла «на поклон» до магістрату.

Ще одна внутрішньоцехова традиція – підношення «*ральця*» цехмістру, згадки про яку є вкрай уривчастими, через що дослідники зазвичай вважали, що подібного роду виплати цеховики сплачували лише «назовні» (магістратським урядникам). Так, на Великдень 1773 р. різники вітали свого цехмістра грішми, здобними булками та пряником<sup>89</sup>.

Крім того, цех мав низку власне професійних урочистостей: прийом нових членів цеху – «*поєднання братства*» і завершення учнівства – «*визволок*». Ці події відбувалися акордно, не будучи прив'язаними до якихось фіксованих дат і періодів року (це саме стосувалося, ясна річ, і похоронів). Очевидно, вони були менш гучними й ситними від звичайних канунів. Як правило, «*новопристалий*» давав до цехової каси «*столнове*» й купував горілку, як це робили в київському гончарському цеху в 50-х роках XVIII ст.<sup>90</sup> Звичай купувати «водку й закуску по древньому обикновению» з нагоди «приему братии» фіксується в книгах київського кушнірського цеху ще в першій чверті XIX ст.<sup>91</sup> 1753 р. у разі вступу до полтавського різницького цеху тамтешній мешканець Іван Кошовенко сплатив до цехової «скринки» 7 руб. «та напитку бочка пива, в'єдерко оковитой гор'їлки, воску два фунти, ладану фунт»<sup>92</sup>. Цікаво, що в одній з найдавніших цехових книг Лівобережної України, що велася в 1707–1807 рр. в «шапочницком» цеху Глухова, є спеціальний запис правил впису до братства: «Постановлене, хто би м'їл цех єднати, зуполне, повинен положити готових грошей золотихъ пятьдесят столпъ, воску фунтовъ есть, два цебри пива, сто кварть гор'їлки і кварть шесть патоки, Богу и братиї»<sup>93</sup>. Як видно з наведених прикладів, вартість вступу до цеху й, відповідно, отримання соціального авансу вкупі із досить стабільним заробітком часом потребувало великих інвестицій і певного майнового рівня претендента. З іншого боку, досить великі об'єми спиртного, котрі фігурують у документах, вказують на те, що це був не просто символічний «мого-рич», а й спосіб поповнення цехових запасів.

Ще одним приводом для бенкетування було освячення нових будівель – будинків, комор, льоху, – коли цех запрошував архієреїв і священників до своїх обійсть. У 1767 р. під час закладки льоху на одному з цехових дворів київські різники запросили на освячення будови ченців Петропавлівського монастиря та священників Притискомикільської церкви, закупивши для святкового бенкету «булокъ и стиниць за тридцять коп'їекъ, бубликовъ за десять коп'їекъ, кавяру два фунта за двадцять коп'їекъ, балика за тридцять вѣсьмъ коп'їекъ, редки, цибули и оцту за вѣсьмъ коп'їекъ»; до цього ж було прикуплено 5 кварт вина<sup>94</sup>.

У липні 1769 р. київський різницький цех приймав ревізорів магістрату, що проводили «смотръ в цеху ружьямъ, патронамъ и пулямъ в людяхъ». Подібного роду інспекції, очевидно, проводилися

<sup>89</sup> Там само, спр. 246, арк.16.

<sup>90</sup> Там само, спр. 291, арк. 2 зв., 4 зв., 5 *passim* (1757 р.) з книги київського гончарського цеху.

<sup>91</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр. 257, арк. 5 зв. (1815 р.).

<sup>92</sup> Там само, ф. І, спр. 269, арк. 15.

<sup>93</sup> Там само, ф. І, спр. 1801, арк. 3 зв. Цей недатований запис за мовною стилістикою й почерком можна віднести до 10-20-х рр. XVIII ст.

<sup>94</sup> НБУВ.ІР, ф. 1, спр. 243, арк. 40.

не часто, попри те, що всі цехові об'єднання були членами міського ополчення – Київського міщанського корпусу. Членство в ньому набуло характеру почесного обов'язку, втім для більшості ремісників утримання власним коштом мундирного вбрання, амуніції та зброї було доволі обтяжливою та витратною справою. Натомість магістрат намагався ретельно й прискіпливо стежити за явкою міщан на всі міські церемонії в належному міщанській гвардії вигляді. Навчання, огляди й ревізії спорядження траплялися не часто, але були доволі травматичними для ремісників, відриваючи їх від усталеного повсякденного побуту й роботи. Саме тому після чергової такої перевірки на справність різники влаштували невеличку учту, на яку «куплено горѣлки двѣ кварта за 20 коп, булоць и колбаси на 5 коп, пива на 5 коп, итого 30 коп»<sup>95</sup>

<sup>95</sup> Там само, ф. I, спр. 243, арк. 60.

Цікава практика такого собі «пикнікування» існувала в київського ковальського цеху, цехмістри й старшини якого справляли бенкет під час відвідин цехової сіножати. Достеменно розшифрувати привід і символічний зміст цього заходу наразі не є можливим (очевидно, в такий спосіб старшини наглядали за косовицею й заготівлею сіна). Братства, окрім нерухомості на Подолі, часто володіли земельними ділянками в міській периферії – на Пріорці, Плоскому й Оболоні – там розміщувалися солодовні, броварні, винокурні, пасовища для худоби тощо. Очевидно, ковальська сіножать належала саме до таких колективних угідь цеху. «Виїзди» на неї відбувалися з кінця літа й тривали до осені, завершуючись одноденним пікніком, пишноту якого можна оцінити з такого запису: «куплено ситниць 12 по 2 коп, итого 24 коп, булоць за 50 коп, курчат 12 паръ, пару по 7 коп, 84 коп, мяса два пуди за 1 руб, свинного мяса за 24 коп, бубликов за 5 коп, лимонного соку полтора фунти за 22 коп, маслинъ пол фунта 6 коп, цибулі 3 коп, еецъ 8 коп, муки на тисто 10 коп, соли 4 коп, огурцов 6 коп, сахару фунтъ 28 коп, перцю и кменю за 12 коп, кавуновъ семъ по 2 коп, 14 коп, капусты за 8 коп, петрушки за 4 коп, ковбасъ за 16 коп, сметани 10 коп, масла два фунта 12 коп, вина четирѣ кварта за 64 коп, вишнівки два ведра 2 р, водки кварту крѣпкой 26 коп, меду прѣсного двѣ кварта 40 коп, питного меду шест гарцей с половиною гарнецъ по 14 коп, 91 коп, звозчикамъ двоимъ дано 40 коп»<sup>96</sup>. Як бачимо, «виїзд» супроводжувався повноцінним бенкетом, асортимент і вартість страв на якому не поступалася великим канунам (зокрема, за цю учту з цехової каси було витрачено 8 руб 11 коп).

<sup>96</sup> Там само, ф. I, спр. 248, арк. 6. Трохи скромніша учта з поїздкою на сіножать відбулася 5 листопада 1778 р. (Там само, ф. I, спр. 248, арк. 7 зв.).

Не до кінця зрозумілим питанням є склад і чисельність учасників цехових бенкетів. У багатьох регіонах Європи віддавна склалася традиція, коли учти відбувалися лише в колі майстрів і старшин – повноцінних членів братства, а підмайстри, й тим більше учні, на них не допускалися, або допускалися у вигляді персонального винятку; часом об'єднання підмайстрів або учнів підтримували традицію окремих «сходок» і чаркувань, що була виявом соціо професійної солідарності, протестності непривілейованих членів цеху. Схоже, подібні практики мали місце й в українській традиції: 1742 р. в містечку Городні Чернігівського полку при освяченні новозбудованої Троїцької церкви її донатор – цех різників, шевців і калачників – відзначав освячення храму нарізно<sup>97</sup>. Записи цехової

<sup>97</sup> Там само, ф. I, спр. 66777-66790, арк. 13, 24.

М. Сажин. Панорама Подолу. 1840-і рр.



книги про «розход напиту» окремо зафіксували витрати на стіл майстрів і окремо «молодикамъ на обидь». Учнівський стіл, ясна річ, був набагато скромнішим: риба, оселедці, калачі й горілка. Втім ця деталь може поставити перед істориками ремісничих цехів цілком доречне запитання про можливість існування неформальних спільнот підмайстрів та учнів на кшталт західноєвропейських компаньйонажів.

У нашому контексті важливим є те, що практично всі більш-менш значні події в житті цеху або міщанської спільноти в цілому зазвичай супроводжувалися урочистими застіллями і почастунком. Від градації свят прямо залежала щедрість столу й тривалість бенкетування – від кількадечних пишних «обідів», «канунів» і «сходок» до простого «запивання визволку», що нагадувало виставлення звичайного могоричу.

## V. Ремісничі кануни й їхнє меню

Формуляр записів ключницьких книг, часом досить розгорнутий, дає можливість відтворити не лише асортимент продуктів, спецій і напоїв, що купувалися до канунів, але іноді й страви, що з них готували. Звичайно, було б вкрай наївно сподіватися, що ці матеріали здатні представити панорамну картину кулінарної культури міщан. Поза витратами на святкові учти ми практично не маємо уявлення про структуру й вартість їх щоденного харчування. Власне, продуктова бухгалтерія святкових сходок, очевидно, теж залишила поза увагою якусь частину витрат, що черпалися не з цехової каси, а з приватних кишень братчиків. Тож наше дослідження буде спробою принаймні в першому наближенні відтворити меню святкових бенкетів і їх матеріальну вартість. Сподіваємось, що це допоможе бодай ескізно накреслити специфіку міщанської гастрономічної культури, яку можна вважати до певної міри питомо міською, оцінити її відрубність від практик харчування решти суспільних

М. Сажин. Краєвид із Щекавиці. 1840-і рр.



верств. При цьому ми цілком свідомі, що і київська ремісничка спільнота, і стан джерельної бази, який висвітлює її побут, навряд чи можуть бути репрезентативними для всього міського простору Гетьманщини.

Річний цикл ремісничих сходок починався зі свята Богоявлення – воно відзначалося святковою службою, часто в Петропавлівському монастирі, й увечері гучним бенкетом, котрий був чи не найситнішим серед інших. До цього власне церковного свята долучалися календарно суміжні із ним щорічні

вибори старшин і поминальні дні, що припадали на січень і першу половину лютого. Основними стравами на святковому столі були печеня зі свинини, баранини та яловичини, запечені поросята, гуси, кури, борщ і локшина. Свіжа риба, здебільшого великих розмірів (на це опосередковано вказує купівля поштучно), котру, очевидно, варили або смажили, згадується вкрай рідко. На закуску найчастіше подавалися кав'яр, осетровий балик, бринза, солоні огірки, біла здоба – булки, ситниці й бублики. З напоїв стандартно були наявні різні гатунки горілок, вино, питний і прісний мед, а також гаряче пиво, варенуха й чай<sup>98</sup>. Неодмінним атрибутом цих учт було ритуальне коливо, яке готувалося з власне «колива» (очевидно, пшеничної крупи), рису («рижу»), родзинок та іноді слив, котрі розводилися медовим ситом.

На масляну сходку репертуар страв був дещо скромнішим, але з більшою наявністю риби. Окрім севрюги, ікри, свіжої та «просольної» річкової риби подавали також оселедців, яловичу печеню, борщ, білу здобу, горілку, вино, мед і гаряче пиво<sup>99</sup>.

Риба, морська й річкова, і найрізноманітніші страви з неї також були на сходках перед Петровським і Пилипівським постами, до них долучався борщ, ковбаси, хрін, солоні огірки, біла здоба, горілка, мед<sup>100</sup>.

Книги ковальського цеху дають уявлення про асортимент страв, готованих до храмового свята Св. Петра і Павла, котре відзначалося також і різницьким братством. Цього дня на столі були печені поросята, свиняча та яловича печені, борщ, ковбаси, булки, мед, пиво, горілка, вино й варенуха<sup>101</sup>.

<sup>98</sup> Там само, ф. I, спр. 243, арк. 2, 5, 11 зв., 31, 24-25, 56 зв., 73; спр. 246, арк. 10 зв.–12, 21-32, 57, 58 зв., 64-65, 79, 118.

<sup>99</sup> Там само, ф. I, спр. 243, арк. 2, 5, 41, 56-57; спр. 246, арк. 31 зв., 69-71.

<sup>100</sup> Там само, ф. I, спр. 243, арк. 8 зв., 15 зв., 29, 47, 61; спр. 246, арк. 16 зв.

<sup>101</sup> Там само, ф. I, спр. 249, арк. 6 – 6 зв.

Неважко зауважити, що кожен бенкет мав майже стандартний набір страв «ведлуг давнього обычаю», практично не змінюючись від 50-х років XVIII ст., з яких походять перші збережені відомості, й аж до першого десятиліття XIX ст. Отже, й самі страви, що готувалися до канунів, можна вважати репрезентативним набором, властивим заможному столу міських мешканців.

На жаль, за браком прямої інформації можемо лише здогадуватися про рецептуру їх приготування, прийнявши засновок, що вона не відрізнялася від того стандарту барокової кухні, котрий був поширеним на східних теренах річпосполитського культурного простору. Наскільки він був забарвлений регіональною специфікою, а також особливостями міської гастрономії, теж важко судити. Ми свідомо не вдаємося до порівняння структури й характеру харчування київських ремісників із міським населенням різних регіонів Речі Посполитої, хоча генетично вони належать до однієї культурної матриці. У першу чергу, це стосується спільних родових ознак міського харчування: більшого обсягу й різноманіття продуктів і трупків, наявність імпортованих товарів (прянощів, делікатесів, алкоголю, цукру) порівняно із сільською кухнею<sup>102</sup>. З іншого боку, пряме порівняння неминуче потребувало б пошуку однопорядкових у плані економічного й культурного розвитку міст, що на матеріалах домодерної урбаністики зробити майже нереально.

Певним тлом для порівняння може бути сільська кухня Наддніпрянщини, зафіксована в XVII і на початку XVIII ст. іноземними подорожниками, а також етнографічні матеріали, зібрані в першій третині XIX ст. Миколою Маркевичем. Цінність останніх полягає в тому, що на відміну від пізніших етнографічних студій, гастрономічний ряд української кухні був зафіксований у її «старосвітському» варіанті, без тих новацій і змін, котрі принесла товаризація і технологічна інтенсифікація сільського господарства в середині – другій половині XIX ст. (маємо на увазі появу нових культур, як-от картоплі та соняшнику, збільшення питомої ваги свинарства й занепад вівчарства, зміна структури продовольчого імпорту тощо).

Першорядне місце з-поміж них займали м'ясні страви – печені зі свинини, яловичини й баранини. Судячи з великої кількості й частоти закупуваних прянощів, ці страви відповідно до настанов пізньосередньовічної гастрономії щедро приправлялися перцем, кмином і шафраном. Найпростіша технологія готування м'яса й домашньої птиці, як її описує з початку XIX ст. Маркевич, полягала в її попередньому обсмаженні, після чого в сік, що лишався на пательні, додавали олію, борошно, цибулю, потім розводили оцтом і ставили в піч<sup>103</sup>. Увесь цей конвой продуктів постійно згадується у витратних записах, тим більше, що вони використовувалися також і для готування інших страв.

Засмажені туші – баранів і козенят – очевидно, готувалися не часто, маємо лише кілька поодиноких згадок. Натомість мало який великий обід обходився без печених поросят, для фарширування яких купували «сала и круп»<sup>104</sup>. В аналогічний спосіб запікалися й гуси, до яких купували

<sup>102</sup> Схожі риси в структурі харчування середніх і вищих прошарків варшавських міщан для більш раннього періоду див.: Bogucka, M. (1978). *Z badań nad konsumpcją żywnościową mieszczan warszawskich na przełomie XVI i XVII wieku. Kwartalnik historii kultury materialnej, XXV(1)*, 40-41.

<sup>103</sup> Маркевич, Н. А. (Сост.) (1860). *Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссіян* (с. 153). Киев, Российская имперія: Тип. И. и А. Давиденко.

<sup>104</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр. 249, арк.6.

<sup>105</sup> Там само, ф. I, спр. 243, арк. 24-25.

<sup>106</sup> Там само, ф. I, спр. 246, арк. 21.

<sup>107</sup> Там само, арк. 21 зв.; Маркевич, Н. А. (Сост.) (1860). Вказ. праця, с. 164.

<sup>108</sup> *Словник української мови XVI – першої половини XVII ст.* (2008). Вип. 3 (с. 38). Львів, Україна: Інститут українознавства ім. І. Крип'якевича НАН України.

<sup>109</sup> Маркевич, Н. А. (Сост.) (1860). Вказ. праця, с. 150.

<sup>110</sup> НБУВ.ІР, ф. I, спр. 243, арк. 5, 11 зв.

<sup>111</sup> Там само, арк. 31.

<sup>112</sup> Там само, арк. 47.

<sup>113</sup> НБУВ.ІР, ф. I, спр. 246, арк. 47, 63 зв., 69.

<sup>114</sup> Там само, арк. 42 зв.

<sup>115</sup> Там само, арк. 16 зв.

<sup>116</sup> Маркевич, Н. А. (Сост.) (1860). Вказ. праця, с. 169.

<sup>117</sup> Гусачок – збірна назва нутрошків, видобутих з туші свійської худоби (вола, теляти, барана, свині): стравохід, легені, нирки та ін. (Грінченко, Б. (1908). *Словарь української мови: у 4 т.* Т.1 (с. 342). Київ, Російська імперія.

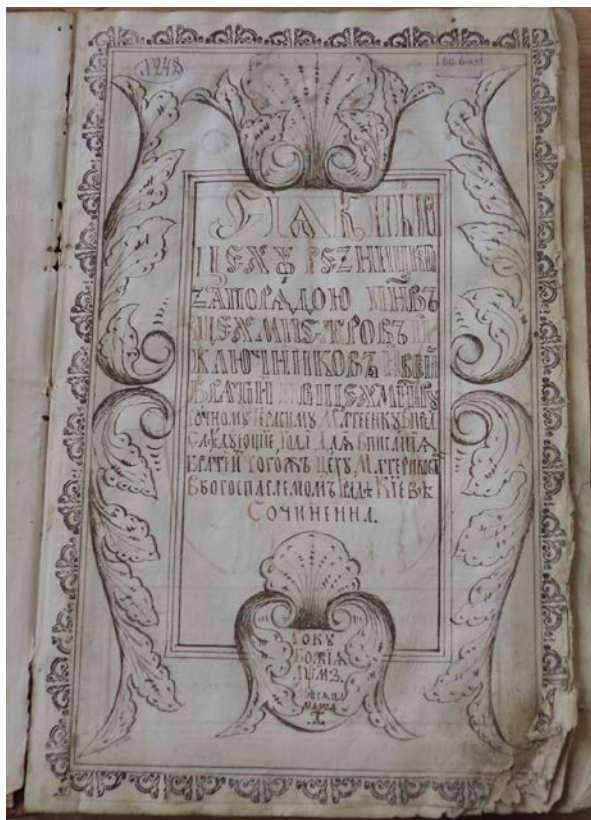
для фарширування яблука<sup>105</sup>. Наявність ще однієї м'ясної страви можна припустити зі згадування в закупках до поминальних сходок «шпундринь»<sup>106</sup>. З певністю важко сказати, яка саме частина туші мала на увазі, але з контекстної присутності в тому ж переліку продуктів борошна, цибулі й бурякового квасу можна припустити, що з них могли готувати добре відомий для наддніпрянської кухні «шпондер» («шпундра») – засмажену із борошном і цибулею свинячу грудинку, тушковану з буряками в буряковому ж квасі<sup>107</sup>.

Цілком традиційною стравою був також борщ – кислий суп, готований на різних інгредієнтах (капусті, буряках і буряковому квасі). Слово «борщ» походить від праслов'янського «бърщь» – назви багаторічної трав'янистої рослини борщівник (лат. *Heracleum* – назва роду рослин), яку додавали в супи й підливи. У давньоукраїнських текстах «борщ», «борьщ» зустрічається вже в середині XVI ст., позначаючи водночас і рослину, і рідку страву (суровець, суп), приготовану на борщівнику<sup>108</sup>.

Микола Маркевич описав приготування наддніпрянського борщу в такий спосіб: «капуста, буряки и мясо вкладываются в горшок, их затолкут хорошим свиным салом и зальют бураковым квасом; когда борщ вскипит, его сольют и потом опять кладут сало с луком, а при подаче кладут сметану. Если же пост, то вместо мяса, сала и сметаны, кладется рыба и конопляное масло с поджареным луком»<sup>109</sup>. Утім перелік продуктів, котрі купувалися «для зготування борщу», в цехових книгах відходить набагато далі від того, чим оперувала селянська традиція<sup>110</sup>. Зокрема, «для заб'їла борщу» додавали сметану та яйця; останні могли відварюватися й натиратися або ж вбиватися у вариво сирими<sup>111</sup>. Борщ затирався виключно пшеничним борошном<sup>112</sup>. Ушляхетненим доповненням, що підкреслювало відрубність міської гастрономії від селянської кухні, було додавання маслин – доволі дорогих імпортованих смаколиків<sup>113</sup>. Борщ був густим і жирним варивом з безліччю добавок, що робило його надзвичайно ситною, але водночас важкою для шлунка стравою.

Сезонною відміною, яка подавалася під час літніх уcht, наприклад на початку петрівського посту, був борщ з «ботвиньею» – зеленню й ботвою городніх рослин, котрий можна порівняти із сучасним зеленим борщем або окрошкою<sup>114</sup>. Так, на приготування борщу з нагоди «петровської сходки» 1773 р. куплено: «На борщ з'їля и цибулі .. сировцу ... на затирку борщу муки ... соли ... уксусу .. олеи»<sup>115</sup>. Як видно з переліку інгредієнтів, це була пісна страва, котра готувалася на «суровці»<sup>116</sup> – заквасі тіста з житніх висівок та конопляній олії, але подібно до бурякового борщу загущувалася борошном і закислювалася оцтом. За традицією, що склалася в етнографічній літературі, цей різновид супів зазвичай називають «холодником», «хлудником», однак, як бачимо в міській кухні, він продовжував іменуватися борщем.

Так само стабільно наявною була локшина, що готувалася виключно з пшеничного борошна, яєць і масла. До набору продуктів «до зготування» іноді додавалася сметана – очевидно, нею страву



Титул книги київського різницького цеху,  
1746-1832 рр.

<sup>118</sup> НБУВ. ІР, ф. І, спр. 246, арк. 21 зв.

<sup>119</sup> *Лохвицька ратушина книга другої половини XVII ст.: збірник актових документів* (1986) (сс. 29, 30, 34, 36). Київ, СРСР: Наукова думка.

приправляли перед подаванням на стіл. Можна припустити наявність на міщанському столі й інших борошняних страв, зокрема вареників і пирогів. Універсальною начинкою для них були нутроші – печінка, нирки, вуха тощо. Так, на один із поминальних бенкетів було придбано «гусачокъ баранячий»<sup>118</sup>, який згаданий у переліку інгредієнтів для начинок<sup>118</sup>.

Звертає на себе увагу також дуже широке використання овочів, частину яких споживали сирими, як елементи гарніру до м'ясних страв і риби (цибуля, хрін), або ж салатів (петрушка, салат, ботвіня). Останні приправлялися олією, оцтом і здобрювалися перцем і сіллю. Доповненням до них були квашені огірки й капуста, котра хоч і не згадується як окремий вид гарніру, але, без сумніву, мала бути в запасах кожного домогосподарства. Загалом ця практика показує зв'язок із невибагливою низовою кухнею, в якій споживання сирих овочів і зелені, на відміну від високої гастрономії (котра вважала їх не досить здоровою їжею), було вимушеною необхідністю, а не виявом нової просвітницької моди XVIII ст., що захоплювалася природними смаками й поживністю сирих овочів і фруктів.

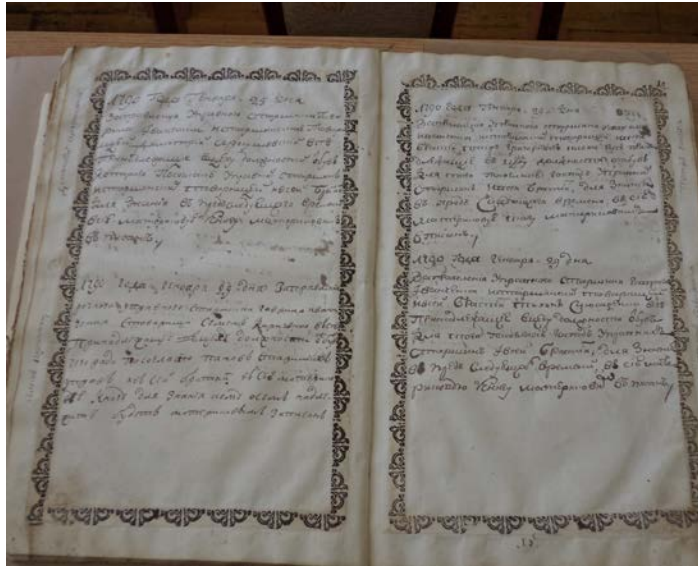
Смакова гама основних страв і закусок свідчить про збереження в міщанській традиції питомо середньовічних букетів – гострого, кисло-солодкого, з переважанням печених, смажених і добре перерварених м'ясних і зернових страв. Ця їжа була досить важкою для шлунка, ситною й, отже, такою, що демонструвала достаток і стабільність її споживачів – будучи так само питомо середньовічною візитівкою соціального статусу.

Ми навмисно не вдаємося до спроб оцінювання ситності цехових учт. Вище вже мовилося, що достеменно невідома ані загальна кількість братчиків, що числилися в цеху у конкретний рік, коли відбувалися бенкети, ані склад самих зібрань. Так, ми не знаємо, чи були там присутні дружини й сини братів, чи допускалися до столу підмайстри й учні. За винятком тих церемоній, коли у дворі правилися богослужіння (наприклад, під час освячення будівель чи на похоронах) і до столу запрошувалися священнослужителі із причтом, ми не маємо прямих вказівок на інших гостей. Виключити їх перебування на канунах не випадає, адже, наприклад, у лохвицькій ратушній книзі є записи судових справ з 1650-х років, що постали з конфліктів під час кануну в ковальському цеху, на який прийшли козаки з дружинами<sup>119</sup>.

## VI. Продукти й напої

**М'ясо.** Різницький цех, витратно-прибуткові книги якого покладено в основу нашого дослідження, вже самою специфікою свого фаху мав безпосередній стосунок до забезпечення мешканців міста м'ясом і продуктами тваринництва, котрі в пізньосередньовічній і ранньомодерній гастрономії були маркерами заможності й достатку. Попри це в переліках м'ясних закупок ми не бачимо якогось

Розворот книги київського різницького цеху,  
1746-1832 рр.



різноманіття, що вирізняли б стіл різників незвичними для регіону м'ясними делікатесами. Асортимент м'яса і птиці був доволі стандартним: яловичина, телятина, баранина, свинина (єдина згадка про купівлю козенятка), а також субпродукти; домашня птиця – гуси, кури, індики й лише одного разу згадані «куропяти».

Надзвичайно цікавими серед іншого є номінативи, котрі вживалися для позначення розбирання туш і їх фрагментів – матеріал, що досі спеціально не аналізувався в дослідженнях з історичної метрології. Ось найбільш поширені з них:

«туша» (бараняча, теляча) – випатране тіло тварини зі знятою шкурою й відо-

кремленою головою. Судячи з усього, як і тепер, у яловичих і баранячих туш відділяли ноги, а в свинячих – ні<sup>120</sup>;

«штука» – очевидно, один із синонімів «туші», точне значення якого, виходячи з лапідарності згадок, з'ясувати важко. Можливо, так називали найбільш м'ясні масиви туші, як-от: шию, стегно та вирізку або ж не обвалювані шматки туш<sup>121</sup>;

«польт», «полт» – половина яловичої чи свинячої туші, розрізана вздовж хребта;

«грудина» – м'ясо з грудної частини яловичої чи свинячої туші<sup>122</sup>;

«поребринна» – частина туші, прилеглої до ребер<sup>123</sup>;

«шпундрина» – свиняча грудинка або лопатка<sup>124</sup>;

«бочокъ» – бараняча, яловича або свиняча грудинка<sup>125</sup>;

«нога», «ножка» – яловиче або бараняче стегно<sup>126</sup>;

«задок» – задня частина яловичої, свинячої або баранячої туші. Під цим терміном також могла фігурувати м'ясна м'якоть задньої частини<sup>127</sup>;

«бедерка» – стегно<sup>128</sup>;

«ізсек» – зовнішня частина середини стегна яловичої туші<sup>129</sup>;

«сало» – сукупна маса тваринного сала, виділена зі свинячої туші<sup>130</sup>.

Із субпродуктів на стіл міщан найчастіше потрапляли «гусачокъ баранячий» (про нього див. вище), «ноги» (ратиці), «лехкие» і «печень», що сукупно іменувалися «потрошки»<sup>131</sup>.

<sup>120</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр.246, арк. 56.

<sup>121</sup> Там само, арк.57.

<sup>122</sup> Там само, арк. 11 зв., 21 зв.

<sup>123</sup> Там само, арк. 21 зв.

<sup>124</sup> Там само, арк. 21. Щодо походження слова, й можливо, назви страви («шпундра»): *Śluszkiewicz, E. (1972). Z polskiego słownictwa technicznego. Poradnik językowy, (4), 217-219.* В німецькій мові, звідки, походить термін, і польській, за посередництвом якої він потрапив до української, значення істотно різняться.

<sup>125</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр. 243, арк.21.

<sup>126</sup> Там само, арк. 52 зв. – 53 зв.

<sup>127</sup> Там само, арк. 17.

<sup>128</sup> Там само, арк. 21.

<sup>129</sup> Там само.

<sup>130</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр. 245, арк.58.

<sup>131</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр. 246. арк.28 зв., 65. Київські ціни й асортимент субпродуктів 1770-х років цілком співпадає з порядком цифр закупок полтавських цеховиків 1750-х років, пор.: НБУВ.ІР, ф. І, спр. 2198, арк. 17 зв.

Таблиця 1

Ціни на м'ясо й субпродукти в Києві середини – другої половини XVIII ст.<sup>132</sup>

| Сорти м'яса                       | Ціна, руб. |
|-----------------------------------|------------|
| Яловичина (фунт $\approx$ 400 гр) | 0,02       |
| Телятина «мясо» (фунт)            | 0,15       |
| «ножка» (штука)                   | 0,1        |
| Баранина «туша» (штука)           | 0,16       |
| «баранець» (штука)                | 0,2–0,4    |
| «задокъ» (штука)                  | 0,18       |
| «нога» (штука)                    | 0,1        |
| Свинина «грудина» (штука)         | 0,74       |
| Поросятко                         | 0,12–0,16  |
| Сало (пуд $\approx$ 15–20 кг)     | 1–1,5      |
| Гуска                             | 0,08–0,14  |
| Індик                             | 0,2        |
| Курка                             | 0,05       |
| Куропатка                         | 0,05       |
| Печінка                           | 0,37       |
| Легені                            | 0,04       |
| Ратиці                            | 0,03       |

<sup>132</sup> Складено за: НБУВ.ІР, ф. І, спр. 243. арк. 16, 56 зв., 73; спр. 245, арк. 58, 104; спр. 246, арк. 11 зв., 28 зв., 41, 52 зв. – 53 зв., 57, 64 зв., 65, 71 зв., 73, 79.

<sup>133</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр. 246, арк. 11 зв.

Ковбаси й шинка продавалися на ринках не на вагу, а поштучно. Їх вартість була доволі високою: для перших – від 8 коп і від 20 коп для других<sup>133</sup>.

Звернімо увагу, що на святковому столі гатунки м'яса мали певну градацію. Домінували яловичина й баранина, котрі були, очевидно, й у повсякденній кухні заможних міщан, але на учтах їх подавали у значно більшій кількості. Ця частина меню, напевне, слугувала супроводом для делікатніших гатунків м'яса молодих тварин – телятини, поросят (є, зокрема, поодинокі згадки про купівлю козеняти), а також домашньої птиці. Своєрідною цікавинкою, що мала підкреслити вишуканість і шляхетність столу, натякаючи на наслідування кулінарних смаків знаті, була дичина – куропатки. Зрештою, на найнижчій сходинці цієї м'ясної піраміди значилися субпродукти, більшість з яких, як от вуха, легені, очевидно, йшли на начинки до пирогів і вареників, ратиці на драглі, й лише печінка могла готуватися як самостійна страва.

Кількість м'яса, спожитого під час учт, часом справді вражає. Так, на поминальній сходці в січні 1778 р. «въ разнихъ мясниковъ разнихъ штукъ взято на обедъ мяса пять пудъ», себто, якщо припустити, що в бенкеті брали участь усі категорії цеховиків, а це близько 40 осіб, включаючи старшин, майстрів та учнів, то на кожного братчика в середньому припадало по 2 кг м'яса, не рахуючи птиці<sup>134</sup>.

**Риба.** Безумовно, до найхарактерніших ознак київської міської кухні слід віднести надзвичайне різноманіття риби. Київ щодо цього вигідно поєднував можливості великого торговельного центру, де акумулювалася торгівля довізними рибними делікатесами, й водночас великих можливостей місцевого риболовецького промислу, котрий експлуатував щедрі іхтіофауну Дніпра. «Рыба дешева и обильна на удивление, всяких сортов и видов, – писав Павло Алеппський, – ибо великая река Днепр, как мы упоминали, находится близ них и по ней ходит много кораблей»<sup>135</sup>. Згідно з описами Київського намісництва 1775–1786 рр. у Дніпрі та довколишніх озерах і ставках «ловится рыба: лещи, щуки, лины, сомы, язы, налимы, окуни, судаки, караси, плотва, вьюны, бобыри, которые походят видом на ерши, вырзубы и белизна, но сих двух родов попадаетея редко, и прочая мелкая рыба и раки. Во время ж разлития весною, а частью и под осень ловятся и осетры»<sup>136</sup>. Іхтіологічні рештки, виявлені під час розкопок на території Печерська у 2016 р. в шарах XVII–XVIII ст., засвідчують, наявність у раціоні мешканців як довізних осетрових, так і риб місцевого вилову – лящів, шук, коропів і окунів<sup>137</sup>.

Показово, що риба – свіжа й солоня – закуповувалася до всіх більш-менш великих цехових учт. У її асортименті переважала велика річкова риба – щука, судак, лящ, пістрюга й дрібна – карась і окунь; рідше трапляються згадки про «вялу» рибу – пістрюгу й чечуг. Імовірно, місцевий вилов лише частково забезпечував рибні ринки міста, тоді як більша його частина припадала на запорозьких рибалок, які промишляли в пониззі Дніпра та гирлах річок чорноморського басейну. Рибний промисел ще від XVI ст. приносив запорозькому Кошу чималі прибутки, із часом розвинувшись у справжню регіональну індустрію, що працювала на ринки одразу кількох сусідніх країн<sup>138</sup>.

<sup>134</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр.246, арк. 57.

<sup>135</sup> Путешествие Антиохийского патриарха Макария ... (1997), с.99. СМ. 37.

<sup>136</sup> *Описи Київського намісництва...* (1989), с. 21.

<sup>137</sup> Тараненко, С., Горбаненко, С., Ковальчук, О., Горобець, Л., Сергеева, М. і Пучков, П. (2017). Вказ. праця, сс. 31-32.

<sup>138</sup> Білівненко, С. (2009). Традиції козацького рибальського промислу на Півдні України. *Наукові праці історичного факультету Запорізького національного університету*, (XXVI), 191-196.

<sup>139</sup> Венков, А. (2013). Рыбная ловля в дельте Дона и казачье-крестьянские противоречия. *Вестник Южного научного центра*, 9 (2), 80-84; Тоценко, Л. (1961). Рыбные промыслы казачьих областей Приазовья в конце XVIII – первой половине XIX века. У *Крестьянство Дона и Приазовья в дореформенный период* (с. 152-156). Ростов-на-Дону, СССР.

<sup>140</sup> Лукьяшко, С. и Кругова, М. (2007). Рыбный промысел и рыболовство на Нижнем Дону и в Восточном Приазовье в древности. В *Эко-системные исследования Азовского, Черного, Каспийского морей и их побережий*. Т. IX (с. 160–164). Апатиты, Россия: Изд. КНЦ РАН.

