

**НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ НАУК УКРАЇНИ**  
Національна бібліотека України імені В.І. Вернадського  
Інститут рукопису

Світлана Булатова

**РУКОПИСНА POLONICA:  
PODRÓŻNE POTRAWY Z POSTEM –  
ПАМ'ЯТКА З ІСТОРІЇ КУЛІНАРІЇ СЕРЕДИНИ XVII СТОЛІТТЯ  
У ФОНДАХ ІНСТИТУТУ РУКОПИСУ  
НАЦІОНАЛЬНОЇ БІБЛІОТЕКИ УКРАЇНИ  
ІМЕНІ В.І. ВЕРНАДСЬКОГО**

**МОНОГРАФІЯ**



Київ 2022

**Відповідальний редактор**

*Л. А. Дубровіна*

**Рецензенти:**

*Г.В. Боряк*, доктор історичних наук, професор,  
член-кореспондент НАН України

*Г.В. Папакін*, доктор історичних наук, професор

Затверджено до друку Вченою радою  
Національної бібліотеки України імені В.І. Вернадського  
протокол № 9 від 2 грудня 2021 року

**ISBN 978-966-02-9497-4 (друковане видання)**

**ISBN 978-966-02-9468-4 (електронне видання)**

**Булатова С. О.** Рукописна Polonica: Podrózne potrawy z postem – пам'ятка з історії кулінарії середини XVII ст. у фондах Інституту рукопису Національної бібліотеки України імені В. І. Вернадського: монографія / відп. ред. Л. А. Дубровіна ; Національна академія наук України. Національна бібліотека України імені В. І. Вернадського. Інститут рукопису. Київ, 2022. 260 с. : іл.

Монографію присвячено дослідженню галицької рукописної збірки *Podrózne potrawy z postem* середини XVII ст. та власне публікації її рецептур старопольською мовою. У виданні розглянуто кодикологічний аспект рукописної збірки, питання щодо складу, авторства рецептур, виконано їхній історико-філологічний аналіз. У бароковому контексті вивчені локальні галицькі рецептури та іноземні запозичення в елітарній кухні XVII ст., визначені історико-кулінарні характеристики інгредієнтів та ретроспективних технологій, висвітлені дискурси дієтики та посту. Текст рукописних рецептур, підготовлений у відповідності до правил опублікування старопольських археографічних джерел, супроводжують переклад українською мовою, наукові коментарі, термінологічний словник та покажчики.

Для істориків харчування, археографів, краєзнавців, усіх, хто цікавиться культурою повсякдення ранньомодерної доби в Україні та Польщі.

© С.О. Булатова, 2022

© Національна бібліотека України імені В.І. Вернадського, 2022

NATIONAL ACADEMY OF SCIENCES OF UKRAINE  
V.I. Vernadsky National Library of Ukraine  
Institute of the Manuscript

Svitlana O. Bulatova

**MANUSCRIPT POLONICA:  
THE SELECTION OF RECIPES**  
*PODRÓŻNE POTRAWY Z POSTEM,*  
**HELD IN THE INSTITUTE OF THE MANUSCRIPT  
OF THE V.I. VERNADSKY NATIONAL LIBRARY OF UKRAINE,  
AS A MASTERPIECE OF THE MID-17<sup>th</sup>-CENTURY  
CULINARY ARTS**

MONOGRAPH



Kyiv 2022

**General Editor**  
*Liubov A. Dubrovina*

**Reviewers**

*Hennadiy V. Boriak*, Doctor of History, Professor,  
Corresponding Member of the National Academy of Sciences of Ukraine

*Heorhii V. Papakin*, Doctor of History, Professor

Approved for printing by the Academic Council  
of the V. I. Vernadsky National Library of Ukraine  
Protocol No. 9 dated 02.12.2021

**ISBN 978-966-02-9497-4 (printed edition)**

**ISBN 978-966-02-9468-4 (digital edition)**

**Bulatova, Svitlana O.**, Manuscript Polonica: The Selection of Recipes *Podróžne potrawy z postem*, held in the Institute of the Manuscript of the V.I. Vernadskyi Library of Ukraine, as a Masterpiece of the Mid-17<sup>th</sup>-Century Culinary Arts: A Monograph / General Editor Liubov A. Dubrovina ; National Academy of Sciences of Ukraine, V.I. Vernadsky National Library of Ukraine. Institute of the Manuscript. Kyiv, 2022. 260 pp. : illustrations

