

УДК 027.549477-25)НБУВ:025.171]:[641.85:663.393(476)“16”]

DOI: 10.15407/rksu.24.281

Світлана Олегівна Булатова,
кандидат історичних наук, старший науковий співробітник,
старший науковий співробітник
відділу кодикології та кодикографії Інституту рукопису
Національної бібліотеки України імені В. І. Вернадського
ORCID: 0000-0003-2830-7867
e-mail: irnbuv@gmail.com

**«NASTAWOWAĆ MIÓD STARY, WŁAŚNIE STARY»,
АБО БІЛОРУСЬКІ РУКОПИСНІ РЕЦЕПТУРИ ПИТНОГО МЕДУ XVII ст.
ІЗ ЗІБРАННЯ ІНСТИТУТУ РУКОПИСУ
НАЦІОНАЛЬНОЇ БІБЛІОТЕКИ УКРАЇНИ
ІМЕНІ В. І. ВЕРНАДСЬКОГО**

Мета роботи полягає в залученні до наукового обігу маловідомих рукописних текстів із білоруського медоситництва XVII ст., що сприятиме вивченню історико-кулінарної спадщини на теренах Великого князівства Литовського. Адже старопольські рецептури питних медів XVII ст., збережені у шляхетських рукописних зібраннях, є доволі рідкісними археографічними джерелами, яким присвячуються студії не лише українських, а й білоруських, литовських, польських істориків. **Методологія** обґрунтована принципами публікації старопольських рукописних історичних джерел XVI–XIX ст., а також визначенням старопольської фахової термінології XVII–XVIII ст. **Наукова новизна** роботи полягає в першій публікації двох старопольських рецептур питного меду XVII ст. з білоруських земель Великого князівства Литовського та визначенні їхніх особливостей у порівнянні з іншими рецептурами з медоситництва в Речі Посполитій. У публікації до польських текстів рецептур надається їхній переклад українською мовою, також здійснений уперше. Водночас до рецептур, на підставі фахових та довідкових видань, укладений Словник старопольських кулінарних, господарсько-побутових і метрологічних термінів, а також доданий перелік латинських слів та виразів, які зустрічаються в тексті. **Висновки.** Інформативна цінність запропонованих до публікації рецептур полягає в тому, що вони віддзеркалюють регіональні традиції медоваріння, оскільки походять із північно-західної частини білоруських земель – з Міра та з Холопенич, що є істотним для вивчення історії медоситництва у Великому князівстві Литовському. Наявність рецептур питного меду XVII ст. свідчить про практичну зацікавленість шляхтича Миколая Млечка, який застосовував досвід місцевих фахівців-медоварів у власному маєтку Холопеничі.

Ключові слова: рукопис, старопольська рецептура, мед питний, білоруська шляхта, Велике князівство Литовське.

Актуальність теми дослідження. Збережені у шляхетських рукописних зібраннях старопольські рецептури питних медів XVII ст., на жаль, є доволі рідкісним археографічним джерелом у різнопланових дискурсах історії кулінарії, культури повсякдення доби Бароко, історії економіки, регіональних промислів та інших міждисциплінарних галузей. Водночас, автентичні тексти рецептур, особливо локального походження, викликають велике зацікавлення в сучасних виробників, працівників закладів харчування, користувачів соціальних мереж із метою звернення до традиційного досвіду та технологій. Не є винятком у цьому сенсі й запропоновані далі рукописні рецептури білоруського медоситництва XVII ст. з фондів Інституту рукопису Національної бібліотеки України імені В. І. Вернадського (далі – ІР НБУВ).

Аналіз досліджень і публікацій. В останні роки традиційні напої білоруських земель XVII–XIX ст. залишаються у фокусі як фахових, так і науково-популярних студій; згадаємо, зокрема, розвідку білоруського дослідника Алєся Белого (псевд. Кухмістр Вєращчакє), яка частково спирається на документальні джерела XVI–XIX ст. [1]. Публікацій же власне текстів білоруських рецептур з архівних і бібліотечних сховищ серед цих видань украй бракує.

Відтак, невідомі раніше рукописні рецептури як явище кулінарної культури у Великому князівстві Литовському залишаються в полі зору українських, білоруських, литовських і польських дослідників. У цьому зв'язку актуальності набувають атрибуція, вивчення та публікація окремих першоджерел, враховуючи їхню розпорошеність у сховищах різних країн. Адже фактично вони репрезентують спільний для тодішньої Литовської держави археографічний історико-кулінарний доробок XVII–XVIII ст. Отож публікація цілісного корпусу рукописних текстів з історії кулінарії, які походять із Великого князівства Литовського та складають доволі строкатий матеріал, на сьогодні залишається не здійсненим, але надзвичайно важливим завданням. У цьому контексті слід враховувати плідний досвід польських дослідників, які в серії «*Monumenta Poloniae Culinariae*» опублікували рукописні рецептури з історії старопольської кухні [2].

Мета дослідження. Публікація двох маловідомих рецептур білоруського питного меду першої чверті XVII ст. є спробою їхнього аналізу та залучення як джерела для студій з історії старопольської кулінарної культури. Інформативна цінність обраних рецептур пов'язана з тим, що вони віддзеркалюють регіональні традиції медоваріння, оскільки походять з північно-західної частини білоруських земель – з Міра та з Холопенич, що є істотним для розгляду та порівняння архаїчних процесів медоситництва у Великому князівстві Литовському та загалом – у Речі Посполитій.

Виклад основного матеріалу. Оригінальні рецептури питного меду виявлені та атрибутовані в рукописній книзі першої половини XVII ст. із щорсовського зібрання Хрептовичів, яка зберігається у фонді ІР НБУВ (Ф. І. Од. зб. 5962) [3, арк. 66, 66 зв.]. Рукописний збірник 1616–1640 рр. – різноманітного, переважно майново-господарчого змісту – належав шляхтичу Миколаю Млечку герба До-

ліва, оршанському хорунжому, з маєтку Холопеничі, розташованого в Оршанському повіті Вітебського воєводства Великого князівства Литовського [4, s. 625]. Дві обрані для публікації рецептури – «Sycenia miodu w Mirze przepis od P. Skorulskiego» («Рецепт розсичування меду в Мірі від пана Скорульського») та «Nastawować miód stary, właśnie stary» («Розсичувати старий мед, саме старий») – написані наприкінці збірника різними почерками, коричневим згаслим чорнилом, та датуються приблизно 30-ми роками XVII ст. [3, арк. 66, 66 зв; 5, с. 113–116].

Питний мед, відомий із давнини в різних народів, вважався найулюбленишим алкогольним напоєм на білоруських та литовських теренах. Традиційно сировиною для цього напою був дикий мед із багатих на ліси білоруських земель, де розвивалося бортництво. Первісні питні меди були т. зв. «ставленими»: їх витримували до 10–15 років і більше, чим досягали природного (холодного) зброджування високоякісного напою. Однак згодом цей дорогий та тривалий спосіб замінило медоваріння, або медоситництво.

Неабияка популярність медоситництва в XV–XVI ст. була пов'язана з доступністю сировини – надлишками меду, отриманого, переважно, з пасік, розташованих у фільварках при кляшторах та заможних шляхетських і магнатських дворах. У XVI ст. в містах також розвивалося медоситництво, зокрема в корпоративних цехах, діяльність яких, на прикладі медоситень Королівської Пруссії, дослідив польський історик А. Клондер [6].