<sup>141</sup> Гильденштедт, И. (1879). Дневник путешествия в Южную Россию академика Санкт-Петербургской Академии наук Гильденштедта в 1773-1774 гг. *Записки Одесского общества истории и древностей российских*, (11), 192.

Очевидно, частина риби, окрім пониззя Дніпра, також надходила з іншого риболовного регіону – Приазов'я та Дону. Подібно до запорожців, донські козаки також віддавна славилися як справні рибалки й торговці<sup>139</sup>. Місцева риболовля давала на експорт переважно велику річкову рибу, а надто – осетрів і севрюг<sup>140</sup>. Наприкінці XVIII ст. поголів'я цих риб через безжальний варварський вилов почало вичерпуватися, тож ціни на свіжу й просолену білу рибу трималися досить високими. Академік Гільденштедт, який відвідав донські станиці в 1773–1774 рр., відзначав, що за загалом щедрого улову «белуга и осетр попадают очень редко»<sup>141</sup>. Якщо пуд свіжопросольної білуги в Таганрозі коштував 70 коп., то на київських торгах він здорожчувався як мінімум у чотири-шість разів (табл. 2). Це саме стосувалося й інших смаколиків – ікри та баликів. Недешевим, але доступнішим за осетрину був азовський оселедець, який купували до пісних канунів.

Таблиця 2

Ціни на рибу в Кисві середини – другої половини XVIII ст.

| Сорти риби                 | Ціна, руб. |
|----------------------------|------------|
| Щука (в'язка бл.100 шт.)   | 0,3–0,5    |
| Судак «просольний» (фунт)  | 0,08       |
| Лящ                        | 0,25       |
| Язь                        | 0,1        |
| Карась (в'язка бл.100 шт.) | 0,2        |
| Окунь (в'язка бл.100 шт.)  | 0,3        |
| Осетр свіжий (фунт)        | 0,22       |
| Севрюга                    | 1          |
| Оселедець                  | 0,03       |
| Кав'яр (фунт)              | 0,6–0,11   |

Роль рибальства та його продуктів як промислу, що істотно урізноманітнював харчування практично всієї людності регіону, добре видно з практики гуртової заготівлі риби цеховиками на початку Пилипівського посту, що тривав від 18 листопада до 27 грудня. Цілком можливо, що аналогічний

<sup>142</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр. 243, арк.50, 61, 153.

<sup>143</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр. 246, арк. 7, 19, 27 зв., 36, 101.

<sup>144</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр. 246, арк.32, 58 зв.

<sup>145</sup> Там само, спр.243, арк. 3 зв., 73; спр.245, арк.58; спр.246, арк. 21 зв.

<sup>146</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр.246, арк.17, 34, 52 зв.

<sup>147</sup> *Словник української мови XVI – першої половини XVII ст.* (2008), с. 40.

звичай, який мав статус цехового свята, існував не лише в різницькому, а й інших цехах Києва. Напередодні посту з братської каси виділялися гроші на закупівлю свіжої риби (скоріше за все, суміші різних видів великої й середньої) та солі, а для її заготівлі запрошувалися «рибалські старости»<sup>142</sup>. Після завершення процедури засолу, що могла займати до двох днів, ремісники справляли святковий обід, на якому, окрім звичних страв і напоїв, подавали також смажену рибу. Неодмінним атрибутом пісного столу були зготовані рибні нутроші – «*вентробки*»; прикметно, що саме під такою назвою – «*як кушали вентробки рибніе*» – бенкет часто фігурував у нотатках ключницьких книг. Судячи з того, що «до вентробков» традиційно купували цибулю, петрушку, олію та сіль, можна припустити, що очищені й промиті нутроші (печінку, ікру та молоки) спочатку відварювали, а потім смажили<sup>143</sup>.

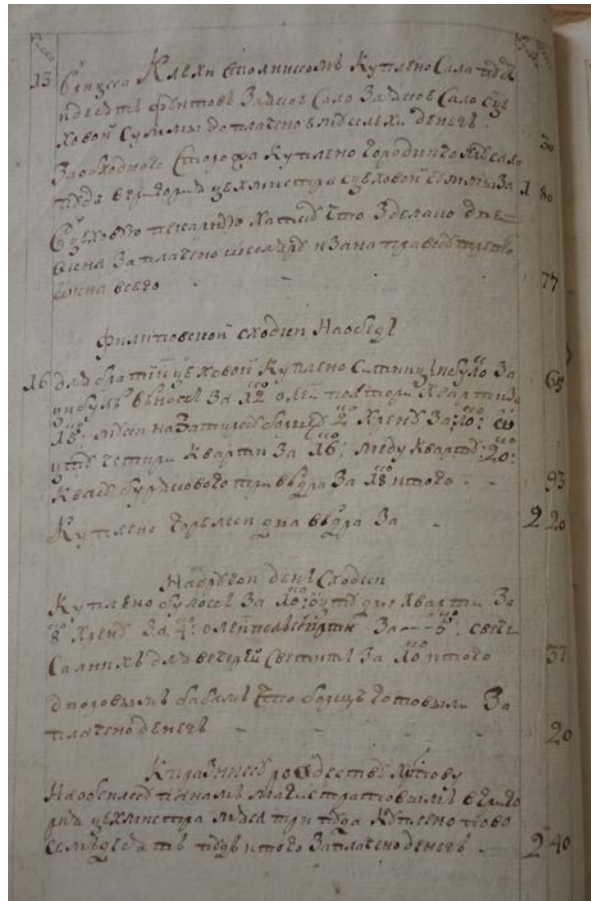
**Молочні продукти та яйця.** Молочним продуктом відводилася доволі скромна роль у святковій гастрономії, будучи додатками до основних страв. Найпоширенішою була сметана, якою заправляли борщ і локшину. Сир («бриндза») згадується дуже рідко і, вочевидь, він взагалі не належав до страв святкового ряду<sup>144</sup>. Коров'яче масло купувалося в значно менших кількостях, аніж олія (очевидно, конопляна), на якій смажили й тушкували рибу та м'ясо і заправляли супи та каші. Яйця використовувалися для замішування локшини, а також як додаток до борщів.

#### Таблиця 3

#### Ціни на молочні продукти в Києві середини – другої половини XVIII ст.<sup>145</sup>

| Товари                | Ціна, руб. |
|-----------------------|------------|
| Масло коров'яче (пуд) | 0,9        |
| (фунт)                | 0,07       |
| Сметана (фунт?)       | 0,03       |
| Сир (фунт?)           | 0,07       |
| Яйце (десяток?)       | 0,02       |

**Овочі, фрукти й ягоди.** Святкові кануни включали досить стандартний набір овочів тогочасної «посполитої» кухні, який постачало міське городництво: цибулю, хрін, часник, редьку, салат, петрушку, огірки<sup>146</sup>. Остання група овочів і зелені була сезонною й фігурувала лише на весняно-літніх учтах. До них належала також «*ботвина*»<sup>147</sup> – бурякова гичка, можливо, з додаванням іншої зелені (щавлю, черемші тощо), з якої варили супи або тушили з м'ясом. На жаль, джерела за окремими винятками не містять точних вказівок щодо обсягів закупок і метрологічних параметрів. Для буряків



Записи ключницької книги київського різницького цеху, 1772-1784 рр.

і бурякового квасу іноді вказувалася кількість придбаних відер, а для цибулі – вінків. Зазвичай же овочі й зелень просто перераховувалися в асортименті і вказувалася підсумкова вартість. Окрему статтю овочевих заготовок становили буряковий квас, солоні огірки й капуста. До екзотичних статей цього сегменту належали довізні маслини («маслинъ до борщу»).

Таблиця 4

Ціни на овочі та фрукти в Києві середини – другої половини XVIII ст.<sup>148</sup>

| Товар                            | Ціна, руб. |
|----------------------------------|------------|
| Цибуля (вінок)                   | 0,16       |
| Петрушка                         | 0,02       |
| Редька                           | 0,01       |
| Хрін                             | 0,01       |
| «Ботвина»                        | 0,05       |
| Квас буряковий (відро ≈ 8570 гр) | 0,06       |
| Огірки солоні                    | 0,05       |
| Маслини (фунт)                   | 0,14–0,15  |
| Сливи (фунт)                     | 0,04       |
| Яблука (100 шт.?)                | 0,11       |
| Горіхи (100 шт.?)                | 0,05       |
| Чорниці (фунт?)                  | 0,03       |
| Кавун                            | 0,02       |

<sup>148</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр. 243, арк. 5, 15 зв., 56 зв.; спр. 245, арк. 104; спр. 246, арк. 19, 42 зв., 47, 52 зв., 63 зв., 69.

Про ягоди й фрукти в міській кулінарії ми, очевидно, знаємо чи не найменше. Більш-менш певна інформація була зафіксована в етнографічних описах селянської кухні XIX ст., тож відомості щодо них є дуже цінними самі по собі. Як зазначалося вище, Київ з огляду на природно-географічні умови, мав доволі сприятливі умови для садівництва, а міське населення активно користалося з цього. Утім, за тогочасними науковими й почасти побутовими уявленнями, не всі плоди вважали-

<sup>149</sup> Там само, ф. I, спр. 246, арк. 46; спр. 249 а, арк. 6 зв.

<sup>150</sup> Там само, арк. 16 зв.

<sup>151</sup> Там само, арк. 20 зв.

<sup>152</sup> НБУВ.ІР, ф. I, спр. 248, арк. 6.

ся корисними і принаймні в сирому вигляді могли стати причиною хвороб і нездужання. Справді, більшість згадок про купівлю ягід і плодів контекстно сусідять із приготуванням припасів і напоїв: ягоди згадуються переважно як основа для наливок (сливи, вишні) або варенухи (сливи і «черниць до вареної горілки»)<sup>149</sup>. У квітні 1773 р. цех закупив «в припась» волоські горіхи – суто регіональний спеціалітет, яким славилися київські ярмарки, що торгували як привезеними з Придунав'я, так і місцевими горіхами<sup>150</sup>. Фрукти також купуються для готування начинок до страв – сливи й дулі для наливок, яблука для начинення гусей (швидше, як виняток, яблука й пряник дарують цехмістрові на Різдво<sup>151</sup>). Хоча повністю виключити їх споживання сирими теж неможливо, що явно стосується, наприклад, кавунів, котрі старшини ковальського цеху брали із собою на пікнік<sup>152</sup>. Відсутність сирих фруктів і ягід на святковому столі міщан мала, очевидно, й суто практичні причини: ця категорія дарів природи, очевидно, взагалі не сприймалася за повноцінну їжу, хоча й нерідко суттєво страхувала раціон мало- та середньозабезпечених верств населення. Натомість доречно припустити, що вишні, сливи, груші та горіхи могли також іти на виготовлення десертів – зацукрених «конфектов», пастили й начинок для пирогів.

**Борошняні вироби.** Випічка була одним із маркерів святкового раціону. У реєстрах витрат фігурує виключно здоба з пшеничного борошна – «булки», «ситниці», «бублики». Прикметно, що цехова бухгалтерія взагалі не послуговується словом «хлеб» – він згадується лише один раз в шерезі закупок харчів для робітників. Утім це не дає нам достатніх підстав вважати, що раціон міщан всуціль складався зі здоби, адже про щоденний стіл цеховиків ми практично нічого не знаємо. Білий хліб, мабуть, ївся не щодень і коштував досить дорого: булка коштувала в середньому 2–2,5 коп, бублики – 1 коп. З іншого боку, доволі характерним є те, що булки й ситниці купувалися навіть «на закуску» і для могоричів. Святковою випічкою до Різдва, Богоявлення, Масляної та Великодня були пряники, що коштували від 30 і 50 коп. Це був справді ексклюзивний десерт: вони майже ніколи не купувалися для цехових застіль, а здебільшого йшли на подарунки й «поклони» священикам і магістратській верхівці, як виняток, – цехмістрам<sup>153</sup>.

Випічку, особливо пряники, купували в київському перепечайському цеху або ж випікали у власній пекарні при одному з цехових дворів. Щоправда, співвідношення між обсягами власної випічки та купленої наразі ми не знаємо.

В усякому разі часте вживання білого хліба й солодкої здоби було одним із тих статусних маркерів, котрий доволі різко відділяв міщанську кухню від селянської, наближаючи її до більш статусно високої – «панської».

<sup>153</sup> Там само, ф. I, спр. 246, арк. 16, 20 зв., 33.

**Бакалія та прянощі.** До цієї групи товарів належали як ті, що були інгредієнтами основних страв, так і ті, що виконували роль приправ і «присмаків». Для святкового столу передусім закуповувалося пшеничне борошно. Його кількість, що становила не менше 8–10 кг на один бенкет, опосередковано свідчить про те, що воно купувалося не лише для додавання в борщі (хоча такі прямі вказівки зустрічаються доволі часто), а й борошняні страви – пироги й вареники, начинкою для яких були згадані в попередньому розділі «потрошки».

Досить високий рівень купівлі солі сусідив із помірними обсягами імпортного цукру (він доповнювався також використанням медової патоки).

Особливу групу бакалії становили імпортні товари – рис, родзинки, перець, шафран, кмин і лимонний сік. Ці «присмаки», попри те, що ціни на них у XVIII ст. дещо знизилися, спричинивши в такий спосіб їх перехід до раціону середніх верств, все ще продовжували лишатися продуктами престижного споживання, повитими серпанком «елітарності».

Таблиця 5

**Ціни на бакалійні товари в Києві середини – другої половини XVIII ст.<sup>154</sup>**

| Товар                   | Ціна, руб.       |
|-------------------------|------------------|
| Борошно пшеничне (фунт) | 0,01–0,02        |
| Крупи (фунт)            | 0,07             |
| Рис (фунт)              | 0,09             |
| Сіль (фунт)             | 0,07             |
| Цукор «голова»<br>фунт  | 1,25–1,93<br>0,3 |
| Перець (фунт)           | 0,5              |
| Родзинки (фунт)         | 0,2–0,3          |
| Оцет (кварта)           | 0,05             |
| Олія (кварта)           | 0,07–0,24        |
| Сік лимонний (фунт)     | 0,14–0,2         |

<sup>154</sup> Там само, спр. 243, арк. 11 зв., 39, 71; спр. 245, арк. 37 зв., 101, 104; спр. 246, арк. 10, 12, 22, 47, 63 зв., 69.

Бойні та м'ясні лавки у військовому таборі.  
Фрагмент гравюри Ж.Калло. Облога Бреди,  
1624-1625 рр.



**Наної.** Асортимент напоїв для святкових уcht і презентів був доволі сталим, складаючись переважно з алкоголю різної міцності – горілок, «водок», вина, пива й меду. Вільне шинкування горілкою, а також варіння пива й сичення меду «в свою потребу» були важливим пропінаційним привілеєм міщанства, за збереження якого вони змагалися з київськими монастирями, наділеними аналогічним правом гетьманами. Так само жорстким було протистояння із козаками, що «шинки горілочне потаємне держать»<sup>155</sup>. Значну конкуренцію й збитки спричинювала також нелегальна торгівля спиртним ратниками російського гарнізону. Непорушність прав на винокуріння й шинкування київських міщан неодноразово підтверджувалося царськими грамотами, як-от від 24 січня 1689 р., 10 квітня 1699 р., 13 березня 1700 р., 3 березня 1710 р., 5 червня 1730 р., але боротьба, як видно з джерел, повсякчас ішла із перемінним успіхом<sup>156</sup>.

Найбільш демократичним із них була горілка («горілка», «горілка проста») – продукт першої дистиляції з низьким ступенем очищення й міцності (не більше 20–25% вмісту спирту). Оскільки кустарний характер тодішнього винокуріння не передбачав усталених стандартів якості, смакові

<sup>155</sup> Грушевський, О. (1928). Гетьманські універсали м. Києву. *Історично-географічний збірник ВУАН*, (2), 31-34.

<sup>156</sup> Щербина, В. (1926). Документи до історії Києва 1494-1835 рр. *Український археографічний збірник*, (1), 18-48.

властивості, а відтак і вартість горілки, могли сильно коливатися. Менш вартісні трунки йшли на «могорич» наймитам, що працювали в цеховому господарстві, а якісніші потрапляли на святковий стіл братчиків.

Ще якась частина горілки використовувалася для виготовлення фруктових наливок. Зазвичай нею «приливалися» вишні та сливи, що росли в садах, які оточували цехові будинки. Восени зібраний врожай насипався в бочки й заливався дешевою горілкою і час від часу перемішувався за допомогою сит, дозріваючи протягом кількох місяців. Напередодні Різдва ємності відкупорювали, а їхній вміст ділили між братчиками порівну. Чеський пастор Даніель Крман, що на початку століття перебував у Гетьманщині, так описав свої враження від цього напою, котрий він назвав «червоною горілкою»: «спосіб її виробництва простий: на ягоди черешні наливається горілка, а коли вона забарвлюється, п'ється. Черешні, однак, позбавлені свого природнього смаку, вживають в їжу»<sup>157</sup>.

Під 1777 р. в ключницькій книзі згадується купівля «слив на варену горелку 3 фн за 12 коп»<sup>158</sup>. Те, що сливи були взяті не з цехового саду, а придбані на ринку та ще й за немалою ціною, може бути свідченням того, що то були особливо якісні плоди, до яких у Гетьманщині належали лубенські та опішнянські сорти. Скоріше за все, під «вареною горілкою» малися на увазі дуже поширені в посполитій кухні варенуха й запіканка<sup>159</sup>. Ремісники ковальського цеху купували на петропавлівську сходку чорниці «до вареной горілки»<sup>160</sup>.

Поодинокими є згадки в переліках напоїв «сивухи». Так зазвичай називали горілку низької якості, втім її висока вартість (від 80 коп. до 1 руб.), що дорівнювала ціні доброї горілки, свідчить, що вона могла мати якісь несуттєві вади порівняно з оковитою й використовуватися для виготовлення згаданих вище запіканок або варенухи. Так само одиничною є згадка про купівлю «браги тверезой», котру придбали для поминальної сходки в лютому 1765 р. Згаданий напій, очевидно, слід відрізнити від сучасного значення цього слова, адже в ті часи власне основу для перегонки горілок і оковитих називали «затором». Згідно з даними, зібраними в першій половині XIX ст. Миколою Маркевичем, брага в українській селянській кухні готувалася запарюванням просяного солоду, котрий розводили холодною водою, зціджували й настоювали в льоху. Очевидно, цей напій мав тонізуючі властивості, подібно до квасу або питного меду, що, власне, й пояснює його антипохмільну дію<sup>161</sup>.

Дорожчим і шляхетнішим напоєм були «водки» – міцні дистиляти (до 50% вмісту спирту) подвійної або потрійної перегонки, до яких додавали прянощі, цукор або фрукти. З величезного асортименту цих напоїв, надзвичайно поширених у кухні Гетьманщини, на міщанському столі найчастіше зустрічали три їх різновиди – ганусова («водка ганисна»)<sup>162</sup>, цукрова («водка сахарна», «сладкая»)<sup>163</sup> і «водка померанцева»<sup>164</sup>. Зазвичай ці напої належали до простих лікерів, що через відносну дешевизну й поширеність їхніх інгредієнтів були доступними для середньозаможних споживачів. Такі «водки» зазвичай виготовлялися товарними партіями, розпродуючись у шинках і корчмах, або ж йшли на експорт<sup>165</sup>. Не гребували міщани і звичайною оковитою – «водкою крѣпкой»<sup>166</sup>.

<sup>157</sup> Крман, Д. (1999). *Подорожній щоденник (Itinerarium 1708-1709)* (с. 45). Київ, Україна: Вид. центр «Просвіта»; Вид-во ім. Олени Теліги.

<sup>158</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр. 246, арк. 46.

<sup>159</sup> Маркевич, Н. А. (Сост.) (1860). Вказ. праця, сс. 170-171.

<sup>160</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр. 249а, арк. 6 зв.

<sup>161</sup> Маркевич, Н. А. (Сост.) (1860). Вказ. праця, с. 170.

<sup>162</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр. 243, арк. 56 зв.; спр. 246, арк. 12, 21 зв.

<sup>163</sup> Там само, ф. І, спр. 243, арк. 11 зв., 81; спр.

<sup>145</sup> арк. 101-104; спр. 246, арк. 21 зв.

<sup>164</sup> Там само, ф. І, спр. 245, арк. 101; спр. 246, арк. 65 зв.

<sup>165</sup> Гільденштедт згадує ганусову горілку, привезену з Малоросії, у рибацьких кабаках Приазов'я: Гільденштедт, И. (1879). Вказ. праця, с. 215.

<sup>166</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр. 243, арк. 11 зв.; спр. 246, арк. 57 зв.

<sup>167</sup> Там само, ф. І, спр. 243, арк. 81; спр. 246, арк. 37 зв.

Зрідка до цехових учт купувалася «водка французская»<sup>167</sup> – дистилат на основі різних виноградинних вин, імпортований до Гетьманщини напій, що став особливо популярним у середині – другій половині XVIII ст. Французька «водка» спочатку була дуже дорогою й доступною хіба заможним споживачам, але в міру насичення ринку й появи численних імітацій ціни на неї почали знижуватися, а сам напій перекочував з елітної кухні на столи середньозаможних кіл. Пиття цього в недалекому минулому «панського» напою міщанами підкреслювало їхній матеріальний достаток і було прагненням наслідувати моду більш високої старшинсько-шляхетської культури.

Таблиця 6

Ціни на напої в Києві середини – другої половини XVIII ст.

| Гатунок напою<br>(за кварту (бл. 857 гр)) | Вартість, руб. |
|-------------------------------------------|----------------|
| Горілка проста                            | 0,15–0,75      |
| Водка «кріпка» (оковита)                  | 0, 26          |
| Водка «помаранцева»                       | 0,32           |
| Водка «ганисна»                           | 0,34–0,42      |
| Водка «сахарна»                           | 0,3–0,5        |
| Водка «французская»                       | 0,65–0,8       |
| Вино «волоское»                           | 0,12–0,16      |
| Вино «полинне»                            | 0,26           |
| Пиво                                      | 0,03–0,04      |
| Мед «питний»                              | 0,1            |
| Мед «прісний»                             | 0,08–0,1       |

<sup>168</sup> Там само, ф. І, спр. 245, арк. 37 зв., 100.

<sup>169</sup> За даними Київської митниці першої чверті XVIII ст., волоські вина, поряд із угорськими, були лідерами серед довізного алкоголю: Дубровський, В. (1931). Вказ. праця, с. 386.

<sup>170</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр. 243, арк. 65.

Не менш стандартним елементом у алкогольному асортименті були вина – найчастіше «вино волоское»<sup>168</sup>, котре у XVIII ст., очевидно, вже втратило для місцевого споживача ексклюзивність, але вважалося кращим за якістю, ніж місцеві вина<sup>169</sup>. Рідкісними є згадки про «вино полинне», або «полинкове»<sup>170</sup>, котрим називали різні гатунки білих вин, настояних на полині, що імпортувалися з Дону. Цей напій, що за своїми властивостями є аналогом сучасних вермутів, вважався не лише

Я. Норблін. Корчма, 1790-ті рр.



<sup>171</sup> Klonder, A. (1989). *Napoje fermentacyjne w Prusach Królewskich w XVI – XVII wieku: (produkcja – import – konsumpcja)* (ss. 96-100). Wrocław, Warszawa, Kraków, Gdańsk, Łódź, Polska: Zakład Narodowy im. Ossolińskich - Wydawnictwo PAN.

<sup>172</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр. 243, арк. 71.

<sup>173</sup> Там само, арк. 82.

<sup>174</sup> Там само, арк. 2.

гастрономічним, а й лікувальним, що почасти може пояснити його меншу розповсюдженість порівняно з рештою донських вин.

Чи не найбільш вживаним напоєм не лише за святковим столом, а й повсякчасно було пиво. Історики ранньомодерної кухні неодноразово відзначали, що в тогочасному суспільстві «не було жодної соціальної групи, не долученої до кола споживачів пива»<sup>171</sup>. На жаль, записи цехових книг не розрізняють його сортів, але нерідко згадують «*пиво нагрѣтое*», до якого додавалося вершкове масло. Часто ці витратні статті згадуються поряд: «куплено пива и масла нагрѣтое» (1770)<sup>172</sup>, «пива куплено нагреть два гарца за 12 коп.» (1772)<sup>173</sup>. Прикметно, що гаряче пиво пили під час зимових свят – Масляної та поминальних канунів, – що цілком відповідає сучасній сезонності цих напоїв. Пиво також могло використовуватись для приготування м'яса, поливок і супів.

До міщанського столу часто купувався й інший традиційний для регіону напій бродіння – мед. Джерела розрізняють «*медь прѣсний и питной*»<sup>174</sup>, відмінність у вартості між якими була мінімаль-

<sup>175</sup> Пор.: НБУВ.ІР, ф. І, спр. 243, арк. 15 зв., 25.

<sup>176</sup> "... напівзварена медова вода... добре самкувала, але й добре за неї платилось" (Крман, Д. (1999). Вказ. праця, сс. 79-80).

<sup>177</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр. 246, арк. 13.

<sup>178</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр. 243, арк. 15 зв.

<sup>179</sup> Маркевич, Н. А. (Сост.) (1860). Вказ. праця, с. 169.

<sup>180</sup> Тимковский, И. (1852). Мое определение в службу. Сказание в трех частях 1850 года Москвитянин, (17), 25.

<sup>181</sup> Друковцов, С. (1780). *Экономический календарь, или наставление городским и деревенским жителям в разных частях экономии...* (с. 27). Москва, Российская империя: Унив. тип., у Н. Новикова.

<sup>182</sup> Маркевич, Н. А. (Сост.) (1860). Вказ. праця, с. 170.

ною. З цього важко зробити висновок, чим вони відрізнялися між собою (табл. 7)<sup>175</sup>. Можна лише припустити, що перший різновид був звичайним медовим суслом, звареним із додаванням ягід, соку або прянощів, а другий був витриманим хмільним напоєм. Утім низька ціна обох трунків указує на те, що це не були славнозвісні хмільні меди тривалої витримки на кшталт «вишняка» або «липовця», вартість котрих у рази могла перевищувати імпорتنі вина й лікери. Варто зауважити, що у XVIII ст. через складність і вибагливість технології, котра передбачала тривале настоювання, хмільні меди почали повсюдно витіснятися дешевшими й швидкими у приготуванні настоянками, затримавшись лише в кухні магнатів і козацької аристократії. Посполита кухня не могла собі дозволити тривале зберігання доволі другорядних з точки зору розумної достатності напоїв, віддаючи перевагу міцнішим і дешевшим трункам, якими були горілка та пиво. Тож мед, котрий був на столі київських міщан, являв собою доволі простий з гастрономічної точки зору напій, виготовлення якого описав згаданий вище Даніель Крман<sup>176</sup>.

Поодинокими згадками в цехових книгах є купівля квасу. Власне квас, точніше «квас московский за 3 коп», згадується лише у витратних відомостях різницького цеху тільки в 1773 р.<sup>177</sup> В інших випадках ішлося про купівлю бурякового квасу, але не для пиття, а для приготування борщу, й рідше – суровцю<sup>178</sup>. Згідно з матеріалами Миколи Маркевича, суровець був також і самостійним різновидом питва, що готувався заквашуванням і зброджуванням тіста з житніх висівок<sup>179</sup>.

Співвідношення в традиційній гастрономії напоїв бродіння – пива й квасу – промовисто ілюструє ремарка зі спогадів Іллі Тимковського, що стосуються 80-х років XVIII ст.: «в общем употреблении было пиво, частию хмельное, а более столовое. Оно подавалось на столах в оловянных стопках, в разноцветных стеклянных кувшинах, легкое и тонкое питье с сладкою горечью. Квас и кислоти по домам в Глухове прежде, а там с губерниєю, за моей памяти, появились и заменили пиво»<sup>180</sup>. «Кислоти» часів дитинства автора – це не добре відомий тепер російський суп із квашеної капусти, а один із гатунків квасу, котрий готувався з ситного, крупчатого й гречаного борошна із додаванням ячного солоду<sup>181</sup>. Отримане в такий спосіб сусло зброджували дріжджами, отримуючи напій, готовий до вживання. У російській гастрономії він використовувався ще й для приготування супів.

Як бачимо, найбільш поширеним тонізуючим напоєм первісно було пиво, яке лише з часом витіснили зерново-борошняні кваси російського походження. До їх розповсюдження традиційна кухня Лівобережної України, очевидно, більше практикувала грушеві та яблучні кваси, на які йшли недоброякісні садові плоди або ж лісові «кислиці»<sup>182</sup>. За відсутності безпечної для пиття прісної води ці трунки втамовували спрагу не лише під час застілля, а й поза ним.

Звертає на себе увагу відсутність у витратних реєстрах кави. Звісно, це не означає, що її не було геть у харчовому раціоні міщан: кава постійно продавалася на місцевих ринках, її активно



Г. Фльогель. Натюрморт, перша чверть XVII ст.

<sup>183</sup> Яременко, М. (2012). Вказ. праця, сс. 117-128.

<sup>184</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр. 243, арк. 2; спр.246, арк. 12.

<sup>185</sup> Пор.: Яременко, М. (2012). Вказ. праця, с. 155.

<sup>186</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр.246, арк. 47.

<sup>187</sup> Там само, спр. 246, арк. 98 зв.

<sup>188</sup> Там само, арк. 65 зв.

<sup>189</sup> Там само, спр. 245, арк. 58.

<sup>190</sup> Dias-Lewandowska, D. i Sikorska, M. (2014). *Jeść i pić w Rzeczypospolitej sarmackiej*. W B. Dybaś, A. Woldan i A. Ziemiańska (Red.) *Sarmacka pamięć. Wokół bitwy pod Wiedniem* (ss. 111-114). Warszawa, Polska: Muzeum Pałac w Wilanowie.

споживала не лише заможня верхівка, але й люди середнього достатку. У Гетьманщині XVIII ст., де кав'ярні у вигляді окремих закладів з'явилися відносно пізно, каву подавали в шинках великих міст. У магістратському шинку Чернігова, наприклад, було вимуровано окрему кавоварну піч. Реєстри купецького майна фіксують як запаси кавових зерен, так і наявність спеціального посуду. Отже, в міщанському середовищі цей напій не був екзотичним, але, очевидно, не подавався саме для святкового столування. Як було показано вище, ми практично не маємо інформації про існування в меню десертів як окремої групи страв, для якої кави служила стабільним гастрономічним супроводом.

Натомість цікавим фактом є вживання міщанами чаю. Донедавна цей напій, ціни на який протягом XVIII ст. трималися досить високими, вважався атрибутом вишуканої кухні верхівки суспільства – церковних архієреїв та козацької старшини<sup>183</sup>. Освічена еліта вважала чай корисним гастрономічним і лікувальним напоєм, а його вживання було ознакою не лише високих статків, а й рафінованості побутової культури. Тим більше показовим, з нашого погляду, видається споживання чаю й верхівкою київських міщан, у чому можна вбачати, як і в разі з імпортом алкоголем, спроби наслідування більш престижного способу життя козацької та церковної еліт. Міщани купували чай не часто, не більше 2–3 разів на рік (найчастіше на зимових урочистостях)<sup>184</sup> і невеликими порціями, що коштували 20–30 коп. (згідно з київськими цінами середини – другої половини XVIII ст. це було від 0,1 до 0,5 фунта)<sup>185</sup>. Але звичка до нього була постійною, про що свідчить наявність у цеховому майні спеціального посуду: так, у 1777 р. було «куплено чайних чашокъ пять паръ за 1 руб. 50 коп.»<sup>186</sup>, а 1781 р. «куплено чайникъ въ шесть фунтовъ красной меди – 2 руб., 10 коп.»<sup>187</sup>. Цікавою гастрономічною деталлю, невідомою раніше, є купівля «лаврового листу до чаю за 3 коп.»<sup>188</sup>. Окрім того, чай інколи входив до переліку продуктів, якими «кланялися» керівництву магістрату й духовним особам<sup>189</sup>.

Кількісне співвідношення напоїв, що купувалися для святкових бенкетів, опосередковано вказують на їх ієрархію та обсяги споживання. Найбільше купували горілки – від 2 кварт до відра (від бл. 1,7 до 8 л), пива й меду – до 6 гарців (бл. 20 л), дорогі водки й вина – до 2 кварт (бл. 1,7 л). Таким чином, за столом пилися переважно горілка й пиво, а інші напої – водки й вина – вживалися, як люксусові, помірно. Загалом це повністю відображало тогочасні тренди у східноєвропейській, зокрема річпосполитській, кухні, де за обсягами споживання лідирували пиво й горілка, доповнюючись відносно недорогими трунками з розряду «шляхетних» (вина, лікери)<sup>190</sup>.

## VII. Могоричі й поклони

Окрім придбання продуктів до братського столу, цехи також купували їх для підношень–“поклонів”, святкових дарунків магістратським урядникам і священнослужителям патрональних монастирів і

<sup>191</sup> Сокирко, О. (2007). Скільки коштує порозуміння? «Поклони» та «наклади» в українських судах першої чверті XVIII ст. *Соціум. Альманах соціальної історії*, (7), 195-209.

<sup>192</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр. 243, арк. 38 зв.

<sup>193</sup> Воспрещение гетманом Скоропадским сборов на “ралець” (1885). *Киевская старина*, (10), 361-364.

<sup>194</sup> Іваннікова, Л. (2016). Старовинний український звичай “ралець”: традиція і трансформації. *Народна творчість та етнологія*, (4), 7-15.

<sup>195</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр. 24, арк. 15 зв.

<sup>196</sup> Державний архів м. Києва (далі – ДАК), ф. 324, спр. 272, арк. 7.

<sup>197</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр. 243, арк. 3 зв.

<sup>198</sup> Там само, ф. І, спр. 243, арк. 4 зв.; спр. 246, арк. 16.

<sup>199</sup> Там сам, ф. І, спр. 246, арк. 16.

<sup>200</sup> Там само, арк. 15, 25.

церков. Як відомо, “поклони” були ритуальним даром-пошануванням від нижчого до вищого або ж між рівними членами соціуму. Особливого значення, однак, вони набували в діловому середовищі, де розв’язання судових тяжб, отримання урядових дозволів, рішень та іншого часто набирало рис матеріального заохочення, стаючи на слизьку межу хабара й добровільного дарунка<sup>191</sup>. Право XVIII ст. вже доволі категорично трактувало “поклони” і “ралеці” на адресу урядників яко різновид “корупцей”, але в побутовій практиці вони й надалі толерувалися, не викликаючи осуду. На “поклон” київському війту, окрім грошей, різники дарували здобні булки, пряники та булки з яйцями. Судячи з цін, це була елітна випічка: наприклад, пряник коштував у середньому 25 коп., а булки з яйцем купувалися не на ринку, а замовлялися в “баби перепечайской”<sup>192</sup>.

Традиційною статтею видатків був також «ралець» – давній різновид упоминків, що являв собою щось середнє між добровільним підношенням і обов’язковим внеском на адресу священнослужителів, урядовців різних рангів або дідичів<sup>193</sup>. Прикметно, що ралець поширився в побутовій практиці практично усіх верств ранньомодерного соціуму, зберігши в деяких регіонах навіть у XIX ст.<sup>194</sup> Київські різники кланялися рочному бурмистру й райцям грошима, рибою та булками за визначення і розмітку місця майбутніх м’ясних крамниць у торгових рядах, коли встановлювалися сезонні ціни на м’ясо тощо<sup>195</sup>.

Рівень такого роду витрат був стабільно високим: так, київський рибальський цех «на покупку для дому господина войта рибы чрезъ весь годъ» витратив 19 руб. 43 коп., що становило майже чверть від річного бюджету всіх «поклонов». До слова, річні витрати такого роду з’їдали до 30% цехової каси щорічно<sup>196</sup>.

