

**РУКОПИСНА КНИГА XVIII ст. З ІСТОРІЇ СТАРОПОЛЬСЬКОЇ  
КУХНІ «ZBIÓR DLA KUCHMISTRZA TAK POTRAW JAKO  
CIAST ROBIENIA» З ФОНДІВ ІНСТИТУТУ РУКОПISY  
НАЦІОНАЛЬНОЇ БІБЛІОТЕКИ УКРАЇНИ  
імені В. І. ВЕРНАДСЬКОГО**

Представлено невідому рукописну книгу XVIII ст. з історії кулінарії Речі Посполитої. Висвітлено історико-кодикологічний аспект вивчення рукопису, встановлені колишні його власники. Дослідження пам'ятки простежується в контексті культури бароко в Речі Посполитій XVII–XVIII ст.

*Ключові слова:* рукописна збірка, історія старопольської кулінарії, Річ Посполита, рецепти, бароко.

Вивчення давніх кухарських книг – рукописів і стародруків XVII–XVIII ст. як явища історії культури Речі Посполитої дає найбільш плідний та інформативний результат через залучення до нього міждисциплінарних студій. В останні роки дослідження з історії старопольської кулінарії XVII–XIX ст. набули нового імпульсу завдяки ініціативі польського вченого Я. Думановського, керівника Центру досліджень історії та культури кухні та їжі, який у започаткованій ним серії «Monumenta Poloniae Culinariae. Polskie zabytki kulinarne» (2009–2016 pp.) опублікував низку першоджерел. У цій серії, насамперед, перевидана найдавніша польська кулінарна книжка – бібліографічний раритет «Compendium ferculorum, albo zebranie potraw» (Краків, 1682) авторства Станіслава Чернецького, королівського секретаря, який у середині XVII ст. був кухмістром князів Любомирських у Новому Вішнічу [1; 2]. Серед останніх опублікованих праць заслуговує на увагу ґрунтовна розвідка польського дослідника М. Я. Мазуркевича, присвячена рукописній кухарській книзі XIX ст. Гродзинських [3].

Власне, таким джерелом з історії старопольської кухні є й нещодавно виявлена рукописна книга XVIII ст., яка зберігається в Інституті рукопису Національної бібліотеки України імені В. І. Вернадського (далі – ІР НБУВ) у комплексному фонді № 332 «Зібрання рукописів духовних та навчальних установ і приватних осіб польського походження середини XVI – початку XX ст.».

Це – оригінал рукопису польською мовою невідомого автора «Zbiór dla kuchmistrza tak potraw jako ciast robienia», датований 24 липня 1757 р., як зазначено на титульному аркуші (ІР НБУВ, ф. 332, № 352. Надалі в круглих дужках подаємо посилання лише на номер сторінки або аркуша репрезентованого в статті рукопису. – С. Б.).

Рукописна книга складається з 299 сторінок авторської пагінації та 42 (XLII) аркушів: арк. I–IX – на початку, перед сторінками з пагінацією, та арк. X–XXXIX – після них. Арк. XL–XLII – чисті. Пагінація рукопису зі с. 40 спорадично виправлена писцем (на с. 149–150 – заклесна) та наведена знову. Книга має задовільну збереженість; дещо пошкоджений корінець зверху на оправі, справа та частково книжний блок побиті шашелем. Наприкінці кодексу (приблизно зі с. 232) використане інше чорнило, аніж раніше, – підвищеної кислотності, тому на звороті паперу наявне відбивання чорнила.

Формат рукопису – 4° (220 x 170). На папері проглядається філігрань «PRO PATRIAE» з літерами «AIS» / корона та літери «RG» – водяний знак подібний до *Churchill*, № 136 (1754 р.) [4].

Поле тексту (170 x 125) виокремлено олівцем, 21–26 рядків. Текст написаний курсивом, одним почерком. Ініціали іноді орнаментовані декоративним розчерком, особливо в покажчику. Текст написаний коричневим та темнокоричневим чорнилом, з правками та виправленнями в тексті темнішим чорнилом. У деяких місцях фрагменти тексту акуратно змиті (с. 30). Наявні реклами наприкінці сторінок тексту.

Рукопис має первісну краплену шкіряну оправу з потрійною рамкою брунатного кольору та крапленим корінцем.

Провенієнції в книзі дають можливість встановити історію побутування рукопису в XVIII–XIX ст. Найбільш ранній за хронологією власницький запис середини XVIII ст. Р. Поцейової атрибутований нами як такий, що належить литовській стражниковій Розалії Поцейовій із Загоровських. Недатований запис ідентифікований у книзі в трьох варіантах: 1) на с. 1: «Ta xion[s]ka z moiej biblioteki R[ozalia] Pocieiowa; 2) на с. 123: «moia xionska R[ozalia] Pocieiowa»; 3) на с. 299: «Ta [x]ionzka moia R[ozalia] Pocieiowa».

У верхній частині титульного аркуша під скороченням J[ezus] M[aria] J[ózef] (ініціали святої родини. – С. Б.) знаходиться шрифтовий екслібрис бібліотеки Людвіки Гонорати з Поцеїв Любомирської, київської воеводици «Z Bibl. J.:O: Ludwiki z Pocijow Xny Lubomirski Woj. Kiows.» Крім того, на титульному аркуші збереглися рештки затертої овальної сажевої печатки, ймовірно, XVIII ст. Екслібрис Людвіки Любомирської є також наприкінці рукопису, на чистому арк. XXIX зв.

Найбільш пізнім є екслібрис Стефана Врублевського, невідомого польського бібліофіла, вірогідно, другої половини XIX ст., позначений у вигляді штампа «Stefan Wróblewski» на форзаці, тричі – на титульному аркуші (арк. V), а також на с. 29 та с. 239.

Первісний шифр рукопису в бібліотеці Р. Поцейової або її дочки Л. Любомирської – «292», як зазначено на титульному аркуші.

Згідно з назвою «Zbiór dla kuchmistrza tak potraw jako ciast robienia» [Збірка для кухмістра як страв, так і виробів з тіста], рукопис присвячений мистецтву кухаря та кондитера: анонімний автор-укладач наводить значну за обсягом вибірку назв – загалом 900 рубрик. За змістом переважають рецепти кулінарних страв, які готувалися для магнатів і шляхти Речі Посполитої в XVII–XVIII ст.

Проте фактично зміст тексту віддзеркалює не тільки цей аспект старопольської культури. Крім кулінарних рецептів, автором-укладачем наведено низку різноманітних відомостей – садово-городні, господарські, домашні поради, медичні рекомендації, рецепти ліків, секрети ветеринарії, що були вкрай актуальними в повсякденному житті маєтку цієї епохи. Адже в умовах зазвичай віддаленого від міст та автономного за своїм укладом старопольського маєтку в XVII–XVIII ст. ця книга відігравала істотну роль практичного порадики, своєрідної домашньої енциклопедії з облаштування різних сфер магнатсько-шляхетського побуту.

Зауважимо, що в рукописних збірниках з подібної тематики XVIII ст. вміщення поруч в одному збірнику кулінарних та інших корисних порад широко практикувалося авторами та переписувачами і збереглося й надалі, у рукописах XIX ст. Свідченням цього, зокрема, є структура й зміст ще одного кухарського рукопису польською мовою з фондів ІР НБУВ – книги господарських та кулінарних рецептів, способів приготування ліків, що датується кінцем XVIII – початком XIX ст. [5]. Такої типовий зміст кулінарних рукописів XIX ст. відмічений також у дослідженні польського фахівця М. Я. Мазуркевича, присвяченому аналізу кулінарної книги Гродзинських 1838 р. [3].