Мед питний сичений, або мед варений, – алкогольний напій, що отримувався внаслідок ферментації шляхом варіння розчиненого з водою меду прісного, тобто свіжого. Згідно зі стародрукованими джерелами XVI–XVII ст., мед підсичувався також із додаванням ароматичного зілля та квітів, завдяки чому ставав цілющим. Так, автори XVI ст. Стефан Фаліміж та Алексіс Педемонтан (П'ємонтезе) описують виготовлення медів із пелюстками троянди [7, s. 324]. На початку XVII ст. Сіреніуш наводить рецептури питних медів із додаванням коріандру та фенхелю [8, к. 394, 456]. Подеколи під час варіння старопольських медів додавались ягідні складники (вишня, малина тощо) в залежності від того, на що були багаті місцеві ліси та сади. Наприклад, рецептуру розсичення малинового, а також т. зв. «семигородського» (від Семигородського князівства) меду вміщено в іншому рукописному збірнику 60-х років XVII ст. із зібрання Оссолінеум у Вроцлаві, який належав Станіславу Казимиру Беневському, чернігівському воєводі [9].

Білоруський питний мед репрезентував локальний продукт, розсичений зі врожаю місцевого меду, в порівняно невеликих обсягах, задля власного вжитку шляхти та її клієнти. У відповідності до балансу розчину бджолиного меду з водою, питні меди розрізнялися на півтораки (т. зв. «королівський» мед), двійняки, трійняки та четвертаки. Цей коштовний та урочистий алкогольний напій відрізнявся тривалим терміном зберігання.

Поза сумнівом, вишуканий смак трунку, особливо в його елітній версії, цінувався й на королівських столах. Свідченням високого рейтингу литовських медів був часто цитований факт, згаданий Л. Голембіовським, що останній з

Ягеллонів, король Сигізмунд II Август, у листах дорікав своїм литовським старостам за несвоєчасне постачання йому до Кракова литовського питного меду, який високо цінувався при королівському дворі [10, с. 106–107].

Литовсько-білоруські терени відрізнялися найсприятливішими природними умовами для виготовлення меду; там споживання питного меду було надзвичайно поширеним. Особливо славився витонченим ароматом помірно солодкий липець – білий питний мед з Ковна та його околиць, багатих на липові дерева [11, с. 218–219; 10, с. 106]. У другій половині XVI та в XVII ст. литовський питний мед транспортувався поза межі Великого князівства Литовського, до інших регіонів, сягаючи міст Королівської Пруссії [6, с. 47].

Проте в XVII ст. цей найдавніший трунок уже втратив популярність. На скорочення патріархального медоситництва, окрім занепаду пасічництва через військові дії в XVII ст., значно вплинула нерівна конкуренція з горілкою – технологічно дешевшим алкоголем, отриманим внаслідок дистиляції. Поступово в Речі Посполитій, та особливо в західних її регіонах, горілка – «wódka», яка раніше цінувалася, насамперед, завдяки своїм лікарським властивостям, почала лідирувати серед міцних трунків.

Утім на сході ситуація була більш сприятливою: зокрема, в білоруських фільварках Великого князівства Литовського ще залишались осередки медоситництва. Вживалась усталена технологія розсичення меду, який смакував шляхті та клієнтелі. Найчастіше медоваріння практикувалося в сезони, багаті на медозбір.

Так, згідно з відомостями з рукопису, у 20-х роках XVII ст. в Холопеничах та в інших фільварках Оршанщини розвивалося бджільництво та утримувалися пасіки з вуликами, звідки безпосередньо надходила сировина для розсичення меду. В господарчих реєстрах Млечка, зокрема в «Miód, który się teraz w Chołopiniczach A[nno] 1622 Septembris 30 d[nia] jest w świrnie dawniejszy», наведено дані, які свідчать про значні запаси меду з різних фільварків, що зберігалися в Холопеницькому маєтку, загалом – 20 кадок меду (близько 70 пудів). Крім того, деяку частину прісного меду попередньо було розсичено на питний мед, як згадано в реєстрі. Дані про обсяги та способи медоситництва в Холопеничах дещо епізодичні: зафіксовано близько 18 пудів меду, призначеного на розсичення [3, арк. 13–13 зв.]. Це не було потужне медоситництво, орієнтоване на широкий продаж; напій при холопеницькому дворі варили час від часу для домашнього вжитку. Медоситництвом, безпосередньо пов'язаним із сезонним медозбором, зазвичай займалися при дворі восени, продовжуючи таким чином річний цикл господарчих праць.

Вочевидь, у господарстві Млечків окрім кадок свіжого меду нового врожаю залишалися ще й запаси попередніх років, які також розподілялися на продаж для своєї клієнтелі, челяді, робітників фільварків [3, арк. 13–13 зв., 14]. Звісно, холопеницькі фільварки постачали вдосталь прісного меду як сировини для медоситництва, тому презентовані в збірнику способи його виготовлення викликали практичне зацікавлення в М. Млечка.

Перевірений спосіб варіння питного меду в Мірі – містечку в Новоградському воєводстві, яке належало до ординації князів Радзивіллів, запропонований в рецептурі «*Sycenia miodu w Mirze, przepis od P. Skorulskiego*» («Рецепт розсичування меду в Мірі від пана Скорульського») [12, s. 485–488].

Зауважимо, що в 1579 р. литовський надворний маршалок Миколай Кшиштоф Радзивілл, званий «Сироткою», надав Міру привілей на неповне магдебурзьке право, який, з-поміж іншого, дозволяв вільне виробництво та продаж горілчаних напоїв, зокрема сичення меду. Адже ще здавна цей край був відомий бортництвом і традиціями медоситництва. На нашу думку, рецептура походить не з корпоративного цеху мірських медоварів, а, радше за все, описує технологію в медоситні двору Радзивіллів у Мірі. В будь-якому випадку, рецептуру питного меду слід відносити до категорії напоїв-спеціалітетів з білоруського містечка Міра.

У назві рецепта не вказано, хто саме з членів литовської родини Скорульських герба «*Kościeszka*» порадив цей спосіб медоситництва, яким користувалися в Мірі, маєтності князів Радзивіллів. Імовірно, йдеться про Анджея Скорульського (? – 1637), лицаря Гробу Господнього, посла на сейми, ковенського маршалка. А. Скорульський належав до кола найближчих клієнтів Миколая Кшиштофа Радзивілла. Будучи старостою та намісником Радзивілла в Несвіжі, А. Скорульський фактично керував господарством у добрах князя, а після його смерті, до 1626 р., завідував маєтком його старшого сина Яна Єжі, троцького каштеляна [13; s. 552–553]. Відзначимо, що мовний стиль рецептури Скорульського докладний та послідовний, зі спорадичним вкрапленням властивих старопольській писемній мові латинізмів, що додає текстові особистої, авторської інтонації.

Базова технологія виготовлення питного меду була дуже подібною до броварництва. Розсичення досягалося приготуванням розчину прісного бджолиного меду з водою – сити – та його варінням, закисанням, потім вистуджуванням, що спричиняло ферментацію, а далі відстоюванням. Варіння прісного меду в розчині з водою здійснювалось у таких пропорціях: одна частина (міра) меду до половини частини води для отримання півтораку, або одна до одної – двійняку, або одна до двох – трійняку [14; s. 20]. На білоруських землях переважно виготовляли т. зв. литовський мед – двійняк, а також трійняк.

Для організації медоситництва, як і у броварництві, потрібні були значні запаси сировини. Так само, як і для виготовлення пива, в мірській рецептурі медосичення акцентовано увагу на чистоті продукту у процесі варіння. Як і у броварництві, в медоситництві також застосовувалися для варіння великий котел та інше підручне начиння, можливо, з броварництва. В рецептурі розсичення меду з Міру зафіксовані фахові терміни, що позначають начиння, яким користувалися місцеві медовари. Серед них: «*kocioł*» – котел; «*uszatek*» – ушат; «*kubeł*» – кубел; «*cebr*» – цебер, відро; «*kowsz*» – ківш; «*sito*» – сито; «*beczka*» – бочка, діжка. Судячи з тексту, в лексиці медоварів XVII ст. вживалися номени міри ваги – «*łut*» – лут та міри довжини, запозичені з тогочасної торговельної термінології – «*dłoń*» – долоня, «*palec*» – палець.