До групи ритуальних підношень слід віднести харчові презенти з нагоди найбільших церковних свят – Різдва й Великодня, якими обдаровувалися не лише магістратські урядники, а й цехові старшини. Асортимент їх був здебільшого сталим: “В празникъ Воскресения Хр(ис)това с поклономъ ходячи до пановъ магистратовихъ денгами и до пана цехмистра, и до столника на калачи, перники, яйца писание и крашание панскимъ дѣтямъ, вѣршовникамъ и поворотнимъ слугамъ всего здѣржано денегъ 6 руб., 88 коп.” (1761)<sup>197</sup>. Слідом за великоднім почастуванням війту та бурмистрам “к розговѣнамъ” могли надсилатися баранина, яловичина й коров’яче масло<sup>198</sup>. Цікаво, що писанки й крашанки були частим подарунком не лише до Великодня, але й “на ралець”, причому крашанки коштували дешевше – “денгу” (0,5 коп.), а писанки – дорожче, в середньому по 1–2 коп<sup>199</sup>.

Ще одним приводом для вшанування дарами міських урядників було обрання нового цехмістра й «оголошення» його вперед магістратом. У лютому 1773 р. різницький цех витратив на це 2 руб 76 коп, придбавши булки й рибу, наступного року – 2 руб 20 коп, купивши в’язку окунів, в’язку шук, 2 лящів, одного язя, 10 в’язок карасів і одну велику щуку<sup>200</sup>.

<sup>201</sup> Там само, арк. 17.

<sup>202</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр. 243, арк. 11 зв.; спр. 245, арк. 39; спр. 246, арк. 123 зв.

<sup>203</sup> Там само, ф. І, спр. 245, арк. 38 зв., 53 зв.

<sup>204</sup> Там само, ф. І, спр. 246, арк. 20 зв.

<sup>205</sup> Там само, ф. І, спр. 243, арк. 40.

<sup>206</sup> Там само, ф. І, спр. 246, арк. 67.  
Для порівняння, городницький об'єднаний цех (в однойменній сотні Чернігівського полку), до якого входили шевці, різники й калачники, 1726 р. облаштував на цеховому подвір'ї «світлицу», погріб, льодовню й огорожу (НБУВ.ІР, ф. І, спр. 66777-66790, арк. 25 зв.).

<sup>207</sup> Лазаревська, К. (1926). Вказ. праця, сс. 286-288, 297-300.

<sup>208</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр. 245, арк. 39 (1767 р.); спр. 246, арк. 20 зв. Однією з перших різницьких локацій на Подолі було урочище М'ясники попід Щекавицею (Попельницька, О. (2003). Вказ. праця, сс. 42, 130).

<sup>209</sup> Притискомикільська вулиця утворилася у XVIII ст. як ділянка більшої і старшої Рождественської (Замкової). Див.: Попельницька, О. (2003). Вказ. праця, с. 129.

<sup>210</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр. 246, арк. 32 зв.; Лазаревська, К. (1926). Вказ. праця, с. 294; Попельницька, О. (2003). Вказ. праця, с. 153.

Дарами супроводжувалося також вирішення господарських питань цеху. Так, у травні 1773 р. «за дозволеннямъ хожено до Пана войта по чомъ в продажу мясо отпущать в петровъ постъ»<sup>201</sup>. Різники зверталися до міських влад з приводу схвалення цін на м'ясо й сало не менше трьох-чотирьох разів на рік, що, очевидно, збіглося із сезонною циклічністю оптових торгів.

Окрему статтю витрат становили підношення духовенству – ченцям Петропавлівського монастиря, котрий був патрональною обителлю цеху й духовенству парафії Миколи Притиска на Подолі, на землях якого розміщувалися цехові двори і щорічно сплачувалося куничне. Окрім горошових датків, свічок і воску, духовним особам купували свіжу рибу, кав'яр, осетрові балики, ситний хліб, бублики, чай і цукор і, залежно від сезону, – волоське вино, баранів, поросят, курей і гусей<sup>202</sup>.

Харчі та напої були традиційним доповненням до грошової зарплати майстрам і поденникам, котрі разово виконували якісь роботи в цеховому господарстві – будували й ремонтували приміщення, заготовляли дрова, чистили льодовні, крамниці та бойні тощо. Зазвичай це були досить скромні й недорогі продукти: горілка, пиво, булки, редька<sup>203</sup>.

## VIII. Цехові двори, кухні, куховарки, посуд, кухонне та столове начиння

На жаль, із документів до нас дійшло дуже мало відомостей про цехові двори, де відбувалися бенкетування та інші урочистості. Судячи з опосередкованих згадок, різницький цех мав два подвір'я («два двора цеховие» 1773 р.<sup>204</sup>) з будинками, де зберігалися клейноди, образи, цехова «скриня» з грішми, «реєстрові» та витратно-прибуткові книги, а також поховальний реманент (жалобні покривала, носі й т. ін.). На подвір'ї, огороженому парканом, містилися кухня, комори, льодовня, льох<sup>205</sup> і вбиральня («нужник»)<sup>206</sup>. Значну частину подвір'я займав сад з вишневих і сливових дерев, а довкола будинку були облаштовані квітники. Загалом уся відома нам з уривчастих описів інфраструктура цехових дворів знаходить повні аналоги в інших ремісничих об'єднаннях Києва<sup>207</sup>.

Точно локалізувати місце розташування цехових дворів у топографії тогочасного Подолу важко, однак виходячи з того, що куничне за один із них ремісники сплачували Притискомикільській парафії, логічним буде припустити, що він був неподалік храму<sup>208</sup>. однойменна вулиця була головною магістраллю тогочасного Подолу, перетинаючи його з півдня на північ, і з'єднувала магістратську ділянку із торговими рядами на Підзамчому, де, очевидно, розміщувалися скотобійні та м'ясні крамниці різників («дворъ цеховой, что в ряду мясномъ»)<sup>209</sup>. Другий двір, у якому містилася «цехова управа», був придбаний у 1762 р. і містився поблизу Петропавлівського монастиря на розі провулків Катериногрецького та Ганицького<sup>210</sup>.

<sup>211</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр. 246, арк.78.

<sup>212</sup> Там само, спр. 243, арк. 67.

<sup>213</sup> Там само, ф. І, спр. 246, арк. 76.

<sup>214</sup> Там само, арк. 61 зв.

<sup>215</sup> Там само, ф. І, спр. 243, арк. 67.

<sup>216</sup> Там само, ф. І, спр. 246, арк. 129.

<sup>217</sup> Там само, арк. 15.

<sup>218</sup> Там само, арк. 76 зв.

<sup>219</sup> Там само, арк. 73.

<sup>220</sup> Там само, арк. 35.

<sup>221</sup> Там само арк. 35.

<sup>222</sup> Там само, арк. 19 зв.

<sup>223</sup> Там само, арк. 54, 67 зв., 73.

<sup>224</sup> Лазаревська, К. (1926). Вказ. праця, с. 295.

<sup>225</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр. 249 а, арк.6.

<sup>226</sup> Там само, спр. 246, арк. 15.

<sup>227</sup> ДАК, ф. 324, спр. 272, арк. 4 (1755 р.).

<sup>228</sup> Кадомська, М. і Отченашко, В. (1996). Будинки XVIII ст. по вул. Притисько-Микільській у Києві. У В. Тимофієнко (Ред.) *З історії української реставрації* (сс. 30-35). Київ, Україна: Українознавство; Попельницька, О. (2003). Вказ. праця, сс. 142-143, 152-156.

<sup>229</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр. 243, арк. 25.

<sup>230</sup> Там само, ф. І, спр. 243, арк. 47.

<sup>231</sup> Там само, арк. 56 зв.

Будинки збудовані з дерев'яного бруса, потиньковані глиною та вапном із цегляними підлогами та дахами, критими гонтом. Витрати на утримання внутрішніх кімнат, де відбувалися сходки й бенкетування, малюють картину доволі комфортного й, сказати б, вишуканого побуту ремісників, практично невідому нам до того. Приміщення будинку опалювалися кахляними печами, кімнати були оздоблені мальованими шпалерами<sup>211</sup>. 1770 р. цех найняв маляра, «что помалюваль в новихъ хоромахъ в покриті надъ окнами трохъ щитовъ и осми рамъ оконнихъ и вола написалъ, за все уплачено 1 руб 60 коп. На ту ю ж картину, что воля написанъ, куплено полотно и гвоздиковъ прибитъ 12 копъ».<sup>212</sup> 1779 р. цех замовив образи Св. Володимира, Бориса і Гліба на полотні у великих рамах<sup>213</sup>.

На свято Св. Трійці будинки традиційно прикрашалися клеченням<sup>214</sup>. Так, 22 травня 1770 р. «в цеховой дворъ куплено клечення и травы и квѣток на столъ в празникъ сошествия Святаго Духа за 10 копъ»<sup>215</sup>, в 1784 р. «клечення, травъ и любистку за 10 копъ»<sup>216</sup>.

Приміщення освітлювалися мідними ліхтарями й сальними свічками<sup>217</sup>. Вхідні двері до будинку були оздоблені шнурком, котрий вів до «звонка, которой в свѣтлицы под стелею вѣсиль». Тут же, в сінях стояло «зелѣзо, котрымъ сапоги чистять»<sup>218</sup>. Світлиці в цехових будинках регулярно «вимивали», для чого закупувався хвоц<sup>219</sup> і накурювали ладаном; пічні комини чистилися сажотрусами<sup>220</sup>.

При цеховому дворі (а можливо, й при обох) існувала кухня<sup>221</sup>, крім того, при одному з дворів були «цехова пекарна хата»<sup>222</sup> і винокурня («дворъ винарний з грубою») <sup>223</sup>. Цілком імовірним є та кож існування при обох дворах рундуків або крамниць для торгівлі м'ясом (усього в цеху їх було 11) і, можливо, шинка<sup>224</sup>.

Записи прибутково-видаткових книг інших київських братств часом згадують, що страви для бенкетів готували деінде й доставляли в цеховий будинок. Так, на свято Петра і Павла в 1753 р. київський ковальський цех витратив 2 коп «звозчику за привозку страви з дому в цех», «куховарцѣ за труда 30 коп» і ще 2 коп «звозчику за отвозъ посуды з цеху в домъ»<sup>225</sup>. Окрім того, візників наймали й для доставлення закуплених продуктів і напоїв<sup>226</sup>.

На жаль, описи цехового реманенту дійшли до нашого часу в надто уривчастому вигляді, й, наприклад, наявність кухонних казанів і носаток згадується лише в документах київського рибальського цеху<sup>227</sup>. Але за високого розвитку інфраструктури цехових дворів логічним буде припущення, що сам двір за типами приміщень і «служб» нічим не відрізнявся від решти житлових дворів того-часного Подолу<sup>228</sup>.

Напередодні учт цеховики наймали куховарок і господинь для готування наїдків. Так, різницький цех наймав куховарок для поминального бенкету в 1762 р.<sup>229</sup> На пилипівську сходку 1767 р. «за варине борщу и за помите посуды цеховой даворовимъ бабамъ дано 20 копъ»<sup>230</sup>. Після іорданської сходки 1769 р. «куховаркамъ, что борщъ варили, дано 50 коп, за мило и за помите ручниковъ уплачено 7 копъ»<sup>231</sup>. Якось прислуга мусила працювати при цеховому господарстві стало. Наприклад,



Я. Вермеєр. Хлопчик, що їсть локшину, 1656 р.

1768 р. «цеховой дворянки Наталки что при сходках за бывшего еще цехмистра неединожды борщъ ради цеховой братии варила и за свои денги что было потребно къ борщу куповала ... за все уплачено 65 коп»<sup>232</sup>. Усталеність цієї практики підважує існуючу в історіографії тезу про те, що майстри й учні буцімто самі брали участь у збиранні продуктів і готуванні страв до святкового столу, виконуючи в такий спосіб ритуал корпоративного єднання<sup>233</sup>.

Ми не виключаємо, що деякі елементи підготовки застіль і справді могли передбачати особисту участь цеховиків – такими, очевидно, було осіннє «приливання» слив і вишень, заготівля риби, про які йшла мова вище. Але назагал готування бенкетного столу, котре потребувало чималих зусиль і часу, навряд чи личило сатусу київського ремісника – власника успішного бізнесу, заможного домогосподаря й голови роду. На жаль, ми надто погано знаємо облаштування повсякденного побуту цеховиків, але більшість із них належало, судячи з усього, до середньозаможного прошарку містян, домогосподарство яких зазвичай не обходилося без найманої прислуги, а помешкання були з доволі добре облаштованими інтер'єрами, не гіршими, ніж громадські цехові будинки.

Кожен цех мав комплект посуду, котрий купувався спільним коштом, а окремі предмети (здебільшого скляні й кришталеві) могли даруватися окремими братчиками. Наразі маємо лише два реєстри посуду цехових дворів, але судячи з усього, вони дають лише фрагменти загальної картини. Так, в 1775 р. для потреб київського рибальського цеху його старостою Кирилом Щербалем «за битность его первого года» (тобто лише за один рік каденції) було придбано:

Полумсковъ ценовихъ болшихъ – 6  
Тарѣлокъ нових ценовихъ – 15  
Старихъ блюдь ценовихъ – 2  
Тарѣлокъ ценовихъ старихъ – 2  
Чарокъ сребнихъ и з дарованимъ корцемъ – 7<sup>234</sup>.

В описі майна київського різницького цеху з 1810 р., котрий швидше за все теж зафіксував лише частку столового й кухонного начиння, фігурують:

блюд больших ценовых – 4  
блюд меньших ценовых – 4  
тарелок ценовых – 13  
подсвечников меди желтой – 5  
чарок сребных – 3  
пьяшка большая ценовая которая посылается по водку – 1  
другая пьяшка меньшая меди красной – 1  
казанов медных – 2<sup>235</sup>.

<sup>232</sup> Там само, арк. 51.

<sup>233</sup> Див., наприклад: Балушок, В. (1993). Вказ. праця, сс. 59-60.

<sup>234</sup> ДАК, ф. 324, спр. 274, арк. 3 зв.

<sup>235</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр. 243, арк. 83.



Г. Фльогель. Натюрморт, перша чверть XVII ст.

<sup>236</sup> Там само, арк. 11.

<sup>237</sup> Там само, ф. I, спр. 246, арк. 21. Крім столового скляного посуду купували також і господарський, наприклад, пляшки об'ємом в 6 і 3 кварта – очевидно для зберігання напоїв.

<sup>238</sup> НБУВ.ІР, ф. I, спр. 246, арк. 124.

<sup>239</sup> Там само, ф. I, спр. 243, арк. 28, 29, 56 зв.; спр. 246, арк. 78.

<sup>240</sup> Там само, ф. I, спр. 243, арк. 31.

<sup>241</sup> Зиммель, Г. (2010). Социология трапезы. *Социология: теория, методы, маркетинг*, (4), 188-189.

Окрім олов'яного та мідного посуду використовувалися також керамічний і фаянсовий, вартість якого могла бути доволі значною. Так, в 1762 р. для різницького будинку було придбано три полив'яні миски вартістю 3 коп кожна<sup>236</sup>.

У майнових реєстрах цехових будинків чомусь немає згадок про скляний і кришталевий посуд – склянки, чарки, келихи, штофи й пляшки, хоча з записів поточних витрат відомо, що їх могли купувати протягом цілого року як на цехову потребу, так і для підношень у церкві й монастирі<sup>237</sup>.

Натомість цікавим фактом є відсутність у столовому інвентарі цехів виделок, ножів і ложок. Наприкінці XVIII ст. ця тріада була вже цілком сталим атрибутом міського застілья і давно не вважалася ознакою статусності й тим більше високої куртуазної культури. Достатньо сказати, що, наприклад, трапезні київських і не лише київських монастирів, часто мали по кілька комплектів виделок, ложок і ножів для рядової братії, не кажучи вже про монастирську верхівку. У нашому випадку, очевидно, учасники застілья приносили кожен свій комплект приборів, що, ймовірно, було реплікою дуже архаїчних звичаїв, коли господар учти, накриваючи стіл, дбав лише про посуд і почастунок.

Доповненням столового начиння були скатертини, «клеенки», ручники<sup>238</sup> й «серветы», про кількість і асортимент яких ми нічого не знаємо, довідуючись лише про витрати цеху на мило й послуги пральниць<sup>239</sup>.

Найурочистіші бенкети відбувалися в музичному супроводі. Так, для іорданської сходки в січні 1766 р. різницький цех найняв трембача і гобоїста<sup>240</sup>.

На жаль, цехові книги, установчі універсали й грамоти, видані цехам вищою владою, й решта джерел, що розкривають перед нами панораму роботи й побуту ремісників, не мають точних вказівок на існування етикетних і поведінкових приписів учт і канунів, ритуалу їх проведення. На відміну від міської культури західноукраїнських регіонів, ці норми, загалом притаманні європейській традиції на теренах Гетьманщини, очевидно, існували, але не були закріплені юридично. Георг Зиммель, вказуючи на те, що феномен спільної трапези був «подоланням натуралізму їжі», аргументовано твердив, що сама вона в ході цього процесу набувала певної регулярності, «соціалізувалася» й навіть набувала певної естетизації, починаючи від застільного етикету й закінчуючи сервіруванням столу, подаванням страв тощо<sup>241</sup>. Важко увити собі, що доволі витончений і комфортно облаштований простір цехових зібрань, посуд, столове начиння, доволі дорогі святкові страви, трунки й навіть музика контрастували б із непоштивою поведінкою поважної міської спільноти. Уже сам матеріальний конвой і меню бенкетів підкреслювали виразну відмінність між містянами й селянами, а в рамках міської культури – дистанцію між застільям статечних ремісників і пиятиками в шинках.

Міщанська учта. Гравюра з трактату  
М. Румпольта, 1584 р.



\* \* \*

Побутова культура київських ремісників у часи згасання магдебургії – не просто колоритна сторінка міського побуту, що невідворотно відходив у минуле. Пишні кількадевні кануни, що влаштовувалися опісля церковних молебнів, супроводжувались музикою й ситним застіллям, підношенням дарунків духовним і світським опікунам цеху, демонстрували матеріальну потугу ремісничого братства й високий соціальний статус його членів.

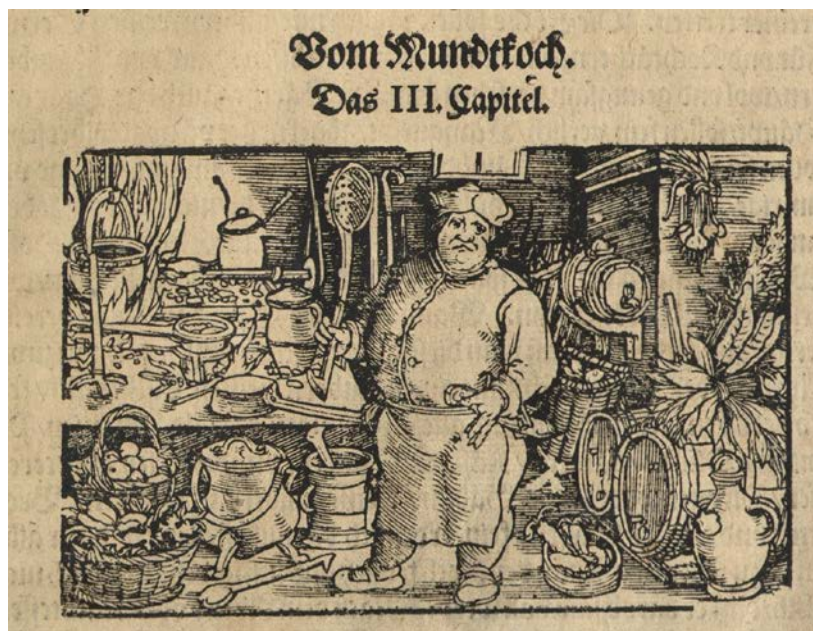
Міщанська кухня зберігала всі риси, притаманні питомо пізньосередньовічній системі харчування. У ній домінували страви й напої, що традиційно складали триб харчування заможних і середньозаможних верств: велику кількість м'ясних страв, річкову рибу, густі наваристі супи й каші, білий хліб, горілку, мед і пиво.

Кулінарній культурі міських ремісників не були чужі наслідування більш високих гастрономічних взірців і звичок. Свого часу Норберт Еліас влучно зауважив, що в ранньомодерній Європі місто перетворилося на доволі потужний, але ще не самодостатній соціокультурний організм, де попит на витонченість манер, одягу, житла й харчування спричинив формування власного «courtoisie» та «civilit», за взірцем яким правили культурні практики рицарства<sup>242</sup>. У периферійному, як на XVIII ст., Києві цим взірцем був монастирський світ і побутова культура церковних ієрархів. Саме звідси ремісники запозичили звичку чаювання, купівлі ікри та осетрових делікатесів. Ще одним зразком для наслідування, уже в рамках світської культурної матриці, були купці, стіл яких звично був багатим на різноманітні прянощі, імпортований алкоголь, овочі, фрукти й солодощі. Зрештою, менш впливовим, але таки помітним виявився вплив побутової моди козацької старшини та малоросійської шляхти – на столах міщан з'являлася дичина, дорогі місцеві та імпортовані «водки».

За всієї своєї показної особистості й намаганням наслідувати кухню вищих верств, стиль харчування ремісників, однак, був далеким від космополітизму. У кухні киян ми не побачимо проявів кулінарної моди доби Просвітництва, яка у XVIII ст. була вже цілком відчутною у світській знаті з

<sup>242</sup> Элиас, Н. (2001). О процессе цивилизации. Социогенетические и психогенетические исследования. Т.1: Изменения в поведении высшего слоя мирян в странах Запада (с. 170-171). Москва; Санкт-Петербург, Россия: Университетская книга.

Кухар. Гравюра з трактату М. Румпольга, 1584 р.



її потягом до нових французьких і німецьких страв, люксового алкоголю й делікатесів. Великою мірою периферійність економічного та адміністративного статусу Києва робила харчування його мешканців доволі типовим для решти країни, законсервувавши прикметні ознаки тої структури харчування, котра виробилася ще в попередньому XVII ст. У випадку з цеховими учтами ми можемо помітити хіба мікроскопічні зміни – появу в раціоні міщан здешевлених прянощів, доступніших імпортованих напоїв, які були маркерами відносно млявих економічних змін.

Бенкетування, як і скрізь у ранньомодерній Європі, було важливим елементом «культури престижу» замкнених соціо професійних спільнот. За образним висловленням Георга Зімеля, це був ефективний спосіб «зв'язувати й роз'єднувати» ту чи іншу групу, себто зміцнюючи її єдність, відділяти від решти соціуму. Особливо ефективним це ставало тоді, коли група розросталася чисельно, а зовнішні умови загрожували її монолітності й функційності. У такому разі слідування традиції й ритуалу повинні були консервувати групову ідентичність, рятувати її від розмивання, стримувати обособлення й індивідуалізацію її членів<sup>243</sup>.

Цехові й загальноміські свята, корпоративна символіка, членство в міщанській гвардії, ритуальні кануни й навіть ведення цехової документації виявилися напрочуд живими реліктами повсякдення, що проіснували аж до другої половини XIX ст. Цехова організація досі цілковито деградувала, перетворившись на інститут кругової поруки міщанства, який забезпечував адміністративний контроль, сплату державних податей і повинностей. Але цехова субкультура продовжувала зберігати практики й символи, народжені ще в часи повноцінного міського самоврядування. Втративши номінальну самоврядність, реміснична спільнота лишалася вірною усталеному трибу життя, а відтак і етосу поведінки, освяченому багатовіковою традицією. Святкові бенкетування під час церковних свят, прийняття нових братчиків чи похорону майстрів відбувалися усталеним чином. На жаль, ми не знаємо, як довго протривала ця традиція в імперську добу, але судячи з того, як пізно зникли

<sup>243</sup> Зиммель, Г. (1996). О моде. У Г. Зиммель *Избранное: в 2 т.* Т.1 (сс. 267-268, 272-273). Москва, Россия: Юрист.

<sup>244</sup> Про приклади таких “хвиль довгої тривалості” в субкультурі міст України імперського часу див.: Василенко, В. (1885). *Остатки братств и цехов в Полтавщине. Киевская старина*, (9), 159-171.

<sup>245</sup> Из семейного архива. П. Стихотворения Евстафия Петровича Рудыковского (1784-1851) (1892). *Киевская старина*, (8), 70-74.

власне адміністративні структури магдебургії, включно із магістратом і міщанською гвардією, в приватному побуті ремісників дотримання традицій лишалося не загрозеним ще досить довго<sup>244</sup>. Відтворені нами ремісничі учти майже в усіх своїх елементах надивовижу схожі з тією картиною міщанської кухні, котру змалював забутий нині київський ерудит і літератор Євстафій Рудиковський (1784–1851). У жартівливій оді «До любого моего зятка Мыколы» (1848) він писав<sup>245</sup>:

Щоб всі, що тебе поздравляли,  
По горло мали їсти й пить,  
Бо ми сього рік цілий ждали, –  
А в горлі щось так і свербить.

Прочухать треба оселедцем,  
Кав'ярм добрим, баликом.  
Та і ковтнуть гіркої з перцем  
І закусить все часничком.

...

Не жаль сьогодні б і індики,  
Спечи з начинкой порося,  
А борщ? – оце то річ велика,  
Але ж вона то тут ще не вся.

Борщів ти три або чотири  
По-старосвітськи навари,  
Щоб у гостей аж пріли гирі, –  
З борщем лягавши сухарі.

Поребринка і полендвиця  
З пелюсточками в два борщі,  
В борщ шарий гуска пригодиться,  
В четвертий з часником лящі.

Та всі борщі позатовкати  
З цибулькою товченим сальцем,  
І не забудь позаправляти  
Мучицею або пшонцем.

...

Потом потравку цибулькову  
До смаку добре присоли,  
Та й родзинкову, шапранкову  
З медком і цукром підсмали.

А як з підливою індика  
На стіл поставиш ти гостям,  
Тоді щоб не було вже ліку  
Пряженичкам і всім сластям.

Та не скупитесь на вишнівку,  
Але щоб та була первак.  
Коли ж нема, то ми й грушівку  
Або ж слив'янку вип'єм всмак.

Бо буде так: що ложка страви,  
То і наливочки ковток.  
Без того ми не будем праві,  
Як підвередим животок.

При всій гротескності цих описів, що сатирично й гіпертрофовано передають старосвітські звичаї минулих часів, головний їхній мотив передано досить точно – частування розпочинається з міцних трунків і гострих закусок, далі йдуть основні страви – борщі й печені, що запиваються соловодками настоянками і наливками. Застілля це важке, але ситне і дуже пишне, так аби гості наїлися й напилися досхочу, що цілком відповідало трибу барокового харчування, коли учти були не такими вже й частими, а на стіл подавалося якомога більше страв, демонструючи в такий спосіб щедрість і заможність господаря.

Зрозуміло, час брав своє. Швидке в усіх сенсах ХІХ ст. змінить і саме триб міського життя, й гастрономічні вподобання, і культуру харчування киян. Уже за півстоліття епітети «київський» або ж «по-київськи» в численних рецептурниках і господарських порадниках апелюватимуть не до добрих старих міщанських традицій магдебурзького Києва, а швидше до модного й імпозантного Києва імперського.

## References

- Andrievskiy, A. (1885). *Istoricheskie materialy iz arkhiva kievskogo gubernskogo pravleniya*. Vyp.8. Kiev, Rossiyskaya imperiya: Tip. gubernskogo pravleniya.
- Andrievskiy, A. (1891). Kievskiy vooruzhennyy meshchanskiy korpus v 1790-m godu *Kievskaya starina*, (7), 129-131.
- Balushok, V. (1993). *Svit serednovichchia v obriadovosti ukrainskykh tsekhovykh remisnykiv*. Kyiv, Ukraina: Naukova dumka.
- Berk, P. (2001). *Populiarna kultura v rannomodernii Yevropi*. Kyiv, Ukraina: UTsKD.
- Berlynskyi, M. (1991). *Istoriia mista Kyieva*. Kyiv: Naukova dumka.
- Bilivnenko, S. (2009). Tradytsii kozatskoho rybalskoho promyslu na Pivdni Ukrainy. *Naukovi pratsi istorychno-ho fakultetu Zaporizkoho natsionalnoho universytetu*, (XXVI), 191-196.
- Bogucka, M. (1978). Z badań nad konsumpcją żywnościową mieszczań warszawskich na przełomie XVI i XVII wieku. *Kwartalnik historii kultury materialnej*, XXV(1), 40-41.
- Derzhavnyi arkhiv m. Kyieva (DAK), f. 324, spr. 272.
- DAK, f. 324, spr. 274.
- Dias-Lewandowska, D. i Sikorska, M. (2014). Jeść i pić w Rzeczypospolitej sarmackiej. W B. Dybaś, A. Woldan i A. Ziemiańska (Red.) *Sarmacka pamięć. Wokół bitwy pod Wiedniem*. Warszawa, Polska: Muzeum Pałac w Wilanowie.
- Drukovtsov, S. (1780). *Ekonomicheskii kalendar, ili nastavlenie gorodskim i derevenskim zhitelyam v raznykh chastyakh ekonomii...* Moskva, Rossiyskaya imperiya: Univ. tip., u N. Novikova.
- Dubrovskiy, V. (1931). Do pyttannia pro mizhnarodnu torhivliu Ukrainy v pershii chverti XVIII st. *Zapysky istorychno-filolohichnoho viddilu VUAN*, (26), 386-387.
- Elias, N. (2001). O protsesse tsivilizatsii. *Sotsiogeneticheskie i psikhogeneticheskie issledovaniya. T.1: Izmeneniya v povedenii vysshego sloya miryan v stranakh Zapada*. Moskva; Sankt-Peterburg, Rossiya: Universitetskaya kniga.
- Gildenshtedt, I. (1879). Dnevnik puteshestviya v Yuzhnuyu Rossiyu akademika Sankt-Peterburgskoy Akademii nauk Gildenshtedta v 1773-1774 gg. *Zapiski Odesskogo obshchestva istorii i drevnostey rossiyskikh*, (11), 192.
- Gordon, P. (2009). *Dnevnik, 1684-1689*. Moskva, Rossiya: Nauka.
- Hrinchenko, B. (1908). *Slovar ukrainskoi movy: u 4 t. T.1*. Kyiv, Rossiiska imperiia.
- Hrushevskiy, O. (1928). Hetmanski universal m. Kyievu. *Istorychno-heohrafichniy zbirnyk VUAN*, (2), 31-34.
- Ikonnikov, V. (1904). *Kiev v 1654-1855 godakh. Istoricheskiy ocherk*. Kiev, Rossiyskaya imperiya: Tip. imp. un-ta sv. Vladimira.
- Ivannikova, L. (2016). Starovynnyi ukrainskyi zvychai "ralets": tradytsiia i transformatsii. *Narodna tvorchist ta etnolohiia*, (4), 7-15.
- Iz semeynogo arkhiva. II. Stikhotvoreniya Yevstafiya Petrovicha Rudykovskogo (1784-1851) (1892). *Kievskaya starina*, (8), 70-74.

- Kadomska, M. i Otchenashko, V. (1996). Budynky XVIII st. po vul. Prytysko-Mykils'kii u Kyievi. U V. Tymofiienko (Red.) *Z istorii ukrainskoi restavratsii*. Kyiv, Ukraina: Ukrainoznavstvo.
- Kharitonovich, D. (1999). Remeslo, tsekhi, mif. U *Gorod v srednekovoy tsivilizatsii Zapadnoy Yevropy*. T.2: Zhizn goroda i deyatel'nost gorozhan. Moskva, Rossiya: Nauka.
- Klonder, A. (1989). *Napoje fermentacyjne w Prusach Królewskich w XVI – XVII wieku: (produkcja – import – konsumpcja)*. Wrocław, Warszawa, Kraków, Gdańsk, Łódź, Polska: Zakład Narodowy im. Ossolińskich - Wydawnictwo PAN.
- Kokhan, O. (2015). Pidporiadkuvannia miskoho zhyttia Kyieva zakonom Rosiiskoi imperii naprykintsi XVIII – na pochatku XIX st. *Ukrainoznavchyi almanakh*, (18), 176-179.
- Kokhan, O. (2016). Kyivski remisnychi tsekhy naprykintsi XVIII – na pochatku XIX st. *Naukovi zapysky NaUK-MA. Istorychni nauky*, (182), 19-23.
- Kompan, O. (1963). *Mista Ukrainy v druii polovyni XVII st.* Kyiv, SRSR: Vyd-vo AN URSR.
- Kovalenko, O. (2010). Remisnychi tsekhy m. Poltavy XVIII st. *Kraieznavstvo*, (1-2), 133).
- Kovalenko, O. (2012). Tsekhy Poltavskoho polku pershoi chverti XVIII st. *Novi doslidzhennia pamiatok doby kozatstva v Ukraini*, (21, II), 27-36.
- Kovalenko, O. (2017). Remisnyky Hetmanshchyny na storinkakh Rumiantsevskoho opysu. *Novi doslidzhennia pamiatok doby kozatstva v Ukraini*, (26), 63-67.
- Kovalenko, O. (2018). “Z usiakoho remestva burlatstvo”: uchni ta pidmaistry v Hetmanshchyni XVIII st. *Istorychna pamiat*, 1(38), 37-42.
- Kovalenko, O. (2018). *Honcharstvo Poltavy XVIII st.* Opishne, Ukraina: Ukrainske narodoznavstvo.
- Krachkivskiy, M. (1927). Arkhivna spadshchyna kyivskykh tsekhiv. *Zapysky istoryko-filolohichnoho viddilu VUAN*, (XI), 266-268.
- Krman, D. (1999). *Podorozhnii shchodennyk (Itinerarium 1708-1709)*. Kyiv, Ukraina: Vyd. tsentr “Prosvita”; Vyd-vo im. Oleny Telihy.
- Kysil, I. (2007). Dobrochynna diialnist remisnychkh tsekhiv Pivnichnoho Livoberezhzhia u druii polovyni XVII – XVIII stolittiakh. U *Skarbnytsia ukrainskoi kultury: Zb. nauk. pr.* Vyp. 8 (ss. 99-101). Chernihiv, Ukraina: [b.v.].
- Lazarevska, K. (1925). Materialy do istorii tsekhiv na Livoberezhnii Ukraini XVII – XIX vv. *Zapysky istorychno-filolohichnoho viddilu VUAN*, (6).
- Lazarevska, K. (1926). Knyha hlukhivskoho tsekhу kalachnytskoho. *Ukrainskyi arkheohrafichnyi zbirnyk*, (1), 165-166.
- Lazarevska, K. (1926). Kyivski tsekhy v druii polovyni XVIII ta na pochatku XIX viku. U M. Hrushevskiy *Kyiv ta yoho okolytsia v istorii i pamiatkakh*. Kyiv, SRSR: Derzhavne vydavnytstvo Ukrainy.
- Lokhvytska ratushna knyha druii polovyny XVII st.: zbirnyk aktovykh dokumentiv* (1986) (ss. 29, 30, 34, 36). Kyiv, SRSR: Naukova dumka.
- Lukyashko, S. i Krugova, M. (2007). Rybnyy promysel i rybolovstvo na Nizhnem Donu i v Vostochnom Priazove v drevnosti. V *Ekosistemnye issledovaniya Azovskogo, Chernogo, Kaspiyskogo morey i ikh poberezhnykh*. T. IX. Apatity, Rossiya: Izd. KNTs RAN.