Автор-укладач кулінарної книги «Zbiór dla kuchmistrza tak potraw jako ciast robienia» – ймовірно, кухмістр або хтось із придворного кола клієнтелії Поцейів у 40–50-х роках XVIII ст., однак можемо припустити, що автором (або співавтором) подібної компіляції з різних джерел міг бути й хтось із родини власників маєтку. Особливо подібне співавторство можливе в другій половині тексту (прибл. зі с. 116), де занотовані записи страв та порад від знайомих осіб, чим підкреслюється домашність збірки, її призначення для приватного вжитку. Змінюється навіть структура тексту, і класичні кулінарні рецепти, без посилання на їхнє джерело, перемежую-

ються з різноманітними господарськими порадами, отриманими від певних осіб, та їхніми авторськими рецептами.

Провенієнції в книзі «Zbiąg dla kuchmistrza tak potraw jako ciast robienia» віддзеркалюють шляхи побутування рукопису та імена його колишніх власників у XVIII–XIX ст.

Найбільш ранній за хронологією власницький запис належить Розалії Поцейовій, із Загоровських. Використовуючи лаконічні дані з історико-біографічних і генеалогічних джерел, здійснимо спробу охарактеризувати постать Р. Поцейової – першої власниці цього рукопису з її особистої бібліотеки.

Розалія Поцейова, з дому Загоровська, народилася близько 1696 р. в родині Стефана Загоровського, герба Корчак, волинського каштеляна, та Сачкувни, його другої дружини. Рідною сестрою Розалії була Антоніна Замоїська. Розалія була дружиною Антонія Поція, герба Вага, обозного Литовського (1729 р.), стражника Великого Литовського (1729 р.), волковиського та жижморського старости, який помер у 1749 р. в Бресті [6; 7]. Зауважимо, що представники польського шляхетського роду Поцеїв, власного герба Вага, походили з Брестської землі, а потім були пов'язані з Брестсько-Литовським воєводством. У Речі Посполитій XVII–XVIII ст. Поцеї наближалися до рангу магнатерії.

Сама Р. Поцейова, відома своєю добродійністю та набожністю, у 40–50-х роках XVIII ст. відіграла істотну роль у впровадженні ченців ордену капуцинів до власного села Устилуг Володимирського повіту Володимирського воєводства, його розбудові та перейменуванні в місто Рожампіль [8]. Будучи покровителькою та фундаторкою костелу й кляштору капуцинів в Устилузі, вона в 1751 р. замовила архітектурне будівництво відомому архітектору Павлові Фонтані. У 1759 р. будівництво кляшторного комплексу було завершено. Отже, завдяки ініціативі Р. Поцейової, за королівським привілеєм Августа III від 23 жовтня 1758 р. с. Устилуг було перейменоване на пошану фундаторки в місто Рожампіль з наданням йому всіх міських прав [9; s. 81–82].

На жаль, конкретних відомостей про місце перебування бібліотеки Р. Поцейової не встановлено, ймовірно вона знаходилася в її власній маєтності – Устилузі (потім – Рожамполі). Померла Р. Поцейова 1762 р. [9; s. 82–83].

Другий за хронологією екслібрис у рукопису – Людвіки Гонорати (1726–1786), доньки Розалії та Антонія Поцеїв, не лише зафіксував ім'я ще однієї власниці книги, але й є свідченням спадкоємності традицій бібліофілства в родині Поцеїв–Любомирських.

У 1740 р. Людвіка Гонората одружилася з князем Станіславом Любомирським (1704–1793), герба Щренява, брацлавським воєводою, згодом, з 1772 р., – київським, одним з найбагатших тогочасних магнатів у Речі Посполитій, відомим своїми дивацтвами [10]. Урочистій події – похідненню двох магнатських родин – присвячені опубліковані в 1740 р. Львівською друкарнею сзуїтів бібліографічні раритети, збережені у фонді Відділу стародруків та рідкісних видань Інституту книгознавства НБУВ. Це видання латинською та польською мовами – «*Fontes purpurei inter auspiciatissima Numenaei solemnna*» (Р. 1736(5)) та «*Affluencya wielkich honorów u spokrewnionych imion ...*» (Р. 1736(6)) [11]. Крім родинного Стрижова, Людвіка Гонората також внесла як посаг чоловікові С. Любомирському інші маєтки – ключ Іванківський, Лещньюву та Сецихів.

Після смерті Р. Поцейової Рожампіль успадувала донька Л. Любомирська, очевидно, нею також була успадкована й бібліотека матері. Нова власниця збудувала у Рожамполі палац та переселилася до нього на постійне проживання з маєтку Стрижова [9; с. 82–83]. Ймовірно, в 70-х роках XVIII ст. Л. Любомирська зайнялася впорядкуванням власної бібліотеки: зокрема вже після 1772 р. – дати обрання її чоловіка С. Любомирського на посаду київського воєводи – нею був замовлений екслібрис. Швидше за все, у 70-х роках XVIII ст. Л. Любомирська позначила екслібрисом «*Zbiór dla kuchmistrza tak potraw jako ciast robienia*», а також ще два успадкованих від матері рукописи, про які йтиметься нижче.

Інформація про подальші шляхи міграції рукописної книги «*Zbiór dla kuchmistrza tak potraw jako ciast robienia*» невідома. Судячи зі шрифтового екслібриса-штампа, згодом, у другій половині XIX ст., кодекс потрапив до приватного зібрання деякого польського бібліофіла Стефана Врублевського.

Брак відомостей про історичну долю родинного зібрання Поцейової – Любомирської пояснюється розпорошеністю його фрагментів та поодиноких книг у XIX–XX ст. Отож знаємо тільки, що нині вони зберігаються в книгосховищах України та Польщі.

Так, дві рукописні книги з ідентичними провенієнціями – власницьким записом Р. Поцейової та екслібрисом Л. Любомирської – тепер містяться в університетській бібліотеці Люблінського Католицького університету Яна Павла II. Крім зазначених провенієнцій, вони мають печатки з родовим гербом Лис та бібліотеки Броніслава Едмунда Стаженського в Могильницях.

За тематикою ці рукописи є перекладами історичних творів, популярних у польській просвітницькій літературі, та визначають один з аспектів читачьких зацікавлень Р. Поцейової та Л. Любомирської. Перший рукопис – переклад Бальбіни Паць роману «*Historja Alkamena króla Scytów* у

Menalippy królowney Duńskiej» (1727–1747 pp.) та другий – копія 1727–1755 pp. з друку польського перекладу Яна Якуба Потулицького історичного твору Роберта Молесворта «Historia o rewolucyi krolestw Szwedzkiego u Duńskiego po polsku wyłożona» (Б. м.; 1701) [12; 13]. Тематичний репертуар зібрання формувалася також завдяки родинним зв'язкам: Бальбіна Паць з дому Воловичува, перекладаючи польською мовою «Historja Alkamena króla Scytów u Menalippy królowney Duńskiej», присвятила свій переклад Антоніні Замойській, з дому Загоровській, (пом. у 1747 р.), у першому шлюбі – Воловичувій. Природно, що рукопис роману з присвятою А. Замойській з Загоровських – сестрі Р. Поцейової – поповнив її власну бібліотеку, а згодом був успадкований Л. Любомирською.

Останнім приватним власником обох люблінських рукописів Поцеїв–Любомирських визначений Едмунд Броніслав Стаженський (? – 1908), збирач цінних рукописів у бібліотеці в Могильниці Тереховлянського повіту Тернопільського воєводства [14].

Отже, в історичній долі трьох книг одного походження простежуються спільні етапи: з родинної бібліотеки Поцеїв–Любомирських у XVIII – наприкінці XIX ст. кодекси надійшли до приватних зібрань польських бібліофілів (Стефана Врублевського та Едмунда Броніслава Стаженського наприкінці XIX ст.), а в XX ст. опинилися у фондах бібліотек Польщі та України, де зберігаються дотепер – в бібліотеці Люблінського Католицького університету Яна Павла II та в Національній бібліотеці України імені В. І. Вернадського в Києві.