The monograph examines the manuscript selection of recipes *Podróžne potrawy z postem*, which originated in Red Ruthenia (the area that would later become known as Eastern Galicia) in the middle of the 17<sup>th</sup> century, and includes the publication of the original recipes in Middle Polish. The book throws light on the codicological aspects of the manuscript, discusses questions of its composition and authorship, and places the recipes in their proper historical and linguistic context. Local culinary practices and adaptations from 17<sup>th</sup>-century elite European cuisine are analysed against the background of the baroque culture, culinary characteristics of ingredients and retrospective food technologies are described from the historical perspective, in addition, contemporary discourses of dieting and fasting are explained. The text of the recipes is edited and presented in correspondence with the conventions of publishing archeographical documents in Middle Polish and is accompanied by their translation into Ukrainian, a set of scholarly commentaries, a glossary of terms, and indices.

The monograph is aimed at the historians of culinary arts, archeographers, local historians, and anyone interested in the everyday culture of the early modern period in Ukraine and Poland.

© S. O. Bulatova, 2022

© V. I. Vernadsky National Library of Ukraine, 2022



**Частина I.** Рукописна збірка *Podrózjne potrawy z postem* – оригінальне джерело старопольської культури столу середини XVII ст. на західноукраїнських землях

1. <i>Podrózjne potrawy z postem</i> у складі рукописного збірника <i>miscellanea</i> середини XVII ст.: історико-кодикологічний опис	10
Автор/укладач та локалізація збірки	18
Склад збірки	19
Мовні особливості. Авторська стилістика	23
2. Кухня	
Дискурс посту у збірці	36
Основні дієтичні та статусні чинники	46
Продукти/інгредієнти рецептур	48
3. Кулінарні технології	
Види технік та їхня специфіка в рецептурах збірки	86
Соуси: традиційний гоніц та складники до риби	93
Способи приготування раків і слимаків	99
Технології каш, випічки та цукерництва	101
Колір в естетиці збірки – між технікою та експресією	107
Особливості застосування кухарського начиння та приладдя	111
Міри об'єму, ваги та часові параметри	115
4. Смак в історико-культурному контексті збірки	119
5. Назви рецептур та їх типологія	126
6. Узірці та джерела інспірацій	
Текстуальні паралелі у збірці	131
Старопольські/локальні рецептури	137
Запозичення та впливи	147

**Частина II.** *Podrózjne potrawy z postem*

1. Археографічні засади публікації	180
2. Перелік рецептур	183
3. <i>Podrózjne potrawy z postem</i> . Подорожні та пісні страви	186

Словник	225
Міри об'єму та ваги	234
Бібліографія	235
Ілюстрації	249

## ВСТУП

У не надто багатій на археографічні пам'ятки історико-кулінарній спадщині України цінним є кожен артефакт, особливо – джерела ранньомодерної доби. Попри поживалення останнім часом різнобічних напрямів гастрономічних студій в Україні<sup>1</sup>, археографічних публікацій кухарських книг і рецептаріїв усе ж конче бракує. Особливо актуальною є едіція вітчизняних пам'яток кулінарної спадщини різних етносів, які здавна мешкали на українських землях і залишили помітний слід в їхній історії. Так, в Інституті рукопису Національної бібліотеки України імені В.І. Вернадського (далі – ІР НБУВ), в архівному фонді Університету Св. Володимира, зберігається збірник-конволют середини XVII ст., серед численних документів якого міститься маловідома збірка кухарських рецептур *Podróżne potrawy z postem*, що стала предметом нашого дослідження.

З огляду на тенденцію багатоаспектного розгляду кулінарних рукописів не є винятком і дане видання, яке в першій частині репрезентує докладний аналіз складу та змісту збірки, а в другій – публікацію власне тексту *Podróżne potrawy z postem* з перекладом і словником.