- Lylo, I. (2018). Skhidnoseredzemnomorski produkty na stoli lvivskykh mishchan u XV – XVII st. *Narodoznavchi zoshyty Instytutu narodoznavstva NAN Ukrainy*, (3), 656-661.
- Markevich, N. A. (Sost.) (1860). *Obychai, poverya, kukhnya i napitki malorossiyan*. Kiev, Rossiyskaya imperiya: Tip. I. i A. Davidenko.
- Natsionalna biblioteka Ukrainy im. V. Vernadskoho. Instytut rukopysu (dali – NBUV. IR), f. I, spr. 242.
- NBUV.IR, f. I, spr. 243.
- NBUV.IR, f. I, spr. 244.
- NBUV.IR, f. I, spr. 245,
- NBUV.IR, f. I, spr. 246.
- NBUV.IR, f. I, spr. 248,
- NBUV.IR, f. I, spr. 249.
- NBUV.IR, f. I, spr. 257.
- NBUV.IR, f. I, spr. 269.
- NBUV.IR, f. I, spr. 291.
- NBUV.IR, f. I, spr. 1801.
- NBUV.IR, f. I, spr. 2198.
- NBUV.IR, f. I, spr. 66777-66790.
- Netudykhatkin, I. (2018). *Starozhytnia kukhnia kyivskykh mytropolytiv (menu, retsepty ta protokol trapezy XVII – XVIII st.)*. Kyiv, Ukraina: Vydavnytstvo “Horobets”.
- Ogloblin, N. (1889). Bogatyy kievlyanin kontsa XVII veka. *Kievskaya starina*, (4), 581-586.
- Opysy Kyivskoho namisnytstva 70 – 80-kh rokiv XVIII st.: Opysovo-statystychni dzherela (1989). Kyiv, SRSR: Naukova dumka.
- Pavlova, N. (2006). Kyivskyi mahistrat u druhii polovyni XVII - na pochatku XVIII st.: (administrativno-pravovyi aspekt). *Naukovi zapysky NaUKMA. Istorychni nauky*, (52), 13-17.
- Pavlova, N. (2008). Kyivska mahdeburhiia: mizh moskovskoiu ta kozatskoiu administratsiiamy (druga polovyna XVII – pochatok XVIII st.). *Naukovi zapysky NaUKMA. Serii Istorychni nauky*, (78), 4-9
- Pliashko, L. (1983). *Podorozh do mista XVIII stolittia*. Kyiv, Ukraina: Naukova dumka.
- Pliashko, L. (1990). Deiaki istoryko-heohrafichni aspekty doslidzhennia mist Livoberezhnoi Ukrainy XVIII st. *U Heohrafichniy faktor v istorychnomu protsesi: Zb. nauk. prats*. Kyiv, Ukraina: Naukova dumka.
- Popelnytska, O. (2003). Istorychna topohrafiia kyivskoho Podolu XVII – XIX st. Kyiv, Ukraina: Stylos.
- Puteshestvie antiokhiyskogo patriarkha Makariya v Rossiyu v polovine XVII veka. Opisannoe ego synom arkhidiakonom Pavlom Aleppskim (Po rukopisi Moskovskogo Glavnogo arkhiva ministerstva inostrannykh del)* (2012) (3-e izd.). Moskva, Rossiya: Obshchestvo sokhraneniya literaturnogo naslediya.
- Pyvovarenko, O. (2016). Tradytiini zastilni praktyky kozatskoi starshyny (na materialakh shchodennyka Yakova Markovycha). *Etnichna istoriia narodiv Yevropy*, (50), 18-23.
- Razdorskyi, O. (2003). Knyhy kyivskoho “kruzhechnoho dvora” 1665/66 ta 1669 rr. *Kyivska starovyna*, (6), 127-132.

- Rosser, Dzh. (1999). Remeslennyye soyuzы: trud i etika U Gorod v srednevekovoy tsivilizatsii Zapadnoy Yevropy T.2: Zhizn goroda i deyatelnost gorozhan. Moskva, Rossiya: Nauka.
- Shamrai, H. (1928). Do istorii livoberezhnykh mist druhoi polovyny XVIII viku. *Istorychno-heohrafichnyi zbirnyk VUAN*, (2), 159-168.
- Shandra, V. (2016). *Mishchanski orhany stanovoho samovriaduvannia v Ukraini (kinets XVIII – pochatok XX st.)*. Kyiv, Ukraina: Instytut istorii Ukrainy NAN Ukrainy.
- Shcherbakivskyi, D. (1925). *Relikvii staroho kyivskoho samovriaduvannia*. Kyiv, SRSR: [b.v.].
- Shcherbyna, S. (2015). Dzherela z istorii remisnychkykh tsekhiv na terytorii Pivnichnoho Livoberezhzhia u XVII – XVIII st. *Siverianskyi litopys*, (1), 41-42.
- Shcherbyna, V. (1926). Dokumenty do istorii Kyiva 1494-1835 rr. *Ukrainskyi arkheohrafichnyi zbirnyk*, (1), 18-48.
- Sinit'skiy, L. (1893). Puteshestvie v Malorossiyu akademika Gildenshtedta i kn. I. M. Dolgorukogo. *Kievskaya starina*, (2), 285.
- Slovnnyk ukrainskoi movy XVI – pershoi polovyny XVII st.* (2008). Vyp. 3. Lviv, Ukraina: Instytut ukrainoznavstva im. I. Kryp'iakevycha NAN Ukrainy.
- Slovnnyk ukrainskoi movy XVI – pershoi polovyny XVII st.* (2008). Vyp.14. Lviv, Ukraina: Instytut ukrainoznavstva im. I. Kryp'iakevycha NAN Ukrainy.
- Śluszkiewicz, E. (1972). Z polskiego słownictwa technicznego. *Poradnik językowy*, (4), 217-219.
- Sokyрко, O. (2007). Skilky koshtuie porozuminnia? «Poklony» ta «naklady» v ukrainskykh sudakh pershoi chverti XVIII st. *Sotsium. Almanakh sotsialnoi istorii*, (7), 195-209.
- Svanidze, A. (1999). Naemnyy trud i trudovaya etika v remeslennykh tsekhakh Shvetsii: ustavnye printsipy. U Gorod v srednevekovoy tsivilizatsii Zapadnoy Yevropy. T.2: Zhizn goroda i deyatelnost gorozhan. Moskva, Rossiya: Nauka.
- Taranenko, S., Horbanenko, S., Kovalchuk, O., Horobets, L., Serheieva, M. i Puchkov, P. (2017). Kompleksni bioarkheolohichni doslidzhennia materialiv z rozkopok na terytorii Kyievo-Pecherskoho zapovidnyka u 2016 r. *Misto: istoriia, kultura, suspilstvo. E-zhurnal urbanistychnykh studii*, (1), 33-34.
- Timkovskiy, I. (1852). Moe opredelenie v sluzhbu. Skazanie v trekh chastyakh 1850 goda *Moskvityanin*, (17), 25.
- Totsenko, L. (1961). Rybnye promysly kazachikh oblastey Priazovya v kontse XVIII – pervoy polovine XIX veka. U *Krestyanstvo Dona i Priazovya v doreformennyi period*. Rostov-na-Donu, SSSR.
- Vasilenko, V. (1885). Ostatki bratstv i tsekhov v Poltavshchine. *Kievskaya starina*, (9), 159-171.
- Vasylieva, O. (2013). Formuvannia tradytsii prydvornoho benketu v Hetmanshchyni (druha polovyna XVII – persha tretyna XVIII st.). U *Povsiakdennia rannomodernoї Ukrainy: Istorychni studii v 2-kh tomakh..* T. II. Kyiv, Ukraina: Instytut istorii Ukrainy NAN Ukrainy.
- Venkov, A. (2013). Rybnaya lovlya v delte Dona i kazache-krestyanskіe protivorechiya *Vestnik Yuzhnogo nauchnogo tsentra*, 9 (2), 80-84.
- Vospreshchenie getmanom Skoropadskim sborov na “ralets” (1885). *Kievskaya starina*, (10), 361-364.

Yaremenko, M. (2012). Nasolody osvichenykh v Ukraini XVIII stolittia (pro kulturu vzhyvannia tserkovnoi elitoi chiau, kavy ta vyna). *Kyivska akademiia*, (10), 117-184.

Yordan, B. (1999). "Kogda bratya pyut vmeste...". Polozheniya o tsekhovykh prazdnikakh v srednevekovykh ustavakh datskikh remeslennikov. U *Gorod v srednevekovoy tsivilizatsii Zapadnoy Yevropy. T.2: Zhizn goroda i deyatelnost gorozhan*. Moskva, Rossiya: Nauka.

Zamostianyk, I. (2011). Vesilna obriadovist lvivskykh mishchan kintsia XVI – pochatku XVII stolittia. *Narodoznavchi zoshyty Instytutu narodoznavstva NAN Ukrainy*, (5), 760–771.

Zimmel, G. (1996). O mode. U G. Zimmel *Izbrannoe*: v 2 t. T.1. Moskva, Rossiya: Yurist.

Zimmel, G. (2010). Sotsiologiya trapezy. *Sotsiologiya: teoriya, metody, marketing*, (4), 188-189.

Zinoviiv, K. (1971). *Virshi. Prypovisti pospolyti*. Kyiv, SRSR: Naukova dumka.

## Oleksii Sokyrko

### “ACCORDING TO THE BROTHERHOODS’ CUSTOM” BANQUETS OF KYIV CRAFTSMEN OF THE SECOND HALF OF XVIII CENTURY

*Nutrition has always been an important element of the subculture of different social communities of Early Modern Europe. Holiday feasts of craftsmen corporations in the cities performed symbolic functions, separating the socio-professional community from the rest of society, and at the same time demonstrated its status, wealth, prestige. The joint banquets of craftsmen on the occasion of church holidays and corporate events strengthened group identity, saved it from blurring, restrained the isolation and individualization of its members. The several-day banquets held after the church liturgies were accompanied by music and hearty feasts, gifts to the clergy patrons of the craft and magistrate officials, and demonstrated the material power of the craft brotherhood and the respectful social status of its members.*

*The books of Kyiv craft corporations allow to reconstruct the middle-class townsfolk cuisine of the middle - second half of the 18th century. According to the expenditure registers contained in them, it is evident that the townsfolk gastronomic tradition retained all the features inherent in the late medieval food system. It was dominated by the meals and drinks that formed the basis of nutrition for the high and the middle-class: large amounts of meat, fresh and salted fish, thick crunchy soups and cereals, white bread, vodka (horilka), mead and beer.*

*The culinary culture of craftsmen was no stranger to imitation of higher gastronomic patterns and habits. In early modern Kyiv, the monastic world and the everyday culture of the church hierarchs acted as a model for imitation. This is where the artisans borrowed their taste for the use of tea, caviar and sturgeon. Another model to follow was the merchants, whose table was rich in various spices, imported alcohol, vegetables, fruits and sweets. Less significant, but noticeable, was the influence of the household fashion of the Cossack officials (starshyna) and the LittleRussian nobility (shliakhta): wildfowl, lavish local and imported liquors (vodka) appeared on the townspeople's*

*tables. For all its ostentatious personality and efforts to imitate the cuisine of the upper classes, the food style of the craftsmen was far from cosmopolitanism. In the kitchen of Kyivites we will not see manifestations of culinary fashion of the XVIII century. The periphery of Kyiv's economic and administrative status made the food of its inhabitants quite typical of the rest of the country, having preserved the noticeable features of the food structure that had been developed in the previous XVII century. In the case of craft corporate records, we can see literally microscopic changes – the appearance of cheap spices, sugars, inexpensive imported wines in the diet of burghers, which were markers of sluggish economic changes.*

**Key words:** *craft corporation, townsfolk, food history, gastronomy, Magdeburg Law, Kyiv, the Cossack Hetmanate.*

УДК 641.85: 641.56(= 162.1)''17''

**Світлана Булатова**

*Інститут рукопису НБУВ,  
старша наукова співробітниця  
sweatl2017@gmail.com*

**СОЛОДКИЙ СМАК ЧУЖОГО МІСТА: НІМЕЦЬКІ СПЕЦІАЛІТЕТИ  
У СТАРОПОЛЬСЬКИХ РЕЦЕПТУРАХ XVIII СТ.  
(ЗА РУКОПИСОМ «ZBIÓR DLA KUCHMISTRZA  
TAK POTRAW JAKO CIAST ROBIENIA»)**

*Стаття присвячена рецептурам десертів зі старопольської рукописної кухарської книги середини XVIII ст., яка належала до родинного зібрання Поцеїв – Любомирських. За рукописними рецептурами вперше визначені особливості десертних спеціалітетів XVIII ст., що походять з німецьких міст Нюрнберга та Любека. Розвиткові кулінарного мистецтва тієї доби сприяли торговельно-економічні контакти німецьких міст, а також вільний доступ до імпортованих складників, насамперед цукру. Досліджуючи способи приготування, дійдемо висновку, що вони віддзеркалювали загальноєвропейські, зокрема французькі, модні тенденції в конфітюництві та випічці. Наприкінці XVII – на початку XVIII ст. основні технології цукерництва базувалися на спеціалізованих кулінарних книгах французьких авторів. Аналіз книжкових і рукописних джерел дав змогу визначити лікувальні властивості десертів та їх інгредієнтів, статусну роль солодоців із цукру в кулінарних практиках не лише німецької, але й старопольської еліти. Водночас розглянуто специфіку старопольських десертів (т. зв. ветів) та начиння для сервірування барокового столу.*

**Ключові слова:** солодоці, спеціалітет, Нюрнберг, Любек, рецептура, рукописна книга, старопольська кухня.

**В** історії гастрономічних спеціалітетів європейських міст протягом століть солодошам належало особливе місце. Без сумніву, сегмент задоволення завжди цінувався міською елітою. У розвідці на матеріалі рукописної кухарської книги «Zbiór dla kuchmistrza tak potraw jako

<sup>1</sup> Про рукопис та його власників – Розалію Поцейову, литовську стражникову, та її доньку Людвіку Гонорату Любомирську, київську воеводину, див.: Булатова, С. О. (2016). Рукописна книга XVIII ст. з історії старопольської кухні “Zbiór dla kuchmistrza tak potraw jako ciast robienia” з фондів Інституту рукопису Національної бібліотеки України імені В. І. Вернадського. *Рукописна та книжкова спадщина України*, (20), 22–42.

<sup>2</sup> Монтанари, М. (2009). *Голод и изобилие: история питания в Европе*. Санкт-Петербург, Россия: Александрия.

<sup>3</sup> Інститут рукопису Національної бібліотеки України імені В. І. Вернадського (далі – ІР НБУВ), ф. 332, од. зб. 352.

<sup>4</sup> Berendt, E. i Bohdanowicz, J. (2005). *Sztuka drewna: meblarstwo i snycerstwo ludowe na Dolnym Śląsku* (s. 138). Wrocław, Polska: Muzeum Narodowy.

<sup>5</sup> Gloger, Z. (1903). Piernik. W *Encyklopedia staropolska ilustrowana*. T. 3 (s. 10). Warszawa: P. Laskauer i W. Babicki.

<sup>6</sup> Rowlands, A. (2001). The conditions of life for the masses. In E. Cameron (Ed.) *Early Modern Europe: an Oxford history* (p. 56). New York, Oxford: Oxford University Press.

<sup>7</sup> ІР НБУВ, ф. 332, од. зб. 352, сс. 137–138.

ciast robienia» (1757) із зібрання Розалії Поцейової,<sup>1</sup> спробуємо розглянути десерти німецьких міст у культурно-антропологічному контексті й визначити, як вони функціонували та змінювалися у старопольській кухні XVIII ст. З цим пов’язана низка супутніх питань, зокрема: які саме «солодкі» вподобання були в німецьких містян у ранньомодерну добу; що використовувалося як основний інгредієнт – цукор чи мед; які з рецептур поширювалися, трансформуючись у кухарських практиках. Зрештою, торкнемося лікувальних властивостей десертів та їх місця у смаковій палітрі старопольського нобілітету XVIII ст.

Мапа німецьких земель у XVII ст. через розмаїття розділених державних утворень становила строкату картину, отож, відповідно, формувалися місцеві історико-кулінарні традиції. Як феномен гастрономічної культури вирізнялися спеціалітети, якими уславилися насамперед німецькі міста, завдяки торговельно-економічним і культурним контактам, що відповідало загальноєвропейським тенденціям<sup>2</sup>. За збірником XVIII ст. «Zbiór dla kuchmistrza tak potraw jako ciast robienia» [«Збірка для кухмістра як страв, так і виробів з тіста»] (1757)<sup>3</sup>, одна рецептура спеціалітету походить із Нюрнберга у Франконії, а чотири – з Любека в Північній Німеччині. Вони присвячені визнаним у німецькій кухні солодощам – конфітюрам та випічці.

### Нюрнберзькі медівники

У європейській гастрономічній культурі медівник вважався смаколиком міст – центрів торгівлі прянощами – Базеля, Ульма, Бруншвіка, Торуні, Гданська<sup>4</sup>. З найдавніших часів їх випікали в Речі Посполитій із житнього борошна з розчищеною патокою та прянощами. За традицією, медівниками втішалися на Вігілью та Різдво<sup>5</sup>. Нюрнберзькі медівники «Lebküchen» відомі з кінця XIV ст. Популярність бренду «нюрнберзький медівник» полягала в добірному місцевому меді – базовому інгредієнті, отриманому з околиць Нюрнберга. Але найціннішими складниками солодощів були орієнтальні прянощі, що їх привозили купці з Італії. Нюрнберг, відомий у XVI ст. як «Німецька Венеція» завдяки своєму географічному положенню на перехресті торговельних шляхів, став потужним економічним центром Європи зі 141 ремісничим цехом, зокрема й з випічки медівників<sup>6</sup>.

Попри монополію на випікання спеціалітету, яку мали нюрнберзькі фахівці, його рецептури поступово розповсюджувалися й поза межі міста. У 1556 р. Торунь отримала право на випікання нюрнберзьких смаколиків, натомість Нюрнберг розпочав офіційно виготовляти торунські. Існує безліч варіацій нюрнберзьких медівників із медом, імбирем, кардамоном, горіхами тощо.

Рецептуру спеціалітету з лаконічною назвою «Do noremberskich [miodowników]» [«Для нюрнберзьких [медівників]»] описано в кухарській книзі XVIII ст. Вона вміщена в тексті одразу за базовим способом «Sposób robienia miodowniczków» [«Спосіб виготовлення медівничків»]<sup>7</sup>.

<sup>8</sup> Нецьки – плоске начиння для формування тіста.

<sup>9</sup> Dumanowski, J., Dias-Lewandowska, D. i Sikorska, M. (2016). *Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI–XVIII w. Źródła drukowane*. Seria: Monumenta Poloniae Culinaris. Polskie zabytki kulinarne. T. 6 (s. 257). Warszawa, Polska: Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie.

<sup>10</sup> Mintz, S. W. *Sweetness and Power. The place of sugar in Modern History* (pp. 79, 103, 122). New York, NY: Elizabeth Sifton Books.

<sup>11</sup> Roeske, W. (1991). *Polskie apteki* (s. 149). Wrocław, Polska: Zakład Narodowy im. Ossolińskich.

<sup>12</sup> *Compendium medicum auctum to jest krótkie zebranie i opisanie chorób, [...] (1725) (ss. 668–669). Częstochowa: w Drukarni Jasney Góry Częstochowskiej.*

Нижче подаємо технологію випікання нюрнберзьких медівників. Для їх виготовлення потрібно взяти «найдивовижніший мед, який тільки може бути», та уварювати його без води, потім випробувати дерев'яною паличкою його консистенцію. Тоді, якщо зарум'яниться («досить брунатний»), треба вилити його на нецькі<sup>8</sup>, щоб мед охолонув, аби «палець зміг витримати». Далі автор радить додати цукру й «чудового пшеничного борошна». Ще він рекомендує вкласти товченого імбиру, трішки перцю, цинамону, кардамону, мускатного цвіту, помаранчевих шкуринок, зацукрованих лимонів. Під час уварювання меду також варто додати три–чотири черпаки лимонного сиропу – це єдиний складник у рецептурі з указаними кількісними пропорціями.

Секрет випічки – у гарному меді, добірному пшеничному (а не житньому, як у торунському медівнику) борошні<sup>9</sup>. Автор наголошує на відмінній якості базових складників для випікання, вживає епітети «найдивовижніший», «чудовий».

Ароматна «ф'южн» – композиція нюрнберзького медівника – цілком відповідала старопольській концепції барокового смаку. Солодкості надавали уварений мед і цукор, свіжої кислоти – зацукровані лимони, лимонний сік та помаранчеві шкуринки, пекучості – прянощі: цинамон, імбир, мускатний цвіт і кардамон. Оскільки кардамон у кухарській книзі XVIII ст. трапляється зрідка, це радше свідчить про копіювання оригінальної рецептури без модифікацій. Домінував у смаковому букеті саме цукор, адже, на думку автора, «чим більше цукру, тим смачніше».

Текст XVIII ст. трактує цукор як повноцінний продукт і демонструє відхід від давньої традиції, за якої він вважався однією з коштовних приправ, що додавалися в мізерних аптечних дозах. Хоча медичні властивості цукру ще бралися до уваги, за бароковими стандартами він використовувався скрізь як консервант, підсолоджувач, для декорування банкетів, але насамперед для демонстрації статусу споживачів<sup>10</sup>.

У XVII ст. нюрнберзькі медівники, так само, як і торунські, мали неабиякий попит серед багатих містян і продавалися в польських аптеках<sup>11</sup>. За складом нюрнберзький спеціалітет визнавався дуже корисним, через що його рецептуру було опубліковано Ясногурською друкарнею у праці «Compendium medicum auctum» (Ченстохова, 1725)<sup>12</sup>. В опублікованому способі «Pierniki Noremberskie» набір приправ (крім гвоздики) схожий до рукописної версії, бракує лише кислих складників – кандизованих цитрусових і лимонного сиропу. До того ж не звернено увагу на гатунок борошна, що, очевидно, не вважалося засадничим.

Автор наполягає на тому, що смак медівників залежить не тільки від гарної якості меду й борошна, а й безпосередньо від кількості цукру. Вживаний раніше зрідка порівняно з архаїчним медом, цукор різного походження й гатунку став обов'язковим складником барокових десертів.

Чим же відрізняється рукописна версія нюрнберзьких медівників від традиційної? Передусім обов'язковим було випікання медівників на облатках – про цю особливість у рукописній версії не

<sup>13</sup> Gloger, Z. (1903). Вказ. праця, s. 10.

<sup>14</sup> Wolański, M. (1961). *Związki handlowe Śląska z Rzeczpospolitą w XVII wieku: ze szczególnym uwzględnieniem Wrocławia* (s. 228.). Wrocław, Polska.

<sup>15</sup> Чи справді десерти мали неаполітанське походження, чи були лише фантазією кухмістра Радзивіллів? Ймовірно, що рукопис Радзивіллів, близький за змістом до австрійської кухарської книжки “Ein Koch-Und Artzney-Buch”, описує неаполітанські страви (Dumanowski, J. i Jankowski, R. (2011) *Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów i innych słodkości, a także przyrządzania wszelakich potraw, pieczenia chleba i inne sekrety gospodarskie i kuchenne*. Seria: Monumenta Poloniae Culinaris. Polskie zabytki kulinarne. T. 2 (ss. 119-129). Warszawa, Polska: Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie).

<sup>16</sup> Подалаяк, Н. (2009). *Могутня Ганза. Комерційний простір, міське життя і дипломатія XII – XVII століть*. Київ, Україна: Темпора.

<sup>17</sup> Sievert, F. (1897). *Geschichte und urkunden der Riga fahrer in Lübeck im 16 und 17 Jahrhundert*. In *Hansische Geschichtsquellen. Herausgegeben vom verein für Hansische Geschichte. Neue folge/ B.1* (s. 176). Berlin. Druck und Verlag von Pass & Garleb.

<sup>18</sup> Marzipan. In *Glossary of medieval & renaissance culinary terms*. Retrieved from <http://www.thousanddeggs.com/glossary.html#M>.

йдеться взагалі. До відмінностей належить і відсутність у рукописному способі серед інгредієнтів мигдалю, якого за традицією повинно було бути у складі смаколика багато (до 25%). Класичним рецептурам також відповідає саме пшеничне борошно, проте в нашому тексті немає вказівок на його пропорції – ймовірно, його мінімальний вміст (до 10%) у складі не був засадничим для автора рукописної версії. У рукопису досить умовно вказані пропорції приправ у випічці: «якщо безліч робитиме – треба брати багато прянощів, а якщо небагато – мало приправ»). У тексті також не йдеться про форму та вигляд випічки, хоча й акцентовано на зарум'янюванні меду під час варіння.

«Золотаві нюрнберзькі медівники» привозили до старопольських заможних дворів уже на початку XVII ст., за доби короля Сигізмунда III Вази<sup>13</sup>. Досить жвавою була торгівля нюрнберзькими товарами, тими ж медівниками, у Кракові. До цього міста в XVII ст. вони постачалися через Вроцлав сілезьким торговим шляхом<sup>14</sup>.

Нюрнберзькі смаколики винахідливі старопольські кухмістри додавали в розтовченому вигляді до «ексклюзивних» страв – неаполітанських десертів – тарта, марципана, наприклад, як при дворі князів Радзивіллів у XVII ст.<sup>15</sup>

### Любецькі марципан, конфітюри та французькі бісквіти

Любек у Північній Балтиці – адміністративна столиця торговельно-політичного союзу Ганзи (XII–XVII ст.) – фактично контролював масштабні товаропотоки європейських країн. Любек – «королева Ганзи» – вважався найпотужнішим транзитним містом, до нього надходило безліч вантажів з різних частин світу. Не дивно, що він був пов'язаний морськими шляхами з портовими Кенігсбергом, Рігою, Торунем, Гданськом, Гамбургом, Бременом. Хоча наприкінці XVII ст. відбувається занепад колишньої величі Ганзи, Любек і надалі залишається відкритим для іноземних впливів у різних сферах повсякденної культури<sup>16</sup>.

Так, зберігався жвавий товарообіг Любека з іншими ганзейськими портами, зокрема з Гданськом, через який велася торгівля польським збіжжям, або з Рігою, визнаною в XVII ст. найзначнішим портом Шведського королівства. Для розуміння значення міста-транзитера для ганзейських партнерів наведемо лише частину з переліку екзотичних товарів, що експортувалися тоді з Любека до Риги. Серед вантажів були кардамон, лимони, конфітюри, кубеби, фініки, інжир, імбир, цукати, мускатний цвіт, мускатний горіх, манна, айва, шафран, рис, родзинки, оливки, сушені сливи, сиропи, а також цукор різного ґатунку<sup>17</sup>. Звісно, власне Любек був удосталь забезпечений асортиментом імпортованих продуктів та цукру, необхідних для виготовлення десертів.

Коли йдеться про гастрономічні спеціальності Любека, насамперед на думку спадає славнозвісний марципан з мигдалю, цукру та трояндової води<sup>18</sup>. І хоча рецептура любецького марципана не увійшла до кухарської збірки, неможливо оминути історію знаменитого спеціалітету.

<sup>19</sup> Назва “marzipan” походить від італ. “marzapene” – хліб Св. Марка: Hümbs, B. (2019). Lübeck und Marzipan. Zur Inszenierung einer “süßen” Verbindung. *Hamburger Journal für Kulturanthropologie*. Heft 8 (ss. 71, 72). Retrieved from <https://journals.sub.uni-hamburg.de/hjk/article/view/1319/1166>.

<sup>20</sup> Ibid., ss. 71–74.

<sup>21</sup> IP НБУВ, ф. 332, од. зб. 352, сс. 189–191.

<sup>22</sup> Hümbs, B. (2019). Вказ. праця, сс. 71–74.

<sup>23</sup> Goldstein, D. (Ed.) (2015). *The Oxford Companion to Sugar and Sweets* (p. 82). Oxford; New York: Oxford University Press.

<sup>24</sup> La Varenne Dans *Larousse gastronomique* (1997) (p. 613). Paris, France: Larousse-Bordas; Massialot Dans *Larousse gastronomique* (1997) (p. 655). Paris, France: Larousse-Bordas.

<sup>25</sup> Day I. [б.д.]. *The art of confectionery* (p. 25). Retrieved from <https://www.historicfood.com/The%20Art%20of%20Confectionery.pdf>

<sup>26</sup> Massialot F. (1698). *Nouvelle instruction pour les confitures, les liqueurs et les fruits* [...] (2 ed.). Paris, France: Charles de Sercy.

Існують різні версії назви та походження марципана. Здавна його пов’язували зі Сходом, надалі – з Італією, згодом він поширився іншими містами Європи<sup>19</sup>. Не був винятком і ганзейський Любек, – перша писемна згадка про марципан є в правилах Любецької гільдії 1530 р. Він одразу посів місце серед статусних продуктів еліти, а вживання його іншими верствами навіть було обмежене законом: за постановою Любецького Рата (Сенату) в 1612 р. бюргери замість дорогого марципана повинні були пригощати своїх гостей фруктами та горіхами. Марципан вживався для декорування банкетів, а також цінувався як подарунок для державних осіб. Смаколик вважався панацеєю від різних хвороб, отож саме аптекарі мали монопольний привілей на його виробництво, що частково зберігся до XVIII ст.<sup>20</sup>

Хоча в рукописній збірці до любецьких спеціалітетів не долучено рецептуру марципанів, в інших занотованих версіях цих смаколиків також наголошується на поживних властивостях та ефекті під час лікування ними легенів, печінки та для процесів травлення<sup>21</sup>.

Відомий уже з ганзейської доби марципан становив квінтесенцію цукерництва Любека, чому сприяло розмаїття в місті екзотичних прянощів і цукру. Адже, як уже зазначалося, складниками марципана були цукор і мигдаль – коштовні імпортовані товари. Любецький марципан внаслідок здешевлення цукру наприкінці XVIII ст. набув особливої популярності в північнонімецьких містах<sup>22</sup>. Утім кулінари активно переймали досвід французьких цукерників. Так, засновник найвідомішої марципанової крамниці початку XIX ст. Георг Йоган Нідерегер (Niederegger) розпочав кар’єру учнем у французького кондитера Марє в Любеку<sup>23</sup>.

Доробок французьких кулінарів у другій половині XVII ст. сприяв розвитку цукерництва в інших європейських країнах. У новаторських працях знаменитого шеф-кухаря Франсуа-П’єра Ла Варенна «Pâtissier françois» (1653), «Le confiturier françois» (1664) були описані невідомі раніше техніки приготування десертів і напоїв. Розвинуло цей напрям видання Франсуа Масіало, кухаря герцога Філіпа I Орлеанського, – «Nouvelle instruction pour les confitures, les liqueurs et les fruits» (1692). Спеціалізовані праці одразу стали бестселерами, відповідно мали неабиякий успіх у кулінарів та неодноразово перевидавалися, що свідчить про значний попит на них<sup>24</sup>.

У Європі наприкінці XVII – на початку XVIII ст. поширювалися десерти «у французькій манері», зокрема завдяки англійському перекладу 1702 р. рекомендацій Ф. Масіало вони увійшли в практику англійських фахівців конфітюру<sup>25</sup>. Серед наведених у «Nouvelle instruction pour les confitures» десертів – конфітюри, сиропи, «цукри», фруктові води, мармелади, пастила, праліне, пашти (пирогів), бісквіти, меренги, торти, котіньяк тощо<sup>26</sup>.

У Франції на початку XVIII ст. пишне декорування банкетів марципановими пірамідами вже вийшло з моди і вважалося ознакою несмаку. Дивовижні піраміди змінили невеличкі марципани з

<sup>27</sup> Day I. [б.д.]. Вказ. праця, р. 25.

<sup>28</sup> Показовою є історія спеціалітету з Любека «Lübecker Rotspon» – червоного вина, виробництво якого від початку XIX ст. базувалося на привезеному вині з регіону Бордо. Після транспортування з Франції бордо в дубових діжках визрівало в холодному кліматі, відповідно набувало унікального букета і вже презентувалося як бренд Любека (Lübecker Rotspon (2014, November 27). *Lübecker Nachrichten*, s. IV).

<sup>29</sup> Żołędź-Strzelczyk, D. (1998). Podróże edukacyjne w staropolskiej myśli pedagogicznej. *Chowanna*, 2, 36.

<sup>30</sup> ІР НБУВ, ф. 332, од. зб. 352, с. 156.

<sup>31</sup> Siennik, M. (1568). *Herbarz to jest ziół tutechnych, postronnych i zamorskich opisanie* [...] (s. 215). Kraków: Drukarnia Mikołaja Szarffenberga.

<sup>32</sup> ІР НБУВ, ф. 332, од. зб. 352, с. 156.

<sup>33</sup> Кварта – міра об'єму близько 1 л, четверта частина гарнця.

<sup>34</sup> Панів, панівка – начиння на кшталт пательні.

фруктовими та ягідними начинками. Їх ароматизували фруктовим мармеладом або вишневим, малиновим, смородиновим соками, згідно з рекомендаціями Ф. Масіало<sup>27</sup>.

Таким чином, тріумф марципанів у Любеку на початку XIX ст., безумовно, бере свій початок ще у практиках міського цукерництва XVIII ст., відкритих до французьких новацій. Гастрономічні впливи збагатили стіл містян, але у своєрідних, власне любецьких, варіаціях французьких страв і напоїв<sup>28</sup>.

Крім легендарного марципана, асортимент цукерників міста мав ще кілька «солодких» позицій, які користувалися попитом у гурманів. Природно, що витонченими десертами насолоджувався насамперед ганзейський нобілітет, не були винятком і заможні іноземці, які відвідували місто.

Завдяки усталеним зв'язкам Любека географія поціновувачів його ласощів поширювалася на захід та на схід – переважно через Гданськ – до Речі Посполитої. Адже поляки в цю добу також відвідували місто. У ньому перебувала шляхетська молодь, яка після навчання приїжджала з Парижа через Нідерланди до Любека, щоб далі повернутися на батьківщину<sup>29</sup>. Під час вояжів шляхтичі дегустували нові продукти і страви, а повернувшись, привозили кухарям своїх маєтків запозичені рецептури. Можливо, способи смаження ягід, горіхів та випічки і вподобала власниця рукопису – Розалія Поцейова або його автор – укладач кухарської книги. Отож достеменно невідомим є шлях надходження цих рецептур XVIII ст.: були вони привезені Поцеями із закордонної подорожі чи переписані серед інших у складі збірника.

У кухарській книзі XVIII ст. є чотири рецептури з Любека: три – виготовлення конфітурів та один спосіб випікання бісквітів. Серед конфітурів привертає увагу «Sposób smażenia wiśni z Lubeku w cukrze» [«Спосіб смаження вишні у цукрі з Любека»]<sup>30</sup>.

Автор рецептури, обираючи білу вишню, добре орієнтувався в смакових перевагах містян Любека. Адже порівняно з іншими садовими культурами вишня (чорна й біла) на німецьких землях завжди була популярною в конфітурах, випічці, наливках, настоянках. Враховувалися смакові та цілющі властивості білої вишні. Згідно із «Зільником» старопольського автора XVI ст. Мартіна Сенніка, білі вишні – «Schinus vel cerasa alba, Weisse Kirschen / Amelbeer» – є щільними, м'ясистими, солодкими (на противагу чорним вишням – кислішого смаку). Білі вишні очищують шлунок, позбавляють від внутрішнього запалення й жару, усувають охриплість, стимулюють відходження мокротиння під час легеневих захворювань<sup>31</sup>.

За рецептурою «Sposób smażenia wiśni z Lubeku w cukrze» любецька технологія смаження вишні у цукрі була такою<sup>32</sup>. Попередньо треба було підготувати білі вишні з половинками плодоніжок. Далі припускаються варіації: можна взяти кварту<sup>33</sup> води або таку її кількість, яка відповідає вазі вишні; можна додати фунт цукру канару або іншого цукру за бажанням і варити у панві<sup>34</sup>. Коли ця «матерія» (тобто сироп) розпочне уварюватися і злипатися, покласти вишні й варити тільки хвилинку.

Потім процідити сироп через сито, викласти вишні на полумисок, щоб вони охолонули, а власне сироп («юху») знову влити до панівки й уварювати, доки не википить вода, щоб залишилася лише липка маса. Далі, відповідно до розмірів і кольорів, вишні викладаються на тарілки, заливаються густою поливкою та подаються «на вети» (на десерт).

Добре відомими були й лікувальні властивості цукру та «конфektів», через що вони входили до обов'язкового набору домашніх аптек. Їх охоче розкупували в аптекарів як готові лікарські форми – пастилки в пуделках або в баночках, які «слід зав'язати і сховати». Під час їх приготування важливо було позбутися зайвої вологи, адже завдяки щільній текстурі «сухі» конфітюри («конфекти») мали тривалий термін зберігання (як зазначено в рецептурі, – «чим довше збережені бувають, тим коштовніше»<sup>35</sup>).