Зміст та структура тексту рукопису «Zbiór dla kuchmistrza tak potraw jako ciast robienia» дещо еkleктичні, враховуючи значний обсяг пропонуваного автором рубрик – близько 900. Рукописна книга за складом кулінарних рецептів не має чіткої структури. Взагалі, текст умовно можна розділити на дві частини. У першій частині рукопису (с. 1–115) надається однотипний за формою текст кулінарних рецептів, переважно без різних інших порад. Друга частина (прибл. 142–299) змішана і складається, окрім кулінарних, з відомостей домово-господарчого, садово-городнього, лікарського характеру. В ній часто трапляються рецепти страв, що вже були записані в першій частині, інколи з несуттєвими розбіжностями щодо кулінарних нюансів, складників та позбавлені стилістичних особливостей першої частини.

У цілому текст має власну логіку викладення, особливо в першій, суто кулінарній частині, де навіть є узагальнюючі рубрики. У збірці також наявні вставні рубрики-глави. Зокрема, наприкінці першої частини є рубрика, присвячена таємницям кулінарного мистецтва – «Rzeczy niektóre kuchenne sekretne od Imci Pani Kuchmistrzowej Koronney roku

1633 wypisane» (116) Рубрика про кухмістерські секрети зазвичай була притаманна структурі кухарських книг, зокрема, твору С. Чернецького «Compendium ferculorum, albo zebranie potraw» (Краків, 1682) [1; s. 113–114]. Інша вставна рубрика присвячена десертам – «Pamięć sprawowania rozmaitych konfektow w cukrze y w miedzie piernikow wudek potraw ciast kołaczow do wetow należących w roku 1661» (173).

Рецепти досить загально систематизовані за рубриками, проте рубрикація простежується крізь увесь текст досить спорадично. Спочатку виокремлюються рубрики «O zwierzynie» (31), «Ptaki» (41), «O gubach» (54), далі, без рубрикації, занотовані рецепти каш (75–99), старопольські соуси–юшки та інші страви. У другій, «змішаній» частині також наявні елементи рубрикації – «Potrawy mięsne a naprzod węgierska potrawa» (239–240), «Potrawy rybne a naprzod szczuka» (247), «Potrawy od ciast ...» (256), «Spisanie wodek konfektow y innych» (289).

Наприкінці книги (арк. X–XXXIX) укладено покажчик змісту, т. зв. «Regestr xiążki», в якому за абеткою розміщено близько 900 позицій рецептів кулінарних страв, садово-господарських та медичних порад із зазначенням відповідних сторінок. Втім, у межах кожної літери позиції зафіксовано не за абетковим принципом, а згідно зі зростанням нумерації сторінок. Покажчик зорієнтований на назви рецептів автора-укладача, тому, відповідно, однакові назви вміщено під різними літерами, зокрема, «Fiałkowy ulerek» (128) та «Ulopek fiałkowy» (157). У тексті покажчика також є помилки, зокрема під літерою «Ł» занотовано замість «Łososia z gosołu» та «Łososia po polsku» (63) – двічі «Łosia...» (XVIII).

Збірка 1757 р. віддзеркалює досвід традиційної старопольської, т. зв. сарматської кухні XVII–XVIII ст., репрезентуючи, насамперед, національні рецепти страв Речі Посполитої. Вона розпочинається зі святкових страв з тіста; рецепти яких є скрізь по всьому тексту, – калачів на Великдень і весілля та пляцків. Запропоновані 24 різновиди калачів, починаючи від «Kołacz kisiany z jaies» (2–6) і до «Kołacz w doynicy» (272), а також 30 рецептів пляцків (7–13 тощо). Особливістю певних рецептур пляцків та пряників було додавання в них трояндової настоянки. Оскільки значна частину року припадала на дні католицького посту, наявна численна група пісних страв – кожна з них запропонована в кількох варіантах, зокрема: «Grzyby postne», «Groch krajany postny» (13–14), до них належать численні каші, киселиці, пісні пляцкі й навіть калач з гороху («Kołacz grochowy» (19), гриби, овочі та риба. У пісних рецептах замість тваринних складників використовувалося макове та миндальне молочко (16–17). Слід зазначити, що в назвах деяких рецептів вказується їхнє призначення – на свята, під час та навіть у певні дні посту, зокрема: «Kisielica na Wielki czwartek» (55).

Серед рецептів старопольської кухні в збірці слід відзначити ті, в назві яких наявний прислівник «po polsku», зокрема «Szcuka w korzeniu po polsku» (55), «Szcuka po polsku» (62), «Łososia po polsku» (63).

До старопольських архаїчних належало приготування страв з бобрів; особливо цінувався в гурманів бобровий хвіст – «Vobrowy ogon tak rob» (100–101). На тогочасних магнатських дворах страви з бобрів користувалися великим попитом, адже подібно до риб вони також вкриті ніби лускою, завдяки чому страви з них прирівнювалися до пісних [15].

Судячи з тексту, придатними до полювання для приготування страв були білки «Wiewiorki» (37–38), дичина – м'ясо зубра «Zwierzyna bawołowa albo zubrowa u ynsze niebędać w obuczaju Polskiey ziemie ieną w cudzy krajach» (40–41), на думку автора, не було властивим польській кулінарії, це підтверджує також «Encyklopedja staropolska ilustrowana» З. Глогера, де стверджується, що у XVIII ст. зубри на теренах Речі Посполитої залишилися лише в Біловезькій Пущі Брестсько-Литовського воєводства [16]. З дичини кухарі готували також м'ясо оленя «Jelenina» (33), косулі «Sarnine tak działaj» (34), зайця «Zając w cebuli abo bez cebuli» (34–35), дикого кабана «Wieprzowina dzika» (34), диких та хижих птахів – яструбів, дрохв «Jarzębie u dropie w zoltey jusze» (45), тетерів «Cietrzew nadziewany» (240), диких качок «Jucha na dzikie kaczkі» (42–43). Крім рецептів зі свійської худоби та птиці, поширені тоді в кулінарній практиці були каплуни й куріпки – «Karpłony ta kuropatwy tak działaj» (46–47; 109).

У рубриці «O rybach» (54) широко представлені пісні страви з риби. У тексті занотовані загальні правила кулінарної обробки риби, але також є й рецепти її конкретних видів, що свідчить про багатство водойм Речі Посполитої XVII–XVIII ст. Серед них – короп «Karpie siekane» (59), шука «Szcuka po polsku» (62), форель «Pstrągi» (250–251), карась «Karasie z smietaną tak warzyc» (251), піскап «Piskorze tak działay» (67), вугор «Węgorz w rossole» (70; 256), окунь «Polewka z okuniow» (103), тріпка «Stokwisz tak działay» (67), делікатесний гданський лосось «Łososia po polsku» (63) [15]. Закінчується рубрика «O rybach» рецептом обробки цінних у гурманів, але отруйних рибоподібних – міног («Minogi tak czyń» (70).

Але, судячи з тексту, найбільш популярною на старопольському столі була шука, адже в збірці налічується 24 рецепти її приготування. Не випадково шука згадана в назві рубрики «Рибні страви і, насамперед, шука» («Potrawe rybne a nauprzod szczuka») (247).

Зауважимо, що в збірці 1757 р. відсутні рецепти з назвами супів, на перший погляд, традиційних для польської кухні: «barszcz» (борщ), «kariśniak» (капусняк), «rosół» (бульйон), «żur» (джур). Але деякі з власне польських кулінарних термінів автор-укладач згадує, не виносячи їх у на-



зву, зокрема «barszcz» – у тексті рецептів «Jayca postne z ryby» (27), «żur» – у «Kisielice na Wielki czwartek» (55), «rosół» – у «Szczuka w korzeniu polsku» (55) тощо.

