

УДК 93.930

ДОСЛІДЖЕННЯ ВИШУКАНОЇ УКРАЇНСЬКОЇ КУХНІ ЧАСІВ ГЕТЬМАНСЬКОЇ УКРАЇНИ

Чемен Ю.О., Губеня В.О., Бондар Н.П.

Національний університет харчових технологій

Досліджена українська кухня часів Гетьманської України. Знайдено унікальні описи вишуканих напоїв і страв. Проаналізовано матеріали з описами прийомів та бенкетів вельмож. Визначений спосіб сервірування столів, спеціальний посуд та столові прибори того часу. Окреслено вимоги щодо оформлення парадної їдальні гетьманів.

Ключові слова: українська кухня, Гетьманська Україна, бенкети.

Постановка проблеми. Задоволення матеріальних потреб людини, серед яких на першому місці, без сумніву, перебуває харчування, завжди носить соціалізований характер. Дослідження проблеми харчування і його особливостей в різних суспільствах має давню традицію. Цей об'єкт досить рано потрапив у поле зору різних гуманітарних дисциплін – антропології, етнології, соціології, історії, а роботи ряду дослідників (Ф. Броделя, Ж. Ле Гоффа, Н. Еліаса, М. Монтанарі) на сьогодні вже вважаються класичними.

Проблема, що висвітлюється у статті стосується відсутності знань щодо вишуканості української кухні.

При дослідженні цієї проблеми, потрібно обрати описи бенкетів вельмож того часу, обслуговування та особливі традиції.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Подібних досліджень на українському матеріалі, як загальних – по історії харчування, так і окремих її аспектів, вкрай бракує. Це стосується, зокрема, і бенкету як соціального феномену з розгалуженими функціями.

Існують описи досліджень харчування українського народу та національної української кухні. С. Яценко у статті «Традиційна народна їжа як предмет етнографічного дослідження» аналізує роботи вчених, що займалися дослідження українських страв і традиції. Головним висно-

вком є те, що проблеми народної їжі, напоїв та продуктів харчування були в полі зору вчених ще у XIX ст., хоча перші системні описи цієї галузі народної матеріальної культури опубліковані вже в XX ст., особливо зацікавлення цією темою наявне в останні десятиріччя.

Аліна Волкова у статті «Науково-етнографічне дослідження особливостей технології страв української національної кухні» дослідила особливості технології продукції української національної кухні, обумовлених історичними та етнографічними детермінантами.

Виділення невирішених раніше частин загальної проблеми. Аналізуючи роботи сучасних вчених, можна зробити висновок, що увага приділяється дослідженню ними повсякденному харчуванню українців, формування традицій і характерних страв українського народу. Акцент на вишукачу українській кухні, особливості приготування вишуканих страв і напоїв, обслуговування та харчування вельмож та гетьманів у минулому в цілому є невирішеним питанням.

Мета статті. Головною метою статті є дослідження вишуканої Української кухні, а саме часів її зародження у Гетьманській Україні. Також аналізується та надається характеристика рецептури страв та напоїв, способу їх подавання, особливості обслуговування та сервірування. Метою є також спростування думки, що українські страви є простими та невибагливими у приготуванні.

Виклад основного матеріалу. Зародження традиції придворного бенкету спостерігається у часи правління Богдана Хмельницького, при початку формування владної системи Гетьманщини та функціонування гетьманського двору. Бенкет, поза сумнівом, слугував засобом утвердження влади гетьмана в очах не лише козацької старшини та населення, а і представників іноземних держав, які приїздили в Україну з посольськими місіями. Описи придворних бенкетів Богдана Хмельницького, які фігурують у звітах послів, дозволяють досить повно реконструювати їх особливості [1, с. 499].

Бути запрошеним до гетьманського столу мав за честь кожний старшина. Вони супроводжувалися вітальними на честь гетьмана та патріотичними промовами гостей, декламування творів придворних поетів. Для гостей між промовами грали музики, а бенкети нерідко завершувалися балами.