На медичному призначенні конфітюрів та десертів з вишні наголошено в рецептурах вишневого соку, переписаних із трактату «Про таємниці» італійського медика Алексіса Педемонтана в польському перекладі М. Сенніка<sup>36</sup>. Слідом за А. Педемонтаном автор-укладач збірника також рекламує жарознижувальний і протизапальний ефект зацукрованих білих вишень: «Біли вишні в цукрі на лихоманку є добре». Аналогічну дію мала також і «смородина в цукрі», яку рекомендували «з'їсти під час лихоманки». Не дивно, що традиція лікування від простудних захворювань вітамінним смородиновим конфітюром збереглася до сьогодні.

Спосіб смаження смородини в цукрі з Любека – «Sposób smażenia porzyczek z Lubeku» – доповнював рецептуру вишні, тому його можна назвати також конфітюром-асорті зі смородини та вишні<sup>37</sup>.

Цукерники з Любека готували смородиновий конфітюр так. Рекомендовано відібрати смородинові ягідки від плодоніжок, покласти їх до панівки, влити небагато води й трохи проварити. Далі треба було процідити смородину через хустку, потім відціджену смородинову юшку влити в панівку до юшки, відцідженої з вишні (див. попередній спосіб приготування вишні в цукрі), і розмішати. Далі додати цукор й уварювати до загустіння вишневої маси. Маса викладається на тарілки шматочками різного вигляду (автор посилається на попередній спосіб). Фінальна порада любецького цукерника мала усталений для десертів зміст – «охолодити й дати на вети».

Особливості кандизування ще одного ганзейського смаколика викладені у «Sposób smażenia orzechów włoskich w cukrze z Lubeku» [«Спосіб смаження у цукрі волоських горіхів з Любека»]<sup>38</sup>.

Отож молоді зелені горіхи слід було облупити та проварити півгодини у воді, додавши трохи виноградногo листя та наколовши горіхи виструганою паличкою для усунення гіркоти, потім злити воду. Далі горіхи вдруге заливали свіжою водою з виноградним листям, але уварювали менше, ніж першого разу. Знову зливали воду, а дірочки в горіхах, наколоті для відтягування гіркоти, шпигували цинамоном та гвоздикою, додавали т. зв. цитринаду – зацукровані лимони. Потім ще раз наливали

<sup>35</sup> IP НБУВ, ф. 332, од. зб. 352, с. 187.

<sup>36</sup> Там само, сс. 295, 293.

<sup>37</sup> Там само, сс. 155–156.

<sup>38</sup> Там само.

<sup>39</sup> Dumanowski, J., Dias-Lewandowska, D. i Sikorska, M. (2016). Вказ. праця, с. 206.

<sup>40</sup> ІР НБУВ, ф. 332, од. зб. 352, с. 157.

<sup>41</sup> Dumanowski, J., Dias-Lewandowska, D. i Sikorska, M. (2016). Вказ. праця, сс. 121, 254.

<sup>42</sup> Czerniecki, S. (2010). W J. Dumanowski i M. Spychaj (Red.) *Compendium ferculorum albo zebranie potraw*. Seria: Monumenta Poloniae Culinaris. Polskie zabytki kulinarne. T. I (ss. 174, 176). Warszawa, Polska: Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie.

<sup>43</sup> Фунт – міра ваги, дорівнювала 360–450 г.

<sup>44</sup> Фарина – т.зв. цукрове борошно, дрібно змелений, нерафінований цукор.

води, додавали відповідно до кількості горіхів цукру канару й уже уварювали горіхи до загущення. Готовий десерт охолоджували й викладали в начиння.

Згідно з рецептурою, обиралися трудомісткі для смаження та просякнення цукром горіхи. На відміну від інших любецька технологія не передбачала для усунення гірчинки багатоденного вимочування горіхів (у Алексіса Педемонтана – до 11 днів)<sup>39</sup>. У Любеку для цього наколоті горіхи уварювали з виноградним листям. Конфітюр збагачувався цинамоном і гвоздикою, якими нашпиговували горіхи. Ароматного присмаку також надавала «цитринада», відома ще з XVI ст., зокрема, в кухні англійського королівського двору. Цитринада в суміші з цинамоном і гвоздикою створювала пряно-солодко-кислуватий букет.

Витончені смаки конфітюрів цінувалися не лише ганзейською знаттю. Старопольські гурмани намагалися, аби продегустовані ними в закордонних вояжах спеціалітети (про що свідчать скопійовані з цією метою рецептури) їхні кухмістри готували з місцевих ягід і горіхів, на які були багаті угіддя Речі Посполитої.

Крім конфітюрів та марципанів, спеціалізацією ганзейських кулінарів, як свідчить джерело, були бісквіти. Бісквіт – з французької «bisquit», з італійської «biscotto» – означає «печений двічі». За класичною рецептурою він складався з яєць, цукру та борошна. Випічка, відома в ренесансній Італії, стала справжнім трендом у Франції XVII ст., звідки поширилася до інших країн. В Англії бісквіти вживалися моряками як сухарі, оскільки тривалий час могли зберігатися в підсушеному вигляді, не пліснявіючи, бо не містили у своєму складі масла.

Виняткової популярності набули французькі бісквіти, тому європейські міста, уславлені солодощами та випічкою, мали їхні власні версії. Отож французькі запозичення кулінарів Любека не обмежувалися конфітюрами – у місті також випікали легкі французькі бісквіти. Недарма поряд з іншими спеціалітетами саме любецька версія «Sposób pieczenia biszkoitu francuskiego z Lubeku» [«Спосіб випікання французького бісквіта з Любека»]<sup>40</sup> була переписана до старопольської кухарської книги XVIII ст.

Бісквітне тісто цінувалося кухмістрами Речі Посполитої як легка та поживна їжа. Корисні дієтичні бісквіти рекомендувалися в зільниках та медичних порадниках XVII–XVIII ст.: у Сиреніуша в «Zielnik» (1613) або в «Compendium medicum auctum» (1703)<sup>41</sup>.

С. Чернецький у «Compendium ferculorum» пропонував дві версії бісквітів – білих, збитих на яєчних білках, або жовтих – на жовтках<sup>42</sup>. До складу любецької рецептури входив класичний набір інгредієнтів: 8 яєць,  $\frac{3}{4}$  фунта<sup>43</sup> пшеничного борошна найкращого гатунку, фунт цукру фарини<sup>44</sup>, цукор канар для посипання тіста безпосередньо перед випіканням. Як бачимо, серед інгредієнтів – жодних ароматних приправ барокової кулінарії: анісу, трояндової настоянки тощо. Делікатного смаку пухкій випічці надавав лише популярний у XVIII ст. цукор.

У тексті «Sposób pieczenia biszkoktu francuskiego z Lubeku» описано «хитрощі» випікання крихкого бісквітного тіста. Любецький спосіб відповідає класичним рецептурам бісквітів, але має власні особливості. Так само, як і в інших рецептурах, автор любецької радить довго збивати яйця з цукром, наполягає на високій якості борошна та для випікання пропонує підкладати папір.

Характерними в арсеналі кулінарів Любека були спеціальні начиння та приладдя для випікання. Іншою була й технологія приготування: зазвичай бісквіти ставляться до печі двічі – вдруге, аби ледь підсушити їх після розрізання, але оскільки ганзейські фахівці спочатку нарізали бісквіти, а вже потім випікали, – не було необхідності їх підсушувати.

Однак специфіка рецептури з Любека полягає навіть і не в цьому (одноетапне випікання подекуди трапляється в джерелах XVIII ст.). Оригінальним визнається спосіб нарізання «примхливої» бісквітної маси дерев'яним ножом у сирому вигляді, аби вона не злипла, що вимагало від кухаря особливої віртуозності. Без сумніву, така технологія є амбітною навіть для сучасних кондитерів.

Копієст рецептури детально описує приладдя для випікання, що було йому в новинку. Ймовірно, старопольський кухар, якому призначалася рецептура, мав під рукою інший, більш знайомий для нього інвентар: зазвичай – бляшану форму, яку вставляли з бісквітами на папері до печі<sup>45</sup>.

Імпровізованим віничком для збивання маси слугував пучечок прутиків, виструганих у довжину на п'ядь<sup>46</sup>. Спочатку автор радив ретельно збивати яйця з цукром фариною, потім – збивати цю масу вже з борошном. Далі збита маса виливалася на квадратну дошку з бортиками.

Фахових навичок потребував наступний етап: треба було одразу нарізати на дошці ніжне тісто смужками в довжину і впоперек завширшки два пальці<sup>47</sup> саме дерев'яним ножом, щоб маса не осіла. Потім, обережно піддівуючи ножом бісквітні шматочки, складати їх на папері, аби не злиплися. Далі слід дрібно стовкти цукор канар і притрусити ним сирі бісквіти. Пильна увага приділялася приладдю для випікання тіста: необхідним був спеціальний пристрій – кругле деко на тринозі з параметрами у півп'яді заввишки від землі для підкладання вугілля під нього. На деко клався папір з бісквітом, зверху все це накривалося другим деком у формі цеберка (цебер – відро, велике начиння) з вушками й отвором зверху, щоб випічка «дихала», яке також обкладалося вугіллям. Автор попереджав про пильність, аби бісквіти не підгоріли. Коли ж випічка зарум'яниться, зняти її ножом і викласти на інший папір або начиння, щоб вистигла. Кінцева вказівка є знову-таки типовою – бісквіти «подати на вети»<sup>48</sup>.

При описанні кулінарних маніпуляцій використано такі терміни, як панівка, хустка для проціджування, сито, а також дерев'яне підручне начиння. У текстах збереглася змістовна інформація щодо процесу, є описання начиння та приладдя (специфічні – для випікання бісквітного тіста).

У любецьких конфітюрах та бісквітах застосовані техніки кандизування (уварювання, смаження) або випікання. Натомість, якщо в польських рецептурах часто зустрічаємо смаження в меді, то

<sup>45</sup> IP НБУВ, ф. 332, од. зб. 352, с. 192.

<sup>46</sup> П'ядь – міра довжини, відстань між випростаними пальцями долоні, диференціювалася відносно до регіону.

<sup>47</sup> Палець – торговельна міра довжини, дорівнювала 24, 82 мм.

<sup>48</sup> IP НБУВ, ф. 332, од. зб. 352, с. 157.

в ганзейських – в очищеному цукрі найвищого гатунку – канарі, який постачався з Канарських островів. Отже, в XVIII ст. у порівнянні «цукор vs мед» домінувало нове, на противагу звичному меду, «солодке» джерело – цукор.

На довершення тексти містять вказівки про призначення страв – «подати на вети», нібито автор налаштовує на насолодження вишуканим десертом. Вети, які за церемоніалом подавали наприкінці, вважалися кульмінацією банкету, недарма, за влучним прислів'ям, наведеним, старопольським лексикографом Гжегожем Кнапським: «Інколи краще вети, ніж обід»<sup>49</sup>.

Згадуючи «вети», неможливо оминати особливості тогочасного сервірування десертного столу. У праці з конфітюництва Ф. Масіало «Nouvelle instructions pour les confitures,...» сервіруванню десертів присвячено окремий розділ<sup>50</sup>. Відповідно до консистенції солодошів обирався й посуд для сервірування. Часто рідкий десерт подавали у скляному начинні. Ф. Масіало радив для десертів рідкої консистенції начиння з порцеляни. Для «конфектів» та «цукрів» призначався витончений посуд овальної та круглої форми: зокрема, за бароковими мотивами – у вигляді листя з ручкою-стеблом.

Старопольські інвентарі, фіксуючи начиння для сервірування «на вети», водночас маркують наявність модних ласощів у меню еліти. В інвентарі двору білоруських шляхтичів Млечків середини XVII ст. виокремлюється столове начиння – «округлі фляші для “конфектів”». Імовірно, Млечки ласували «конфетами» в атмосфері родинного застілля, для них передбачався набір фляш на 12 персон<sup>51</sup>.

В інвентарі середини XVIII ст. палацу у Вишньовцю магнатів Мнішків зберігалось вибагливе конфітюрне начиння в орієнтальному стилі у вигляді порцелянової фігурки турка, який на «постаментах» підтримує візок для конфітюру<sup>52</sup>. Не бракувало скляних і порцелянових мисочок, вазочок, фляш та власне білих куф<sup>53</sup> із запасами конфітюрів, які готували для Мнішків у палацовій цукерні<sup>54</sup>.

Посуд під солодоші, найчастіше позолочений, зі срібла або міді, цінувався як пам'ятний подарунок до урочистих подій: уродин, хрестин, весілля тощо. У XVII ст. серед дарів, занотованих із нагоди весілля львівського старости, від м. Стара Варшава подружжю піднесено тацю під марципани<sup>55</sup>. Будучи предметами розкоші, подарунки водночас демонстрували парадний статус солодошів для особливих випадків. У десертному начинні, виконаному бароковими майстрами, декорування превалювало над побутовою функціональністю.

Отож основою побутування німецьких запозичень у старопольській кулінарній практиці було поєднання модних європейських смаків і технологій, місцевих продуктів та імпортованих додатків і, що важливо, – індивідуального досвіду кухмістрів. Поряд з іншими, німецька гастрономічна традиція суттєво збагатила аристократичну кухню Речі Посполитої у XVIII ст.

<sup>49</sup> Gloger, Z. (1903). Wet, wety. W *Encyklopedia staropolska ilustrowana*. T.4 (s. 423). Warszawa: P. Laskauer i W. Babicki.

<sup>50</sup> Massialot F. (1698). Вказ. праця, сс. 447–458.

<sup>51</sup> ІР НБУВ, ф. І, од. зб. 5962, арк. 16 зв.

<sup>52</sup> Там само, ф. 28, од. зб. 390, арк. 23.

<sup>53</sup> Куфа – діжка, кадїб.

<sup>54</sup> ІР НБУВ, ф. 28, од. зб. 390, арк. 23 зв., 49 зв.

<sup>55</sup> Там само, ф. 1, од. зб. 5955, арк. 221 зв.

## References

- Berendt, E. i Bohdanowicz, J. (2005). *Sztuka drewna: meblarstwo i snycerstwo ludowe na Dolnym Śląsku*. Wrocław, Polska: Muzeum Narodowy.
- Bulatova, S. O. (2016). Rukopysna knyha XVIII st. z istorii staropolskoi kukhni «Zbiór dla kuchmistrza tak potraw jako ciast robienia» z fondiv Instytutu rukopysu Natsionalnoi biblioteky Ukrainy imeni V. I. Vernadskoho. *Rukopysna ta knyzhkova spadshchyna Ukrainy*, (20), 22–42.
- Compendium medicum auctum to jest krótkie zebranie i opisanie chorób [...]* (1725). Częstochowa: w Drukarni Jasney Góry Częstochowskiej
- Czerniecki, S. (2010). W J. Dumanowski i M. Spychaj (Red.) *Compendium ferculorum albo zebranie potraw*. Seria: Monumenta Poloniae Culinaris. Polskie zabytki kulinarne. T. I. Warszawa, Polska: Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie.
- Day I. [б.д.]. *The art of confectionery* (p. 25). Retrieved from <https://www.historicfood.com/The%20Art%20of%20Confectionery.pdf>
- Dumanowski, J. i Jankowski, R. (2011) *Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów i innych słodkości, a także przyrządzania wszelakich potraw, pieczenia chleba i inne sekreta gospodarskie i kuchenne*. Seria: Monumenta Poloniae Culinaris. Polskie zabytki kulinarne. T. 2. Warszawa, Polska: Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie.
- Dumanowski, J., Dias-Lewandowska, D. i Sikorska, M. (2016). *Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI–XVIII w. Źródła drukowane*. Seria: Monumenta Poloniae Culinaris. Polskie zabytki kulinarne. T. 6. Warszawa, Polska: Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie.
- Gloger, Z. (1903). Piernik. W *Encyklopedia staropolska ilustrowana*. T. 3 (s. 10). Warszawa: P. Laskauer i W. Babicki.
- Gloger, Z. (1903). Wet, wety. W *Encyklopedia staropolska ilustrowana*. T.4 (s. 423). Warszawa: P. Laskauer i W. Babicki.
- Goldstein, D. (Ed.) (2015). *The Oxford Companion to Sugar and Sweets*. Oxford; New York: Oxford University Press.
- Hümbs, B. (2019). Lübeck und Marzipan. Zur Inszenierung einer «süssen» Verbindung. *Hamburger Journal für Kulturanthropologie*. Heft 8. Retrieved from <https://journals.sub.uni-hamburg.de/hjk/article/view/1319/1166>.
- Instytut rukopysu Natsionalnoi biblioteky Ukrainy imeni V. I. Vernadskoho (IR NBUV), f. 332, od. zb. 352.
- IR NBUV, f. 1, od. zb. 5955.
- IR NBUV, f. 28, od. zb. 390.
- La Varenne Dans *Larousse gastronomique* (1997). Paris, France: Larousse-Bordas.
- Lübecker Rotspon (2014, November 27). *Lübecker Nachrichten*, s. IV.
- Marzipan. In *Glossary of medieval & renaissance culinary terms*. Retrieved from <http://www.thousandeggs.com/glossary.html#M>.
- Massialot Dans *Larousse gastronomique* (1997). Paris, France: Larousse-Bordas.
- Massialot F. (1698). *Nouvelle instruction pour les confitures, les liqueurs et les fruits [...]* (2 ed.). Paris, France: Charles de Sercy.

- Mintz, S. W. *Sweetness and Power. The place of sugar in Modern History* (pp. 79, 103, 122). New York, NY: Elizabeth Sifton Books.
- Montanari, M. (2009). *Golod i izobilie: istoriya pitaniya v Yevrope*. Sankt-Peterburg, Rossiya: Aleksandriya.
- Podaliak, N. (2009). *Mohutnia Hanza. Komertsiiyni prostir, miske zhyttia i dyplomatiia XII – XVII stolit*. Kyiv, Ukraina: Tempora.
- Roeske, W. (1991). *Polskie apteki*. Wrocław, Polska: Zakład Narodowy im. Ossolińskich.
- Rowlands, A. (2001). The conditions of life for the masses. In E. Cameron (Ed.) *Early Modern Europe: an Oxford history*. New York, Oxford: Oxford University Press.
- Siennik, M. (1568). *Herbarz to jest ziół tutecznych, postronnych i zamorskich opisanie* [...]. Kraków: Drukarnia Mikołaja Szarffenberga.
- Sievert, F. (1897). Geschichte und urkunden der Riga farhrer in Lübeck im 16 und 17 Jahrhundert. In *Hansische Geschichtsquellen. Herausgegeben vom verein für Hansische Geschichte. Neue folge*/ B.1. Berlin. Druck und Verlag von Pass & Garleb.
- Wolański, M. (1961). *Związki handlowe Śląska z Rzeczpospolitą w XVII wieku: ze szczególnym uwzględnieniem Wrocławia*. Wrocław, Polska.
- Żołądź-Strzelczyk, D. (1998). Podróże edukacyjne w staropolskiej myśli pedagogicznej. *Chowanna*, (2).

**Svitlana Bulatova**

**THE SWEET TASTE OF A STRANGE CITY:  
GERMAN SPECIALTIES IN OLD POLISH COOKBOOKS  
OF THE 18<sup>TH</sup> CENTURY (ACCORDING TO THE MANUSCRIPT  
«ZBIÓR DLA KUCHMISTRZA TAK POTRAW JAKO CIAST ROBIENIA»)**

*The article focuses on the recipes for desserts found in an old Polish manuscript cookbook of the mid-18<sup>th</sup> century, which was part of the Potij-Lubomirskis private book collection. Based on these recipes, the article for the first time determines the peculiarities of specialty desserts originating from the German cities of Nuremberg and Lubeck. The evolution of the culinary art of the period was facilitated by the economic and trade links between German urban centres, as well as the provision of easy access to imported ingredients, above all sugar. The examination of cooking instructions demonstrates that they closely followed common European, especially contemporary French, examples in the production of jams and baked goods. By the turn of the 18<sup>th</sup> century, the main technologies of confectionary making came from specialised cookbooks by French authors. The analysis of manuscript and printed sources makes it possible to identify the perceived curative qualities of desserts and their ingredients, and the role of sugar-based confectionaries in defining the social status of not only German, but also old Polish elites. At the same time, the article considers the characteristics of old Polish desserts (the so-called 'wety'), as well as tableware and cutlery served at the table during the Baroque period.*

**Keywords:** confectionary, Nuremberg, Lubeck, cooking instructions, manuscript book, old Polish cuisine.

УДК 94(477):394+641/642 «18/19»

**Ольга Казакевич**

доктор історичних наук, доцент, НПУ імені М.П. Драгоманова  
o.kazakevich@gmail.com

**МІЖ МІСТОМ І СЕЛОМ:  
ХАРЧОВІ ПРАКТИКИ У ПОВСЯКДЕННІ УКРАЇНСЬКОЇ ІНТЕЛІГЕНЦІЇ  
(друга половина XIX – початок XX століття)**

*У статті на основі спогадів проаналізовано і відтворено кулінарні традиції, притаманні повсякденним практикам української інтелігенції другої половини XIX – початку XX століття. Зазначено, що формування кулінарних смаків і звичок нового соціального прошарку відбувалося під значним впливом національної української селянської кухні. Зв'язок між містом і селом для більшості представників української інтелігенції зберігався міцним і повною мірою ніколи не переривався. Харчові практики української інтелігенції ґрунтувалися на успадкованих із дитинства гастрономічних орієнтирах, які поступово трансформувалися внаслідок отримання нового досвіду приготування і споживання їжі й напоїв. Новий досвід переважно здобувався під час закордонних поїздок, здебільшого до європейських країн. У середовищі української інтелігенції застіллям супроводжувалися відзначення родинних подій, релігійних свят, особливо Різдва й Великодня, а також різноманітних заходів, важливих для українського суспільно-політичного життя. Гостинність, характерна для українського традиційного суспільства, повною мірою властива й українській інтелігенції.*

**Ключові слова:** харчові практики, інтелігенція, піст, національна кухня, гостинність, традиційні страви.

**Н**а повсякденні практики українського суспільства другої половини XIX – початку XX ст. значною мірою впливали процеси соціально-економічного розвитку, пов'язані як із реформами всередині Російської та Австро-Угорської імперій, так і з загальноєвропейськими тенденціями. Дедалі глибше вкорінення ринкових відносин на українських теренах посилювало процеси індустріалізації, урбанізації, поширення нових транспортних і комунікаційних засобів, а також ви-

<sup>1</sup> Екельчик, С. (2006). Человеческое тело и национальная мифология: некоторые мотивы украинского национального возрождения XIX века. *Ab Imperio*, (3), 23–54; Єкельчик, С. (2010). *Українофілі. Світ українських патріотів другої половини XIX століття* (сс. 19–49). Київ, Україна: КІС.

<sup>2</sup> Артюх, Л. Ф. (1977). *Українська народна кулінарія. Історико-етнографічне дослідження*. Київ, СРСР: Наукова думка; Гонтар, Т. О. (1979). *Народне харчування українців Карпат*. Київ, СРСР: Наукова думка; Давидюк, М. (2006). Традиційне харчування волинян. *Народна творчість та етнографія*, (1), 38–50; (2), 61–70; Макаров, А. (2017). *Стиль життя, нрави и вкусы старого Киева*. Киев, Украина: SKY HORSE.

<sup>3</sup> Термін “жіночі спогади” як умовний запропонував В. Ульяновський у публікації “Кость Михальчук та діячі Київської “Старої громади” через призму “жіночих спогадів” (Ульяновський, В. (2001). Кость Михальчук та діячі київської “Старої Громади” через призму “жіночих спогадів”. *Архівознавство. Археографія. Джерелознавство: міжсвідомчий збірник наукових праць*, (4), 428). Цілком доцільно погодитися з дослідником, що цей термін варто застосовувати щодо спогадів, авторство яких належить жінкам, оскільки за характером викладу вони суттєво відрізняються від мемуарних джерел, авторами яких є чоловіки.

никнення нових суспільних прошарків і груп, зокрема інтелігенції. Соціальна база, на основі якої формувалася українська інтелігенція XIX ст., була доволі строкатою. Освічений клас поповнювався вихідцями з родин особистого та спадкового дворянства, землевласників, підприємців, духовенства та ін. Представники інтелектуальних професій швидко інтегрувалися в міський соціальний ландшафт, однак більшість із них продовжувала зберігати зв'язки з сільською культурою. І це стосувалося не тільки вихідців із власне селянських або священницьких родин. Чимало представників освіченого прошарку були виховані в сім'ях, які на соціальних сходинах займали щаблі від середніх до порівняно високих. Такі діти зростали в родинних мастиках, де повсякденне життя значною мірою зберігало традиції сільського населення. Цей факт, у свою чергу, в подальшому впливав на організацію повсякдення у місті.

Джерела особового походження, на основі яких підготовлена ця стаття, дають підстави вважати, що традиції споживання їжі в середовищі міської української інтелігенції формувалися під впливом трьох основних чинників: гастрономічної культури українського селянства, страв і напоїв вишуканої загальноімперської кухні (яка, у свою чергу, перебувала під потужним впливом французької), а також численних запозичень із європейських кулінарних традицій. Знайомство з останніми відбувалося під час закордонних подорожей або відвідувань закладів громадського харчування, власниками яких нерідко були іноземці.

Сьогодні спеціально темі харчових практик української інтелігенції періоду другої половини XIX – початку XX ст. не присвячено жодного комплексного дослідження. Окремі аспекти знайшли висвітлення лише в монографії С. Єкельчика<sup>1</sup>, етнографічних дослідженнях та наукових і науково-популярних працях, присвячених історії харчування українців<sup>2</sup>. Водночас висвітлення цієї теми важливе серед іншого для кращого розуміння світогляду людей, які стояли біля витоків формування модерної української національної свідомості.

Найбільш інформативним джерелом для дослідження теми особливостей харчових практик і традицій споживання міської інтелігенції України модерної доби є мемуарна та щоденникова література. Варто наголосити, що часто саме «жіночі спогади» дають можливість відтворити повсякденні харчові практики, притаманні конкретній родині чи певній соціальній групі<sup>3</sup>. Опрацювання спогадів Олени Пчілки, Людмили Мищенко, Софії Тобілевич, Софії Русової, Валерії О'Коннор-Віленської та інших дає можливість скласти цілісне уявлення про гастрономічну культуру української інтелігенції, сформовану на перетині харчових практик сільського та міського населення.

Міцною ланкою між містом і селом у питанні харчових традицій були страви, які зазвичай готували на великі релігійні свята, такі як Різдво й Великдень. Здебільшого звичка приготування традиційних страв під час свят глибоко вкорінювалася з самого дитинства й надалі ретранслювалася у власних сім'ях. Так, Ольга Драгоманова (Олена Пчілка) відзначала, що в її родині дотримувалися

<sup>4</sup> Пчілка, О. (2011). *“Золоті дні золотого дитячого віку...”*: автобіографічний нарис (с. 36) / Інститут літератури ім. Т. Г. Шевченка НАН України; Відп. рукоп. фондів і текстології. Київ, Україна: Веселка.

<sup>5</sup> Там само.

<sup>6</sup> Драгомирова, С. (1909). *Въ помощь хозяйкамъ. Рецепты разныхъ блюдъ и заготовокъ* (изд. 3-е, доп.). Санкт-Петербургъ, Российская имперія: В. Березовскій, Типографія Э. Арнольда; *Настольная книга для хозяек. Составлена по программе кулинарной школы Зинаиды Неженцевой в Харькове* (1907). Москва, Российская имперія: Типо-литография Тов-ва И. Н. Кушнерев и К<sup>о</sup>.

<sup>7</sup> Маркевич, Н. (1860). *Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссіян: Извлечено из нынѣшняго народнаго быта* (сс. 150, 168). Киев, Российская имперія: Типографія И. и. А. Давиденко.

<sup>8</sup> *Хозяйственная книга. Руководство молодым хозяйкам для приготовления кушаний съ присовокуплениемъ искусства приготовления кievскихъ вареній и сухихъ конфетъ* (1869) (сс. 44–59). Киев, Российская имперія: Типографія И. и. А. Давиденко, аренд. С. Кульженко и В. Давиденко.

<sup>9</sup> О’Коннор-Вілінська, В. (1936). *Лисенки й Старицькі* (с. 46). Львів: З друкарні Вид. спілки Діло.

<sup>10</sup> Інститут рукопису Національної бібліотеки України імені В. І. Вернадського (далі: ІР НБУВ), ф. 133, спр. 1, арк. 167 зв., 169, 171, 172.

<sup>11</sup> Лавренюк, А. (2014). Піст та традиційні пісні страви народної кухні українців. *Наукові записки Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка. Серія: Історія*, 1 (1), 195.

стародавніх звичаїв і обов’язково готували кутю на Різдво, пекли паски і папушники на Великдень, святити яблука на Спаса. У сім’ї дотримувалися постів, і навіть діти скоромне споживали лише в Петрівку й іноді у Спасівку, а Великого посту і Пилипівки дотримувалися всі. Ольга згадувала, що ставилася до цього спокійно, оскільки під час постів було вдосталь різноманітних продуктів: риби, овочів і меду. Незважаючи на те, що після «сповіді аж до другого дня не можна було нічого їсти, до самого причастя; потім здавалися такі добрі і проскури, і бублики, що купувалися й для себе, цілі вязки, й для інших»<sup>4</sup>. Під час посту в родині Драгоманових готували з риби «товченики», свіжу ікру «млинковану», «з медом та маком робили на обід “шулики”»; з сухих яблук, груш тощо варили дуже добрий узвар; із пресолодких слив-зімниць робилося чудову приправу до пісних картопляників, з вишень – киселі... Чого ж було журитися за м’ясом?»<sup>5</sup>.

Тогочасні кулінарні збірники неодмінно містили рецепти пісних страв<sup>6</sup>. Серед них представлені страви з круп, риби, грибів, бобових, овочів, фруктів, ягід та ін. У праці М. Маркевича «Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссіян» (1860) в окремих рецептах страв подані рекомендації щодо їх приготування в піст. У борщ замість м’яса, сала і сметани треба було додати рибу й конопляну олію з підсмаженою цибулею; медову пастилу готувати у піст без яєць<sup>7</sup>. Автор праці «Хозяйственная книга. Руководство молодым хозяйкам» (1869) окремий розділ присвятила стравам пісного столу<sup>8</sup>. Серед запропонованих у збірці пісних рецептів читаємо про грибні й рибні перші страви, пончики з густим варенням, пісний яблучний штрудель тощо.

Дотримувалися релігійних звичаїв і традицій у багатьох родинах українофілів. Наприклад, у родинах М. Старицького і М. Лисенка завжди постили перший і останній тижні Великого посту<sup>9</sup>, тобто два з семи тижнів, відведених на нього. У щоденнику й записах представника сільської інтелігенції історика і краєзнавця К. Кушніра-Марченка, уродженця села Мойсінці Золотоніського повіту Полтавської губернії, значна увага приділена інформації про господарські, побутові справи, серед яких висвітлено й традиції родинного харчування. Серед страв і продуктів, які вживали в родині, згадуються курча, сало, пшеничний хліб, гречані галушки, вареники, млинці, капуста з м’ясом, свіжа капуста, бублики, кисіль, яблука, груші та ін. Із записів дізнаємося, що в сім’ї дотримувалися посту, і харчування в цей період ставало значно одноманітнішим. Запис від 6 серпня 1906 р. повідомляв: «неділя пісна з холодцем і медом», інший запис зроблений через кілька місяців свідчив: «самий холодець з солоної риби», а 15 квітня 1907 р. К. Кушнір-Марченко занотував: «Неділя посту Вербна капуста сира, та риба печена»<sup>10</sup>. Подібний спосіб харчування під час посту цілком узгоджувався з народною гастрономічною традицією, згідно з якою споживання рибних страв під час посту збільшувалося<sup>11</sup>.

Релігійні та світські свята, різноманітні прийоми гостей з нагоди родинних та громадських подій у середовищі українофілів традиційно супроводжувалися застіллями. Святкові обіди організо-

увалися з нагоди днів народжень (іменин), укладання шлюбу, відзначення Різдвяно-Новорічних, Великодніх та інших свят. Особливо велично відзначали Різдво й Великдень. Докладний опис святкового великоднього столу вміщено у спогадах Валерії О'Коннор-Віленської. Святкування, до якого ретельно готувалися впродовж кількох днів, по черзі відбувалися в господах Старицьких, О'Коннорів, Лисенків. Хоча рівень матеріальних статків цих родин був загалом далеким від високого, на святковий стіл шкодувати грошей було не заведено: «Стіл заставлений надиво: височезні папушники, прибрані склицею і цукровими квітками, торти, мазурки, запечений окіст, смажене порося з хроном у зубах, ягня, індик, українська ковбаса завойчастим кільцем і різнобарвні крашанки»<sup>12</sup>.

Поряд із суто традиційним святкуванням Різдва в колі міської інтелігенції поширювалася практика відзначення цілком світського Нового року. Опис одного з новорічних святкувань знаходимо у щоденнику О. Кістяківського (запис від 2 січня 1880 р.). «Напередодні Нового року. Сім'ї: наша, брата Федора, брата Василя, Антоновичів, Арабажиної, Саськів зійшлися. Були приятелі: А. Д. Юркевич, практичний філософ, і А. Я. Клименко, колишній вчитель дітей. Відвідала наш вечір пані Демченко з сином і племінницею, і племінником. Була ялинка. Складчина: головні вкладчики – ми і брат Федір. Дітей зібралось 28 осіб. Після ялинки танцювали. О 12 годині випили по рюмці вина на честь Нового року. Розвеселились. Пустились в танці і старі. Танцював і я»<sup>13</sup>. Відзначення Різдвяно-Новорічних свят 1909–1910 рр. членами і гостями Київського українського клубу, заснованого з ініціативи М. Лисенка у 1908 р., тривало понад тиждень. Святкування включало в себе бали, вечір Українських колядок, танцювальні вечірки, ялинку з подарунками для дітей та показ для них українського стародавнього вертепу, вечерю тощо<sup>14</sup>.

Шлюбний обряд традиційно передбачав вінчання у церкві, а опісля – святковий обід чи вечерю в батьківському будинку. Гості отримували запрошення від батьків молодих (іноді з обох сторін, на одне й те ж весілля надсилалося запрошення з боку батьків нареченого та батьків нареченої). Наприклад, шлюбна церемонія доньки Костянтина Михальчука Євгенії з Костянтином Стояновським передбачала вінчання молодят о 4 годині вечора 26 жовтня 1908 р. в Києві, в церкві Колегії Галагана, звідки гостей запрошували завітати до їхньої господи на вулиці Кирилівській<sup>15</sup>. Під час святкування весілля доцента Університету св. Володимира Федора Мищенка та доньки повітового начальника Феофіла Давидовича Людмили у 1875 р., яке відбувалося в містечку Литин Подільської губернії, за спогадами нареченої, «приїхало багато сусідніх дідичів, литинські Євреї й міщани влаштували ілюмінацію», Людмилу «везли до вінчання в кареті, запряженій четверною ясносірих коней й оточеній верховими з похіднями; по дорозі до церкви горіли смоляні бочки, в ярко освітленій церкві було повно народу»<sup>16</sup>. За вечерю пили «венгерське», яке батько нареченої зберігав від дня народження доньки.

<sup>12</sup> О'Коннор-Вілінська, В. (1936). Вказ. праця, с. 47.

<sup>13</sup> Кістяківський, О. Ф. (1995). *Щоденник (1880–1885)*. Т. 2 (с. 7). Київ, Україна: Наукова думка.

<sup>14</sup> ІР НБУВ, ф. І, спр. 49577, арк. 29–29 зв.

<sup>15</sup> ІР НБУВ, ф. XXXI, спр. 2651, арк. 4.

<sup>16</sup> Мищенко, Л. (1929). З минулого століття. Споми. У *За сто літ, Матеріали з громадського і літературного життя України XIX і початку XX століття*. Кн. 4 (с. 107). Київ, СРСР: Державне видавництво України.

<sup>17</sup> Русова, С. (1928). Мої спомини (рр. 1861–1879). У *За сто літ, Матеріали з громадського і літературного життя України XIX і початку XX століття*. Кн. 2 (сс. 158–159). Київ: Державне видавництво України.

<sup>18</sup> Там само, с. 158.