Взагалі, суп у сучасному розумінні – «zupa» («potage» у французькій кухні) – в Речі Посполитій поширюється пізніше, в другій половині XVIII ст. На час укладання нашої книги замість супів готувалися «farmuszka» (91–101) різноманітних смаків – від м'ясних, з півниковою грудкою, – до солодких, з фруктами та ягодами, а також «polewka» (103–104; 201; 277), у рецептах збірки – без м'яса, з сиром, маком, із додаванням вина та навіть трояндової настоянки. Вживалися також різноманітні м'ясні та рибні соуси – «jucha» (етимологічно близька до неї українська юшка), наприклад «Jucha na jeleninie»(104) У збірці також представлені численні «juchy» – соуси до дичини, свійської худоби, птиці та риби (31–61; 104–105).

Зазначимо, що мистецтво кухаря визначалося вмінням приготувати оригінальний, справжній польський сірий або жовтий соус («Potrawe gubne a nauprzod szczuka» (247), «Karp z szarą juchą a naupzod» (251–252), детально розписаний для кухмістра – «Sposob warzenia ryb do szarey u zoltey juchy» (252–256).

Оригінальною стравою була також киселиця, певні з рецептів її приготування в збірці заслуговують на увагу істориків старопольської кулінарії, зокрема «Kisielica z karpіow czterech barw» (54–55) – киселиця чотирьох кольорів (зеленого, брунатного, чорного та білого) з коропів.

Але найзначніше за кількістю місце в збірці посідають рецепти приготування каш – їх близько 80-ти, що об'єктивно свідчить про популярність вживання цієї страви в старопольських маєтках у XVIII ст. Слід враховувати, що збірка датована 1757 р., тому в її рецептах узагальнено кулінарний досвід напередодні поширення картоплі в сільському господарстві Речі Посполитої в другій половині XVIII ст.

Відтак каші варили не лише з одного збіжжя та бобових культур, але й із доданням різноманітних складових – ягід, фруктів, сухофруктів (інжиру), вина, овочів, грибів, горіхів, молока, яєць, м'яса, риби тощо. Отож каша була однією з основних страв у різних соціальних середовищах, тому все розмаїття її смаків – від найпростіших до найбільш вишуканих – представлено в рецептах презентованої нами книги. Певні рецепти каш у збірці властиві кулінарії бароко, яка ґрунтувалася на поєднанні смаків-антиподів та оманливого враження, такої собі ілюзії у визначенні справжніх харчових компонентів у стравах. До речі, на шляхетському столі пісні страви були доволі вишуканими, адже скоромні продукти заміщалися мигдальним або маковим молочком; додавали горіхи, фрукти, навіть квіти – пелюстки троянди та бузок. Серед таких пісних страв – «Ser z mleka makowego»

(17), «Gora na misie z mleka białego maku» (17), «Kasza smazona z siemienia konopnego» (17–18), «Kasza winna» (81), «Kasza migdałowa» (84–85), «Kasza figowa» (85–86), «Jayca migdałowe» (86–87), «Jaycy migdałowe tak czyn» (78; 86–87), «Kasza z nowej rożą» (92), «Kasza z mleka karpіowego» (91), «Jayca postne z ryby» (27), «Jayca Postne» (20–21) тощо.

Серед рецептів старопольських алкогольних напоїв – способи паління горілки є найчисленнішими. Значно менше зафіксовані інші алкогольні напої: мед питний, вина, пиво, а також вишняк («Kierstrak albo kruth» (237) та невизначений напій, вироблений з вина («Kruth inakszy a go na pole bioḡa na Ukrainie» (237). Водночас, у рецептах страв в якості складників відзначені назви сортів готових вин, імпортованих у XVII–XVIII ст. до Речі Посполитої.

Отже, під назвою «wudka» (горілка) занотовано 70 різноманітних рецептур, також є «Aqua vitae» та «Gorzałka» – кожна в трьох варіантах. Слід зауважити, що певні рецепти т. зв. «wódki» вважалися цілющими настоянками, мали лікувальне призначення, зокрема «Wudka serdeczna...» (162), «Wodka na zoładek od doktora Pawłockiego» (164) тощо, та зберігалися в домашніх аптечках [15].

Широко вживалися в технології приготування горілки рослинні складники: фрукти, збіжжя, зілля, спеції («wudka anisowa», «synamonowa», «tatarska», «na serce» тощо (129–131), а також малмазія – солодке вино та пиво. Певні авторські рецепти містили магічно-символічні складники. Багатокомпонентна настоянка «Wudka serdeczna którą nazywają zawiaćą z samych kwiatkow» (162–163) налічувала 98 складових. Серед них, крім рослинних частин, зазначені пил з шапки жорстоко загиблого чоловіка, кістка з оленячого серця (sic), перли, бурштин, роги лося та оленя. Особистий рецепт горілки краківського воєводи «Wudka P. W-dy Krakowskiego» містив у букеті напою, поряд із зіллям, спеціями та ін., – пластини золота (172).

Варто зазначити, що, згідно з текстом, найбільша частина особових авторських рецептів страв припадає саме на горілку – «wódkę». Відтак, старопольський господар пригощав за власним рецептом заможних сусідів, утверджуючи авторські права назвою напою (зазвичай створеною від власного прізвища) та популяризував його в магнатсько-шляхетському колі.

Привертає увагу рубрика про т. зв. «wety» (десерти) – «Pamięć sprawowania rozmaitych konfektow w cukrze y w miedzie piernikow wudek potraw ciast kołaczow do wetow należących w roku 1661» (173), а також спорадичні рецепти «конфетків». У кулінарії бароко особливо цінувалися вишукані «konfekty» – десерти з незвичним смаком і гострим пряним ароматом на основі смажених, зацукрованих фруктів, горіхів, прямих рослин, зілля та квітів. Серед останніх вживали в різних варіантах татарське зілля (176–

177), імбир (174–175), цикорій (177), полин (129), шавлію (179), з квітів – троянди (177), фіалки (127), гвоздики (294). Крім смакових особливостей, вони застосовувалися в кулінарних процесах в якості натуральних барвників. За рецептурою до них додавалися гострі спеції, мускатний горіх, кориця, гвоздика.

Цукор, доволі дорогий на той час, виконував роль своєрідного консерванту, а зацукровані «конфетки» за рецептами (175, 181 та ін.) мали цілющі властивості (175, 181 та ін.), через що деякі з них зберігалися в домашніх аптечках у вигляді пастилок (у рецептах їхні назви згадані як лікарські форми) (175). Тогочасними кухарями використовувався цукор «kanar» з цукрового тростнику з Канарських островів, «Ruza z cukrem kanarem» (136, 137) [17]. Також як консервант, але рідше, за рецептурою для «конфетків» застосовувався мед.

У результаті смакова композиція десертів кондитерського мистецтва бароко базувалася на контрасті – гірке – солодке, пекуче – солодке, кисле – солодке. Отже, кулінарна «мода» Речі Посполитої того часу визначалася, з одного боку, культурними, торгівельно-економічними зв'язками з країнами Сходу та, з іншого, демонструвала свою близькість до смаків західноєвропейської аристократії епохи бароко.

Пропоновані в збірці рецепти свідчать про смаки шляхетського столу XVII–XVIII ст., традиції та новачі в кухарському мистецтві, рецепцію польськими кухарями кулінарних запозичень.