Доволі інформативним є опис бенкету, влаштованого в гетьманській резиденції Богдана Хмельницького на честь посольства шведського короля Карла X Густава. Присутні на бенкеті (шведський посол Велінг, шотландський купець, генеральний писар Іван Виговський, козацька старшина, дружина гетьмана) розміщувалися за вузьким столом, в кінці якого, на чільному місці, сидів гетьман Хмельницький. Частували гостей стравами з м'яса, а серед напоїв згадується питний мед, пиво та горілка (останню гетьман пив з невеликої срібної чарочки). Відмова від уживання напоїв сприймалась як образа господаря дому, а тому непитуший шведський посол, як зазначається у джерелі, відгриз шматок скляного кубка, аби лише не демонструвати свою неповагу до гетьмана [11, с. 55-56].

Частування відбувалося у невимушеній атмосфері, що відповідає іншим свідченням про характер придворного життя за гетьманування Богдана Хмельницького. Наприклад, Петро Парчевич у своєму звіті царю Фердинанду про посольство до Богдана Хмельницького на початку 1657 р. зазначає, що після офіційного привітання гетьмана той запросив посла на обід, під час якого підніс тост на честь царя: «Всі гарно випили до дна, приємно з нами говорили, а після обіду досить величаво супроводжували нас аж до нашої гостиниці [6, с. 124].

За подібним сценарієм відбувалося і частування московських послів, наприклад, посольства царського окольничого Федора Бутурліна влітку 1657 р. Однак у цьому випадку виявилася відмінність у посольському церемоніалі та традиціях обох держав. На обідах, влаштованих для послів, були присутні дружина гетьмана Ганна та його дочка Катерина. І якщо для шведського посла перебування жінок за столом було звичним, то царські послі сприйняли цей факт як вияв зневаги до себе, адже у тогочасній Московській державі жінки не брали участі в урочистих застіллях. Господар дому виводив свою дружину та дітей до гостей лише на знак особливої пошани, вона підносила гостю чарку горілки і відразу ж повертала до свого покою. Натомість, для побуту гетьманського двору присутність жінок на частуванні була нормою, що пов'язано з близькістю світської культури Гетьманщини до річпосполитських, відповідно, європейських, а не східних норм.

Варто зауважити, що своєю невимушеністю і відсутністю чітких норм столового етикету придворне життя в Гетьманщині кардинально відрізнялося від Московської держави, де церемоніал остаточно формалізувався вже на початку XVI ст. Посольські обіди тривали там по п'ять-шість годин, що було зумовлено великою кількістю обов'язкових застільних церемоній. Кількість і якість посуду залежали від ставлення до посольства, а, відповідно, загальної політичної ситуації. Втім, на відміну від дипломатичних обідів («столів») з їх жорсткою формалізацією, на звичайних учтах царя і його наближених панували значно вільніші звичаї [3, с. 110-112].

Традиції посольського церемоніалу Гетьманату, закладені ще в середині XVII ст., з певними змінами продовжували існувати і в наступні десятиліття. Так, після офіційної аудієнції у Івана Мазепи посольства Федора Шакловитого, гетьман з послом побували на службі в церкві, а потім повернулися на обід, на якому гетьман пив за здоров'я великих государів, а на вулиці стріляли з 26 гармат. Однак частування далеко не завжди мало подібний розмах і зазвичай влаштовувалося лише для найважливіших посольств та місій. Маємо згадки про аудієнцію у гетьмана іноземних послів, заради яких урочистий бенкет не влаштовувався, а прийом обмежувався частуванням горілкою під час розмови [4, с. 61].

Тогочасна кухня була ареною боротьби впливів жирної сарматської кухні з легкою паризькою. Вишуканий люксусовий стіл, насамперед, орієнтувався на французьку кухню. Стало модним кислий смак поєднувати з солодким. На гетьманській та великопанській кухні мигдаль, родзинки та цукор, який тоді коштував дорого, подавали навіть

до м'ясних страв, які ще поливали медом або сиропами. Тоді в Україні був популярний кулінарний посібник Станіслава Чернецького.