Докладна рецептура з Міру від Скорульського описує досить складну технологію. Традиційне варіння, або т. зв. «підсичування», здійснювалось у медоситні в осінньо-зимовий сезон у кілька етапів та чергувалось із проміжками на відстоювання. Особливого смаку мірський мед набував після тривалого (від листопада до березня) відстоювання в діжках та останнього уварювання, коли мед «зарум'янювався», ставав більш темним, із червоним відтінком, та загусав. Специфічною ознакою організації праці в мірській медоситні було виготовлення трунку в залежності від фаз Місяця, власне в періоди повного місяця, адже невідповідно в астрології питний мед асоціювався зі зростаючим Місяцем.

Незмінним компонентом рецептур білоруських медів, як і у броварництві, був хміль, з якого окремо готували гіркувато-духмянний відвар для розсичування, що, вочевидь, практикувалося в мірській медоситні. Природно, що ця супутня сировина для медоваріння та броварництва в М. Млечка також постачалася з власних фільварків. Згідно зі старопольським економічно-господарчим порадикам XVII ст., культивування хмелю було предметом особливого піклування у фільварковому господарстві, зокрема Я. К. Гаур своєму господарчому трактаті описував методи покращення його врожайності у «O chmielu, aby się każdego roku rodził» («Про хміль, щоб родив кожного року») [15; k. 77–78]. Історично склалося, що з XVI ст. добірний хміль для броварництва постачався торговцями саме з Литви до інших регіонів Речі Посполитої [16]. І хоча дослідник Т. Цесельський у праці XIX ст., присвяченій медоситництву, стверджував, що литовський питний мед виготовлявся без додавання хмелю, тексти автентичних рецептур із теренів Великого князівства Литовського доводять протилежне [14; s. 25].

Процес медоваріння в Мірі проходив так: спочатку готувався хмільний відвар, тобто хміль заливався варом, який поступово, в міру википання, підливався. Хмільний відвар надавав міцності та витримки майбутньому трункові, а тривалі кип'ятіння позбавляло його властивої хмелю, але небажаної для меду гіркуватості. Для чистоти медової сировини Скорульський, автор рецептури, радив попередньо намочити її та ретельно просіяти через сито, щоб відокремити віск і домішки. Є в рукопису й деякі деталі щодо організації праці в медоситні, зокрема згадка про те, що в доволі важкій процедурі відокремлення меду мають брати участь троє робітників.

Отже, згідно з текстами білоруських рецептур першої чверті XVII ст., виготовлення якісного меду було поетапним та достатньо трудомістким, а також вимагало певних навичок та фахової інтуїції.

Мірський медовар спочатку повинен був врахувати астрономічні чинники, зокрема положення Місяця (аби розпочати варіння у фазі повного місяця), далі протягом цілого тижня, варити вдень та вночі, пильно стежачи, щоб мед вистоювався до листопада, а саме до листопадового повного місяця, і далі витримувати його в щільно закритих діжках до березня. Потім знову напій радилося уварювати в котлі у відповідних пропорціях із додаванням трійняку.

Важливим для ферментації напою був температурний режим: медовар, піклуючись про зброджування меду, переносив діжку спочатку до теплого при-

міщення, де він починав закисати, тобто ферментуватися; далі, для припинення бродіння, мед знову переставляли до прохолодної пивниці, де він вистуджувався. Як бачимо, технологія вимагала не лише затрат часу, але й посиленої уваги медоварів до визначення моменту припинення спиртово-алкогольного бродіння в теплі. Адже занадто висока температура бродіння призводила до того, що аромат меду зникав. Ферментацію довершували дріжджами, які додавалися окремо.

Пильна увага приділялася чистоті напою: для цього медовар під час варіння ретельно збирав ковшем шумовиння – піну з рештками воску й домішок, що надавало напою прозорості. За рецептурою, результатом останнього уварювання мало стати «зарум'янювання» (тобто набуття темнішого забарвлення) та згущення, – останнє перевірялося звичним кулінарним способом щодо визначення готовності всіх сиропів – крапля меду не повинна була розтектися на аркуші паперу. Надалі напій мав відстоятися, щоб «стягнутися» до згущеної консистенції.

Наприкінці мірський медовар, згідно з бароковим стилем, додавав прянощі, корені та зілля, зокрема корицю, імбир, цитвар, татарське зілля, фіалкове коріння, мускатний горіх, мускатний кві́т, калган. Усе це на чотири тижні, в окремих мішечках, підвішувалося до діжки та занурювалося в мед. У результаті поєднання прянощів насамкінець отримувався повний і гармонійний смак напою з пряними тонами й ароматом. Смаковому букетові питного меду відповідало його інтенсивне забарвлення в результаті «зарум'янювання» [3, арк. 66].

Інший різновид питного меду з використанням в якості сировини саме старого прісного меду презентовано в способі «*Nastawować miód stary, właśnie stary*» [3, арк. 66 зв.]. Джерело надання цієї рецептури, як і її географічне походження, на відміну від мірської, не вказані, тому визначаємо її як холопеницьку.

Цілком логічно, що М. Млечко, який, імовірно, мав запаси невикористаного меду з оршанських фільварків, зацікавився технологією розсичення власне старого меду. Очевидно, проблема реалізації надлишків медової сировини була актуальною й для інших білоруських шляхетських господарств. Запропонований спосіб варіння старого меду був прибутковішим, забезпечуючи трунками двір Млечків за рахунок надлишків прісного меду попередніх сезонів. Натомість, хоча розсичений старий мед не вважався престижним напоєм найвищого ґатунку, заощадливі господарі в XVII ст. практикували й цей ординарний спосіб.

На противагу рецептурі з Міру, в даному тексті взагалі відсутні вказівки щодо астрономічних і сезонних чинників, оскільки процес не був пов'язаний із щойно зібраним медом. Сировина зі старого меду давала змогу розсичувати її незалежно від сезонного врожаю. Щодо якості сировини, на відміну від мірського способу, де вживався мед із воском, який потім усували, в холопеницькому способі використовувалася чиста медова патока, без домішок. На противагу мірському, де наполягалось на тривалому вистоюванні напою в діжках, у даному способі залежність якості від терміну витримки взагалі не зазначалася. Навпаки, після завершення всіх етапів варіння меду автор рецептури рекламує гарний смак отриманого напою як уже за тиждень, так і за рік.

У рецептурі запропоновано «Nastawować miód stary, właśnie stary» за способом трійняку, тобто пропорцію варіння медової сити обрано один до двох. Спочатку мед уварювався до певної кондиції. Густина та готовність напою перевірялися поширеним у старопольському медоситництві методом, а саме – за допомогою курячого яйця, згаданого також Т. Цесельським [14, s. 25]. У діжку з медом опускалося свіже куряче яйце у шкаралупці, і, якщо воно, тримаючись на плаву, занурювалося до половини, напій вважався готовим. До його складу входив компонент, властивий лише цьому способу, – т. зв. «dziarstwa» – старий мед у закристалізованих зернятках – досить специфічний додаток у питному меду [17, s. 594; 18, s. 147].

Поради в кінці варіння однакові в обох текстах – додати суміш товчених прянощів у мішечках. За тієї доби дорогоцінні прянощі в доволі щедрій кількості були повсюдними компонентами в медоварінні та броварництві, і не лише на білоруських землях. Безперечно, пряні композиції укладалися також і з урахуванням корисних для організму властивостей. Згідно з обома рецептурами, рекомендувався майже ідентичний набір прянощів: цинамон, імбир, цитвар, гвоздика, калган, мускатний цвіт, але у способі від Скорульського є ще й татарське зілля, фіалкове коріння та мускатний горіх. Відрізнялися способи і різними мірами ваги інгредієнтів: у мірському від Скорульського – у лутах, у старому меду – у фунтах.