---

<sup>1</sup> Відзначимо насамперед праці істориків: Яременко М. Насолоди освічених в Україні XVIII століття (про культуру вживання церковною елітою чаю, кави та вина) // Київська Академія. 2012. Вип. 10. С. 117–184; Нетудихаткін І. Старожитня кухня Київських митрополитів XVII–XVIII ст.: меню, рецепти та протокол трапези. Київ: Горобець, 2018; Лильо І. Львівська кухня. Харків: Фоліо, 2015; (2-ге вид.). 2019; Сокирко О. Кулінарна мандрівка в Гетьманщину. Київ: Темпора, 2021.

Рукописна збірка *Podrózne potrawy z postem* [Подорожні та пісні страви] – складова збірника *miscellanea* – це невелике за обсягом оригінальне джерело з історії кулінарного мистецтва на західноукраїнських землях середини XVII ст. Адже старопольська кухня вважається яскравим феноменом, що визначив полікультурне розмаїття українського простору, який історично входив до Польсько-Литовської держави. Практично невідома фахівцям збірка поповнить корпус археографічних пам'яток не лише кулінарії взагалі, а й такого її специфічного аспекту, яким є пісна кухня еліт регіону.

На противагу загалові джерел питома традиційної «домашньої» кухні, рецептарій присвячений запозиченням пісних страв та їхній адаптації. Показово, що в назві *Podrózne potrawy z postem* увага акцентується на шляхах надходження «чужинних» рецептур – через «подорож». Так, їх було занотовано під час мандрів місцевостями Речі Посполитої та Європою, оскільки тривалі подорожі з різноманітною (едукативною, культурною, військово-політичною та ін.) метою були нормою в повсякденному аристократичному побуті XVII ст. Так само й лейтмотив *peregrinatio* (подорожі) був одним із провідних в історико-літературних творах ранньомодерної доби.

Строката за походженням низка страв призначалася для власного вжитку магнатів або шляхти Західної України, які охоче впроваджували модні тенденції барокової кухні з інших польських регіонів, а також із країн Центральної, Північної та Західної Європи. Звісно, «чужинні» впливи в культурі їжі не були дискретними, а взаємодіяли з іншими сферами приватного життя XVII ст.: декоруванням начиння та театралізацією бенкетів, дизайном інтер'єрів, садово-парковими будівлями, що, своєю чергою, мало відповідати стилю вбрання, аксесуарам, ароматам епохи. Отож публікація рецептарію *Podrózne potrawy z postem* дозволить зрозуміти та сприйняти суперечливі ідеї, концепти та виразні смаки, що в ранньомодерну епоху панували на українських теренах.

The background of the cover is a light purple color. It is decorated with various botanical illustrations in a dark grey, stippled style. These include a large, thick, textured stem or root, several leaves of different shapes and sizes, small round fruits or seeds, and a branch with small, feathery flowers. The illustrations are scattered across the page, with a concentration in the upper and lower portions.

**РУКОПИСНА ЗБІРКА**  
*PODRÓŻNE POTRAWY Z POSTEM –*  
**ОРИГІНАЛЬНЕ ДЖЕРЕЛО**  
**СТАРОПОЛЬСЬКОЇ КУЛЬТУРИ СТОЛУ**  
**СЕРЕДИНИ XVII СТ.**  
**НА ЗАХІДНОУКРАЇНСЬКИХ ЗЕМЛЯХ**



1. *Podróžne potravu z*  
*postem u skladě rukopisného zbirnika miscellanea*  
**середины XVII ст.: историко-кодикологичный опис (10)**  
Автор/укладач та локалізація збірки (18) Склад збірки (19) Мовні  
особливості. Авторська стилістика (23)

## 2. Кухня (36)

Дискурс посту у збірці (36) Основні дієтичні та статусні  
чинники (46) Продукти/інгредієнти рецептур (48) *Риба, раки,*  
*слимаки (48)* Шука (52) Короп і коропові (53) Лин (53) Марена (Мирон-вусач) (54) Окунь (55)  
Вугор (56) Камбалоподібні і скати (57) Раки та слимаки (58) раки (58) слимаки (60) *Екзотичні*  
*прянощі (62)* *Локальні приправи та зілля (65)* *Оливки, каперси (66)* *Родзинки (67)* *Мигдаль (67)*  
*Трояндова вода (68)* *Цукор (69)* *Мед (70)* *Медівник (72)* *Жири: олива, масло (73)* олива (73)  
масло (74) *Хлібобулочна випічка, жемли (75)* *Фрукти (77)* *Овочі (81)* *Вино, оцет,*  
*пиво (83)* вино (83) оцет (85) пиво (86)