В Україні випускали різні сорти пива, з яких найпопулярнішим було «Аква віта» (подібно до сучасних брендів «Оболоні» або «Сармата»). Відомо й про виробництво шампанського, яке називалося «сектами». Шляхетство та старшина ласували вином власного виробництва, а до гетьманського столу нерідко подавали привозне французьке або угорське. Письменник Самійло Мокриєвич стверджував, що вино належало до «трунків знаменитих».

Культура харчування регламентувала вжиток посуду та приборів. Деякі шляхтичі носили виделки за паском і використовували їх у гостях як ознаку шикю. Для пиття вина та пива у козацькому товаристві використовувалася братина – великий мідний кухоль із двома ручками, зробленими з одного боку, який передавали по колу. Гетьмани купували посуд у Чехії та Німеччині. Відомо про срібний сервіз гетьмана Самойловича, який Іван Мазепа використовував не лише на бенкетах козацької старшини, але й вивіз із собою на еміграцію. Козацька старшина купувала посуд, кухлі й чарки в Німеччині та Польщі, з яких особливо популярними були виробни гданських майстрів. Наприклад, лубенський полковник Леонтій Свічка мав кухоль майстра Йогана Роде II, а київський полковник Костянтин Мокієвський володів парними кубками майстра Натанаела Шлаубіца [18, с. 67].

Господарські порадики XVIII ст. дозволяють певною мірою реконструювати наповнення бенкетного столу. В них містяться численні рецепти медових пряників, бубликів, марципанів, мигдальних тортів, десертів з груш, дині, шипшини, порічок, слив, лимонів, зацукрованих суниць, малини, порічок, вишень, горіхів, слив. Також десерти були вінцем будь-якого пишного бенкету. На них господарі не шкодували грошей, а рідкісні продукти та інгредієнти завозилися ще з літа. Західні смаколики, такі як безе, пудинги, тістечка мали великий попит у гетьманів [14, с. 240–253].

Дивиною для Петра I на столі була кава. «Прислуга розносила чорну каву, варену на турецький лад. Не мололи її, лиш товкли на крупі і пражили у мідяних риночках з довгими ручками. Кипучу, з шумкою, приносили й наливали з риночок у філіжанки з гербами Мазепа» [2, с. 19].

Про обсяги споживання тих чи тих продуктів можемо судити з джерел, які демонструють поставки до гетьманського двору. Великою популярністю користувалися рибні продукти. Наприклад, 21 листопада 1727 р. переволчанському дозорцю було наказано надіслати до Глухова сім бочок щук. Значною була закупівля рибних продуктів у Москві та використання їх як жалювання. Серед різних видів риб, які доставляли до гетьманської кухні, найчастіше згадується білуга, осетер, стерлядь, лосось та білорубиця. Вживався в їжу і кав'яр [9].

Про асортимент м'ясних закусок та розмаха частувань свідчить той факт, що на поминальний бенкет по смерті Данила Апостола з гетьманських маєтностей було надіслано 15 голів великої рогатої худоби, 14 кабанів, 9 баранів, 9 індиків, 61 гуску, 18 качок, 120 курей з ка-

плунами, а також 13 кухлів горілки на 52 відра. Як подарунки до гетьманського столу козацька старшина прислала дичину та птицю (дрохви, журавлі, хохоти). Крім того, дичину до гетьманського столу мали поставляти і гетьманські стрільці та пташники [8].

Широким був асортимент алкогольних напоїв на бенкетах. Значною популярністю серед козацької еліти користувався питний мед. У своєму листі до Івана Забіли Василь Дунін-Борковський, даючи поради щодо прийняття гетьмана, наголошує, що треба потурбуватися «о напитокъ, особъливое о мед добрий» [5, с. 15]. До інших часто вживаних напоїв належали пиво, горілка, вино (є згадки про кримське вино, виноградне, вишневе та сливове). Представники російської влади традиційно закуповували біле та червоне вино, мед і пиво для зустрічі та прийому гетьманів під час їхніх поїздок до столиці. А серед царських пожалувань під час цих візитів та у складі щорічного жалювання зустрічаємо романею, рейнське та іспанське вино, алкан, збитень, пиво з малиною, ячний та вівсяний квас. Рейнське, французьке вино, канарський сект та романея входили у стандартний список покупок, які здійснювали в Москві посланці Івана Скоропадського для потреб його двору. Серед покупок зафіксовані також чай і кава, які вживалися також козацькою старшиною [17].