На противагу покроковій рецептурі меду від Скорульського з Міра, холопеницький спосіб доволі лаконічний за оповідним стилем. Водночас у тексті стисло, але із зазначенням показників (співвідношення часу та мір ваги інгредієнтів) репрезентовані основні процеси: варіння медової патоки трійняку протягом години–півтори, додавання відвару хмелю, дріжджів та прянощів, перевірка готовності медового продукту. Лаконічність визначається тим, що в тексті не згадане необхідне для розсичення начиння, – зафіксована тільки «beczka» – діжка.

Отож спільним для обох білоруських рецептур є додавання хмелю, дріжджів та значної кількості прянощів, що підкреслювало виразний бароковий смак трюнку.

Обидва способи мають спільні риси практичної заощадливості. Інгредієнти для медоситництва (крім прянощів) обиралися з власних запасів; у господарстві все ставало в нагоді і використовувалось якнайповніше, подеколи навіть на шкоду смаковим властивостям. У мірському способі економність присутня епізодично, зокрема там, де пропонується похідне отримання супутнього продукту – оцту – після ополіскування діжки пивом або медом. Холопеницький спосіб взагалі базується на розсичуванні меду зі старих запасів.

Незмінним і доволі коштовним компонентом у медоварінні XVII ст. були східні прянощі, адже їх імпортували на Оршанщину складним шляхом через великі торговельні центри – Ригу, Вільнюс, Кенігсберг. Завдяки екзотичним прянощам – «корінню» – акцентувалися барокові риси питного меду, та водночас його смак «ушляхетнювався», демонструючи елітарний статус споживачів трюнку. Тому, на відміну від складників місцевого походження, «коріння» в меду було в XVII ст. ознакою розкоші та вишуканості.

Насамкінець зазначимо, що рецептури питного меду, задовольняючи вибагливі смаки шляхетського двору, водночас мали відповідати засадам популярної гуморальної дієтетики. Цілюща дія питного та свіжого меду була добре відомою авторам XVI–XVII ст. – С. Фаліміжу, А. Педемонтану, Сиреніушу та ін. Згідно з теорією гуморальної дієтетики, теплий та сухий мед нейтралізував холодні вологі гумори (рідину) в організмі людини та позбавляв від них. Віддзеркалення цих уявлень про оздоровчі властивості питного меду знайшло місце в рукописному збірнику М. Млечка, зокрема в лікарських порадах, які практикувалися для одужання в його родині. В добу поширення інфекцій та епідемії апробовані рецептури переписувалися та ретельно зберігалися власниками. Так, за рецептурою ліків «Lekarstwo na kaszel i ciężkość flagmistą, w piersiach naprzód» зі збірника, питний мед, так само, як і несичений, був основою ефективного засобу від бронхіально-легеневих захворювань. Лікарі рекомендували його в комбінації із зіллям при вкрай небезпечному за тієї доби туберкульозі [3; арк. 24–25]. Рецепт «Lekarstwo na kaszel i ciężkość flagmistą, w piersiach naprzód», поряд із секретолітичним, містила ще спосіб позбутися шкідливої рідини з організму – через потіння хворого, яке стимулювало вживання ліків із медовими інгредієнтами.

Отже, для власника рукопису М. Млечка цінність обох рецептур розсичування питного меду визначалася не тільки споживанням трунку у традиційній кулінарній практиці, а ще й використанням його в домашньому лікуванні як похідного медичного засобу. Запропоновані тексти рецептур свідчать про переймання досвіду та шанобливе ставлення М. Млечка до місцевих «секретів» виготовлення цього трунку.

Оригінали текстів рецептур медоситництва публікуються вперше, переважно зі збереженням стилістичних і лексичних особливостей. Спираючись на інструкцію стосовно засад видання історичних джерел К. Лепшого, польський текст був транслітерований та осучаснений [19]*.

У публікації задля з'ясування логіки викладу архаїчних процесів підсичування меду XVII ст. була введена пунктуація та виділені синтаксичні конструкції, також у словах додано відсутні діакритичні знаки. Прочитання сумнівних слів і літер та розшифровані скорочення подані у квадратних дужках [].

У польському тексті «Sycenia miodu w Mirze, przepis od P. Skorulskiego» вживаються латинізми, усталені в тодішній мові: «ad placitum», «In nomine D[omi]ni», Octobra, Novembra, 9bris (Novembris). Їхній переклад, відповідно, додається в переліку латинських слів.

Після польських рецептур «Sycenia miodu w Mirze, przepis od P. Skorulskiego» та «Nastawować miód stary, właśnie stary», відповідно до кожної, наведені їхні переклади українською мовою – «Підсичування меду в Мірі за рецептурою від пана Скорульського» та «Розсичувати старий мед, саме старий». В українському перекладі в ламаних дужках < > заповнено лакуни за змістом оригінального тексту.

* За фахові поради з питань транслітерації тексту люб'язно дякуємо Я. Думановському, професору Університету Миколая Коперніка в Торуні.

Аби не перевантажувати посиланнями та примітками основний текст публікації, до нього додано перелік латинських слів і виразів, а також старопольський термінологічний словник, укладений на підставі низки енциклопедичних, довідкових і фахових видань [20; 21; 22; 23; 14; 24; 25; 26; 27; 28; 29].

Наукова новизна. У статті вперше репрезентовані тексти двох старопольських рецептур питного меду XVII ст. з білоруських земель Великого князівства Литовського та визначені їхні особливості в порівнянні з іншими рецептурами з медоситництва в Речі Посполитій. Уперше здійснено український переклад текстів, а також укладено до них термінологічний словник.

Висновки. Інформаційна вага опублікованих рецептур полягає в тому, що вони віддзеркалюють регіональні традиції медоваріння, оскільки походять із північно-західної частини білоруських земель – з Міра та з Холопеничів, що є істотним для вивчення історії напоїв у Великому князівстві Литовському. Тексти рецептур питного меду XVII ст. свідчать про практичний підхід до них шляхтича М. Млечка, який застосовував досвід місцевих медоварів у Холопеничах. У порівняльному контексті перспективним є виявлення та аналіз рецептури питних медів зі старовинних зібрань, що походять з Оршанщини та з інших білоруських регіонів. Загалом, для повноти джерельних досліджень у цьому напрямі доцільним вбачається видання корпусу рукописних рецептур із теренів Великого князівства Литовського.

Словник старопольських кулінарних, господарсько-побутових і метрологічних термінів

Bezcka – бочка, діжка, велике начиння, міра для рідини та сипучих продуктів, у рецептурах призначалася для зберігання меду. В різних місцевостях мала різний обсяг, тому в білоруських рецептурах, найімовірніше, йдеться про литовську бочку для меду.

Себр – цебр: 1) цебер, кадка, одне з найбільшого дерев'яного начиння для води та інших господарських потреб; 2) старовинна міра об'єму сипучих речовин. У рецептурі з Міра використовувався для вимірювання сирого хмелю при виготовленні відвару.

Chmieliny – хмеліни, у броварництві рештки хмелю, що залишилися після варіння пивної бражки з сирим хмелем. За рецептурою з Міру, при розсиченні меду після виготовлення хмільного відвару залишені в ньому хмеліни ретельно видалялися.

Супатон – цинамон, або кориця (Cinnamomum verum), висушена кора коричневого дерева, популярна у старопольській кухні пряність, відома оздоровчою дією, імпортувалася з Близького та Середнього Сходу, Індії. Використовувалася в обох рецептурах питного меду для надання гострого та тепло-солодкуватого присмаку разом з іншими приправами.

Сутвар – цитвар, коріння цитварове (Cirsium zedoaria), рослина з гіркуватим смаком із родини імбірних, походила з Індії. Широко застосовувалася в середньовічній медицині, згодом згадка про неї спорадично зустрічається у старопольських зільниках та порадиниках. В обох рецептурах питного меду цитвар додавався до напою разом з іншими прянощами.

Dłoj – долоня, старопольська торговельна міра довжини (3 пальці, 74, 44 мм).