Зауважимо, що зміст рецептів збірки 1757 р. ще позбавлений сильного впливу французької кухні, яка запанувала у магнатському середовищі Речі Посполитої трохи пізніше – в другій половині XVIII ст. Проте певні запозичення рецептів із французької кухні зустрічаються по всьому тексту рукопису. Серед них – «Potrawe gubne a nauzrod szczuka» (247), паштети «Pastety», «Pasztesy cielence» (243; 244), заливні страви (холодець, галарета) з птиці або риби «Galarethe tak działy» (65), «Galareta z szczuki albo karpiowa» (66), гарячі страви з риби та птиці «Karp po francusku» (273–274), «Kury po francusku» (240), марципани «Marcupany tak czyn» (189), мускатні пряники «Pierniczki muszscacelle» (29; 116), шість рецептів випічки плячків «Placki francuskie» (7–9; 121–122), а також з історично близького до Франції Наваррського королівства «Placki nawarskie» (122).

Традиційними з німецької кухні були запозичення кулінарних технологій: з Нюрнберга – випічка пряників «Do Noremberskich [miodowniczkow]» (137–138), з Любека – приготування солодоців – ягід та горіхів у цукрі «Sposob smazenia porzyczek, wisni, orzechow włoskich z Lubeku» (155–157), а також бісквіта «Sposob pieczenia biszkoktu francuskiego z Lubeku» (157). Німецького походження є також спольщена назва алкогольного напою вишняка – «Kierstrak albo kruth» (237) [18].

Відзначаємо досить численні італійські запозичення в назвах овочів, зелені – цвітної капусти, спаржі, оливок, салату, майорана тощо, а також похідних назв напоїв з фруктів та ягід: «Trzeci sok wisniowy, który włosi zowią amarenata» (186), «Drugі sok wisniowy ktore włosi zowią zezeum» (185), «Bucalaj alias cymbalety włoskie» (267).

Страва з іспанської кухні зафіксована в тексті okazіонально – «Karp do Hiszpańskiej juchy» (25–26). З чеської кухні також згадується лише одна страва з відвареної яловичини під лаконичною назвою «Czeska» (274).

Судячи зі складу рецептів у книзі, найбільшим успіхом на магнатсько-шляхетському столі користувалися страви з сусідньої Угорщини, запозичені, вірогідно, ще з доби польського короля Стефана Баторія: з яловичини – «Potrawy mięsne a naprzod węgierska potrawa» (239–240), «Pieczenia wołowa po węgiersku» (41), з курки – «Kury po węgiersku», «Kury młode po węgiersku» (51), з риби – «Ryby po węgiersku» (62) та навіть гарбузова каша – «Kasza po węgiersku z młodych ban» (94). У старопольських мастках XVII–XVIII ст. вживали угорські міцні вина, які додавали як складовий компонент у рецептах та отримували мед за досвідом семигородських угорців «Sposob robienia miodu siedmiogrockiego» (168–170).

Щодо суто української назв у рецептах, – іноді їх важко виділити. Певною мірою це пояснюється історичною близькістю польської та, особливо, західноукраїнської кухонь, завдяки чому деякі страви є типовими для обох країн і, відповідно, мають ідентичну назву. Серед таких спільних назв – галушки «Gałuszki jaglane» (258–259), киселиця «Kisielica...» (54–55), святкові та весільні калачі «Kołacz» (118–120), пампушки «Pampuchy» (257), різноманітні плячки «Placki» (численні згадки), горілка «gorzałka» (169, 280, 282) тощо. До цієї групи українських кулінарних запозичень, на думку автора-укладача збірки, слід долучити також невідомий напій на основі вина малмазії та спецій, вірогідно, типу крющону, – «Kruż inakszy co go na pole biorą na Ukrainie» (237).

Як ми вже зазначали, у збірці дуже прикметними є ознаки впливу традиційної кухні Сходу, адже і польські, й іноземні за походженням рецепти рясніють назвами спецій та прянощів, які додавалися до страв та напоїв – від закусок до кондитерських виробів у XVII–XVIII ст. У тексті зафіксовані кориця, коріандр, імбир, кордамон, шафран, квіти й кульки мускатного горіха, гвоздики, великі та дрібні родзинки, гіркий та солодкий мигдаль, перець тощо. Широке використання спецій старопольськими кухарями, зокрема коштовного нині шафрану, крім пікантного смаку, одночасно продовжувало термін придатності продуктів, особливо м'ясних. Отож вище згадувалися нові незвичні смаки орієнтальної кухні, запропоновані у рецептах десертів та солодоців, які поширювалися в Речі Посполитій в епоху бароко.

Водночас, судячи за складом рецептур, у польських магнатських господарствах активно переймали до власного вжитку традиційні кулінарні навички з інших країн і міст, зокрема секрети знаменитих солодошів з Любеку, способи смаження (ягід, горіхів) та виготовлення з них кондитерських смаколиків за традиційною технологією – «Sposob smazenia porzyczek z Lubeku» (155), «Sposob smazenia wisni z Lubeku» (156), «Sposob smazenia orzechow włoskich z Lubeku» (156–157), «Sposob pieczenia biszkoktu francuskiego z Lubeku» (157). До подібних місцевих традицій належить рецепт вироблення питного меду з Семигорода (Трансильванія), з деталями його виготовлення, – «Sposob robienia miodu siedmiogrockiego» (168–170),

Відтак, досвід Заходу та Сходу переймався тогочасними польськими кухмістрами, які впроваджували нові технологічні навички, застосовуючи їх у повсякденній культурі магнатсько-шляхетського побуту, в результаті чого в XVII–XVIII ст. відбулося формування нових смаків та кулінарних уподобань їхніх господарів.

Значне місце за обсягом у збірнику посідають різні господарські та лікарські поради, медичні рецепти, рекомендації з садівництва та городництва тощо, що домінують у другій частині збірки. Однак, слід зазначити, що в цілому ця частина збірки за складом є дещо хаотичною, бо ці поради чергуються з кулінарними рецептами, а деякі з них навіть дублюються.

Корисні домашні поради, актуальні в кожному магнатському господарстві, також фіксують їхнє джерело – «Zeby bydło nie zdychało pod czas zarazy od P. Makowskiego» (139). Іноді в тексті, подібно до записів кулінарних рецептів, вказано кілька рекомендацій з одного джерела. Зокрема, в пам'ятці «Pamięć od хиędza Padlewskiego» вміщено низку порад, застосованих на практиці деяким ксьондзом Падлевським у власному господарстві щодо вирощування цвітної капусти, спаржі, щеплення садових дерев, виведення гвоздик різних кольорів (154).

У цій частині збірки досить ґрунтовно висвітлені селекційні питання з практики вирощування городніх та садових культур, підвищення врожайності овочів та фруктів тощо. Адже, судячи з тексту, у садах магнатських фільварків Правобережної України активно культивувалися яблука, груші, сливи, вишні, абрикоси, персики, дині, айва (149–151). Вкрай важливими в практиці фільварочного господарства були способи тривалого зберігання овочів, фруктів, збіжжя та харчів – «Sposob chowania owocow» (238), «Sliw chowanie» (239), «Zeby się zyto w ziarnach nie psowało» (166, 167).

Селекційний досвід тогочасного садівництва викладено в рубриці «Nauka o szczepieniu a nayprzed o wykopaniu i przesadzeniu płonney lub gruszki lub jabłoni na ktorey bys szczepic chciał» (142). У цьому фрагмен-

ті тексту навіть є креслення, яке зображує долото або зубило для щеплення дерев (142).

Суттєве місце в збірці належить відомостям з квітникарства, зокрема з досвіду вирощування лілей, тюльпанів, гвоздик, троянд та їхньої селекції – «Przestroga ogrodnikowi jako sadzić tulipany u wybierac» (152). Втім, виходячи з тексту, деякі поради мали легендарний характер: наприклад, щоб з білої троянди зробити червону під час цвітіння, потрібно було в березні під трояндовий куш влити яловичої крові (147). Певні відомості ґрунтувалися на звичаях і традиціях, зокрема тим, хто бажав, щоб соловей співав, радилося спіймати його в квітні, напередодні свята Св. Георгія (161).