На Новий рік неодмінним атрибутом святкового гетьманського столу було шампанське. Ігристі вина з'явилися на європейському ринку саме в XVIII столітті і коштували надзвичайно дорого, й до того ж були рідкісними – в Україні їх отримували через Гданськ і Вроцлав [10].

Для приготування страв та напоїв широко використовували прянощі: шафран, корицю, гвоздику, мускатні горіхи, мускатний цвіт, імбир, перець, ягоди ялівцю, кардамон. Наприклад, горілка «мастихина» готувалася за таким рецептом: «взять цинамону, гвоздиковъ, мушкатовой галкы, кожного по два лота, мастиксу четьыр лоты, шкурки помаранчевой лоть, горілки доброй три гарц, в которой корення намочить чрез сутки едны, потомъ перегнать и оцукровать». Вживалися в харчування і лимони, які входили до річного жалювання гетьмана (500 лимонів, на 1711 р. вони коштували 35 рублів) та часто надавалися під час поїздок до Москви [16].

При дворі служив значний штат кухарів, що засвідчують списки гетьманського послу під час візитів до Москви та Петербургу. Наприклад, у 1702 р. Івана Мазепу супроводжувало 11 кухарів, до щоденного раціону яких входили також «чарка вина, крушка пива», а за службу було пожалувано «по сукну амбурскому да по соболю». Під час візиту 1703 р. штат їх був дещо скромнішим і налічував лише 7 осіб (Михайло Гаврилович, Пархом Черкес, Савка Федорович, Василь Немит, Грицько Іванович, Опанас Дудка та Іван Кириченко)⁸⁰. У 1718 році разом з Іваном Скоропадським в Петербурзі перебувало 6 кухарів⁸¹. Троє з них (Процко Шепель, Іван Горбатий та Савка Кухтик) були відправлені додому раніше, а інші залишилися з гетьманом до кінця його візиту. Вдалося також встановити імена кухаря І. Мазепа – Павла та кухмістра І. Скоропадського – Іллі. Високий рівень кваліфікації

гетьманських кухарів засвідчує той факт, що у квітні 1702 р. Іван Мазепа послав служити до російського імператорського двору «породи немецкой» кухаря Яна, який, вочевидь, до того працював на гетьманській кухні. Козацька старшина також дбала про добрих кухарів, особливо якщо йшлося про підготовку до сімейних урочистостей (наприклад, весілля) [13, с. 82].

Про розмах придворних бенкетів та вишуканість їх організації можна судити з опису рухомого майна гетьмана Івана Самойловича. Однак не слід забувати, що побут перших гетьманів був набагато скромнішим, ніж їх наступників, а значна кількість рухомого майна передавалася у спадок від одного гетьмана до іншого, особливо у тому випадку, коли попередника примусово усували з посади. Наприклад, у переліку срібного та позолоченого посуду Івана Самойловича значиться 77 кубків, 60 кружок, 196 стаканів, 9 солонок, 3 горщики, 46 тарелей, 60 тарілок, 181 ложка. Існували окремі чарки для меду і для вина, яких у гетьманському господарстві налічувалося 26 та 11 відповідно [12, с. 996-997]. Деякі чарки мали форму тварин чи міфічних істот: kota, сови, єдиногога. Такою кількістю посуду можна було забезпечити 181 персону запрошених (якщо орієнтуватися на кількість ложок). Використовували виделки та ножі зі срібними держалами, часто іноземного виготовлення [7, 55]. Опис майна наказного гетьмана Павла Полуботка налічує приблизно таку ж кількість посуду: 172 ложки, 152 олов'яних тарелей та 259 тарілок. Тож бенкети при гетьманському дворі могли влаштовуватися в середньому на 170–180 запрошених. Звичайно, побут козацької старшини, навіть наближеної до гетьмана, був скромнішим. Опис майна синів Івана Самойловича – Григорія та Якова – фіксує серед їх рухомого майна лише 92 та 46 ложок, 14 та 12 кружок, 22 та 34 кубки відповідно [15].