<sup>19</sup> Тобілевич, С. (1957). *Мої стежки і зустрічі* (с. 58). Київ, СРСР: Державне видавництво образотворчого мистецтва і музичної літератури УРСР.

<sup>20</sup> Мищенко, Л. (1929). Вказ. праця, с. 142.

<sup>21</sup> Русавська, А.В. (2014). Гостинність як риса національного характеру українців. *Культура народів Причорномор'я*, (267), 127.

<sup>22</sup> Мищенко, Л. (1929). Вказ. праця, с. 137.

<sup>23</sup> Там само, сс. 146–147.

Проте традиційні великі весілля, на які запрошували всіх родичів і друзів, у другій половині XIX ст. вже не були єдиною можливістю укладання шлюбу для представників освіченого прошарку. Доволі скромним було, зокрема, весілля Софії й Олександра Русових у Санкт-Петербурзі 30 серпня 1874 р. Наречена згадувала, що вони з Олександром повінчалися «цілком нігілістично» і не знали, що їм робити, коли вийшли з церкви. О. Русов запросив гостей до них додому, а дружки «побігли чого-небудь купити, хто шампана, хто ковбаси»<sup>17</sup>. У подальшому в сім'ї Русових дотримувалися підкресленої простоти в харчових практиках: «Жили ми вбого, але я [С. Русова, – Авт.] в своєму демократичному піднесенні раділа цим злидням, і коли одного разу, одержавши гроші за лекції, Ол. Ол. приніс на вечерю сардинки, я обурилася на таке буржуазне порушення нашого аскетизму»<sup>18</sup>.

Застілля влаштовувалися і з нагоди відзначення вагомих подій для національного українського політичного чи культурного життя. Софія Тобілевич згадувала про один із таких святкових обідів, у підготовці якого вона брала участь, а керувала організацією бенкету Ольга Антонівна Лисенко: «Понаварювали і поналіплювали багато смачних страв, солодких тістечок і пиріжків. Михайло Петрович подбав про те, щоб було вдосталь вина та пива. На льоду в льоху берегли чимало пляшок шампанського. Обідати мали на веранді, яка, до речі, була дуже простора. Столи понакривали чудовими, вишитими українським орнаментом, скатертинами. На них стояли живі квіти. Мені здавалось, що я ще ніколи не бачила так чудово сервірованого та оздобленого стола»<sup>19</sup>.

Зібрання Київської громади часто проходили за спільним обідом чи вечерею по черзі в кожного з членів товариства, і кожна господиня прагнула, щоб організована нею вечеря не була гіршою за інших. Готували на такі вечери різноманітні страви: запеченого гуся з яблуками, ковбаси, вареники тощо. Людмила Мищенко відзначала, що «наші українофіли любили попоїсти і випити. Пили недороге вино, пиво, а більш за все горілку... Вони пили, але п'яним я нікого не бачила»<sup>20</sup>. У щедрості, яку загалом небагаті господарі проявляли під час влаштування бенкетів, не важко помітити елемент ментальності, успадкований від традиційної культури, в якій гостинність відігравала роль мірила соціальної поведінки<sup>21</sup>. На заваді гостинності не ставали навіть побутові умови кухонь, облаштованих зазвичай у підвальних приміщеннях і не обладнаних ані водопроводом, ані каналізацією<sup>22</sup>.

Окрім організованих у помешканнях зібрань-частувань громадівці практикували також виїзні пікніки та катання човнами по Дніпру, здійснювані у тому числі з метою конспірації. Опис одного з таких виїзних зібрань подає Л. Мищенко: «Приїздимо, наприклад, у Видубецький монастир, витягаємо наші пакунки і замовляємо монахам великий самовар. ... Дістаємо пиріжки, тартинки, курчата, яєчки, котлети, – все це досить швидко зникає, а ще швидше одна по одній спорожняються пляшки різних форм і розмірів»<sup>23</sup>.

<sup>24</sup> Тобілевич, С. (1957). Вказ. праця, с. 170.

<sup>25</sup> Там само.

<sup>26</sup> О'Коннор-Вілінська, В. (1936). Вказ. праця, сс. 17–18.

<sup>27</sup> Там само.

<sup>28</sup> Мищенко, Л. (1929). Вказ. праця, с. 151.

<sup>29</sup> Мищенко, Л. (1929). Вказ. праця, с. 151.

Подібні заміські поїздки у теплу пору року практикувалися й в інших містах. Софія Тобілевич так описує «маївки» у Єлисаветграді: «Брали з собою їжу: величезний мішок тарані, кілька мішків редьки й цибулі. Все це клали на віз, разом з повними мішками хліба»<sup>24</sup>. Іван Тобілевич, якого обрали за старшого кухаря, «варив кашу для всього товариства. Вкинувши в казан цибулі, пшона, баранячу ногу та з пару курей, він підкладав дрова до вогнища й з поважним виглядом стежив за рухом пшона і води, що клекотали в казані»<sup>25</sup>.

Стійкість зв'язку гастрономічних практик сільського й міського населення у ХІХ ст. пояснюється низкою чинників: інтелігенція в першому поколінні дотримувалася успадкованих від інших соціальних прошарків (поміщиків, духовенства) звичаїв харчових практик; кухарями (за можливості винайняти) в таких родинах часто ставали вихідці з сіл, у тому числі колишні кріпаки. Зберігався цей зв'язок і тому, що життя пов'язувало родину не лише з одним містом чи селом, а з періодичним проживанням у різних типах поселень. Родини Лисенків і Старицьких традиційно зиму проводили в Києві, а на літо переїжджали до села<sup>26</sup>. Вживання їжі влітку починалося з сьомої години ранку, коли «на столі в салі стояла кава і чай з густою сметанкою, різним хлібом, маслом, пундиками; в дванадцять годин – обід, мов-би то на три одміни, але з різними додатками – на п'ять; в чотири години – кавуни, дині, малина, полуниці з сметанкою і різні овочі, в п'ять – знову чай з пундиками; в дев'ять годин – вечеря на дві одміни. До обіду й вечері, звичайно, якісь питва. Михайло Петрович і Микола Віталійович не пили багато, зате добре їли і вже з молодих літ одбилося те на їхніх шлунках. Взагалі тоді більше їли, ніж пили»<sup>27</sup>.

Подружжя Мищенко полюбляло відвідувати родичів Людмили, які мешкали в одному із сіл колишньої Волинської губернії. У кімнаті, яка поєднувала функції їдальні та спальні, на великий стіл ставили самовар, «а на тім столі наставлено булочок, коржиків, медівників, тут запашний мед, і вершки, і жовте масло. А які повидляники, які конфітюри! Але тьотя Дуся вважала, що для “хорошого тону” потрібні й покупні ласощі, й тому, тут завжди фігурували цукерки в папірцях і не першої молодости м'ятні пірники. Певна річ, не забувалося і про пляшки з домашніми наливками»<sup>28</sup>.

Серед повсякденних напоїв у родинах інтелігенції домінували чай і кава, до яких подавали булочки, бублики, тістечка, сухарики, пиріжки, варення, масло, вершки тощо. Обидва напої споживали впродовж дня, однак каву досить часто пили на сніданок, тоді як чай здебільшого пили по обіді й увечері. Традиційним прийомом їжі для багатьох родин був т. зв. вечірній чай. Цікаво, що чай, який продавався в Російській імперії, вважався смачнішим, ніж той, який можна було придбати в Європі<sup>29</sup>.

Звичай запрошувати на чаювання був значно поширений серед української інтелігенції. На чай запрошували друзів, родичів, колег, причому самий зміст слів «на чай» міг мати велику кількість змістових інтерпретацій, від бажання спільно провести час і поспілкуватися на побутові теми до

<sup>30</sup> Лазаревський, Г. (1997). *Київська старовина. Син України: Володимир Боніфатійович Антонович*. Т. 2 (сс. 444–445). Київ, Україна: Заповіт.

<sup>31</sup> Кістяківський, О. Ф. (1994). *Щоденник (1874–1879)*. Т. 1 (сс. 418, 419). Київ, Україна: Наукова думка.

<sup>32</sup> Кістяківський, О. Ф. (1995). *Щоденник (1880–1885)*. Т. 2 (сс. 488, 496). Київ, Україна: Наукова думка.

<sup>33</sup> Грушевський, М. С. (1997). *Щоденник. 1886–1894* (сс. 152, 158). Київ, Україна: АТ “Книга”.

<sup>34</sup> Русова, С. (1928). Вказ. праця, с. 158.

<sup>35</sup> Мищенко, Л. (1929). Вказ. праця, с. 142.

<sup>36</sup> Кістяківський, О. Ф. (1995). *Щоденник (1880–1885)*. Т. 2 (сс. 201, 205). Київ, Україна: Наукова думка.

<sup>37</sup> Кістяківський О. Ф. (1994). *Щоденник (1874–1879)*. Т. 1 (сс. 638–639). Київ, Україна: Наукова думка.

необхідності обговорення вагомих політичних чи професійних питань. Так, програма і перспективи часопису, проблематика публікацій, бажані автори журналу «Киевская старина» часто обговорювалися за склянкою чаю та курінням цигарок<sup>30</sup>. Чаєм було заведено пригощати всіх, хто потрапляв до оселі: швею, яка приходила полагодити одяг, репетитора, який готував дітей до занять, тощо<sup>31</sup>.

Споживання алкогольних напоїв, таких як пиво, червоне та біле вино, шампанське, настоянки, лікери чи горілка, згадується переважно в контексті святкових застіль. Хоча траплялися й випадки певного зловживання алкоголем. Олександр Кістяківський під час свого перебування в Санкт-Петербурзі у 1884 р. зробив кілька щоденникових записів, які це підтверджують: «Захопились: вечеряли і розпили пляшок 10 шампанського. Розійшлись о 5 годині, міцно підвипивши», інший запис «випили дуже багато: горобинівки, портеру і шампанського»<sup>32</sup>.

Відвідування ресторанів, кав'ярень та інших закладів громадського харчування нечасто згадуються в мемуарах представників української інтелігенції. Складається враження, що причина цього полягала як у звичці харчуватися вдома, так і у досить високій вартості обідів чи вечерів у ресторанах. Наприклад, серед щоденникових записів М. Грушевського, датованих початком 90-х років XIX ст., кілька разів зустрічаємо його вагання з приводу того, чи приймати запрошення на спільні обіди в ресторанах саме через високий рівень цін у цих закладах<sup>33</sup>. Якщо ж заклади громадського харчування доводилося відвідувати систематично, то зазвичай обирали недорогі. Наприклад, подружжя Русових під час проживання у Санкт-Петербурзі обідало на Великій Морській, «де якісь шведки тримали велику дешеву їдальню»<sup>34</sup>.

Окремого висвітлення потребує тема закордонних поїздок, практик харчування під час подорожей і запозичення традицій місцевих кухонь. Так, під час поїздки до Франції Людмила Мищенко дізналася, що білі вина подають охолодженими, а червоні – нагрітими. Проте спроба подати до столу під час одного з громадських зібрань підігріте червоне вино завершилася обуренням Іродіона Житецького, який вважав господиню недостатньо демократичною<sup>35</sup>.

Перебуваючи за кордоном, представники інтелігенції часто харчувалися в їдальнях, ресторанах чи інших закладах громадського харчування. Молоді Мищенки під час свого перебування в Парижі, час від часу обідали разом із Зібером в одній із їдалень біля театру «Одеон» у Латинському кварталі. О. Кістяківський періодично з метою поліпшення здоров'я виїздив на води в Карлсбад. Він згадував, як пив каву, а іноді чай у саду «Mirabell», каву в «Schweizerhof», у замиському кафе «Freundschaftssaal», обідав у готелі «National»<sup>36</sup>. О. Кістяківський ретельно занотовував витрати під час поїздок. Відомо, що в дорозі до Карлсбада він купував котлети, содову воду, чай, каву, бульйон<sup>37</sup>. Безпосередньо у Карлсбаді О. Кістяківський замовляв м'ясні страви, фруктовий компот, хліб, каву, вино, шинку, галети, тортики тощо.

<sup>38</sup> Русов, О. О. (2011). *Щоденники та спогади* (с. 187). Чернігів, Україна: Управління у справах преси та інформації, Десна Поліграф.

Зауважимо, що українська кухня також перетинала кордони і вкорінювалася в Європі завдяки змішаним шлюбам і закордонним відрядженням. Відомо, наприклад, що, перебуваючи в Празі О. Русов заходив у гості до родини Шафариків «на обіди з українським борщем та кашею»<sup>38</sup>. Річ у тім, що одна з невісток Павла Йозефа Шафарика походила з Ананіївського повіту Херсонської губернії.

Підсумовуючи, варто зазначити, що смаки та гастрономічні практики повсякдення української інтелігенції в модерну добу переважно формувалися завдяки поєднанню традицій місцевої української селянської кухні та європейських запозичень. Від традиційної кулінарної культури сільського населення родини української інтелігенції успадкували не лише базовий набір продуктів і страв, а й звичаї, які супроводжували споживання їжі. Саме традиційній культурі була притаманна підкреслена щедрість бенкетувань, приготування пісних або ритуальних святкових страв у певні періоди року. У середовищі українофілів стандартний набір страв і способів організації прийомів їжі ніс певне символічно-знакове навантаження. Перевагу віддавали стравам народної кухні, які вважалися «демократичними». Водночас переоцінювати «гастрономічний патріотизм» української інтелігенції не варто щонайменше через дві обставини. По-перше, прихильність до страв народної кухні формувалася з дитинства, а також під впливом кухарів, які здебільшого були вихідцями з селянства. По-друге, представники освіченого прошарку здебільшого доволі швидко й охоче пристосовувалися до гастрономічних новацій, які проникали переважно з-за кордону. Своєрідний симбіоз традиційної та інтернаціональної гастрономії, який спостерігався в середовищі української міської інтелігенції другої половини XIX – початку XX ст., міг стати основою для формування оригінальної вишуканої української кухні, якби її природному розвитку не завадили трагічні події наступних десятиліть.

## Referenses

- Artiukh, L. F. (1977). *Ukrainska narodna kulinariia. Istoryko-etnohrafichne doslidzhennia*. Kyiv, SRSR: Naukova dumka.
- Davydiuk, M. (2006). Tradytiine kharchuvannia volynian. *Narodna tvorchist ta etnohrafia*, (1), 38–50; (2), 61–70.
- Dragomirova, S. (1909). *Vpomoshch khozyaykam. Retsepty raznykh blyud i zagotovok* (izd. 3-e, dop.). Sankt-Peterburg, Rossiyskaya imperiya: V. Berezovskiy, Tipografiya E. Arnolda.
- Hontar, T. O. (1979). *Narodne kharchuvannia ukraintsiv Karpat*. Kyiv, SRSR: Naukova dumka.
- Hrushevskiy, M. S. (1997). *Shchodennyk. 1886–1894*. Kyiv, Ukraina: AT “Knyha”.
- Instytut rukopysu Natsionalnoi biblioteky Ukrainy imeni V. I. Vernadskoho (Dali: IR NBUV), f. 133, spr. 1. IR NBUV, f. XXXI, spr. 2651.
- IR NBUV, f. 1, spr. 49577.

*Khozyaystvennaya kniga. Rukovodstvo molodym khozyaykam dlya prigotovleniya kushaniy s prisovokupleniem iskusstva prigotovleniya kievskikh vareniy i sukhikh konfekt* (1869). Kiev, Rossiyskaya imperiya: Tipografiya I. i. A. Davidenko, arend. S. Kulzhenko i V. Davidenko.

Kistiakivskyi, O. F. (1995). *Shchodennyk (1880–1885)*. T1-2. Kyiv, Ukraina: Naukova dumka.

Lavreniuk, A. (2014). Pist ta tradytsiini pisni stravy narodnoi kuhni ukrainsiv. *Naukovi zapysky Ternopilskoho natsionalnoho pedahohichnoho universytetu imeni Volodymyra Hnatiuka. Serii: Istoriia, 1* (1), 191-196.

Lazarevskyi, H. (1997). *Kyivska starovyna. Syn Ukrainy: Volodymyr Bonifatiiovych Antonovych*. T. 2. Kyiv, Ukraina: Zapovit.

Makarov, A. (2017). *Stil zhizni, nrawy i vkusy starogo Kieva*. Kiev, Ukraina: SKY HORSE.

Markevich, N. (1860). *Obychai, poveriya, kukhnya i napitki malorossiyan: Izvlecheno iz nyneshnego narodnogo byta*. Kiev, Rossiyskaya imperiya: Tipografiya I. i. A. Davidenko.

Myshchenko, L. (1929). Z mynuloho stolittia. Spomyny. U *Za sto lit, Materialy z hromadskoho y literaturnoho zhyttia Ukrainy XIX i pochatku XX stolittia*. Kn. 4. Kyiv, SRSR: Derzhavne vydavnytstvo Ukrainy.

*Nastolnaya kniga dlya khozyaek. Sostavlena po programme kulinarnoy shkoly Zinaidy Nezhentsevoy v Kharkove* (1907). Moskva, Rossiyskaya imperiya: Tipo-litografiya Tov-va I. N. Kushnerev i K°.

O’Konnor-Vilinska, V. (1936). *Lysenky y Starytski*. Lviv: Z drukarni Vyd. spilky Dilo.

Pchilka, O. (2011). “Zoloti dni zolotoho dytiachoho viku...”: *avtobiohrafichni narys* / Instytut literatury im. T. H. Shevchenka NAN Ukrainy; Vidp. rukop. fondiv i tekstolohii. Kyiv, Ukraina: Veselka.

Rusavska, A.V. (2014). Hostynnist yak rysa natsionalnoho kharakteru ukrainsiv. *Kultura narodov Prychornomoria*, (267), 126-132.

Rusov, O. O. (2011). *Shchodennyky ta spohady*. Chernihiv, Ukraina: Upravlinnia u spravakh presy ta informatsii, Desna Polihraf.

Rusova, S. (1928). Moi spomyny (rr. 1861–1879). U *Za sto lit, Materialy z hromadskoho y literaturnoho zhyttia Ukrainy XIX i pochatku XX stolittia*. Kn. 2. Kyiv: Derzhavne vydavnytstvo Ukrainy.

Tobilevych, S. (1957). *Moi stezhky i zurichi*. Kyiv, SRSR: Derzhavne vydavnytstvo obrazotvorchoho mystetstva i muzychnoi literatury URSR.

Ulianovskyi, V. (2001). Kost Mykhalchuk ta diiachy kyivskoi “Staroi Hromady” cherez pryzmu “zhinochykh spohadiv”». *Arkhivoznavstvo. Arkheohrafiia. Dzhereloznavstvo: mizhvidomchyi zbirnyk naukovykh prats*, (4), 428-482.

Yekelchik, C. (2006). Chelovecheskoe telo i natsionalnaya mifologiya: nekotorye motivy ukrainskogo natsionalnogo vrozozhdeniya XIX veka. *Ab Imperio*, (3), 23–54.

Yekelchik, S. (2010). *Ukrainofily. Svit ukrainskykh patriotiv druhoi polovyny XIX stolittia*. Kyiv, Ukraina: KIS.

Olga Kazakevych

**BETWEEN CITY AND VILLAGE: FOOD CONSUMPTION PRACTICES  
IN THE EVERYDAY LIFE OF THE UKRAINIAN INTELLIGENTSIA  
(THE LATE 19<sup>th</sup> – EARLY 20<sup>th</sup> CC.)**

*The article is devoted to the food consumption practices of the Ukrainian-minded educated class during the late 19<sup>th</sup> – early 20<sup>th</sup> cc. It is based mainly on the memoirs and diaries. The author considers the fact that the intelligentsia was a relatively new social strata which came into being by the middle of the 19<sup>th</sup> c. Most of its representatives, whether they were descendants of gentry or peasants, originated from the non-urban area. The Ukrainian-minded intellectuals maintained their connections with the countryside and its culture, spending their vacations in the rural area, hiring former peasants as cook-housekeepers etc. The author assumes that this was a main reason why the tastes and food habits of Ukrainian intelligentsia were to a large extent influenced by the traditional rural cuisine. It is clearly visible in the descriptions of the Christmas and Easter celebrations when mostly traditional dishes used to be cooked. Keeping a fast was also a common practice for both Orthodox rural population and the urban intelligentsia. As the author points out, meetings of the Ukrainian-minded intellectuals in Kyiv were usually accompanied by feasts and banquets. Demonstration of hospitality and largess was highly important and the dishes of people's cuisine (recognized as national and democratic) were especially popular. However, a new experience of consuming international food and drinks in the urban milieu progressively transformed tastes of the Ukrainian intelligentsia. Traveling abroad contributed significantly to the changing of domestic food practices. In general, the author comes to conclusion that during the late 19<sup>th</sup> – early 20<sup>th</sup> cc. food consumption practices of Ukrainian intelligentsia used to be a mixture of the Ukrainian gastronomic traditions and international (mostly European) cuisine.*

**Keywords:** food consumption practices, intelligentsia, fast, Ukrainian cuisine, hospitality, traditional dishes.

УДК 930.2:[929.7:392.8](477.83/.87)”1907/1912”Любомирські

**Ігор Лильо**

доктор історичних наук, доцент,  
Львівський Національний університет імені Івана Франка  
lylolv@yahoo.com

### **ПРО КУХНЮ АРИСТОКРАТИЧНИХ РОДІВ ГАЛИЧИНИ. МЕНЮ РОДИНИ КНЯЗІВ ЛЮБОМИРСЬКИХ (1907–1912)\***

\* Цей матеріал є частиною монографії, що готується до друку в межах проекту “Смачні історії Галичини” під патронатом “Клубу Галицької Кухні” у Львові.

*Кухня залишається одним із найважливіших елементів самоідентифікації кожного народу. “Ми є тим, що ми їмо”, – відомий вислів античного лікаря та мислителя Гіппократа дає розуміння, чому на територіях Східної Європи, що були окуповані радянською Росією, репресій зазнали навіть гастрономічні практики. Знищити національну ідентичність у всіх її формах. Уніфікувати населення та підкорити його волю за допомогою голоду. Таким було завдання тоталітарного режиму.*

*Галицька кухня, що є об’єктом нашого вивчення, має багато відмінностей у кожній соціальній групі: селянській, міській, аристократичній. Кожна з них мала свої особливості й відмінності, розвивалась під впливом певних обставин, брала та віддавала щось унікальне. Найменш званою для українського читача залишається кухня галицьких аристократів. Ми аналізуємо особливості їх гастрономічних преференцій через ретельний аналіз меню, що збереглися у документах з історії аристократичного роду князів Любомирських. Під час дослідження ми використовували антропологічний, історичний та культурологічний методи. Уперше до наукового обігу введено джерельні матеріали, пов’язані з життям Анджеси та Елеонори Любомирських у 1907–1912 рр. Вивчення цього питання допоможе покращити наші знання про гастрономічні практики аристократів, а також дізнатися більше про їхнє суспільне оточення, політичну ситуацію, краще зрозуміти зміни, що відбувались у Галичині напередодні Першої світової війни.*

**Ключові слова:** Любомирські, кухня, меню, аристократи, Галичина

<sup>2</sup> Dumanowski, J. i Kasprzyk-Chevriaux, M. (2019). *Kapłony i szczeżuje. Opowieść o zapomnianej kuchni polskiej* (сс. 56–57). Sękowa, Polska: Wydawnictwo Czarne.

<sup>3</sup> Ніколенко, В. (2015). Гастрономічна культура в процесах формування громадянської ідентичності: теоретичний огляд проблеми. *Грані*, 18 (7), 46–52.

Окупація західних земель України та Польщі в 1939 р. СРСР та нацистською Німеччиною спричинила справжню гуманітарну катастрофу. Мільйони людей було вбито чи депортовано, знищено цілі пласти традиційних зразків щоденної та обрядової культури. Під пресинг потрапила й кухня, як один із найяскравіших виявів національної та соціальної ідентифікації. Найбільших втрат зазнала єврейська спадщина, оскільки нацисти фізично ліквідували переважну більшість її носіїв. Українська та польська міські гастрономічні практики частково зберегли свої головні риси завдяки кропіткому плеканню родинних традицій, опертих на релігійну обрядовість<sup>2</sup>.

Аристократична еліта Галичини, чисельну більшість якої становили поляки чи полонізовані українські роди, зазнала жорстоких переслідувань та репресій. Після закінчення активних бойових дій і переходу цих територій під контроль Червоної армії трактування «совітами» цих людей як класових ворогів призвело до того, що більшість із них були змушені до еміграції, решта – знищена. Колишні землі провінції Австро-Угорської імперії – «Галичина та Володимирія» – на багато років були розділені новими політичними, економічними та культурними кордонами.

На відміну від післявоєнної Польщі чи Словаччини, де попри пресинг комуністичної влади все ж вдавалось зберігати історичну пам'ять, західноукраїнські землі зазнали сильнішої зачистки. «Совок» приніс із собою й таку форму приниження людської гідності, як уніфіковані від Чопа до Владивостока норми споживання продуктів чи комбінати харчування. Ці й інші форми майбутньої «продовольчої програми СРСР» призводили до того, що в кінцевому результаті отримало зневажливу назву «общепіт». Зрештою все це мало стати частиною плану із формування нової суспільної одиниці – «людини совєцької». Знищення поняття естетики та культури харчування у поєднанні з гострим продуктовим дефіцитом остаточно перемістило залишки гастрономічної традиції більшості мешканців із публічних практик на кухні домашніх осель<sup>3</sup>. При цьому масове проникнення сільської культури в міста в 70-х роках через наплив робочої сили з навколишніх регіонів не дало змоги вповні розвинути міську українську гастрономічну культуру.

Лише починаючи з 2000-х рр., після завершення складних років трансформації та початку відходу економіки від соціалістичної моделі, ринок наповнився достатньою кількістю та якістю продуктів харчування. Кількісний показник почав поступово підштовхувати все більше людей до думки про необхідність відродження локальної кухні в її широкому – культурологічному та антропологічних сенсах. Як і в більшості країн, що пережили шок від совітської окупації, увага гастроентузіастів на початках була прикута до віднайдення власного національного «я». У цьому разі історична пам'ять відігравала ключову роль. Пошук старих переписів, спроби їх відтворення в сучасних умовах були виправданими, хоча й не завжди вдалими. Адже технологічний прогрес незмінно тягнув за собою зміну смаку продуктів, кухарських практик, зрештою навіть уявлення людей про саме поняття смаку. Так чи інакше, але процес повернення «до свого» й надалі викликає значне

<sup>4</sup> Цвек, Д. (1960/2013). *Солодке печиво*. Львів, Україна: Видавництво Старого Лева; Заклинська, О. (1928/2017). *Нова кухня вітамінна*, Богуслав, Україна: Богуславкнига; Франко, О. (1929/2019). *Практична кухня*. Харків, Україна: Фоліо; Dumanowski, J. i Jankowski, R. (2011) *Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów i innych słodkości, a także przyrządzania wszelkich potraw, pieczenia chleba i inne sekrety gospodarskie i kuchenne*. Seria: Monumenta Poloniae Culinaris. Polskie zabytki kulinarne. T. 2. Warszawa, Polska: Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie; Szymanderska H. (2014). *Kuchnia polska. Potrawy regionalne, świat książki*, Warszawa, Polska; Брайченко, О. (2018). Кухарські книги початку ХХ ст. як джерело дослідження гастрономічної культури українців. *Українознавство*, 1(66), 30–41; Zaprutko-Janicka A. (2017). *Dwudziestolecie od kuchni. Kulinarne historia przedwojennej Polski*. Kraków, Polska: Znak Horyzont; Jędrzejewski, S. (2018). *Jeszcze jedna bombka eksportowego. Piwo we Lwowie 1840–1939*. Kraków, Polska: Wysoki Zamek.

<sup>5</sup> Грабар, М. (2014). Спосіб життя великих землевласників у Східній Галичині в другій половині ХІХ – на початку ХХ ст. (на прикладі родини Лянцкоронських). *Наукові записки Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка: Серія «Історія»*, (1), 124–125.

<sup>6</sup> Васянович, О. (2008). Традиційно-побутова культура галицької дрібної шляхти ХІХ – початку ХХ ст. у творчості Андрія Чайковського. *Народна творчість та етнографія*, (5), 99–105.

<sup>7</sup> Центральний державний історичний архів України у Львові (далі – ЦДІАУ у Львові), ф. 835, оп.1, спр. 1396, с. 27. 48, 57.

<sup>8</sup> ЦДІАУ у Львові, ф. 835, оп.1, спр. 1396.

<sup>9</sup> Там само, сс. 13, 38.

зацікавлення, поповнює шереги апологетів локальної кухні. Численні перевидання української та польської кулінарної спадщини це яскраво демонструють<sup>4</sup>.

Водночас залишилось чимало проблем, котрі тяжіють над процесами відродження саме галицької кухні. Надмірне захоплення швидкими рішеннями, а також неможливість конкурувати з великими ритейлерами чи виробниками часто робили зусилля гастроентузіастів надважкими. На додаток багато сучасних мешканців української частини Галичини – лише на шляху прийняття гастрономічних практик довоєнного міського населення як частини власної кулінарної та історичної спадщини<sup>5</sup>.

На цьому тлі кухня, котру практикували місцеві аристократи в кінці ХІХ – на початку ХХ ст., є найменш знаним сегментом<sup>6</sup>. Тим часом, як побачимо з наявних матеріалів, галицькі «foodie» початку ХХ ст. хоч і перебували під сильним впливом французької та італійської кулінарних традицій, але за найменшої можливості все ж не оминали нагоди похвалитись смаком страв, що підкреслювали їхню національну та регіональну ідентичність<sup>7</sup>.

## ЛЮБОМИРСЬКІ

У фондах Центрального державного архіву України у Львові зберігаються 57 меню, що належали родині графа Анджєя й Елеонори Любомирських. Це матеріали зі справи № 1396, котра є частиною фонду № 835 (Справи родини Любомирських 1586–1939)<sup>8</sup>. Під час роботи над матеріалом швидко стало очевидним, що за симпатичним набором карток із переліком страв і локацій проглядається цікава історія людей, сенсів та цінностей. Застосовуючи хронологічний, генеалогічний, порівняльний та просопографічний методи дослідження, ми отримали більше нагод зазирнути в життя суспільної групи, котра майже цілковито зникла з мапи Східної Галичини. У цьому матеріалі дещо привідкрито певні особливості й окреслено перспективи гастрономічних практик галицьких аристократів на прикладі лише двох меню, що походять із 1907 та 1912 рр.<sup>9</sup>. Проте для цього нам доведеться зробити невеликий відступ і пояснити, який історичний період представляють ці документи.

На початку ХХ ст. Австро-Угорська імперія все ще перебувала у сприятливому економічному та політичному становищі. Попри загальне наростання напруження в Європі та голосні родинні скандали у правлячій династії Габсбургів столична еліта продовжувала насолоджуватись життям, креативно прикрашала його несподіваними ідеями й сенсами. Важливе місце в цьому процесі мало ставлення до культури їжі.

<sup>10</sup> Czuma, M. i Mazan, L. (2013). *Austriackie gadanie czyli encyklopedia Galicyjska* (сс. 71-72). Kraków, Polska: Anabasis..

<sup>11</sup> Orłowicz, M. (1919). *Ilustrowany przewodnik po Galicyi, Bukowinie, Spiszu, Orawie i Śląsku Cieszyńskim* (s. 5). Lwów; Skład Główny «Książnica Polska»; Rausz M. (2006). *Przewodniki po Lwowie i okolicy (1850–1939)* (ss. 171-183). Kraków, Polska: Akademia Pedagogiczna.

<sup>12</sup> Orłowicz, M. (1919). Вказ. праця.

<sup>13</sup> Fras, Z. (1999). *Galicyja* (с. 58). Wrocław, Polska: Wydawn. Dolnośląskie.

<sup>14</sup> На частині з них бачимо адреси та назви компаній, що займалися їх друком: Drukarnia Józefa Chęcińskiego, Lwów (картка №6), Druk Seyfarth i Dydyński (Lwów) (картка 12), (Druk. A Goldmana Lwów, Sykstuska, 29) (картка № 55). Друк таких запрошень був для них хорошою нагодою заробити швидко, додаткові кошти. Адже крім суто поліграфічного сервісу такі компанії, як «Seyfarth i Dydyński», залишили в історії міста чимало чудових поштових карток, альбомів чи каталогів виставок. З ними успішно співпрацювали такі відомі фотографи як Едвард Тжемеський. На замовлення «Seyfarth i Dydyński» він задокументував для нащадків зображення павільйонів Крайової виставки 1894 р. у Стрийському парку. Див.: Żakowicz, A. (Red.) (2004). *Dawna fotografia lwowska 1839–1939*. Lwów, Ukraina: Centrum Europy.

<sup>15</sup> Tyrowicz, M. i Zdrada, J. (1973). *Polski Słownik Biograficzny*, T. XVIII (сс. 2-4). Warszawa, Polska.

Хорошим прикладом культури гедонізму була Анна Фукс – дружина Едварда Захера, готеляра й водночас члена знаменитої “торгової династії”. У їхньому сімейному готелі тривалий час дбайливо зберігався обрус, на котрому підписи залишали всі найвідоміші гості. Перший автограф залишив наступник престолу Австро-Угорської імперії ерцгерцог Франц Фердинанд. З плином часу там з’являлись підписи угорських і сербських аристократів, заможних чеських банкірів та впливових австрійських чиновників. Цікавинкою й логічним завершенням цього мистецько-гастрономічного витвору став підпис найяснішого цісаря Франца Йосифа I. Серветку з його автографом до обрусу долучила приятелька родини Захерів, акторка Катерина Шратт<sup>10</sup>.

Не пасла задніх і галицька еліта. Розбудова шляхів сполучення, зростання економічного потенціалу найбільшого за територією регіону імперії зробило модними серед частини суспільства мандрівки краєм, пошуки нових вражень, ідей і смаків<sup>11</sup>. Як наслідок з’явилась низка дуже фахових краєзнавчих видань, де гастрономічна тема почала займати належне їй місце<sup>12</sup>.

Очевидно, що ситуація втрати Річчю Посполитою незалежності не викликала в більшості польської еліти Галичини захоплення. Згідно з австрійськими законами аристократи втратили особисту недоторканність, не могли уникнути сплати податків. Проте на відміну від колишніх польських територій, що перебували під окупацією Пруссії чи Росії, в Галичині їм удавалось до певного часу утримувати хиткий баланс із Віднем, обмінюючи політичну лояльність щодо правлячої династії на можливість вільно провадити господарську активність і задовольнятися окремими елементами національно-культурного життя<sup>13</sup>.

Очевидно, що наша збірка документів не є репрезентативною для всієї Галичини. Проте наявні в ній меню дотичні до відомих родів Бадені, Сапіг чи Потоцьких, що дає змогу наблизитись до нашої мети.

Майже всі картки виконано на високому поліграфічному рівні. Багато з них мають оригінальний графічний дизайн<sup>14</sup>. Частина прикрашені гербами гостей чи монограмами закладів, де відбувалось прийняття. На поодиноких збереглися покрайні записи, що передають емоційні враження гостя від перебігу події, інформують про місце та причини її проведення, фіксують осіб, які були присутніми. Переважна більшість меню належали чи адресовані безпосередньо князю Анджее Любомирському (1862–1953) або ж його дружині – Елеонорі Терезі Любомирській (з дому – Гусаржевська) (1866–1940).

Князь А. Любомирський народився 22 червня 1862 р. в родинному маєтку в м. Пшеворськ, що розташоване на важливому шляху поміж Львовом і Краковом<sup>15</sup>. Він здобув хорошу освіту в Кракові та Празі, отримавши диплом доктора права. Князь був свідком багатьох бурхливих суспільно-політичних подій, що охопили територію Східної Європи – розпаду Австро-Угорщини, відновлення польської Незалежності, початку Другої світової війни. Продовжуючи традиції свого роду, він за-

<sup>16</sup> Фабрика працювала за адресою вул. Замарстинівська, 8 і мала дві власні крамниці на вул. Кароля Людвіка та вул. Голуховських. Вона виготовляла переважно карамельні цукерки, шоколад, печиво, вироби з фруктів. Її продукція успішно реалізовувалась не лише в Галичині, а й в Угорщині, Словаччині на Буковині. Див.: *Gazeta Lwowska* (1905), (32), 11; *Dział ekonomiczny* (1906, Grudnia 10). *Słowo Polskie*, (561), 9.