Dziarstwa, dziarno, drzastwo, dziarnina – прісний застарілий мед, який набував зернистої консистенції внаслідок тривалого зберігання. В рецептурі розсичення старого меду радилося додавати його серед інших інгредієнтів.

Fiołkowe korzenia – фіалкове коріння, коріння півника флорентійського (*Iris florentina*) або півника німецького (*Iris germanica*) – трав'янистої рослини з родини півникових. Назву отримало завдяки ніжному фіалковому запаху висушеного кореневища рослини. Мало значний лікувальний спектр – протизапальний, бактерицидний, кровоспинний, заспокійливий. У старопольській кулінарії цінне фіалкове коріння використовувалося для ароматизації та забарвлення страв і напоїв. Згадується в мірській рецептурі питного меду для надання характерного аромату разом з іншими приправами.

Galka muszkatowa – мускатний горіх – горіх тропічного мускатного дерева з родини мускатникових (*Myristica fragrans*) із гострим ароматом та солодкувато-гірким смаком. Походить із Молуккських островів. Поширена приправа у старопольській кухні, відома своїми цілющими властивостями. Зафіксована в мірській рецептурі від Скорульського, де поєднувалась у трунку з іншими прянощами.

Goździki – пряна гвоздика (*Syzygium aromaticum*), висушені пуп'янки квітів тропічного дерева родини миртових, походить із Молуккських островів. Поширена пряність у старопольській кухні. Приправу з пекучим смаком і виразним ароматом ужито разом з іншими приправами в обох рецептурах питного меду.

Galgan – калган (*Alpinia galanga*; *Alpinia officinarum*), коріння гіркуватого смаку трав'янистої рослини з родини імбирних, відоме з давнини як лікувальний засіб. Походить з Південно-Східної Азії, з Китаю. Цінувалося завдяки цілющим властивостям і, в порівнянні з іншими, вважалося децю доступнішою пряністю. В обох рецептурах медоситництва калган додавався разом з іншими прямими компонентами.

Imbier – імбир (*Zingiber officinale*), тропічна трав'яниста рослина з родини імбирних, походить з Південно-Східної Азії та Індії, м'ясисте кореневище імбиру багате на ефірні олії, використовується як ліки і приправа з гострим пікантним смаком та свіжим ароматом. У обох рецептурах поєднується з іншими приправами для надання медові пряного смаку та аромату.

Kocioł – котел, кухарське металеве начиння для варіння їжі. У медоситництві, як і у броварництві, котел великого розміру був основним начинням, призначеним спеціально для уварювання напою; у цьому значенні фігурує в мірській рецептурі.

Korzenia – коріння, популярне в старопольській кулінарії, дорогі ароматичні приправи, які імпортувалися з Близького Сходу і Півдня. Вживалось як вишуканий складник до білоруських трунків у медоситництві, а також у броварництві та дистиляції настоянок XVII ст.

Kowsz – ківш, черпак, призначений до збирання шумовиння на поверхні меду під час його уварювання. В рецептурі з Міра фігурує саме в цьому значенні.

Kubła (kubel) – відро, начиння для рідини, ківш, черпак. Згадане у мірській рецептурі як підручне начиння, необхідне для фахових маніпуляцій під час варіння напою.

Kwiat muszkatowy – цвіт мускатний, мацис – скоринка мускатного горіха мускатного дерева (*Myristica fragrans*), має пряно-солодкуватий запах. В обох рецептурах поєднувався в питному меду з іншими екзотичними прянощами.

Łut – лут (лот) – міра ваги, фракція фунта.

Miód prząsny – мед прісний, натуральний, несичений бджолиний мед.

Patoka – медова патока, рідкий мед, очищений від воску та супутніх домішок. В. Вельондка у словнику тільки згадує патоку як прісний мед, попередньо очищений, витоплений за спеціальним способом, проте не описує цього способу. У способі розсичення старого меду патока запропонована як сировина.

Palec (cal) – палець, старопольська торговельна міра довжини (24, 82 мм).

Piwnica – пивниця, підвал, льох під будинком для збереження напоїв та харчових запасів. У рецептурі з Міра фігурує в тексті як місце для тимчасового вистуджування розсиченого напою.

Rozsycić – розсичити (про мед), розчинити, за рецептурою старого меду запропоновано розсичити прісний мед із водою в певній пропорції.

Sito – сито для проціджування меду від воску та супутніх домішок. За рецептурою від Скорульського, проціджування меду було фізично важкою процедурою, отож вимагало участі в ньому трьох осіб. В. Вельондка згадує про кілька різновидів сита у відповідності до кулінарних маніпуляцій: менші й більші, рідкіші та густіші, з кінського волосу, подвійні – шкіряні знизу, а зверху – волосяні.

Skrzepnąć – стягнутися. За мірською рецептурою, після варіння питний мед відстоювався та мав стягнутися, що визначало готовність трунку.

Tatarskie ziela – татарське зілля, айр тростинний або айр звичайний, лепеха (*Acorus calamus*), болотиста трав'яниста рослина з родини айрних. Походить із Північної Америки, широко культивувалося на польських землях. Вживалося переважно в цукерництві, при виготовленні за спеціальною технологією солодоців – «конфетів», а також у броварництві та медоситництві. Зафіксована серед інших як ароматичний додаток до напою лише у способі від Скорульського.

Trojnik – мед-трійняк, мед, розсичений водою у пропорції – одна частина (міра) патоки до двох мір води.

Uszatek – ушат, начиння, в рецептурі з Міра використовувалося для вимірювання прісного меду або трійнику при розсичуванні.

Zarumienić – зарум'янити, у В. Вельондка йдеться про зарум'янювання страв, тобто доведення їх до рум'яного вигляду. Згідно з мірською рецептурою, це вказує на готовність меду, коли він набуває «рум'яного», тобто темнішого відтінку. Однак Т. Цесельський, навпаки, попереджає про надмірне зарум'янювання меду під час кипіння.

Szumować – зібрати шумовиння з поверхні страви під час варіння. Згідно з В. Вельондком, обов'язкова кухарська процедура для очищення від піни різноманітних страв. Згідно з мірською рецептурою, у процесі варіння рекомендовано зібрати шумовиння (віск та домішки) з поверхні меду ковшем для надання йому прозорості. Т. Цесельський у праці з медоситництва ХІХ ст. також приділяє увагу збиранню шумовиння.

Латинські слова і вирази

Ad placitum – до вподоби.

In nomine D[omi]ni – в ім'я Господнє.

Octobra – у жовтні.

Novembra, 9bris – у листопаді.

Sycenia miodu w Mirze, przepis od p[ana] Skorulskiego

Octobra, gdy miesiąc w pełnią wchodzi, weźmi 5 або 6 cebrów chmielu, wysyp w kocioł i waru gorącego wlej, aż się zakryje, nakryjże deszczkami chędogimi, a pomału niechaj wre, jako będzie do połowice wywirało, tedy zaś przylać waru i tak warz dzień i noc cały tydzień, warem gorącym zalewając, ażby nie był gorzki. Potym odejmi onę chmielnicę do kubła, a drugiego waru dolewaj, a co przywre trochę, zaraz odlewaj do kubła tak wiele, ile będzie potrzeba do odbierania miodu. Namoczywszy miód, rano we troje, przez sito wosk¹ cedząc do kotła miód i warz, coby na dobrą dłoń wyrwało. Tak odlej do drugiego kubła, a potym nazajutr[z] noś do dru[giej] izby i tak nieprawie chłodno zadać mu, aby kiś cały tydzień w cieple. Potym do piwnice wnoś, i tak w beczkach niechaj stoi aż do novembra. Potym w pełni miesiąca novembris odtocz albo śpuść, a osobno drożdże, wypłukawszy beczkę jakim piwem або prostym miodem (co się przygodzi na ocet), wlejesz do beczki i zamaż beczki gliną, aż do marca. Marca zaś w pełni weźmi miodu przasnego ile, tyle chcesz, uszatków 5 або 6, ze wszytkiem i z woskiem włóż to do kotła, należy tego miodu або trójniku uszatek pełen i barzo mało ognia, polan dwie або trzy pod kocioł podłożywszy, niechaj wre pomału, aż się zarumieni miód i będzie gęsty tak, jakoby kropie ostawały na papierze. Niechajże tak stoi przez noc, aż skrzepnie, potym kowszem zszumuj on wosk zwierzchu, że sama patoka zostanie, jeśli będzie więcej niż pół kotła, tedy napoły rozdzielisz, a onego trójniku wlej, aż kocioł będzie pełen i warzyć, aż uwre na trzy palce, potym do beczki wlej, a we czytyry niedziele włożyć korzenia do beczki ad placitum i tak, in nomine D[omi]ni, będzie miód dobry. Korzenia kłaść:

Cynamonu łutów 4, imbiru łut[ów] 4, cytwaru łut[ów] 3, tatarskiego ziela łut[ów] 2, fiołkowego korzenia łut[ów] 2, muszkatowych gałek łut[ów] 4, gozdżików łut[ów] 3, gałganu łut[ów] 3, kwiatu muszkatowego – łut 1. Kożdego worek osobny zawiesiwszy, wpuść do beczki.

Підсичування меду в Мірі за рецептурою від пана Скорульського

У жовтні, коли стане повний місяць, візьми п'ять або шість цебрів хмелю, всип у котел та залий кип'ячим варом. Накрий його чистими дошками, та нехай потроху вариться: якщо до половини википить, тоді слід додати вару. Вари вдень та вночі цілий тиждень, заливаючи гарячим варом, щоб не було гіркоти. Потім відбери ці хмелини до відра, а доливай уже іншим варом, а що трішки привариться, відразу відливай до відра, рівно стільки, скільки буде потрібно для отримання меду. Вранці замочивши мед (ідеться про мед із стільниками. – *Прим. авт.*), утрюх <відокремлюй> віск через сито. Мед слід відціджувати до котла та уварювати, щоб він добряче, з гарну долоню, виварився в котлі. Далі відлий його до другого начиння, а через день перенеси до іншого приміщення, де для нього не буде прохолодно, щоб цілий

¹ «Міód» виправлений на «wosk», що спричинило до незрозумілого сенсу.

тиждень він зброджувався в теплі. Після цього треба занести мед до пивниці, де нехай стоїть у бочках аж до листопада. А в листопадовий повний місяць зціди чи спусти мед, споліскуючи бочку простим медом або якимось пивом (що <стане> у пригоді на оцет), а дріжджі окремо влий та замаж глиною бочки, які відстоюватимемо аж до березня. Згодом, уже в березні, на повний місяць, візьми прісного меду стільки, скільки захочеш, ушатків п'ять чи шість, і так його з воском поклади до котла, налий повний ушат меду або трійняку. Далі вари його на малому вогні: для цього під котел підкласти два-три поліна і повільно уварювати, поки мед зарум'яниться та загустіє, аби його краплі не розтікалися на папері. Після цього нехай мед відстоюється ніч, щоб стягнувся, потім ковшем необхідно зібрати зверху шумовиння з воску, аби залишилася сама патока. Якщо врешті залишиться більше, аніж півкотла меду, треба розділити його наполовину та в котел долити трійнику до краю і варити, поки мед там не увариться на три пальці. Потім слід влити його до бочки та на чотири тижні покласти туди ж, кому як подобається, мішечок з коріннями, і так, в ім'я Господнє, буде гарний мед.

Вкласти прянощів:

цинамону 4 лути; імбиру 4 лути, цитвару 3 лути, татарського зілля 2 лути, коріння фіалки 2 лути, мускатного горіху 4 лути, пряної гвоздики 3 лути, калгану 3 лути, мускатного цвіту 1 лут. Кожен з них треба вкласти до окремого мішечка, підвісити їх та занурювати в бочку.

Ф. І. Од. зб. 5962. Арк. 66.

Nastawować miód stary, właśnie stary

Miodu przasnego, samej patoki, bez wosku rozsycić go w miar trzy, nie więcej, i warzyć według zdania jako i insze miody godzinę або półtory. Chmiel osobno od godziny до godziny warzyć i zadać to, zwłaszcza drożdżami niewielą, żeby się nie przelał zwłaszcza, na miejscu go postawiwszy. Włożyć weń korzenia rozmaite w workach, to jest imbiuru funtów 4, goździków pół funta, cynamonu pół funta, kwiatu muszkatowego ćwierć, gałganu, cytwaru po niewielu, wszystko tłuczone ma być. Wsypać w beczkę i dziarstwy, i jaje kokosze wpuścić w beczkę, że tak będzie dobry za niedzielę jako i za rok.

Розсичувати старий мед, саме старий

Прісного меду, лише самої патоки, без воску, розситити його мірою трійняку, не більше, і варити його за розумінням так само, як і інші меди, – годину або півтори. Окремо поступово уварювати час від часу хміль та підготувати це, заливши трішечки дріжджів, <стежачи>, щоб <тоді> не перелити їх, поставивши його (тобто, – мед. – Прим. авт.). Потім вкласти до нього різноманітне коріння в мішечках: 4 фунти імбиру, по півфунту пряної гвоздики та цинамону, чверть – мускатного цвіту, потроху калгану та цитварового коріння – усе має бути розтовченим. До бочки слід додати також старого зернистого меду та впустити туди куряче яйце. Отож буде гарний <мед> як за тиждень, так і за рік.

Ф. І. Од. зб. 5962. Арк. 66 зб.

Список використаних джерел

1. Кухмістр Верацкача (Белы А.) Сакатала бочачка: праўдзівая гісторыя нашых напояў. Мінск : А. М. Янушкевіч, 2017. 208 с. (Серыя «Шляхецкая читанка»).
2. Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI–XVIII w. Źródła rękopiśmienne. Pod red. J. Dumanowskiego. T. 7. / Monumenta Poloniae Culinae. Polskie zabytki kulinarne. Wyd i opr. J. Dumanowski, D. Dias-Lewandowska, M. Sikorska. Warszawa, 2018. 366 s.
3. Інститут рукопису Національної бібліотеки України імені В. І. Вернадського. Ф. І. Од. зб. 5962.
4. Chołopienicze // Słownik Geograficzny Królestwa polskiego i innych krajów Słowiańskich. Warszawa, 1880. T. 1. S. 625.
5. Історико-кодикологічне описання рукопису детальніше див.: Історико-кодикологічний аспект дослідження рукописної пам'ятки Млечка першої чверті XVII ст. із зібрання Хрептовичів з фондів Інституту рукопису Національної бібліотеки України імені В. І. Вернадського // Бібліотека. Наука. Комунікація: стратегічні завдання розвитку наукових бібліотек: матеріали Міжнар. наук. конф. (Київ, 3–5 жовт. 2017 р.). Київ, 2017. С. 113–116.
6. Klonder A. Napoje fermentacyjne w Prusach Królewskich w XVI–XVII wieku (produkcja – import – konsumpcja) // Studia i materiały z historii kultury materialnej. T. 60. / red. Z. Kamieńska. Zakład Narodowy im Ossolińskich. Wrocław, Warszawa, Kraków, 1989.
7. Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI–XVIII w. Źródła drukowane. Pod red. J. Dumanowskiego T. 6 // Monumenta Poloniae Culinae. Polskie zabytki kulinarne. Wyd. i opr. J. Dumanowski, D. Dias –Lewandowska, M. Sikorska. Warszawa, 2015. S. 3247.
8. Syrenius S. Zielnik herbarzem z języka łacińskiego zowią... Kraków, 1613; Інститут книгознавства НБУВ, Відділ бібліотечних зібрань та історичних колекцій – далі ІК НБУВ, ВБЗІК, Coll. Reg. X, 385.
9. Biblioteka Zakładu Narodowego im. Ossolińskich, Rkps. II/1424. Regestry, instrukcje gospodarskie, rachunki, notatki i różne papiery Stanisława Kazimierza Bieniewskiego wojewody czernihowskiego z lat 1665–1669: Rkps. II/1424, k. 374, 375; URL: <https://www.dbc.wroc.pl/dlibra/doccontent?id=11606&from=FBC>
10. Gołębowski Ł. Domy i dwory przy tem opisanie apteczki, kuchni, stołów, uczt, biesiad, trunków i pijatyki... Warszawa, 1830.
11. Miód / Głoger Z. // Encyklopedia staropolska ilustrowana. Warszawa, 1902. T. 3. S. 218–219.
12. Mir // Słownik Geograficzny Królestwa polskiego i innych krajów Słowiańskich. Warszawa, 1885. T. 6. S.485–488.
13. Skorulski Andrzej // Polski słownik biograficzny. Wrocław, 1997–98. T. 38. Z. 55. S. 552–553.
14. Ciesielski T. Medosytnictwo czyli sztuka przerabiania miodu i owoców na napoje. Lwów, 1898. Wyd. 3, powiększone.