## 3. Кулінарні технології (86)

Види технік та їхня специфіка в рецептурах збірки (86)  
Соуси: традиційний гонц та складники до риби (93) *Використання кислих*  
*додатків у стравах з риби (97)* Способи приготування раків і слимаків (99)  
Технології каш, випічки та цукерництва (101) Колір в естетиці збірки – між тех-  
нікою та експресією (107) Особливості застосування кухарського начиння та  
приладдя (111) Міри об'єму, ваги та часові параметри (115)

## 4. Смак в історико- культурному контексті збірки (119)

## 5. Назви рецептур та їх типологія (126)

## 6. Узірці та джерела інспірацій (131)

Текстуальні паралелі у збірці (131) Старопольські/локальні  
рецептури (137) Запозичення та впливи (147) *Італійські (147)* *Французькі (157)*  
*Угорські (163)* *Голландські (170)* *Австрійські, баварські, поморські,*  
*нижньосілезькі (173)*

1. *Podróžne potravny z postem* у складі  
рукописного збірника *miscellanea* середини XVII ст.:  
історико-кодикологічний опис

Збірник-конволют з рецептарієм *Podróžne potravny z postem*, судячи з провенієнції, походив з колекції музею А.С. Петрушевича<sup>1</sup>. Антон Степанович Петрушевич (1821–1913) – відомий історик, філолог-славіст, етнограф, член «Галицько-руської Матиці» – уславився як колекціонер галицьких і буковинських рукописів та стародруків<sup>2</sup>.

У 1885 р. А.С. Петрушевич заповів власне багате зібрання рукописно-книжкових та музейних пам'яток Народному Дому – українській публічній бібліотеці Галичини, де воно було сформоване як «Музей А.С. Петрушевича»<sup>3</sup>. На жаль, шляхи надходження збірника-конволюту до колекції А.С. Петрушевича невідомі. Маємо лише припущення, що наприкінці XIX ст. рукопис міг потрапити до нього з якоїсь книгозбірні духовної установи, адже вчений систематично поповнював власну колекцію саме з церков і бібліотек монастирів Галичини та Буковини.

<sup>1</sup> У колекції Музею А.С. Петрушевича також є опосередковано дотичні до кулінарної теми кириличні рукописи компілятивних жанрів – лікарські та господарські порадики, див.: Книга Лѣчебн[а] ω(т) многи(х) лѣкарствъ ; Практика сіА, или оувѣщеніе, працюетимъ господаремъ // Лікарські та господарські порадики XVIII ст. / підгот. до вид. В.А. Передрієнко; відп. ред. В.В. Німчук. Київ: Наук. думка, 1984. С. 92–113; 114–120.

<sup>2</sup> Про нього див.: Соляр І.Я. Петрушевич Антін Степанович // Енциклопедія історії України: Т. 8. Па–Прик / редкол.: В.А. Смолій та [ін.]; НАН України. Ін-т історії України. Київ: Наук. думка, 2011. С. 197–198.

<sup>3</sup> Свенціцький І. Опис рукописів Народного Дому з колекції А.С. Петрушевича. Ч. 1 // Українсько-руський архів. Т. 1. Вип. 1. Львів: Друк. Наук. т-ва ім. Шевченка, 1906; Колосовська О. Формування славистичної бібліотеки Антона Петрушевича // Проблеми слов'янознавства. 2004. Вип. 54. С. 190–201.



Улітку 1901 р. рукопис разом із шістьма цінними пам'ятками колекції, зокрема кириличним уривком Апостола XII ст., А.С. Петрушевича за посередництва професора історії М.П. Дашкевича, який на той час перебував у Львові<sup>4</sup>, подарував київському Університетові Св. Володимира.

Стислий опис рукописного збірника середини XVII ст. був укладений для каталогу *Обзор рукописей Университета Св. Владимира* (Київ, 1910) відомим книгознавцем та археографом С.І. Масловим, який вмістив цю бібліографічну позицію до розділу «Збірники мішаного складу». Досліджувані нами *Podróžne potrawy z postem* у складі конволюту С.І. Маслов номінував як «збірку кухарських рецептів»<sup>5</sup>.