<sup>17</sup> Figela, B. (2012). *Życie i działalność ordynata prszeworskiego Andrzeja Lubomirskiego w latach 1939–1944. Przyczynek do bibliografii. Prszeworskie Studia Regionalne*, (1), 103.

<sup>18</sup> *Rodzina, herbarz szlachty polkiej* (1912). T. IX (s. 171). Warszawa, Polska; Boniecki, A. i Reiski, A. (1912). *Herbarz polski. Cz. 1: Wiadomości historyczno-genealogiczne o rodach szlacheckich*. T. 15 (ss. 56–57). Warszawa, Polska; *Rody magnackie Rzeczypospolitej* (2009). Warszawa, Polska: PWN.

<sup>19</sup> Czerniecki, S. (2010). W J. Dumanowski i M. Spychaj (Red.) *Compendium ferculorum albo zebranie potraw*. Seria: Monumenta Poloniae Culinaris. Polskie zabytki kulinarne. T. I. Warszawa, Polska: Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie.

<sup>20</sup> ЦДІАУ у Львові, ф. 835, оп. 1, спр. 1396, арк. 8, 20–21.

<sup>21</sup> Kochmańska, W. (2017). Krauz Maria Wokół biesiadnego stołu – nazwy potraw w menu biesiadnym. Biesiada i stół w języku i kulturze. *W Kuchnia i stół w komunikacji społecznej. Tekst, dyskurs, kultura* (s. 107). Wrocław, Polska: Oficyna Wydawnicza ATUT – Wrocławskie Wydawnictwo Oświatowe.

<sup>22</sup> ЦДІАУ у Львові, ф. 835, спр. 1397–1403, 1413–1415, 1419, 1424.

<sup>23</sup> Там само, спр. 1411–1412.

лишався одним з активних реформаторів економічного і суспільного життя регіону, покровителем Галицького музичного товариства, опікуном кількох добродійних організацій, куратором знаменитої фундації Оссолінських. У 1918 р., після відновлення II Річчю Посполитою незалежності, його обрали депутатом польського Сейму, і він належав до консервативного крила політиків. Водночас він активно розміщував свій капітал у різноманітних проектах. Разом з архітектором Альфредом Захаревичем був співінвестором фабрики з виробництва солодошів у Львові – «Dr. Jan Rucker»<sup>16</sup>.

Все змінилося для нього після початку Другої світової війни. Певний час він та його син провели в ув'язненні НКВД і гестапо. Під час війни багато майна було реквізовано нацистами, інше розграбували вже після приходу Червоної армії в 1944 р.<sup>17</sup> Під тиском обставин князь був змушений залишити батьківщину. Він помер у будинку для сеньйорів 29 листопада 1953 р. у м. Жакарезинью, що в Бразилії.

Рід Любомирських належав до одного з найшанованіших в історії Речі Посполитої. Попри добре вивчення його політичної й генеалогічної історії цього роду фахівцями, документи, що привернули нашу увагу, залишились на маргінесі уваги дослідників<sup>18</sup>. Тим часом їх заслуги в сенсі антропології їжі очевидні. Саме предок Любомирських – князь Александр Міхал Любомирський (1614–1677) тріумфально «впровадив» до гастрономічної історії Речі Посполитої кухаря Станіслава Чернецького – автора найстаршої з відомих польських кухарських книг<sup>19</sup>.

Усі наявні у справі меню – це урочисті сніданки, обіди й вечері, що є згадками про перебування представників родини Любомирських у закордонних подорожах, їх контактів із цікавими та впливовими людьми<sup>20</sup>. Особливу цінність становить та їх частина, котра є ілюстрацією до суспільної атмосфери Львова й регіону в переддень початку Першої світової війни. Маючи можливість, ми ідентифікували осіб, присутніх на учті. Адже складовою культури повсякчас була застільна *bescida*, що точилась між її учасниками<sup>21</sup>. Промовистим є факт, що якщо не брати до уваги запрошення на офіційні прийняття, за своїм родинним столом Любомирські воліли бачити лише близьких родичів і друзів. Принаймні ми не натрапляємо на згадки про присутність поряд із ними австрійських чиновників чи аристократів не польського походження.

Меню чудово демонструють, як насичене подіями та зустрічами товариське життя Галичини 1900–1913 рр. брутально перервала Перша світова війна. Через наступ російської армії Любомирські були змушені залишити край і до 1917 р. мешкали у м. Зальцбург.

Родина Любомирських дуже ретельно ставилась до облаштування свого побуту. Свідченням цього є фінансова документація, що мала стосунок до справ їх господарства у Пшеворську чи витрат на утримання львівського палацу<sup>22</sup>. Захоплення в історика викликає факт збереження в документах квитанцій з готелів, крамниць, фіксація особистих витрат членів родини<sup>23</sup>. Із записів видно, що Любомирські після закінчення весняно-літнього сезону поверталися з маєтку до Львова. Тут вони продовжували провадити активне світське життя, відвідували своїх знайомих і друзів. Різдво

<sup>24</sup> Schnur-Peplowski, S. (1896). *Obrazy z przeszłości Galicji i Krakowa (1772–1858)* (сс. 38–40). Lwów: Nakładem Gubrynowicza i Schmidta; Серeda, О. (2004). Руські бали. *Незалежний культурологічний часопис «І»*, (36). Retrieved from <http://www.ji.lviv.ua/n36-1texts/sereda.htm>.

<sup>25</sup> Król-Mazur, R. M. (2016). *Życie towarzyskie Ormian lwowskich od połowy XIX wieku do 1939 roku*. *RES HISTORICA*, (42), 192.

<sup>26</sup> Cholewianka-Kruszyńska, A. (2002). Białe karnawały. w: *Karnawał w dworach i pałacach. Wiadomości Ziemiańskie*, (12), 8–9.

<sup>27</sup> Kost, B. (2013). *Lwowskie Końskie Narodowe. Kurjer Galicyjski*, 10 (182).

<sup>28</sup> ЦДІАУ у Львові, ф. 835, оп.1, спр. 1396, арк. 1.

<sup>29</sup> Для Любомирських (як і багатьох інших родів) учта була важливим елементом утвердження в аристократичному середовищі. Гарним прикладом є легендарне весілля з 1661 р. з нагоди шлюбу Христини – дочки Великого Коронного Гетьмана Єжи Себастьяна Любомирського та його дружини Konstancji z Ligęzów, з Feliksem Kazimierzem Potockim, майбутнім коронним гетьманом. Тоді на гостину до Ланцута прибуло бл. 15 000 шляхетних гостей із впливових родів Радзивіллів, Вишневецьких, Сапігів, Сангушків, Потоцьких. Опис весільного столу вражав кількістю та якістю страв. Навіть сьогодні, суто з логістичного погляду важко уявити, як гості могли в організований спосіб спожити 60 волів, 150 вепрів та свиней, 300 телят, 500 баранів і ягнят, 3000 каплунів, 11 000 курчат, 500 гусей, 500 качок, 12 700 різної риби, 10 корців раків і випити 270 бочок угорського та і sześć ład італійських вин. І це без врахування питних медів, пива та горілки місцевого виробництва. Retrieved from [http://www.przeworsk.um.gov.pl/index2.php?option=com\\_content&task=view&id=77&pop=1&page=0&Itemid=80](http://www.przeworsk.um.gov.pl/index2.php?option=com_content&task=view&id=77&pop=1&page=0&Itemid=80)

<sup>30</sup> ЦДІАУ у Львові, ф. 835, оп.1, спр. 1396, арк. 13.

залишалось для них затишним, родинним святом. Значна активізація починалася вже у післяріздвяному циклі, що здавна був знаний у Львові як “білий карнавал” – період проведення різноманітних балів, добродійних акцій та підписання ділових контрактів.

Традиції таких імпрез сягають своїми історичними традиціями щонайменше у XVIII ст.<sup>24</sup> Це була одна з найкращих нагод для шляхти, містян і навколишніх землевласників вирішити різноманітні питання, гарно провести час, а маючи нагоду навіть облаштувати матримоніальні плани для дітей. У цей час у світ виводили дівчат, які досягли вісімнадцятого року життя. Для них та їхніх батьків це був неабиякий стрес<sup>25</sup>. Львів тоді наповнювався численними чутками, скандалами та сенсаціями. Організацією балів займались переважно приватні особи. Більшість із них змагались у вигадливості щодо облаштування локацій, переліку запрошених гостей та залученні коштів на добродійні цілі<sup>26</sup>.

Подібні звичаї охоче підтримували і представники офіційної влади. У 1907–1908 рр. князь А. Любомирський отримав запрошення на “Bal Marszałkowski” від очільника Галицького сойму Анджея Потоцького (1861–1908). У 1907 р. прийняття відбувалось у приміщенні Міського Касино – однієї з найкращих будівель міста, збудованої у 1897–1898 рр. за проектом архітектурного бюро з Відня «Fellner & Helmer». Цей аристократичний клуб серед львів’ян мав дещо зневажливу назву «кінського». Вона походила від ділової та суспільної репутації членів заснованого в 1845 р. клубу «Галицького товариства кінних перегонів». Частина з них утримували великі стайні з племінними кіньми. У цій будівлі публіка почувалася цілком «у своїй тарілці». Як вдало зауважив Єжи Броскевич, «Галичина ще не цілком була Європою, але “Кінське Касино” – безсумнівно»<sup>27</sup>.

Географія меню-запрошень охоплює переважно територію колишньої Австро-Угорської Галичини. Трапляються картки з подорожей Любомирських до Будапешта, Парижа, Відня чи Венеції<sup>28</sup>. Вони фіксували їхні враження й залишалися важливим елементом спогадів. Серед галицьких міст абсолютною домінантою є події, що відбулись у Львові. У списку фігурують також такі місцевості, як Коропець, Краків, Пшеворськ, Буськ.

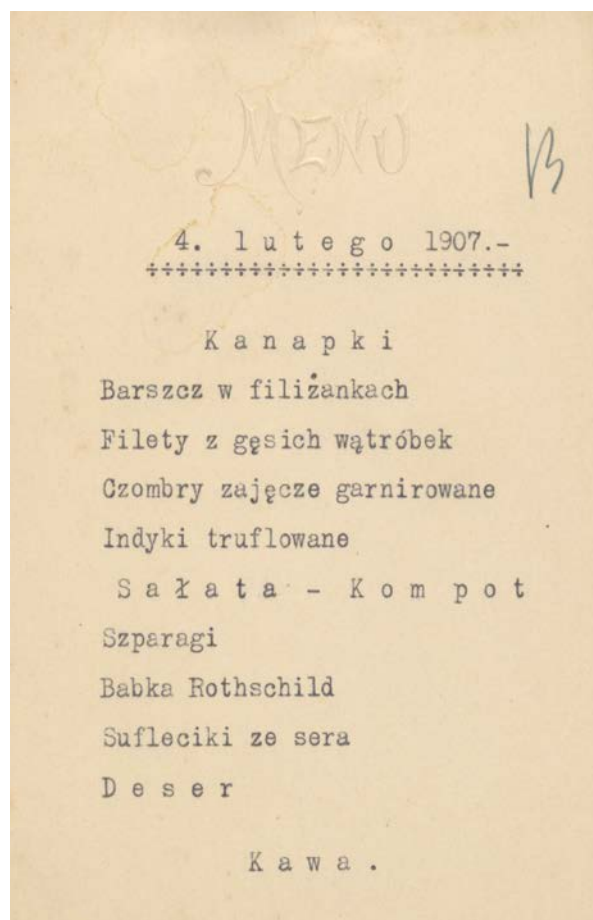
Особливої уваги заслуговувала підготовка до проведення таких родинних урочистостей, як весілля й уродини. До категорії обов’язкових світських раутів вповні можна віднести й меню з полювань чи кінних перегонів<sup>29</sup>. Мовами меню є переважно польська та французька. Окремі з них мають вкраплення англійських слів.

Як ілюстрації гастрономічних уподобань Любомирських та їх оточення ми обрали лише два меню. Перше написане польською мовою. З огляду на календар проведення учти – 4 лютого 1907 вона мала б відбутись у Львові під час одного зі світських раутів, котрі або організували Любомирські або були на ньому присутні як гості<sup>30</sup>. У цьому меню, як і в кількох інших у колекції, фігурує страва з шпарагів. Любомирські успішно культивували плантації цих овочів на території свого ма-

<sup>31</sup> Figela, B. (2012). Вказ. праця, с. 107.

<sup>32</sup> Перевірку меню на вірність написання страв в українському перекладі здійснила пані Маріанна Душар.

<sup>33</sup> Figela, B. (2012). Вказ. праця, с. 38.



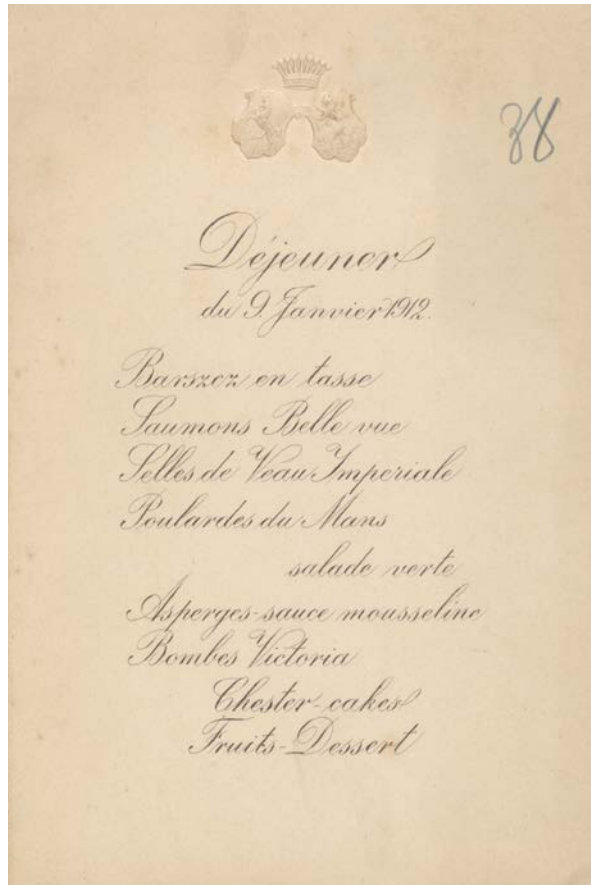
етку у фільварках Дольне та Горлице. Їх успішно переробляли й консервували на зиму. Частина консерв потім продавалась через крамниці у Львові чи в регіоні. Початок Другої світової війни змусив родину до скорочення їх продукції. Тоді ж було прийнято рішення про збільшення посівів ревеню (румбамбару), котрий потім продавали в цех для переробки й виробництва мармеладу. Він діяв при їхній фабриці цукру в Пшеворську. Звідти готова продукція розходила до Любліна та Перемишля і була дуже популярною серед споживачів<sup>31</sup>.

Додаток № 1<sup>32</sup>

|                             |                           |
|-----------------------------|---------------------------|
| Kanapki                     | Канাপки                   |
| Barszcz w filiżankach       | Борщ у філіжанках         |
| Filety z gęsich wątrobek    | Філе з гусячих печінок    |
| Czombry zajęcze garnirowane | Заячі чомбри з гарніром   |
| Indyki truflowane           | Індики, начинені трюфелем |
| Sałata – Kompot             | Салат – Компот            |
| Szparagi                    | Шпараги                   |
| Babka Rothschild            | Бабка Ротшильд            |
| Sufleciki ze sera           | Сирні суфле               |
| Desert                      | Десерт                    |
| Kawa                        | Кава                      |

Додаток №2 – це майстерно поліграфічно виконане меню сніданку, прикрашене двома об'єднаними гербами у вигляді єдинорога й лева за мурованою стіною<sup>33</sup>. Воно вказує, що того дня Любомирські мали приємність зустрічатися з графінею Марією Аполонією Констанцією Скринською герба Заремба (1850–1937) (Maria Apolonia Konstancja Skrzyńska h. Zarembo). На момент прийняття вона вже була вдовою по графові Казимирові Феліксові Бадені герба Боньча (1846–1909) (Kazimierz Feliks hr. Badeni h. Bończa). У 1888–1895 рр. її чоловік перебував на посаді намісника Галичини і мав реноме вдалого адміністратора та прихильника польсько-українського діалогу.

Попри завантаженість суспільними справами, Кароль Бадені також доклався до гастрономічної слави Галичини. У його маєтку ще з 1816 р. працював бровар. Задля поліпшення роботи підприємства управління над ним було передано Олександрові Гільпену (Alexsander Heilpen). Саме він спровадив до міста знаного чеського пивовара Адольфа Шішку (Adolf Sziszka). У нашому меню пиво з очевидних причин не згадується, але немає жодного сумніву, що «лагер», «марцьове», «експортовне», «бок» і «портер» з Буська користувались значним визнанням серед споживачів за межами галицько-



го краю. Особливо популярним це пиво було на Поділлі. Історію підприємства “BBB” (Buski Browar Badeni) переривали лише його періодичні розграбування російськими військами, більшовиками й нацистами.

## Déjeuner

Barszcz en tasse  
Saumons Belle vue  
Selles de Veau Imperiale  
Poulardes du Mans  
Salade verte  
Asperges-sauce mousseline  
Bombes Victoria  
Chester cakes  
Fruits-Dessert

## Сніданок

Борщ у філіжанках  
Лосось Belle vue  
Сідло теляче Imperiale  
Пулярки du Mans  
Зелений салат  
Спаржа під соусом Mousseline  
Десерт-морозиво «Бомби Вікторія»  
Тістечко «Честер»  
Фрукти, десерт

Меню Любомирських чи інших аристократичних родів Галичини залишаються цінним джерелом для істориків та антропологів. Рухаючись у подальшому в цьому напрямі та склавши в єдине ціле всі подібні елементи, ми маємо шанс краще відчувати «на смак» аристократичну атмосферу столиці коронного краю Галичини й Володимирії – королівського міста Львів/Lwów/Lemberg.

### SOME QUESTION ABOUT THE CUISINE OF GALICIAN ARYSTOCRATES. MENU'S OF THE LUBOMIRSKI PRINCELY FAMILY (1907–1912)

*Cuisine remains one of the most critical elements of every nation's self-identification. «We are what we eat» – the famous saying of the Greek ancient physician and doctor Hippocrates. Its sentence gives an understanding of why even gastronomic practices had a critical case on the territories of Eastern Europe occupied by Soviet Russia. Destroy national identity in all its forms. Intimidate the population and subdue their will through the famine. That was one of the aiming tasks of the totalitarian system.*

*Galician cuisine, which is the object of our study, has many differences in each social groups. Every of it's had peculiarities under the influence of certain circumstances, took and gave something unique. The cuisine of the Galician aristocrats from the end of 19th and the first half of 20th centuries remains the least known for the Ukrainian's today. We analyzed the peculiarities of their gastronomic preferences through the documents of the archive of the Polish princely family of Lubomirski.*

*We used anthropological, historical, and cultural methods during the study. For the first time, we introduced to scientific circulation new materials related to the lives of Andrzej and Eleonor Lubomirski in 1907–1912. Studying this issue will help to improve our knowledge of the gastronomic practices of Galician aristocrats and to learn more about their social environment, political situation. Better understand the changes that took place in Galicia before the First Great War.*

**Keywords:** *Lubomirski, aristocrats, cuisine, menu, Galicia.*

## References

- Boniecki, A. i Reiski, A. (1912). Herbarz polski. Cz. 1: *Wiadomości historyczno-genealogiczne o rodach szlacheckich*. T. 15. Warszawa, Polska.
- Braichenko, O. (2018). Kukharski knyhy pochatku XX st. yak dzherelo doslidzhennia hastronomichnoi kultury ukrainsiv. *Ukrainoznavstvo*, 1(66), 30–41.
- Cholewianka-Kruszyńska, A. (2002). Biały karnawał. w: *Karnawał w dworach i pałacach. Wiadomości Ziemiańskie*, (12), 8–9.
- Czerniecki, S. (2010). W J. Dumanowski i M. Spychaj (Red.) *Compendium ferculorum albo zebranie potraw*. Seria: Monumenta Poloniae Culinaria. Polskie zabytki kulinarne. T. I. Warszawa, Polska: Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie.
- Czuma, M. i Mazan, L. (2013). *Austriackie gadanie czyli encyklopedia Galicyjska*. Kraków, Polska: Anabasis.
- Dumanowski, J. i Jankowski, R. (2011) *Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów i innych słodkości, a także przyrządzania wszelkich potraw, pieczenia chleba i inne sekrety gospodarskie i kuchenne*. Seria: Monumenta Poloniae Culinaria. Polskie zabytki kulinarne. T. 2. Warszawa, Polska: Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie.
- Dumanowski, J. i Kasprzyk-Chevriaux, M. (2019). *Kapłony i szczeżuje. Opowieść o zapomnianej kuchni polskiej*. Sękowa, Polska: Wydawnictwo Czarne.
- Dział ekonomiczny (1906, Grudnia 10). *Słowo Polskie*, (561), 9.
- Figela, B. (2012). Życie i działalność ordynata przeworskiego Andrzeja Lubomirskiego w latach 1939–1944. *Przyczynek do bibliografii. Przeworskie Studia Regionalne*, (1), 103.
- Franko, O. (1929/2019). *Praktyczna kuchnia*. Kharkiv, Ukraina: Folio.
- Fras, Z. (1999). *Galicja*. Wrocław, Polska: Wydawn. Dolnośląskie.
- Gazeta Lwowska* (1905), (32), 11.
- Hrabar, M. (2014). Sposib zhyttia velykykh zemlevlasnykiv u Skhidnii Halychyni v druhii polovyni XIX — na pochatku XX st. (na prykladi rodyny Liantkoronskykh). *Naukovi zapysky Ternopilskoho natsionalnoho pedahohichnoho universytetu imeni Volodymyra Hnatiuka: Seriiia "Istoriia"*, (1), 124–125.
- Jędrzejewski, S. (2018). *Jeszcze jedna bombka eksportowego. Piwo we Lwowie 1840–1939*. Kraków, Polska: Wysoki Zamek.
- Kochmańska, W. (2017). Krauz Maria Wokół biesiadnego stołu – nazwy potraw w menu biesiadnym. Biesiada i stół w języku i kulturze. *W Kuchnia i stół w komunikacji społecznej. Tekst, dyskurs, kultura*. Wrocław, Polska: Oficyna Wydawnicza ATUT – Wrocławskie Wydawnictwo Oświatowe.

- Kost, B. (2013). Lwowskie Końskie Narodowe. *Kurjer Galicyjski*, 10 (182).
- Król-Mazur, R. M. (2016). Życie towarzyskie Ormian lwowskich od połowy XIX wieku do 1939 roku. *RES HISTORICA*, (42), 192.
- Nikolenko, V. (2015). Hastronomichna kultura v protsesakh formuvannia hromadianskoi identychnosti: teoretychnyi ohliad problemy. *Hrani*, 18 (7), 46-52.
- Orłowicz, M. (1919). *Ilustrowany przewodnik po Galicji, Bukowinie, Spiszu, Orawie i Śląsku Cieszyńskim*. Lwów; Skład Główny «Książnica Polska».
- Rausz M. (2006). *Przewodniki po Lwowie i okolicy (1850–1939)*. Kraków, Polska: Akademia Pedagogiczna.
- Rody magnackie Rzeczypospolitej* (2009). Warszawa, Polska: PWN.
- Rodzina, herbarz szlachty polkiej* (1912). T. IX. Warszawa, Polska.
- Schnur-Pełowski, S. (1896). *Obrazy z przeszłości Galicji i Krakowa (1772–1858)*. Lwów: Gubrynowicza i Schmidta.
- Sereda, O. (2004). Ruski baly. *Nezalezhnyi kulturolohichnyi chasopys «I»*, (36). Retrieved from <http://www.ji.lviv.ua/n36-1texts/sereda.htm>.
- Szymanderska H. (2014). *Kuchnia polska. Potrawy regionalne, świat książki*, Warszawa, Polska.
- Tsentrалnyi derzhavnyi istorychnyi arkhiv Ukrainy u Lvovi (TsDIAU u Lvovi), f. 835, spr. 1396–1403, 1411–1415, 1419, 1424.
- Tsvek, D. (1960/2013). *Solodke pechyvo*. Lviv, Ukraina: Vydavnytstvo Staroho Leva.
- Tyrowicz, M. i Zdrada, J. (1973). *Polski Słownik Biograficzny*, T. XVIII. Warszawa, Polska.
- Vasianovych, O. (2008). Tradytiino-pobutova kultura halytskoi dribnoi shliakhty XIX – pochatku XX st. u tvorchosti Andriia Chaikovskoho. *Narodna tvorchist ta etnohrafia*, (5), 99–105.
- Zaklynska, O. (1928/2017). *Nova kukhnia vitaminova*, Bohuslav, Ukraina: Bohuslavknyha.
- Żakowicz, A. (Red.) (2004). *Dawna fotografia lwowska 1839–1939*. Lwów, Ukraina: Centrum Europy.
- Zaprutko-Janicka A. (2017). *Dwudziestolecie od kuchni. Kulinarna historia przedwojennej Polski*. Kraków, Polska: Znak Horyzont.

# СОЦІОЛОГІЧНІ ЕСЕЇ

---





**Тимофій Брік**

*викладач Київської школи економіки*

## ДОСЛІДЖЕННЯ ЇЖИ В СОЦІОЛОГІЇ СЬОГОДНІ

**Х**оч соціологія відносно молода дисципліна, але вона встигла пройти кілька етапів свого розвитку. Якби класики соціології відкрили сьгоднішні публікації, вони навряд чи зрозуміли б більшу частину текстів (мова йде не тільки про сучасні вимірювання й моделі, а й про теоретичні припущення та дослідницькі теми). Так само й велика кількість сучасних соціологів може займатись пристойними дослідженнями без повного та глибокого читання від дошки до дошки текстів XIX та початку XX століття. Проте класику й сучасність поєднує фундаментальне прагнення описати, як суспільні феномени (макрорівень) впливають на поведінку конкретних людей (мікрорівень) і навпаки – як стосунки та дії конкретних людей спричиняють зміни на колективному рівні. Кожне наступне покоління соціологів заново формулює це завдання, шукає теоретичні рамки і відкриває нові методи для того, щоб знову і знову знайти цей зв'язок від мікро до макро.

Цікаво, що тема їжі та споживання з'являється на кожному важливому етапі розвитку соціології. Навряд чи це є спеціальною змовою соціологів чи якоюсь дивною інтелектуальною традицією нашої дисципліни. Скоріш за все їжа є настільки звичною і близькою категорією, що кожне наступне покоління соціологів неодмінно звертає увагу саме на неї (можливо, через брак фантазії ми починаємо з чогось простого). Для когось їжа – це ознака (змінна), через яку можна непрямо виміряти показники соціального статусу. Для інших – це причина (наприклад, причина доброго чи поганого здоров'я). Для третіх – наслідок, наприклад, результат структурних чинників міжнародної торгівлі чи науково-технічного прогресу. Ну і для когось їжа, а точніше суспільні уявлення про неї, – це соціальний конструкт, який є продуктом символічних взаємодій. Кожен соціолог, який хоче розкрити свою унікальну тезу про те, як організоване суспільство, має знайти такий приклад, який

буде простий і зрозумілий, трохи провокативний (деконструкція чогось усталеного – це сильний прийом), а також має спиратись на доступні дані. Мабуть, не дивно, що їжа лягла в основу багатьох соціологічних історій.

### Макропогляд на їжу та споживання

Для класичної соціології будь-який предмет дослідження (не тільки їжа чи споживання) часто був лише сюжетом або складовою більшої історії. Залежно від конкретної соціологічної школи дослідників цікавили процеси утворення культур, соціальних груп і класів, інститутів та організацій. Головною мотивацією часто було бажання описати становлення чогось великого. Відповідно, їжа сприймалася соціологами як елемент цього “чогось”.

Так, наприклад, Пітірім Сорокін ще в 1937 р. намагався дати визначення культурі й починав з того, що для початку культура – це просто механічний набір “культурних елементів” – від простих меблів до витворів мистецтва, від книжок на полицях до ідей, які є в цих книжках<sup>1</sup>. Їжа в цьому плані фігурувала як один із елементів, що формує культуру<sup>2</sup>. Іншим відомим соціологом початку та середини ХХ століття був Норберт Еліас, який поставив собі за мету соціологічно описати становлення західної цивілізації<sup>3</sup>. Знову ж таки, їжа та культура споживання стали лише ілюстрацією великої історії – як саме виникають та зникають великі суспільні системи. Цікаво, що Еліас звертав увагу на те, як змінюється суть стосунків між людьми. Адже з часом інтенсивність контактів зростає, люди стають дедалі більш залежними одне від одного (процес поділу праці та політичні структури сильно на це вплинули). Упродовж історичного розвитку модерних суспільств люди були змушені переоцінити свою поведінку – те, що було колись прийнятним, припиняє таким бути. У працях Еліаса дуже багато приділяється уваги саме вживанню їжі та становленню етикету. Нова аристократія має виробити нові правила гри для того, щоб забезпечити свій статус і виживання. Утворення цієї групи й належність до неї великою мірою регулюються саме правилами споживання їжі та через сором порушити ці правила.

Пізніше дебати про утворення нових соціальних груп будуть точитись між багатьма соціологами. Що робить соціальний клас класом? Спільна позиція в соціальній ієрархії, доступ до шансів на якісне життя чи ті практики соціального та культурного споживання, які притаманні тільки цій групі?

Сучасний економіст, економічний історик і трохи соціолог Бранко Міланович систематично вивчає глобальний розвиток та глобальні нерівності<sup>4</sup>. Його головна теза полягає в тому, що з 1980-х років глобалізація сильно вплинула на економіку всіх країн. Проте виграли від глобалізації лише найбідніші й найбагатші верстви. Водночас середні класи відчули серйозну стагнацію. У цих до-

<sup>1</sup> Sorokin, P. (2017). *Social and cultural dynamics: A study of change in major systems of art, truth, ethics, law and social relationships*. New York, NY: Routledge.

<sup>2</sup> У своїх прикладах Пітірім Сорокін згадує не тільки їжу, а й напої. Так, у цитованій книзі він не раз звертався до прикладу горілки як елемента російської культури. Хоча в тексті це скоріш риторичний прийом – використання певного кліше (стереотипу), щоб знайти спільну мову з читачем.

<sup>3</sup> Elias, N., & Jephcott, E. (1978). *The civilizing process* (Vol. 1). Oxford, UK: Blackwell.

<sup>4</sup> Milanovic, B. (2016). *Global inequality: A new approach for the age of globalization*. Cambridge, MA: Harvard University Press.

<sup>5</sup> Savage, M., Devine, F., Cunningham, N., Taylor, M., Li, Y., Hjellbrekke, J., ... & Miles, A. (2013). A new model of social class? Findings from the BBC's Great British Class Survey experiment. *Sociology*, 47(2), 219–250.

<sup>6</sup> Allen, R. C. (2009). *The British industrial revolution in global perspective*. Cambridge, UK: Cambridge University Press.

<sup>7</sup> Clark, G. (2008). *A farewell to alms: a brief economic history of the world* (Vol. 25). Princeton, NJ: Princeton University Press.

<sup>8</sup> Allen, R. C., Bassino, J. P., Ma, D., Moll-Murata, C. & Van Zanden, J. L. (2011). Wages, prices, and living standards in China, 1738–1925: in comparison with Europe, Japan, and India. *The Economic History Review*, (64), 8–38.

слідженнях Міланович не цурається класового аналізу й говорить про класи в термінах доступу до ресурсів і банально їжі (оскільки в найбідніших країнах світу доступ до їжі все ще є важливою змінною для визначення місця людини в соціальній ієрархії). Інші ж дослідники, які намагаються зрозуміти, яка саме класова схема пасує сучасним розвиненим суспільствам, наполягають на тому, що саме спільні практики споживання можуть визначити клас. У дослідженнях Майка Саважа часто можна зустріти практики вегетаріанства чи вживання м'яса як змінної, що може передбачити класову позицію людини<sup>5</sup>.

У цілому такий погляд на їжу є цілком зрозумілий. Не всі люди однаково харчуються. Доступ до їжі є й ознакою статусу, і наслідком розвитку суспільств. Власне, історики й самі часто звертаються до такого погляду. Особливо це притаманно економічним історикам і демографам. Ще Рікардо і Мальтус намагались пояснити розвиток економіки через кілька дуже простих змінних – якість життя, народжуваність і смертність. Історики часто апелюють до цих трьох параметрів, якщо хочуть описати індустріалізацію<sup>6</sup>. Більшість сучасних підручників містять історію про так звану мальтузіанську пастку. Простою мовою ця модель описує ситуацію, коли спільнота балансує між двома параметрами – якістю життя та зростанням кількості людей. У доіндустріальну епоху все, що спричиняло смертність, призводило до поліпшення життєвих стандартів. І навпаки – все, що зменшувало смертність, призводило до погіршення життєвих стандартів (формалізовані пояснення цього доволі прості й трапляються в більшості підручників з демографії<sup>7</sup>). Індустріальна революція і розвиток технологій зламали цю систему й вивели людство з “мальтузіанської пастки”.

Сучасні економічні історики намагаються детально описати цей перехід для різних суспільств. Для того, щоб робити адекватні порівняльні дослідження якості життя в різних культурах у різні епохи, історики намагаються відшукати так званий прожитковий мінімум, або скільки потрібно заробляти простою некваліфікованою працею, щоб забезпечити себе мінімальною кількістю калорій для виживання. Цікаво, що на перший погляд таке вузьке завдання – дослідити лише два параметри зарплат і калорій – дає змогу історикам вибудовувати великі історії індустріальних змін і розвитку цілих суспільств<sup>8</sup>. Тож на перший погляд зовсім незначна тема – скільки рису міг собі дозволити купити працівник у Пекіні в XVIII столітті, насправді, дає підстави сучасним економічним історикам спростовувати класичні тези Адама Сміта.

Різноманітні дані про споживання калорій на душу населення в історичній перспективі можна знайти на відомому сайті [ourworldindata.org](http://ourworldindata.org). На рис. 1 зображено кількість спожитих калорій на душу населення в окремих країнах, на рис. 2 – споживання протеїнів на душу населення.