15. Haur J. K. Oekonomika ziemiańska generalna ... Kraków, 1675. ІК НБУВ, ВБ3ІК, В. Z. 857.
16. Piwo / Gloger Z. // Encyklopedia staropolska ilustrowana. Warszawa, 1903. T. 4, S. 29.
17. Dziarn, dziarstwo // Słownik języka polskiego przez M. S. B. Linde. Lwów, 1854. T. 1, S. 594.
18. Dziarn, drzastwo, dziarstwo, dziarnina // Słownik polskiego i rosyjskiego języka przez F. A. Potockiego. Lipsk, 1877. Cz. 1. Wyd. 2. S. 147.
19. Instrukcja wydawnicza dla źródeł historycznych od XVI do połowy XIX wieku / pod red. K. Lepszego. Wrocław, 1953.
20. Gloger Z. Encyklopedia staropolska ilustrowana. T. 1–4. Warszawa, 1900–1903.
21. Słownik języka polskiego przez M. S. B. Linde. Lwów, 1853–1860. T. 1–6.
22. Słownik kuchenny i spiżarniany // Wielądko W. Kucharz doskonały pożyteczny dla zatrudniających się gospodarstwem. Warszawa, 1783. S. 427, 429–459.
23. M. Arcta słownik staropolski. T. 1 / oprac. A. Krasnowolski, W. Niedźwiedzki. Warszawa, [1914].
24. Słownik polskiego i rosyjskiego języka przez F. A. Potockiego. Lipsk, 1877. Cz.1. Wyd. 2. S. 147.
25. Słownik (oprac. Jarosław i Katarzyna Dumanowscy) // Stanisław Czerniecki. Compendium ferulorum, czyli zebranie potraw, wyd. i oprac. J. Dumanowski, M. Spychaj (Monumenta Poloniae Culinaris) T. 1. Warszawa, 2012. S. 182–206.
26. Горбачевский Н. Словарь древнего актового языка Северо-западного края и Царства Польского. Вильно, 1874. 397 с.
27. Похлебкин В. Все о пряностях. Виды, свойства, применение. Москва, 1975. 208 с.
28. Словник діловодної, господарської та побутової термінології // Страшко В. Рекомендації до складання подокументних описів актових книг Правобережної України XVI–XVII ст. Київ, 2002. С. 64–94.
29. О'Коннел Д. Энциклопедия специй. От аниса до шалфея. Москва, 2017. 352 с.

References

1. Kukhmistr Vereshchaka (Bely, A.). (2017). *Sakatala bochachka: praŭdzivaia historya nashykh napoiuŭ* [A barrel was chatting: the true history of our beverages]. Minsk: A. M. Ianushkevich. [In Belarusian].
2. *Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI–XVIII w. Źródła rękopiśmienne.* (2018). J. Dumanowski et al. (Eds.). Vol. 7. Warsaw: Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie. [In Polish].
3. Fond 1, Unit 5962. Institute of Manuscript of V. I. Vernadskyi National Library of Ukraine. [In Polish].
4. *Chołopienicze* [Kholopyenichy]. (1880). In *Słownik Geograficzny Krolestwa polskiego i innych krajów Słowiańskich* [Geographical dictionary of the Polish Kingdom and other Slavic lands]. B. Chlebowski et al. (Eds.). Vol. 1, p. 625. Warsaw. [In Polish].

5. Bulatova, S. O. (2017). Istoryko-kodykologichnyi aspect doslidzhennia rukopysnoi pamiatky Mlechka pershoi chverti XVII stolittia iz zibrannia Khreptovychiv z fondiv Instytutu rukopysu Natsionalnoi biblioteky imeni V. I. Vernadskoho [Historical and codicological aspect of research of Mlechko's manuscript of the first quarter of the 17th century from Khreptovych collection at the Institute of Manuscript of V. I. Vernadskyi National Library of Ukraine]. Proceedings from: Library. Science. Communication: strategic objectives of development of scientific libraries '17: *materiały mizhnarodnoi naukovoï konferentsii (6–8 lystop. 2018 r., Kyiv)* [Materials of the International Scientific Conference. (pp. 113–116). Kyiv: NBUV. [In Ukrainian].

6. Klonder, A. (1989). Napoje fermentacyjne w Prusach Królewskich w XVI–XVII wieku (produkcja – import – konsumpcja). In *Studia i materiały z historii kultury materialnej*. Vol. 60. Wrocław, Warsaw, Krakow: Zakład Narodowy im. Ossolińskich. [In Polish].

7. *Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI–XVIII w. Źródła drukowane*. (2015). J. Dumanowski et al. (Eds.). Vol. 6. Warsaw: Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie. [In Polish].

8. Syrenius, S. (1613). *Zielnik herbarzem z języka łacińskiego zowią...* Krakow. [In Polish]. (Coll. Reg. X, 385, Department of Library and Historical Collections, Institute of Book Studies of V. I. Vernadskyi National Library of Ukraine).

9. Biblioteka Zakładu Narodowego im. Ossolińskich, Rkps. II/1424. Regestry, instrukcje gospodarskie, rachunki, notatki i różne papiery Stanisława Kazimierza Bieniewskiego wojewody czernihowskiego z lat 1665–1669: Rkps. II/1424, k. 374, 375; Retrieved from: <https://www.dbc.wroc.pl/dlibra/doccontent?id=11606&from=FBC>

10. Gołębiowski, Ł. (1830). *Domy i dwory przy tem opisanie apteczki, kuchni, stołów, uczt, biesiad, trunków i pijatyki...* . Warsaw: Druk N. Glücksberga. [In Polish].

11. Gloger, Z. (1902). Miód. In Z. Gloger. *Encyklopedia staropolska ilustrowana*. Vol. 3, pp. 218–219. Warsaw: Druk P. Laskauera i S-ki. [In Polish].

12. Mir. (1885). In *Słownik Geograficzny Królestwa polskiego i innych krajów Słowiańskich*. B. Chlebowski et al. (Eds.). Vol. 6, pp. 485–488. Warsaw. [In Polish].

13. Lulewicz, H. (1997–1998). Skorulski Andrzej In *Polski słownik biograficzny*. Vol. 38, pp. 552–553. Warsaw-Krakow. [In Polish].

14. Ciesielski, T. (1898). *Medosytnictwo czyli sztuka przerabiania miodu i owoców na napoje*. 3rd ed. Lviv. [In Polish].

15. Haur, J. K. (1675). *Oekonomika ziemianska generalna...* . Krakow. [In Polish]. (Coll. Reg. B. Z. 857, Department of Library and Historical Collections, Institute of Book Studies of V. I. Vernadskyi National Library of Ukraine).