Також існує опис одного з повсякденних сніданків гетьмана Івана Мазепа. «На сніданок він їв молочну кашу, яєчню, хліб з маслом та салом, пив чай» [2, с. 39].

Особлива увага гетьманів приділялась оформленню парадної їдальні. Тогочасне придворне життя починає диктувати відповідні норми та правила світських прийомів. Парадні кімнати для прийому гостей оформлялись у відповідності з життям та захопленням господаря будинку. Однею з таких парадних зал в той час стає велика їдальня.

Оформлення парадної їдальні починає приділятися значна увага. Для створення інтер'єру широко використовується розпис стін та живописні полотна. Стіни їдальні прикрашали натюрмортами, картинами на історичну тематику або родинними портретами, чим ще більше підкреслювалась парадність приміщення. Умеблювати їдальню намагалися якомога менше, а лише такими меблями, які були необхідними. Великий парадний стіл розміщувався в центрі їдальні. Стільці, як правило були дуже прості, так як основною до них вимогою була зручність, адже

обіди інколи проходили понад декілька годин. Обов'язковими в їдальнях XVIII ст. були буфети-гірки, на яких виставлялись різні предмети із фарфору та скла, також розміщувались консольні столики. Біля стін стояли невеликі напівшафи для столової білизни та посуду. В кутках та на камінах або печах розставляли різноманітні фарфорові вази з букетами квітів. Світло в їдальні повинно було зосереджуватися в центрі кімнати, тобто на столі, таким чином невід'ємним елементом столу були канделябри.

Сервіровка столу перш за все залежала від соціального та матеріального становища господаря будинку.

Під час сервірування столу перевагу надавали сервізам із срібла, в які крім тарілок, мисок та блюд входило безліч інших предметів. Виготовлялись різноманітної форми лотки, кошики, соусники, посуд для спецій, солонки, чашки для крему. Характерними для сервізів були різноманітні гірки для фруктів, вази для квітів. Необхідність в сервізах була велика, тому що ставились вони окремо біля кожного гостя.

Відомо, що Кирило Розумовський славився своїми званими прийомами і щоразу збирав у себе велику кількість гостей, тож не дарма одне з чільних місць другого поверху палацу К. Розумовського в Батурині займає парадна їдальня [19].

Висновки та пропозиції. Отже, використовуючи матеріали описів банкетів часів Гетьманської України, було визначено наступні пункти:

- посольський церемоніалу Гетьманату починався з відвідування церкви і закінчувався обідом та стрільням з гармат;
- страви тих часів поєднували жирну сарматську кухню з легкою паризькою. кислий смак поєднували з солодким. На гетьманській та великопанській кухні почали вживати мигдаль, родзинки та цукор до м'ясних страв;
- культура харчування регламентувала вжиток посуду та приборів;
- популярними десертами були пряники, бублики, марципани, мигдальні торти, десерти з груш, дині, шипшини, порічок, слив, лимонів, зацукрованих суниць, малини, порічок, вишень, горіхів, слив, західні смаколики, такі як безе, пудинги, тістечка, а також східні солодощі;
- широким був асортимент алкогольних напоїв: питний мед, пиво, горілка, кримське вино, виноградне, вишневе та сливове, біле та червоне вино, романею, рейнське та іспанське вино, французьке вино, алкан, збитень, пиво з малиною, ячний та вівсяний квас. Також вживались чай і кава;
- на новорічному столі з'явилося шампанське;
- під час сервірування столу використовувались срібні сервізи та посуд з порцеляни.

Розповсюдження знань щодо вишуканості українських страв та напоїв, потрібна для повноти знань стосовно історії нашої країни та наших пращурів, а також для зруйнування міфу, що українська кухня це лише борщ, сало та вареники.