Наявні також у збірці й відомості та рекомендації з бджільництва та бортництва – «Zeby pszczoły dobrze się roiły» (161), «Pszczoły zeby nie uciekły z pasieki» (298), «Pszczoły zeby się roiły» (298) та способи добування меду й похідних з нього напоїв – «Sposob jak miód stary robic albo warzyc» (235–236).

Таким чином, збірка, підсумовуючи відомості щодо облаштування домашнього побуту, була практичним порадиником у фільварочно-економічному господарстві магнатів – «Pranie chust w Gdansku osobliwie obrusow» (216) і навіть «Sposob prochu robiena» (286) тощо.

Природно, що вкрай важливими в кожному домі були рекомендації з фармакогнозії («Zioła do czareczki dla posiłku głowy» (165) та медичні рецепти на всякі випадки хвороб та епідемій. До цієї категорії варто долучити поради з ветеринарії – «Zeby bydło nie zdychało pod czas zarazy od P. Makowskiego» (139).

Цілком логічно, що кулінарні рецепти в збірці перемішані з лікарськими рецептами та способами приготування рослинних препаратів: зазвичай аптека була розташована поруч із кухнею, адже тогочасні лікарські поради були взаємопов'язані з секретами кухні, а з аптеки для приготування страв надавалися різноманітні настоянки, еліксири, олії, сиропи, «конфетки», пікантні рослинні приправи, зілля, спеції тощо. Зокрема, за рецептом приготування страви з курки для соусу пропонувалося взяти медовиків з аптеки – «weźmi miodownika z apteki a udziałaj czarną juchę» (100).

Певні кулінарні рецепти визнавалися цілющими для одужання хворих, зокрема в рецепті «Pokarm bardzo dobry» (106) підкреслюється його зміцнюючий вплив на підтримку здоров'я – «Ten pokarm stoi za najlepszą receptą i posiła człowieka», тому їх можна долучити до групи лікарських порад.

У різних частинах збірки кулінарні рецепти повторюються, але не точно, відрізняючись незначними технологічними особливостями та деталями в приготуванні страв, що пов'язано з різними джерелами інформації про них. Внаслідок цього певні рецепти дублюються в кількох варіантах.

Така еkleктична структура тексту рукопису з повторами майже однакових рецептів та навіть певних кулінарних розділів у різних частинах тексту, вірогідно, пояснюється тим, що збірка була укладена з кількох базових кулінарних джерел, а також тим, що до тексту включалися окремі авторські рецепти певних осіб.

Основою цього збірника 1757 р. можна вважати традиційні рукописні рецепти старопольської кухні XVII ст. з давніших кулінарних книг. Свідченням тому є датоване джерело, наведене у вставній рубриці «Rzeczy niektore kuchenne sekretne od Imci Pani Kuchmistrzowej Koronney roku 1633 wypisane» (116). Оскільки в даний період кухмістром коронним Сигізмунда III був Петро Жеромський (Жеронський) (пом. у 1633 р.), вочевидь, секретри рецептури були отримані від Катажини з Пажневиць, дружини Петра Жеромського (Жеронського) (про це див. нижче). Іншим датованим джерелом з рецептів минулого XVII ст. долученим до збірки 1757 р., є пам'ятка про десерти «Pamięć sprawowania rozmaitych konfektow w cukrze y w miedzie piernikow wudek potraw ciast kołaczow do wetow należących w roku 1661» (173). Таким чином, компілятивний текст кухарської книги 1757 р. за складом містив цілком різноманітні джерела XVII та XVIII ст.

Особливістю книги є включення до тексту особових, т. зв. авторських, рецептів і господарських порад XVIII ст., одержаних переважно від знайомих, що мешкали, вірогідно, неподалік від власників маєтку. Отож вивчення кодексу дає змогу визначити коло близьких осіб, з якими власники під час візитів дегустували нові страви, обмінювалися рецептами та, за власним смаком, долучали їх до свого столу.

Крім того, у збірнику спорадично зафіксовані страви від королівських осіб, наприклад, горілка з кропу від шведської королеви «Recepta wudek od Krolowej Szwedkiey koprowa» (196) та пряники від польської королеви «Recepta piernikow. Na pierniki od Krolowej Imci» (267). Нам важко визначити автентичність походження цих рецептів, швидше за все, їхня приналежність наводилася у відповідності до усної традиції. До речі, рецепт пряників польської королеви вирізняється своєю узагальненістю – в ньому не вказана вага інгредієнтів, що вказує на непряме, опосередковане джерело його отримання.

Серед авторів рецептів чимало посадових осіб Речі Посполитої та членів їхніх родин. Зокрема, це низка рецептів у розділі «Rzeczy niektore kuchenne sekretne od Imci Pani Kuchmistrzowej Koronney roku 1633 wypisane» (116): на нашу думку, вони були отримані від Катажини Петронелі з Пажневиць, дружини згадуваного вище Петра Жеромського (Жеронського), королівського секретаря, дипломата, бидгоського старости, надвірного чесника, великого коронного кухмістра [19]. Це підтверджується відомостями

з коронної метрики Владислава IV Вази: згідно з актом від 1 серпня 1635р., Катажина Петронеля з Пажневиць, удова коронного кухмістра П. Жеронського, перебувала надалі при дворі в служінні королеви Анни Катажини Констанції та користувалася королівськими милостями [20]

У назві авторських рецептів серед посадовців та членів їхніх сімей ще згадані такі: деяка пані крайчина – «Wudka z piwa od Jmci P[a]ni Krauczynu» (163), а також краківський воевода – «Wudka P. w-dy Krakowskiego» (172), – ймовірно, йшлося про рецепт горілки від Яна Клеменса Браницького, який на той період – 1746–1762 рр. – був краківським воеводою [21].

Особи у назвах авторських рецептів вказані досить лаконічно, – іноді надано лише прізвища, іноді – лише фах. Мається на увазі, що й авторів збірки, й читачеві, тобто власнику книги, добре відомі постаті, згадані в тексті. Відтак фігурують рецепти від таких осіб: «Recepta piernikow miodowey od Paniey Cebrowskiey» (269), «Aquavita od P. Doktora Krokiera» (208), «Potrawy posilajace od P. doktora Krokiera» (274), «Contusa od tegoz» (275), «Consumata od tegoz» (276), «Lekarstwo albo wudka, ktorey Karol Doktor uzywał y był zyw 124 lat» (211), «Pamięć od Xiędza Padlewskiego» (154), «Sliwy od P. Olda» (159), «Wudka P. Widawskiej» (205), «Wudka na zołodek od doktora Pawłockiego» (164), «Wudka anisowa od P. Buc» (217), «Wino od P. Konarzewskiego» (238), «Ułopek fialkowy od P. Kalka», «Sok porzyczkowy od P. Kalka», «Ruza w cukrze od P. Kalka» (157–158), «Piółunek tak robic od P. Olda», «Sposob smazenia sliw łupionych od P. Olda» (158–159). Отже, з перерахованого вище видно, що найбільше записів кулінарних, медичних та господарських порад походило від домашніх лікарів, ксьондза та інших близьких до господарів осіб. По одному рецепту зафіксовано від лікарів Павлоцького та деякого доктора Кароля, чотири – від доктора Крокера, чотири – від ксьондза Падлевського, три рецепти від пана Калька, два – від пана Ольда (289).

Таким чином, у тексті присутня камерна інтонація повсякденності, що наближує цю рукописну збірку до жанрів приватного листування, щоденника, родинних нотаток, що велися в кожному старопольському маєтку.

Аналізуючи орфографічні особливості тексту, слід відзначити наявність різних варіантів назв, наприклад, Grzanki (30) – Granki (30). Здебільшого варіюються адаптовані спольщені назви страв іноземного походження: muszcadele (116) – musztacelle (29), pastety (243) – pasztety (244); galaretha (65) – galareta (66).