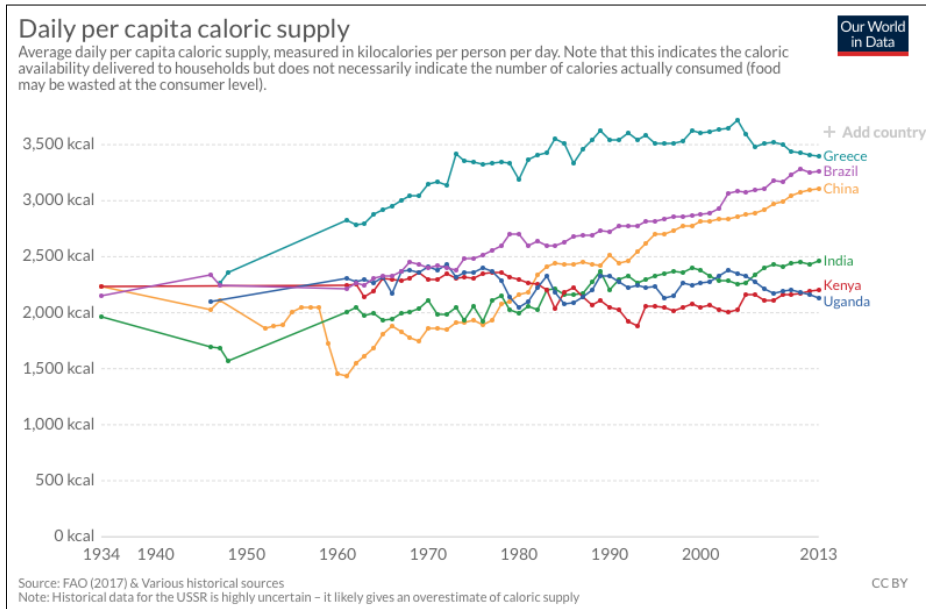


Рис. 1. Кількість спожитих калорій на душу населення в Греції, Бразилії, Китаї, Індії, Кенії та Уганді  
Джерело: ourworldindata.org

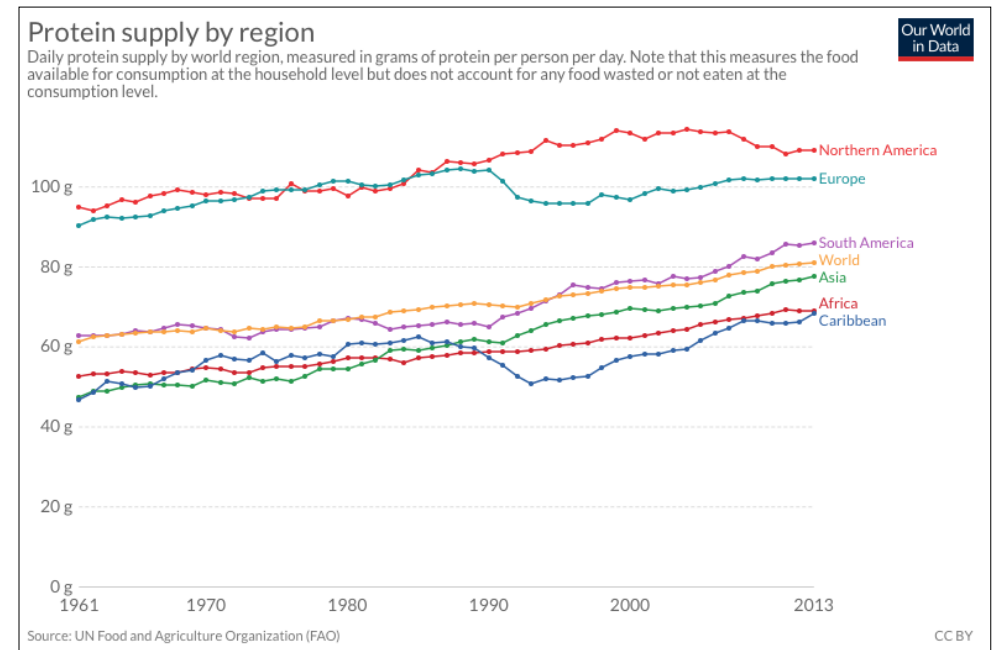


Рис. 2. Споживання протеїнів на душу населення  
Джерело: ourworldindata.org

## Мікропогляд на їжу та споживання

Двадцяте століття було напрочуд бурхливим у плані розвитку соціальних наук. Не всі соціологи були задоволені розвитком макропідходів, які часто-густо не мали в своїх схемах місця для головного об'єкта соціологічних досліджень – людини. Людські думки, погляди, взаємодії часто були виключені з “великого” макротеоретизування. До того ж ігнорувались ті унікальні смисли, які люди вкладали у свою поведінку. Відкритим залишались питання, а як саме люди формують спільне бачення суспільних процесів? І як саме макрорівень взаємодіє з конкретними людьми? Відповіді на ці питання прийшли з різних сторін у різні декади ХХ століття – символічний інтеракціонізм, біхевіоризм, теорії обміну, етнометодологія. Це все дуже різні течії, які поставили в центр своїх пошуків саме людину та її поведінку. Інтеракціоністів цікавили символи та їхні інтерпретації, якими обмінюються люди, тим самим конструюючи соціальну реальність навколо. Біхевіористів цікавили патерни індивідуальної й колективної поведінки та що на них впливає. Теорія обміну виходила з доволі формалізованих моделей про раціональність обміну інформації між людьми. Етнометодологія вивчала звичні й усталені норми, які колись сформувались, але продовжували впливати на людей через свій трохи рутинний прояв у повсякденних взаємодіях з іншими<sup>9</sup>.

Не дивно, що і в цих напрямках знайшлося місце дослідженням навколо їжі (причому іноді в доволі неочікуваній та ексцентричній манері). Наприклад, Гарольд Гарфінкель був відомий експериментами, які мали розірвати чи зруйнувати повсякденні правила (рутину) спілкування між людьми. Коли ці правила були розірвані, то (на думку Гарфінкеля та його послідовників) можна було б спостерігати, як саме люди вибудовують взаємодію заново. Грубо кажучи, це був такий сократівський метод ставити питання переходом, але в цьому разі замість питань пропонувалась серія провокативних дій, які мали змусити людину глибоко замислитись над власною рутиною, яка зазвичай глибоко не рефлексується. Так, студенти Гарфінкеля пропонували залишити чайові своїм батькам чи друзям після спільної вечері. Акт вживання їжі в колі друзів та родичів не передбачає чайових чи грошової винагороди. Але в ресторані чи барі чайові часто сприймаються як щось очевидне. Гарфінкель та його студенти порушували правила цих звичних ситуацій, щоб вивчити реакцію людей і як вони обґрунтовуватимуть “фундаментальну природу” соціальної поведінки, до якої вони просто звикли.

Бажання відшукати соціальні конструкти виникало не тільки в соціологів, а й у істориків. Під впливом тих самих філософських течій та гносеологічних проблем історики почали відкривати для себе конструктивізм. Наприклад, історики погодились, що нації – це вигадані спільноти<sup>10</sup>. До того ж історики почали обережніше ставитись до власних історичних джерел чи історіографії, адже їх “творці” так само були долучені до соціального конструювання реальності.

<sup>9</sup> Turner, J. H. (2012). *Contemporary sociological theory*. Thousand Oaks, CA: SAGE Publication.

<sup>10</sup> Anderson, B. (2006). *Imagined communities: Reflections on the origin and spread of nationalism*. London, UK: Verso books.

<sup>11</sup> Wintle, M. (2000). *An economic and social history of the Netherlands, 1800–1920: demographic, economic and social transition*. Cambridge, UK: Cambridge University Press.

<sup>12</sup> Mills, C. W. (2000). *The sociological imagination*. Oxford, UK: Oxford University Press.

<sup>13</sup> Granovetter, M. S. (1977). The strength of weak ties. In *Social networks* (pp. 347-367). New York, NY: Academic Press.

<sup>14</sup> Wasserman, S., & Faust, K. (1994). *Social network analysis: Methods and applications* (Vol. 8). Cambridge, UK: Cambridge university press.

<sup>15</sup> Christakis, N. A., & Fowler, J. H. (2007). The spread of obesity in a large social network over 32 years. *New England journal of medicine*, 357(4), 370-379.

Прикладом того, як це розуміння конструктивізму вплинуло на дослідження споживання серед істориків, можна побачити в цілій низці праць голландських істориків модернізації<sup>11</sup>. Так, у різних голландських дослідженнях XIX століття згадується, що значимим фактором високої смертності серед немовлят було те, що католицькі священики вбачали аморальним годування груддю (якщо дитина бачить оголені частини жіночого тіла, то це сприймається як сором). У той самий час дослідження вказують, що для зростання народжуваності, жінок стимулювали грошовими винагородами та прикрасами за кількість немовлят, яку вони вигодували груддю. Ця історія має подвійне дно конструктивізму. Для початку мова йде про те, що різні соціальні групи (протестанти та католики) вкладали різне значення в акти годування молоком. З іншого боку, сама згадка в історичних джерелах про спеціальні заохочення жінок до годування була визнана істориками сумнівною. Скоріш, було запропоновано, що ідея цього заохочення була частиною інформаційної кампанії щодо створення позитивного образу у протестантської політичної еліти. Відповідно, історики мали деконструвати джерело й відокремити його автора та авторську мотивацію від власне історичної інформації.

### Перехід від мікро до макро

Соціологи здавна зацікавлені в тому, щоб описати зв'язок між індивідуальною поведінкою та суспільними змінами. Один із класиків соціології казав, що пошук цих зв'язків можна назвати “соціологічною уявою”<sup>12</sup>. Він казав, що соціологічна уява – це поєднання історичних процесів та індивідуальної біографії людини. Сучасна соціологія одержима пошуком переходу від конфігурації зв'язків на мікрорівні до змін суспільних процесів на макрорівні (власне сама цитована соціологічна стаття Марка Грановетера, яка отримала понад 53 тисячі посилань, саме про це<sup>13</sup>). Що це означає на практиці? Це означає дві речі. Перша більш теоретична. Соціологи стверджують, що зв'язок між мікро та макро проявляє себе через усю ту сукупність контактів, у яку вплетена людина (незалежно від того, чи вона їх усі активує). Конфігурація цих контактів та структурна позиція людини серед них може суттєво вплинути на її участь у колективних діях. Друга більш емпірична. Виміряти цю сукупність контактів та позицію людини серед усіх зв'язків можна за допомогою мережевого аналізу.

Мережевий аналіз – це сучасний і швидко зростаючий напрям у соціальних науках. Він полягає в застосуванні математичної теорії графів до вивчення суспільних явищ<sup>14</sup>. Цей метод дає змогу кількісно виміряти й моделювати зв'язки між соціальними об'єктами (людьми, групами, організаціями), а також давати якісну оцінку цим зв'язкам (сутність та якість цих контактів).

Як і попередні важливі напрями в соціальних науках, мережевий аналіз не оминає дослідження їжі та споживання. Власне, одне із самих вірусних досліджень цього напрямку в XXI столітті було пов'язано саме з соціальним аспектом вживання нездорових продуктів харчування<sup>15</sup>. У сучасному

світі відбуваються важливі дебати щодо причин ожиріння серед різних верств населення. Висуваються альтернативні гіпотези, серед яких і економічні нерівності (не всі люди можуть дозволити собі якісно харчуватись), і погану якість виробництва їжі чи погану екологію, а також погані навички серед окремих людей приймати правильні рішення щодо власного здоров'я. Однак саме це мережеве дослідження Крісткіса і Фавлера продемонструвало, що ожиріння – це соціальна проблема.

Дослідники мали доступ до унікальної бази даних, а саме мережі знайомств серед 12 067 людей, які були під систематичним лікарським наглядом із 1971 по 2003 роки. Соціальні мережі кожного індивіда включали чоловіка чи жінку, друзів, братів та сестер, сусідів. Статистичні моделі показали, що ймовірність людини захворіти на ожиріння з часом зростала на 57 відсотків, якщо вони мали друга, який недавно сам захворів на ожиріння. Для шлюбних пар така ймовірність була 37 відсотків. Головний аргумент дослідників полягає в тому, що ми перебуваємо під впливом оточення. Якщо структура наших зв'язків уможливорює певний потік інформації та соціальних норм, то ми неодмінно будемо під впливом цих зв'язків. Різна конфігурація зв'язків може мати відповідний різний вплив на людей із подібним соціальним статусом чи вподобаннями.

Це і подібне дослідження стали важливим досягненням у розвитку соціології, оскільки змогли зв'язати в одній теоретичній та емпіричній моделі індивідуальну поведінку й “невидимі” впливи соціальної структури – а саме зв'язків<sup>16</sup>. Загалом історики цікавляться мережевим аналізом. Наприклад, у мережі можна прочитати перші безкоштовні випуски журналу Journal of Historical Network Research (<https://jhnr.uni.lu/index.php/jhnr>). На жаль, тема їжі та споживання там ще не порушувалась, але в майбутньому це може бути черговим напрямом, де соціологія та історія зможуть доповнити одна одну.

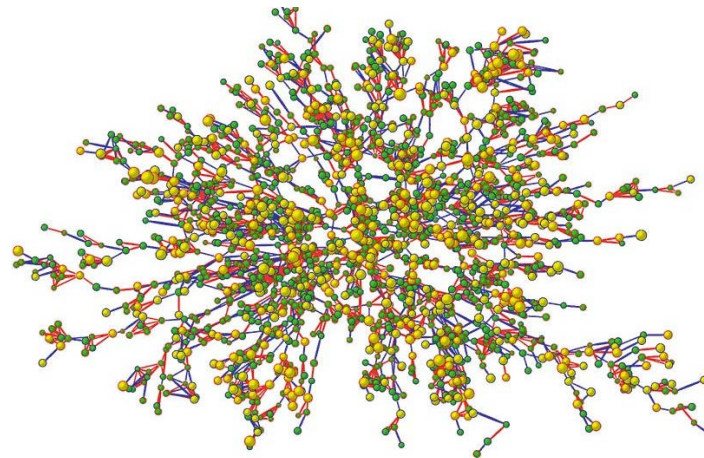


Рис. 3. Зображення 2200 людей з мережі Крістакіса та Фавлера. Кожна точка – це піддослідний. Кожен контакт відображає соціальні мережі родичів і знайомих.  
Джерело: <https://www.nejm.org/doi/full/10.1056/NEJMsa066082>

## References

- Allen, R. C. (2009). *The British industrial revolution in global perspective*. Cambridge, UK: Cambridge University Press.
- Allen, R. C., Bassino, J. P., Ma, D., Moll-Murata, C. & Van Zanden, J. L. (2011). Wages, prices, and living standards in China, 1738–1925: in comparison with Europe, Japan, and India. *The Economic History Review*, (64), 8–38.
- Anderson, B. (2006). *Imagined communities: Reflections on the origin and spread of nationalism*. London, UK: Verso books.
- Christakis, N. A., & Fowler, J. H. (2007). The spread of obesity in a large social network over 32 years. *New England journal of medicine*, 357(4), 370–379.
- Clark, G. (2008). *A farewell to alms: a brief economic history of the world* (Vol. 25). Princeton, NJ: Princeton University Press.
- Elias, N., & Jephcott, E. (1978). *The civilizing process* (Vol. 1). Oxford, UK: Blackwell.
- Granovetter, M. S. (1977). The strength of weak ties. In *Social networks* (pp. 347–367). New York, NY: Academic Press.
- Milanovic, B. (2016). *Global inequality: A new approach for the age of globalization*. Cambridge, MA: Harvard University Press.
- Mills, C. W. (2000). *The sociological imagination*. Oxford, UK: Oxford University Press.
- Savage, M., Devine, F., Cunningham, N., Taylor, M., Li, Y., Hjellbrekke, J., ... & Miles, A. (2013). A new model of social class? Findings from the BBC's Great British Class Survey experiment. *Sociology*, 47(2), 219–250.
- Sorokin, P. (2017). *Social and cultural dynamics: A study of change in major systems of art, truth, ethics, law and social relationships*. New York, NY: Routledge.
- Turner, J. H. (2012). *Contemporary sociological theory*. Thousand Oaks, CA: SAGE Publication.
- Wasserman, S., & Faust, K. (1994). *Social network analysis: Methods and applications* (Vol. 8). Cambridge, UK: Cambridge university press.
- Wintle, M. (2000). *An economic and social history of the Netherlands, 1800–1920: demographic, economic and social transition*. Cambridge, UK: Cambridge University Press.

Брайан Резнік, Джулія Белаз

## 15 НАУКОВИХ ПУБЛІКАЦІЙ ВІДОМОГО ДОСЛІДНИКА КОРНЕЛЬСЬКОГО УНІВЕРСИТЕТУ БУЛО ВІДКЛИКАНО. ЦЕ НЕМАЛО

Брайан Вансінк – повчальна історія про хибні стимули в науці

Переклад здійснив Тимофій Брік за: <https://www.vox.com/science-and-health/2018/9/19/17879102/brian-wansink-cornell-food-brand-lab-retractions-jama>

Одразу шість наукових статей відкликано протягом одного дня – ще й у супроводі з прес-релізом для поширення науковими журналістами всього світу – що це як не страшний сон будь-якого вченого? Саме так вчинила мережа наукових журналів *JAMA* у вересні 2018 р. з Брайаном Вансінком – відомим ученим Корнельського університету. Вансінк був директором Корнельської лабораторії з дослідження їжі та товарних марок<sup>17</sup>. Тривалий час Вансінк мав репутацію найкращого спеціаліста щодо патернів поведінки навколо вживання їжі.

Невдовзі після оголошення мережі *JAMA* Корнельський університет заявив, що спеціальна комісія встановила факт порушення наукової доброчесності Вансінком, а також про припинення його контракту з 30 червня 2019 року. Ректор Корнельського університету Майкл Котлікоф заявив, що в проміжку до цього часу Вансінк не буде викладати та займатись дослідженнями. Натомість він буде задійний у процесі перегляду попередніх досліджень разом з університетською комісією.

У своєму зверненні до *Vox*<sup>18</sup> сам Вансінк спростував висновки комісії. “Не було жодного шахрайства, жодного навмисного викривлення результатів, плагіату чи привласнення чужих ідей”, – написав він. “Я вірю, що всі мої наукові здобутки будуть або підтверджені, або поглиблені, або модифіковані іншими дослідницькими групами”.

Навіть якщо ви ніколи не чули про Вансінка, ви, скоріш за все, знайомі з його ідеями. Його дослідження, цитовані понад 20 000 разів, описували, як наше середовище формує індивідуальне сприйняття їжі і що ми в кінцевому підсумку споживаємо. Саме його дослідження стало одним із факторів, чому великі виробники почали продавати закуски в невеликих упаковках у 100 калорійних порціях. Колись Вансінк очолював комітет Міністерства сільського господарства США з питань дієтичних рекомендацій та впливав на державні рішення. Він допомагав корпорації Гугл та армії США реалізовувати програми заохочення здорового харчування.

Але за останні кілька років “картковий будинок” його наукової роботи і впливу почав руйнуватися. Група скептично налаштованих дослідників та журналістів, зокрема Стефані Лі BuzzFeed, уважно вивчила доробок групи психологів споживання під керівництвом Вансінка, які працювали в Лабораторії їжі та торгових марок у Корнелі. Виявилось, що недоброчесна робота з даними в цій лабораторії процвітала.

Загалом було відкликано 15 досліджень Вансінка, включаючи шість із мережі JAMA. Серед них були дослідження, які вказували, що голодні люди купують продукти з більшою кількістю калорій; що передзамовлення обіду може допомогти обрати більш здорову їжу і що люди вживатимуть більші порції, якщо серверувати столи тарілками більшого розміру.

У прес-релізі JAMA заявили, що Корнельський університет не зміг “надати гарантій щодо наукової обґрунтованості шести досліджень”, оскільки вони не мали доступу до оригінальних даних Вансінка. Отже, ідеї Вансінка не обов’язково є хибними, скоріш за все він не зміг надати переконливих доказів, щоб їх остаточно підтвердити. Відповідно до заяви Корнельського університету академічна недоброчесність Вансінка включала в себе: “викривлення даних, проблемні статистичні методи, невміння належно документувати та зберігати результати досліджень, а також присвоєння авторства”.

Однак ця історія набагато глибша, ніж просто дії одного окремого дослідника. Ця історія важлива, бо вона проливає світло на систематичну проблему в науці, яка існує в лабораторіях по всьому світу – проблему, що, на думку реформаторів науки, потребує негайного розв’язання. Ось що вам потрібно знати про цю проблему.

### **П’ятнадцять досліджень Вансінка були відкликані, ще десятки поставлені під сумнів**

Вансінк мав хист до досліджень, які були зачіпкою для ЗМІ, включаючи Vox<sup>19</sup>. У 2009 році Вансінк і його співавтор опублікували дослідження, яке миттєво стало вірусним. Відповідно до цього дослідження популярні кулінарні книги сприяли збільшенню ваги серед американців<sup>20</sup>. Дослідники виявили, що рецепти в останніх виданнях кулінарних книг – які продавались накладом понад 18 мільйонів примірників з 1936 року – містили більше калорій і більші розміри порцій порівняно з ранніми виданнями. У ході дослідження було проаналізовано 18 класичних рецептів, які з’явилися у книзі “Задоволення від готування” (Joy of Cooking) з 1936 року. Було виявлено, що з 1936 року середня щільність калорій у цих рецептах зросла на 35 відсотків на порцію.

Інше відоме дослідження Вансінка було присвячене «бездонним мискам». У цьому дослідженні було зроблено висновок, що люди жадібно їстимуть суп, поки вони мають безкоштовні добавки. Його інше дослідження про «поганий попкорн» продемонструвало, що люди можуть переїдати не-смачну й неякісну їжу, якщо давати їй величезними порціями.

Усі ці дослідження допомогли Вансінку просунути його цілісну дослідницьку програму – вплив оточення на те, як ми приймаємо рішення про вживання їжі та інші аспекти свого життя.

Утім у 2016 році розпочались критичні запити щодо його публікацій, після того Вансінк опублікував допис у блозі, в якому ненавмисно визнав, що заохочував своїх аспірантів брати участь у сумнівній дослідницькій практиці. Відтоді вчені розпочали прискіпливо вивчати його статті, шукаючи помилки, відхилення й будь-які підозрілі сліди. І десятки дивних випадків були розкриті.

У більш ніж одному випадку Вансінк неправильно вказував вік учасників опублікованих досліджень, змішуючи дітей віком від 8 до 11 років з малюками. Якщо коротко, такі колективні зусилля призвели до створення цілого досьє проблемних висновків у публікаціях Вансінка.

На сьогодні 15 його праць відкликано. І це особливо приголомшливо, враховуючи, що Вансінк був так високо цитований і його робота була настільки впливовою – Вансінк отримував урядові гранти, допомагав формувати маркетингові практики в харчових компаніях та співпрацював з Білим домом, впливаючи на продовольчу політику в цій країні.

### **Вансінка звинувачували в “очманілій гонитві за значимістю”<sup>21</sup>**

Однією з найбільших проблем науки, яку демонструє історія Вансінка, є підхід “публікації – понад усе”.

Щоб більш успішно конкурувати за грантове фінансування, вчені публікуються у шанованих наукових журналах. Щоб їхня робота була прийнята цими журналами, їм потрібні позитивні (тобто статистично значущі) результати.

Це чинить тиск на лабораторії як у випадку Вансінка. Такі лабораторії займаються тим, що відоме як гонитва за значимістю чи “*p*-хакерство”. Латинське *p* вказує на міру статистичної значущості. Як правило, дослідники сподіваються, що їхні результати дають значення *p* менше, ніж 0,05, – межу, за яку вони можуть назвати свої результати статистично значущими.

Значення  $p$  дещо складно пояснити. Але в основному вони є інструментом, який допомагає дослідникам зрозуміти, як часто можна отримати такі результати. Якщо результати дослідження можна отримати з невеликою ймовірністю, вчені почуваються впевненіше, що їхня гіпотеза була правильна.

Але диявол у деталях. Значення  $p = 0,05$  не так і важко отримати, якщо ви по-різному опрацьовуєте свої дані й виконуєте величезну кількість тестів. Підкидаючи монетку, ви вважаєте, що отримати герб 10 разів поспіль можна дуже рідко. Якщо ви маєте цей результат, то можете подумати, що він не випадковий і монета “мічена”, щоб випадати гербом. Відповідно, ваші результати є статистично значущими.

Але що як ці 10 гербів випали випадково (це може статися), саме в цей момент ви раптом вирішили, що більше монетку підкидати не треба? Якби ви продовжували підкидати її, то припинили б вірити, що монетка “мічена”.

Відповідно, зупиняти експеримент саме в моменти, коли було отримано потрібне значення  $p = 0,05$ , є прикладом гонитви за значимістю. Однак є й інші способи – наприклад, мати дані щодо великої кількості результатів, але повідомляти лише про ті, що досягають статистичної значущості. Провівши багато статистичних тестів, ви суто випадково знайдете щось значуще.

За словами журналістки Лі з BuzzFeed, яка отримала в своє розпорядження електронні листи Вансінка, замість того, щоб перевіряти гіпотези та повідомляти отримані висновки, Вансінк часто заохочував своїх підлеглих до “викручування” в такий спосіб, щоб отримати цікавіші чи більш бажані результати.

У цілому Вансінк займався підбором потрібних значень  $p$  або, як одна із дослідниць зі Стенфорда, Крістін Сайнані сказала BuzzFeed, “очманіла гонитва за значимістю”<sup>22</sup>.

Недбалість та недоброчесність Вансінка можуть бути більшими, ніж зазвичай у науці. Проте багато інших науковців також визнавали, що вони займались певною формою полювання на значимість.

Опитування 2000 психологів у 2012 році виявило, що тактика гонитви за значимістю є доволі поширеною. П’ятдесят відсотків респондентів визнали, що вони звітували лише про вдалі дослідження, які отримали очікувані результати (ігноруючи інші дані, що не були такими переконли-

вими). Близько 20 відсотків визнали, що припиняли збір даних після того, як отримали результат, на який сподівались. Більшість респондентів вважали, що їхні дії можна виправдати. Багато хто думав, що гонитва за значимістю – це спосіб знайти реальний сигнал у статистичному шумі. Та це неправда. Дедалі частіше навіть усталені істини з підручників виявляються неправдивими після того, як сучасні дослідники їх додатково перевіряють складнішими й надійнішими дослідницькими методами.

### **Багато людей працюють над тим, щоб зупинити гонитву на значимість**

Насправді існує цілий рух учених, які прагнуть побороти недоброчесні практики в науці (наприклад, як ті, в яких звинувачують Вансінка). Разом ці вчені висувають три основні вимоги, які набирають дедалі більшої популярності.

1. Попередня реєстрація дизайну досліджень – це величезна гарантія від гонитви на значимість. Попередня реєстрація означає, що вчені публічно беруться за розроблення експерименту, перш ніж вони почнуть збирати дані. Це значно ускладнює відбір лише потрібних результатів експерименту.
2. Відкритий обмін даними – все частіше вчені закликають своїх колег робити всі дані своїх експериментів доступними для всіх, хто їх може перевірити (звичайно, з винятками для особливо чутливої інформації). Це гарантує, що ті неякісні дослідження, які пройшли рецензування, все одно можуть бути повторно перевірені в майбутньому.
3. Відтворення результатів – учені прагнуть знати: чи можуть бути отримані знову після більш ретельних перевірок ті результати, які вже були опубліковані в наукових журналах. Відповідно, докладається чимало зусиль, щоб із точністю повторити результати попередніх досліджень (точність може бути або методична, або концептуальна).

Є й інші можливі кроки. Окремі вчені систематично закликають до переосмислення терміна статистичної значимості. Інші ж учені стверджують, що будь-яка довільна межа статистичної значимості стимулюватиме вчених до суто формальних процедур.

Тож дедалі частіше вчені звертаються до інших форм математичного аналізу, наприклад, байєсівської статистики, яка дещо інакше поводить з даними. Тоді як питання значення  $p$ : “Наскільки рідкісні ці числа?”, Байєсівський підхід запитує: “Яка ймовірність, що моя гіпотеза є найкращим поясненням результатів, яких ми досягли?”

Жодне єдине рішення не може бути остаточною панацеєю. Важливо визнати, що наука має розв’язати набагато більш фундаментальну проблему: її культуру.

У 2016 році Vox надіслав опитування більш ніж 200 учених із запитанням: «Якби ви могли змінити одну з засад функціонування науки сьогодні, що це було б і чому?» Одна з постійних тем у цих відповідях була: інститути науки мають навчитись цінувати і невдачі, замість того, щоб схвалювати виключно публікації будь-якою ціною.

Один молодий учений сказав нам: “Я відчуваю, як розриваюсь між питаннями, які, як я знаю, приведуть до статистичної значущості, та питаннями, які мають фундаментальне значення”.

Браян Вансінк зіткнувся з тією ж дилемою. І стає дедалі зрозуміліше, який саме шлях він обрав.

# РЕЦЕНЗІЇ. ОГЛЯДИ

---





**Яшний Денис**

*кандидат історичних наук, провідний науковий співробітник  
науково-дослідного відділу мистецької спадщини  
Національного Києво-Печерського  
історико-культурного заповідника*



**ІСТОРІЯ НА ТАРІЛЦІ**

**РЕЦЕНЗІЯ НА КНИГУ ОЛЕНИ СОБОЛЕВОЇ  
«КРИМСЬКОТАТАРСЬКА КУХНЯ»**

«Ми те, що ми їмо»  
(Гіннократ)

**П**опуляризація сьогодні – це балансування між суто науковим знанням і потребою бути зрозумілим для більшості сучасників. Доступна репрезентація національної кухні – це прохід між Сціллою суспільних уявлень, сформованих мережами закладів харчування, і Харибдою регіональних традицій, які вважаються непохитними та обов’язковими до виконання. В умовах, коли поширення національних харчових звичок перебуває в руках мережеских закладів, що створюють чітку асоціацію між національними кухнями і стравами, які начебто їх характеризують, робота Олени Соболевої «Кримськотатарська кухня» – це переосмислення традиційних рецептів як відображення історії народу.

Аналізуючи цю книгу, по-перше, вважаємо доцільним звернутися до умов її видання, адже вона є не тільки втіленням бажання авторки (як це часто буває з науковими працями), а й результатом суспільного запиту, втіленого видавництвом. На жаль, цей запит став можливим лише як наслідок трагічних подій 2014 р., коли імперія в періоді напіврозпаду знову намагається поглинути з такими

© Яшний Денис, 2019

втратами відновлену культуру кримських татар. По-друге, запрошення до роботи авторки, яка не є носієм культури кримли, але є її дослідницею, – це можливість для видавництва зробити доступною «інакшу» для більшості українців гастрономічну традицію.

Занурення читача (або користувача рецептів) досягається поступовим ускладненням нарації: від загального екскурсу з історії кримських татар із наголошенням на питаннях, на які в широкого загалу немає однозначних відповідей, до використання автентичних лексем і відновлення умов їх застосування («теллі-хораз» і відтворення автентичного лексичного оточення)<sup>1</sup>. Репрезентація національної кухні відбувається на тлі загального культурного контексту, який авторка виводить із пізньоскіфського часу, на противагу надбанню колоніальної історіографії. Остання, до речі, має як російське походження, так і ближче – турецьке, але якщо в першій головною проблемою є конструкт про «прийдешніх татар», то в другій – зверхність османської традиції над кримськотатарською<sup>2</sup>. Російська академічна традиція стала наслідуваною у країнах Західної Європи, з яких дослідники й подорожники поширювали погляди про походження кримських татар від монгольських туменів.

Виступаючи проти зверхнього, а подекуди презирливого ставлення до культури корінного народу Криму, яке склалося в умовах домінування офіційних культур (спочатку – османської, а пізніше – російської), лише в одному її аспекті – традиціях харчування – авторка була вимушена відтворювати побутову історію кримськотатарського народу. Це зумовило поділ книги на три основні розділи: «Обрядові та святкові кримськотатарські страви», «Смачні будні: щоденна їжа кримських татар» та «Кримськотатарська кулінарія у XX столітті: зміна смаків, збагачення культур», кожний з яких супроводжується загальним описом відповідного змісту. Без таких авторських нотаток до розділів, розуміння як лексики, так і умов створення й побутування традицій у кримськотатарській кухні широкому загалу були б незрозумілими. Утім загальний опис історії кримли, викладений у вступі, за закладеним у ньому змістом можна вважати повноцінним і важливим розділом з наведених вище причин.

Поєднання під однією обкладинкою академічної й популяризаторської складових стало не тільки амбітним, а й надскладним завданням, втілення якого також було обтяжено видавничими вимогами. І зауваження, які буде висловлено, – це передусім наслідки обраного формату книги, що іноді вимагав адаптації викладення матеріалу у зрозумілій широкому загалу формі.

Логіка поділу книги на три розділи, що окреслено вище, на нашу думку, дещо втрачається у третій частині: «Кримськотатарська кулінарія у XX ст.: зміна смаків, збагачення культур». У цьому розділі репрезентовано страви як запозичені («Мусаха»), так і привнесені до гастрономічної традиції регіонів, куди кримські татари переселилися наприкінці XVIII ст. («Тава локхум»). Однак хронологія цих подій не збігається з окресленою в назві розділу, адже запозичення «Мусаха» могло відбуватися до виселення кримських греків (урумів і ромеїв) у 1778 р. Розповсюдження ж «Тава

<sup>1</sup> Соболева О. (2019). *Кримськотатарська кухня* (с. 31). Київ: ФОП Брайченко О. Ю.

<sup>2</sup> Араджиони М. А., Герцен А. Г. (Авт.-сост.). (2005). *Крымские татары: хрестоматия по этнической истории и традиционной культуре*. Таврический национальный университет им. В. И. Вернадского; Крымское отделение Института востоковедения им. А. Е. Крымского НАН Украины; Историко-археологический благотворительный фонд «Наследие тысячелетий». Симферополь: Доля; Книга путешествия Эвлии Челеби. Описание границ страны Солгат. В. М. А. Араджиони, А. Г. Герцен (Авт.-сост.), *Хрестоматия по этнической истории и традиционной культуре старожильческого населения Крыма. Ч. 1: Мусульмане: крымские татары, крымские цигане* (сс. 133–137). Таврический национальный университет им. В. И. Вернадского; Крымское отделение Института востоковедения им. А. Е. Крымского НАН Украины. – Симферополь: Таврия-Плюс, 2004.

локхум», за твердженням авторки, стало можливим після масового переселення кримських татар до турецьких володінь після анексії Кримського ханства Російською імперією в 1783 р.

Непідготовленого читача можуть ввести в оману однозначні назви окремих страв, хоча найменування могло розрізнятися (наприклад, «кхашикх аш» на сьогодні відомі під найменуванням «юфахаш»)<sup>3</sup>. З огляду на те, що авторка не завжди наводить у самих рецептах альтернативні назви<sup>4</sup> і не вказує на регіон їх побутування, лексична складова видається нам дещо спрощеною. Проте у вступі пані Оленою чітко розмежовані три регіональні діалекти кримськотатарської мови<sup>5</sup>.

Зупинимось на деяких суперечностях у книзі, які скоріше за все викликані спробою не переважувати читача надмірною академічністю. Так, авторка дає чіткий опис різновидів звернення до Всевишнього залежно від життєвих обставин<sup>6</sup>. Під узагальнювальною назвою «дуа» вказуються молитви, «які супроводжували радісні події (козь айдин дуаси), та молитви смутку (кхайги дуаси). Утім трохи нижче вказується «яскраво виражений поминальний характер» колективних молитов, однак у рецепті «Томалакх шорба» знову наголошується на «дуа» в радісних і трагічних подіях.

Неоднозначним є твердження, що «в 1775 році Катерина II вирішила виселити греків із Криму до Приазов'я»<sup>7</sup>. Адже у 1775 р. було створено Азовську губернію і грекам-переселенцям були надані пільги, проте нові мешканці були вихідцями з Грецького архіпелагу. Виселення ж ромеїв (грекомовних християн) і урумів (тюркомовних християн) відбулося в 1778 р.<sup>8</sup> Правильнішим нам вважається використовувати щодо автохтонного грецького населення Криму сталих найменувань, оскільки на початку XIX ст. в Криму знову оселяються греки – переселенці з Балканського півострова і Грецького архіпелагу.

Останнє зауваження полягає в недостатньому, як нам здається, втіленні авторської ідеї розвитку кримськотатарської кухні через переосмислення харчових традицій народів, які проживали в Криму, у самих рецептах. Адже такі страви, як сарма, хамса-тава, є маркером культурних і цивілізаційних зв'язків не тільки із Туреччиною та ісламським світом, а й із Середземноморським регіоном, а кримські татари наслідували не тільки традиції Сходу, а й європейські.

Деякі незначні похибки є також у текстах рецептів: повторення інгредієнтів у вареннях зі сливи і волоських горіхів<sup>9</sup>. Утім усе перелічене ніяк не занижує важливості книги «Кримськотатарська кухня», авторка якої вперше в історії дослідження питання відтворила генезу харчових традицій кримли. Сподіваємось, що ця тема буде продовжена і розширена в майбутньому і, можливо, охопить більше страв, традицій, а національну кухню кримських татар українці куштуватимуть не тільки в закладах харчування, а й у себе вдома.

<sup>3</sup> Соболева О. (2019). *Кримськотатарська кухня* (с. 73).

<sup>4</sup> Там само (с. 43).

<sup>5</sup> Там само (с. 14).

<sup>6</sup> Там само (с. 22).

<sup>7</sup> Там само (с. 115).

<sup>8</sup> Гедьо, А. В. (2001). Переселення греків з Криму до Приазов'я у 1778 р. *Український історичний журнал*, 1, 73–84.

<sup>9</sup> Соболева О. (2019). *Кримськотатарська кухня* (сс. 94; 96).