Список літератури:

1. Акты ЮЗР. – СПб., 1861. – Т. 3: 1638–1657. – С. 499.
2. Лепкий Б. Мазепа. – Т. І. Мотря, Чикаго. – С. 19, 21–22.
3. Захарова О. Власть церемониалов и церемониалы власти в Российской империи XVIII – начала XX века. Коронации, дипломатические приемы, высочайшие выходы, военные парады, рыцарские карусели, церемониальные застолья, балы. – М.: АиФ-Принт, 2003. – С. 110–112.
4. Кордуба М. Венецьке посольство до Хмельницького (1650 р.) // Записки НТШ. – Львів, 1907. – Т. 78. – С. 61.
5. Материалы по истории Малороссии / Под ред. В. Л. Модзалевского. – Чернигов, 1912. – Вып. 1: Письма к Ивану Петровичу Забеле и его вдове (1687–1713). – С. 15.
6. Мацьків Т. Хмельниччина в тогочасних західноєвропейських джерелах. – Острог; Нью-Йорк, 2007. – С. 124.
7. Мірза-Авакянц Н. З побуту української старшини кінця XVII віку // Записки Українського наукового товариства досліджування й охорони пам'яток старовини та мистецтва на Полтавщині. Полтава, 1919. – Вип. 1. – С. 55.
8. НБУВ ІР. Ф. VIII, спр. 242 / 103 /, арк. 152, 192, 226 зв., 328.
9. НБУВ ІР. Ф. I, спр. 53762 / 13 / арк. 176).
10. Олексій Сокирко, Як козаки новий рік святкували, Український тижень № 52 (113) від 25 грудня, 2009.
11. Олячнин Д. Опис подорожі шведського посла на Україну (1656–1657 рр.) // Записки НТШ. Львів, 1937. – Т. 154. – С. 55–56.
12. Опись движимого имущества, принадлежавшего малороссийскому гетману Ивану Самойловичу и его сыновьям Григорию и Якову. 1690 г. // Русская историческая библиотека. – 1884. – Т. 8. – С. 966–967.
13. Приватні листи XVIII ст. – К., 1987. – С. 82.
14. Разновидности марципан и ганнусковой горелки // КС. 1883. – № 7. – С. 240–253.
15. РГАДА. Ф. 229, оп. 2, д. 60, л. 10–11.
16. РГАДА. Ф. 248, оп. 29, д. 1737, л. 1.
17. РГАДА. Ф. 248, оп. 29, д. 1803, л. 41; д. 1751, л. 59, 61.
18. Свербигуз В. До генези українського самодержавства. – К., 2008, с. 67.
19. Юлія Цапко «Парадна їдальня палацу», Слово «Гетьманської столиці», № 2 (25), 2011 р.
20. <http://carstvo.at.ua/>
21. <http://hotel-grybova-hata.com/>
22. <http://odessa.nemohotels.com/>
23. <http://uslad.com.ua/>
24. <http://www.11mirrors-hotel.com/>
25. <http://www.bakkara-hotel.com.ua/>
26. <http://www.historyhotel.com.ua/>
27. <http://www.radozamok.com.ua/ua>
28. http://zamistom.in.ua/dnepropetrovskaya_oblast/189_zakrytyy_otel_friend_house

Чемен Ю.О., Губеня В.А., Бондар Н.П.

Национальный университет пищевых технологий

ИССЛЕДОВАНИЕ ИЗЫСКАННОЙ УКРАИНСКОЙ КУХНИ ВРЕМЕН ГЕТМАНСКОЙ УКРАИНЫ

Аннотация

Исследована украинская кухня времен Гетманской Украины. Найдены уникальные описания изысканных напитков и блюд. Проанализированы материалы с описаниями приемов и банкетов знати. Определены способ сервировки столов, специальная посуда и столовые приборы тех времен. Обозначены требования к оформлению парадной столовой гетманов.

Ключевые слова: украинская кухня, Гетманская Украина, банкеты.

Chemen Y.O., Hubenya V.O., Bondar N.P.

National University of Food Technologies

RESEARCH OF EXQUISITE CUISINE DURING HETMANATE UKRAINE TIMES

Summary

Studied Ukrainian cuisine of Hetmanate Ukraine times. It's founded unique descriptions of fine food and drinks. It's analyzed the material with descriptions of receptions and banquets for the nobility. It's identified ways of serving tables, special dishes and cutlery at the time. It's marked requirements for registration of the grand dining room for Hetman.

Keywords: Ukrainian cuisine, Hetmanate Ukraine, banquets.