У рецептах живається кулінарна термінологія, насамперед, згадуються необхідні кухареві начиння та посуд: kocielek – казанок (33), talerz – тарілка (103), łyzka – ложка (103), łopatka – лопатка (103), dzban – жбан (107, 280), gunka – нижчий банячок, переважно з однією ручкою (71), druslak – друшляк (37), syto – сито (34), garnek – каструля (48, 276), patelle –



пательня (4), patelle miedziany – пательня мідна (28), panew – жаровня, пательня (89, 92), kubek – чара (171), piorko – перо (для змащування випічки) (4), garczek – горщик (86, 88), misa – блюдо (103), półmisek, pułmisek – полумисок, мале блюдо (19, 256), kieliszek – келих (256), alembik szklany – скляний прилад для дистиляції (275), szklanka – склянка (276), przystawka – полумисок, салатник, або приставка (275), rieszota – решето (25), chusta – хустка для проціджування (32) тощо.

У багатьох записах рецептура ґрунтується на точних мірах ваги та обсягу: гарнець, півгарнця, кварта, кватерка – для рідини; лути, фунти – для сипучих продуктів. Екзотичні коштовні спеції за рецептом Крокера вимірювалися драхмами – «dragmami», з поясненням, що «драхма є вагою червоного золотого» (276).

У випадках, коли давалася рецептура для виготовлення великого обсягу кондитерських виробів та випічки, вказувалися дані про їхню прогнозовану кількість після приготування, зокрема, пряників мало вийти 44 (29).

Рецепти укладені за типовою двочастинною схемою – назва та власне технологія приготування. Щодо граматично-стилистичних особливостей, у назві використовуються наказові форми дієслова: «tak działaj», «tak czyn» або «tak rob». За формою рецепти найчастіше закінчуються – «jak chcesz» або «day na misie». Присутні й більш розгорнуті фінальні поради – «na stoł przynieś y iesc napijając się dobrego wina», або – «day na misie a sprozyway będzie smakowało» (51). Щодо незвичних, екзотичних страв, зокрема міног, наприкінці рецепта їх приготування запропоновано: «potem ięść mozesz z chlebem biespiecznie» (70).

Тексти деяких рецептів у збірнику супроводжуються цікавими доповненнями та коментарями автора-укладача етнографічно-побутового змісту. Зокрема, в «Kisielica z nog na zimną», після закінчення складного приготування киселиці, автор-укладач рекомендує її для урочистого весільного столу – «Ten kuszt wielkim swadzbom sluzy abo jako kto chce mięc wedle swego gospodarstwa» (40). В іншому випадку, щоб витримати тривале багаточасове приготування каші «Kasza z szmietany bardzo przyprawna», автор радив кухареві мати тверезу голову – «...zebys ją cało przyniął trzeba do niej mięc trzewwą głową, bo ją musisz cały dzien abo całą noc tluc w mozdzierzu» (89). На нашу думку, це попередження переконливо свідчить, що автор-укладач був чоловіком. Цікавою є й авторська ремарка рецептури «Kury ro węgiersku», де насамкінець запропоновано щедро додати спецій, вважаючи це ознакою шляхетних звичок магнатського двору, – «jesli dobrze chcesz uczynic day migdałow rodzenkow jako u wielkich dworow jest obyczaj» (50).

Таким чином, авторська манера наближується до розмови з читачем та має ознаки побутових домашніх порад. Стилiстичні автора-укладача

також властиві розмовні інтонації в лаконічному наказі-попередженні – «*ramietaj nie solic*», зафіксованому в різних місцях тексту (90, 98) або “*romni przysolic*” (72). Зауважимо, що всі ці мовні ознаки домінують, переважно, в першій частині збірника, що визначає його авторство. Однак у стилістиці другої частини, в розгорнутому рецепті щуки, також є авторська розмовна форма дієслова «*czepwniam*» (249).

Отже, проаналізувавши зміст рукопису «*Zbiór dla kuchmistrza tak potraw jako ciast robienia*», відзначимо, що старопольські кулінарні уподобання та смаки XVII–XVIII ст. є історично детермінованими залежно від регіону, соціального стану, моди, культурного впливу інших спільнот, географічних відкриттів тощо. Хоча збірка й походить з 1757 р., виходячи з її тексту, вона, без сумніву, відбиває розвиток кулінарних ідей епохи бароко в Речі Посполитій.

Рукописна польська кулінарна книга з фондів ІР НБУВ має перспективи для подальшого її вивчення, зокрема для з’ясування авторства, текстологічних порівнянь та бібліографічних пошуків, уточнення локалізації, встановлення історичної долі протягом XIX–XX ст. У світлі цього наступні дослідження можуть відкрити нові подробиці щодо цієї оригінальної рукописної пам’ятки старопольської культури XVIII ст.

### Список використаних джерел

1. *Kuchnia polska* // Gloger Z. *Encyklopedia staropolska ilustrowana*. – Warszawa, 1902. – Т. 3. – С. 111–114.
2. Czerniecki S. *Compendium ferculorum, albo zebranie potraw* / opr. J. Dumanowski, M. Spychaj / *Monumenta Poloniae Culinaria. Polskie zabytki kulinarne*, red. J. Dumanowski. – Warszawa, 2009. – Т. I.
3. Mazurkiewicz M. J. *Legumina z kasztanów i buraki w pasztecie. Książka kucharska Grodzińskich z Dębowej Góry (ok. 1829–1839 roku)*. – Toruń, 2015. – 212 s.
4. Churchill W. A. *Watermarks in paper in Holland, England, France, etc., in the XVII and XVIII centuries and their interconnection*. – Amsterdam, 1935. – CLXXX p.
5. ІР НБУВ, ф. 232, № 354.
6. *Poceji* // Niesiecki K. *Herbarz polski* / K. Niesiecki; wyd. przez J. N. Bobrowicza. – Warszawa, 1841. – Т. 7. – С. 336–339.
7. *Poceji* // Uruski S. *Rodzina. Herbarz szlachty polskiej*. – Warszawa, 1917. – Т. 14. – С. 115–116.
8. Устилуг – м. Володимира-Волинського р-ну // *Історія міст і сіл Української РСР. Волинська обл.* – К., 1970. – С. 141–152.
9. Ołdakowski E. *Uściług – zapomniany port Wołynia* // *Znicz*. – 1936. – Т. 3. – N 6. – С. 81–82.
10. Lubomirski S. // *Polski Słownik biograficzny*. – Wrocław, 1976. – Т. 18. – С. 56.

11. Інститут книгознавства НБУВ, відділ стародруків та рідкісних видань: P. 1736(5), P. 1736(6).
12. Biblioteka uniwersytetska KUL, Rkp. 3707. Режим доступу: <http://dlibra.kul.pl/Content/15678>. – Назва з екрана.
13. Biblioteka uniwersytetska KUL, Rkp. 3703. Режим доступу <http://dlibra.kul.pl/Content/15683>. – Назва з екрана.
14. Chwalewik Ed. Zbiory polskie: archiwa, biblioteki, gabinety, galerje, muzea i inne zbiory pamiątek przeszłości w Ojczyźnie i na Obczyźnie. – Warszawa; Kraków, 1926. – T. 1. – S. 141.
15. Gołębiowski L. Domy i dwory: przy tem opisanie apteczki, kuchni, stołów, uczt, biesiad, trunków i pijatyki... – Warszawa, Gluksberg, 1830. Режим доступу [https://archive.org/stream/domyidworyprzyt00gogooog/domyidworyprzyt00gogooog\\_djvu.txt](https://archive.org/stream/domyidworyprzyt00gogooog/domyidworyprzyt00gogooog_djvu.txt). назва з екрана.
16. Żubr / Gloger Z. // Encyklopedia staropolska ilustrowana. – Warszawa, 1902. – T. 4. – S. 517–518.
17. Kanar / Gloger Z. // Encyklopedia staropolska ilustrowana. – Warszawa, 1901. – T. 2. – S. 321–322.
18. Kierstrank // Słownik języka polskiego przez M. S. B. Linde. – Lwów, 1855. – T. 2. G–L. – S. 355.
19. Żeromski // Niesiecki K. Herbarz polski. Niesiecki ; wyd. przez J. N. Bobrowicza. – Lipsk, 1845. – T. 10. – S. 158–159.
20. Metryka Koronna Władysława IV Wazy. Sumariusz księgi MK 180 z Archiwum Głównego Akt Dawnych w Warszawie, z lat 1633–1635, kanclerstwa Jakuba Zadzika / opr. W. Krawczuk. – Kraków, 2015. – Nr 785. – Retrieved from <https://www.agad.gov.pl/inwentarze/MK180r.pdf>.
21. Urzędnicy województwa krakowskiego XVI–XVIII wieku. Spisy / opr. St. Cy-narski i Al. Falniowska-Gradowska, pod red. Ant. Gąsiorowskiego. – Kórnik, 1990. – S. 111, № 432.