16. Gloger, Z. (1903). Piwo. In Z. Gloger, *Encyklopedia staropolska ilustrowana*. Vol. 4, p. 29. Warszawa: Druk P. Laskauera i S-ki. [In Polish].

17. Linde, M. S. B. (1854). Dziarn, dziarstwo. In M. S. B. Linde, *Słownik języka polskiego*. Vol. 1, p. 594. Lwów: Drukarnia Zakładu Ossolińskich. [In Polish].

18. Potocki, F. A. (1877). Dziarn, drzastwo, dziarstwo, dziarnina. In *Słownik polskiego i rossyjskiego języka przez F. A. Potockiego*. 2nd ed. Pt. 1, p. 147. Lipsk. [In Polish].

19. *Instrukcja wydawnicza dla źródeł historycznych od XVI do połowy XIX wieku*. (1953). K. Lepszy (Ed.). Wrocław: Zakład im. Ossolińskich. [In Polish].

20. Gloger, Z. (1900–1903). *Encyklopedia staropolska ilustrowana*. Vol. 1–4. Warsaw: Druk P. Laskauera i S-ki. [In Polish].
21. Linde, M. S. B. (1853–1860). *Słownik języka polskiego*. Vol. 1–6. Lviv: Drukarnia Zakładu Ossolińskich. [In Polish].
22. Wielądsko, W. (1783). Słownik kuchenny i spiżarniany. In W. Wielądsko, *Kucharz doskonały pożyteczny dla zatrudniających się gospodarstwem*. Pp. 427, 429–459. Warsaw: Nakładem i drukiem M. Grölla. [In Polish].
23. Krasnowolski, A., Niedźwiedzki, W. (1914). *M. Arcta słownik staropolski*. Vol. 1. Warsaw: Wydaw. M. Arcta. [In Polish].
24. Potocki, F. A. (1877). *Słownik polskiego i rosyjskiego języka przez F. A. Potockiego*. 2nd ed. Pt. 1, p. 147. Lipsk. [In Polish].
25. Dumanowski, J., Dumanowska, K. (2012). *Słownik*. In J. Dumanowski, M. Spychaj (Eds. and Comps.). *Stanisław Czerniecki Compendium ferculorum, czyli zebranie potraw (Monumenta Poloniae Culinaria)*. Vol. 1, pp. 182–206. Warsaw: Muzeum Pałacu Króla ana III w Wilanowie. [In Polish].
26. Gorbachevskii, N. (1874). *Slovar drevnego aktovogo yazyka severo-zapadnogo kraia i tsarstva Polskogo* [The Dictionary of old act language of the North-Western Krai and the Polish Kingdom]. Vilnius: v tip. A. I. Zaka. [In Russian].
27. Pokhlebin, V. (1975). *Vse o priaostiakh. Vidy, svoistva, primenenie*. [Everything about spices. Types, qualities, use.]. Moscow. [In Russian].
28. Strashko, V. (2002). Slovnuk dilovodnoi, hospodarskoi ta pobutovoi terminologii [Dictionary of office, economical and household terminology]. In V. Strashko, *Rekomendatsii do skladannia podokumentnykh opysiv aktovykh knyh Pravoberezhnoi Ukrainy XVI–XVII stolit* [Guidance for compiling document descriptions of act books of the Right-Bank Ukraine of the 16th–17th centuries]. P. 64–94. Kyiv. [In Ukrainian].
29. O’Connell, J. (2017). *Entsyklopediia spetsyi. Ot anisa do shalfeia* [The encyclopaedia of spices: From anise to zedoary]. Moscow: Eksmo. [In Russian].

Svitlana Olehivna Bulatova,

Candidate of Historical Sciences, Senior Researher,

Senior Researher of the Department of Codicology and Codicography

Institute of Manuscript, V. I. Vernadskyi National Library of Ukraine

ORCID: 0000-0003-2830-7867

e-mail: irnbuv@gmail.com

«Nastawowac miód stary, własne stary», or 17th century Belarusian manuscript recipes of mead from the collections of Institute of Manuscript of V. I. Vernadskyi National Library of Ukraine

The aim of work is to introduce for scholarly circulation scarcely known manuscript texts in Belarusian mead manufacturing of the 17th century, and thus facilitate the study of historical culinary heritage on the terrain of the former Grand Duchy of Lithuania. Old Polish mead recipes of the 17th century, preserved in manuscript collections of the szlachta (nobility) are quite rare archaeographic sources that attract the studies of not

only Ukrainian, but also Belarusian, Lithuanian, and Polish historians. **The methodology** is grounded on the principles of publication of old Polish manuscript historical sources of the 14th–19th centuries, as well as definition of the old Polish special terminology of the 17th–18th centuries. **The scientific novelty** of the work is in the first publication of two old Polish mead recipes of the 17th century from Belarusian lands of the Grand Duchy of Lithuania and definition of their peculiarities in comparison to other mead recipes in the Polish-Lithuanian Commonwealth. The publication of the Polish texts of the recipes provides the Ukrainian translation which has been done for the first time. In addition to the recipes, on the basis of professional and reference publications, the Glossary of the old Polish culinary, household, and metrological terms has been compiled, and the list of Latin words and phrases met in the text was supplemented. **Conclusions.** The informative value of the published recipes is in the fact that they represent the regional mead manufacturing traditions; they originate from the North-Western part of the Belarusian lands (from Mir and Khalopyenichy), and thus are essential for the research of the mead manufacturing history in the Great Duchy of Lithuania. The availability of the 17th century mead recipes might also demonstrate the practical interest of the nobleman Mykolai Mlechko who used the experience of local professional mead manufacturers in his own estate in Khalopyenichy.

Key words: manuscript, old Polish recipes, mead, Belarusian nobility, Great Duchy of Lithuania.

Светлана Олеговна Булатова,

кандидат исторических наук, старший научный сотрудник,

старший научный сотрудник отдела кодикологии и кодикографии Института рукописи Национальной библиотеки Украины имени В. И. Вернадского

ORCID: 0000-0003-2830-7867

e-mail: irnbuv@gmail.com

«Nastawować miód stary, właśnie stary», или белорусские рукописные рецептуры питного меда XVII в. из собрания Института рукописи Национальной библиотеки Украины имени В. И. Вернадского

Цель работы состоит во введении в научный оборот малоизвестных рукописных текстов по белорусскому медоварению XVII в., что способствует изучению историко-кулинарного наследия на землях Великого княжества Литовского. Старопольские рецептуры питных медов XVII в., сохранившиеся в шляхетских рукописных собраниях, являются достаточно редкими археографическими источниками, которым посвящаются исследования не только украинских, но и белорусских, литовских и польских историков. **Методология** основана на принципах публикации старопольских рукописных исторических источников XVI–XIX вв., а также предусматривает определение старопольской специальной терминологии XVII–XVIII вв. **Научная новизна** работы предполагает публикацию двух старопольских рецептур питного меда XVII в. из белорусских земель Великого княжества Литовского и определение их особенностей по сравнению с другими рецептурами медосытництва

в Речи Посполитой. При публикации польских текстов рецептур приводится, соответственно, их перевод на украинский язык, также осуществленный впервые. На основе специальных и справочных изданий к рецептурам был составлен Словарь старопольских кулинарных, хозяйственно-бытовых и метрологических терминов, а также прилагается список латинских слов и выражений, встречающихся в тексте.

Выводы. Информационная ценность опубликованных рецептур состоит в том, что они отражают региональные традиции медоварения, берущие начало в северо-западной части белорусских земель – в Мире и Холопеничах, что важно для изучения истории медосытництва в Великом княжестве Литовском. Тексты рецептур питного меда XVII в. свидетельствуют о практическом подходе шляхтича Николая Млечко, применившего опыт местных медоваров в своем имении Холопеничи.

Ключевые слова: рукопись, старопольская рецептура, мед питный, белорусская шляхта, Великое княжество Литовское.

*Стаття підготовлена 15 травня 2019 року;
подана до друку 21 травня 2019 року.*