## References

1. Gloger, Z. (1902). Kuchnia polska. In *Encyklopedia staropolska ilustrowana* (Vol. 3, pp. 111–114). Warszawa. [In Polish].
2. Czerniecki, S. (2009). Compendium ferulorum, albo zebranie potraw (J. Dumanowski, M. Spychaj, Eds.). In J. Dumanowski, Ed., *Monumenta Poloniae Culinaris. Polskie zabytki kulinarne* (Vol. 1). Warszawa. [In Polish].
4. Churchill, W. A. (1935). *Watermarks in paper in Holland, England, France, etc., in the XVII and XVIII centuries and their interconnection*. Amsterdam. [In English].
5. Fond 232, Unit 354. The Institute of Manuscript, Kyiv, Ukraine. [In Polish].
6. Niesiecki, K. (1841). Poceji. In *Rodzina. Herbarz polski* (wyd. przez J. N. Bobrowicza, Vol. 7, pp. 336–339). Warszawa. [In Polish].
7. Uruski, S. (1917). In *Rodzina. Herbarz szlachty polskiej* (Vol. 14, pp. 115–116). Warszawa. [In Polish].

8. Ustyluh – m. Volodymyra-Volynskoho r-nu [Ustyluh – a town of Volodymyr-Volynskiy region]. (1970). In *Istoriia mist i sil Ukrainskoi RSR. Volynska Obl.* [The history of towns and villages of Ukrainian SSR. Volyn region] (pp. 141–152). Kyiv. [In Ukrainian].
9. Ołdakowski, E. (1936). Uściług – zapomniany port Wołynia. In *Znicz*, T. 3. No. 6, pp. 81–82. [In Polish].
10. Lubomirski, S. (1976). In *Polski Słownik biograficzny* (Vol. 18, p. 56). Wrocław. [In Polish].
11. Units R. 1736(5), R. 1736(6). Department of Old Printed Books and Rare Editions, Institute of Book Studies of V. Vernadsky National Library of Ukraine, Kyiv, Ukraine. [In Polish].
12. Rkp. 3707. Biblioteka uniwersytetska KUL. Retrieved from <http://dlibra.kul.pl/Content/15678>. [In Polish].
13. Rkp. 3703. Biblioteka uniwersytetska KUL. Retrieved from <http://dlibra.kul.pl/Content/15683>. [In Polish].
14. Chwalewik, Ed. (1926). *Zbiory polskie: archiwa, biblioteki, gabinety, galerje, muzea i inne zbiory pamiątek przeszłości w Ojczyźnie i na Obczyźnie* (Vol. 1, p. 141). Warszawa, Kraków. [In Polish].
15. Gołębiowski, Ł. (1830). *Domy i dwory: przy tem opisanie apteczki, kuchni, stołów, uczt, biesiad, trunków i pijatyki...* Warszawa, Gluksberg. Retrieved from [https://www.archive.org/stream/domyidworyprzyt00gogoog/domyidworyprzyt00gogoog\\_djvu.txt](https://www.archive.org/stream/domyidworyprzyt00gogoog/domyidworyprzyt00gogoog_djvu.txt). [In Polish].
16. Gloger, Z. (1902). Żubr. In *Encyklopedia staropolska ilustrowana* (Vol. 4, pp. 517–518). Warszawa. [In Polish].
17. Gloger, Z. (1901). Kanar. In *Encyklopedia staropolska ilustrowana* (Vol. 2, pp. 321–322). Warszawa. [In Polish].
18. Linde, M. S. B. (1855). Kierstrank. In *Słownik języka polskiego: Vol 2. G–L* (p. 355). Lwów. [In Polish].
19. Niesiecki, K. (1845). Żeromski. In *Herbarz polski* (Vol. 10, pp. 158–159). Lipsk: J. N. Bobrowicz. [In Polish].
20. Krawczuk, W. (2015). *Metryka Koronna Władysława IV Wazy. Sumariusz księgi MK 180 z Archiwum Głównego Akt Dawnych w Warszawie, z lat 1633–1635, kancelerstwa Jakuba Zadzika*. Kraków. Retrieved from <https://www.agad.gov.pl/inwentarze/MK180r.pdf>. [In Polish].
21. Cynarski, St., Falniowska-Gradowska, Al. (1990). *Urządnicy województwa krakowskiego XVI–XVIII wieku. Spisy* (A. Gąsiorowski, Ed., p. 111). Kórnik. [In Polish].

### **S. Bulatova**

**Handwritten book of the 18th ct. on the history of old Polish cooking “Zbiór dla kuchmistrza tak potraw jako ciast robienia” from the fonds of the Institute of Manuscript of V. Vernadsky National Library of Ukraine.**

In the paper we review a handwritten book from the fonds of the Institute of Manuscript of V. Vernadsky National Library of Ukraine, unknown to the historians, which

contains a set of the 18th ct. old Polish cooking receipts. Covered are codicological and historical-political aspects of the manuscript study. Ownership notes and exlibris analysis enabled us to attribute the manuscript previous owners and to trace its history in the 18–19th centuries. In the article we also analyze the structure and contents of the cooking receipts contained in the book, as well as the useful advice on housekeeping, gardening, horticulture etc. Researched are the book sources dating back to the 17–18th centuries, author's receipts and their origin. Cooking traditions and novations are presented in the light of the 18th ct. Rzeczpospolita Baroque culture.

*Key words:* handwritten collected book, old Polish cooking history, Rzeczpospolita, receipts, Barocco.

***С. О. Булатова***

**Рукописная книга XVIII ст. по истории старопольской кухни «Zbiór dla kuchmistrza tak potraw jako ciast robienia» из фондов Института рукописи Национальной библиотеки Украины имени В. И. Вернадского.**

В публикации рассмотрена неизвестная историкам рукописная книга из фондов Института рукописи Национальной библиотеки Украины имени В. И. Вернадского, содержащая подборку рецептов старопольской кухни XVIII в. Освещены кодикологический и историко-культурный аспекты исследования рукописи. В результате анализа владельческих записей и экслибрисов атрибутированы предыдущие владельцы рукописи, прослежена история ее бытования в XVIII–XIX вв. В статье дан анализ структуры и содержания кулинарных рецептов сборника, а также входящих в его состав полезных советов по домашнему хозяйству, садоводству, огородничеству и т. д. Исследованы источники сборника XVII–XVIII вв., авторские рецепты и их происхождение. Традиции и новации кулинарного искусства представлены в контексте культуры барокко в Речи Посполитой XVIII в.

*Ключевые слова:* рукописный сборник, история старопольской кулинарии, Речь Посполитая, рецепты, барокко.