У 1927 р., як частина матеріалів Фундаментальної бібліотеки Університету, «Збірник мішаного складу» надійшов до відділу рукописів Всенародної бібліотеки України, де, окрім періоду Другої світової війни, коли рукописи евакуювали до м. Уфи, знаходився весь час та зберігається донині (зараз – у фондах Інституту рукопису НБУВ<sup>6</sup>) під шифром – ІР НБУВ, ф. VIII, № 205 (26).

Збірник *miscellanea* старопольською, латинською та староукраїнською мовами, середини XVII ст., є кодексом. Розміри кодексу – 320x205 мм, на 130 арк., також збереглася первісна пагінація (2+260 с.). Має задовільну збереженість, лише на с. 73, 123, 125, 135 наявні незначні пошкодження аркушів.

У цілому «Збірник мішаного типу» написаний різними почерками, певні з них подібні. Переважний загал тексту, очевидно, належить професійному копійсту, місцями написаний недбалим почерком. Чорнило коричневе та чорне.

Рецептури старопольською мовою *Podróžne potrawy z postem* містяться на дев'ятох сторінках (арк. 67 зв.–75 зв./с. 68–76<sup>7</sup>) збірника. Поле тексту –

<sup>4</sup> Колосовська О. Формування славистичної бібліотеки Антона Петрушевича // Проблеми слов'янознавства. 2004. Вип. 54. С. 193; Маслов С. Обзор рукописей Университета Св. Владимира. Киев, 1910. С. 2.

<sup>5</sup> Маслов С. Обзор рукописей Университета Св. Владимира. Киев, 1910. С. 34–35.

<sup>6</sup> Мяскова Т.Є. Передача Бібліотеки Університету св. Володимира до фондів Всенародної бібліотеки України // Рукописна та книжкова спадщина України. 2000. Вип. 6. С. 111–117; Дубровіна Л.А., Онищенко О.С. Історія Національної бібліотеки України імені В.І. Вернадського. 1941–1964 / НАН України, Нац. б-ка України ім. В.І. Вернадського. Київ: Наук. думка, 2003. С. 15. (Проект «Наукова книга»).

<sup>7</sup> Тут і далі – посилання на авторську пагінацію рукопису.

310x185 мм (із скороченими назвами рецептур на бічних маргінесах), кількість рядків – 32–46. Текст написаний на папері коричневим чорнилом. Чорнило на с. 75–76 трохи згасло. *Podróžne potravny z postem*, як і переважно весь рукопис, переписаний професійним копіїстом. Про те, що копіїст також володів староукраїнською, свідчить, зокрема, заміщення латинської літери «s» кириличною «с» у написанні «suchy» в назві «szczupak suchy».

Філіграні на папері аркушів тексту *Podróžne potravny z postem* (с. 68–76) відсутні. Подібний за гатунком папір без філіграней виявлено у зшитку аркушів на с. 65–66 та на початку кодексу – с. 1а, 2а, 3. На аркушах інших зшитків кодексу наявні, зокрема, такі філіграні: 1) Герб Роголя (с. 25); 2) Орел одноголовий (с. 35, 37, 237, 239, 241, 251, 253) – знак типу: Пазднякоў<sup>8</sup>, 5А, але без монограми (1667); 3) Ріжок (с. 81, 83, 89, 91, 93, 99, 103, 105, 225, 231, 233) – знак типу: Каманін, Вітвіцька<sup>9</sup> 777 (1622); 4) Герб Леварт у картуші під короною (с. 177, 179, 191, 193, 195, 221, 227) – Каманін, Вітвіцька 513 (1642); 5) Герб *Schönberg* (с. 109, 117, 123, 125, 135, 141, 145, 149, 151, 153, 155, 175) – подібний: Каманін, Вітвіцька 1073 (1628); 6) Хрест у картуші (с. 169, 171) – знак типу: Гераклитов<sup>10</sup> 352 (1631–1633), але в бароковому картуші.

Оправа кодексу, ймовірно, ХІХ ст., – зі світлого пергамену зі сліпим тисненням: потрійною рамкою різної конфігурації з рослинним орнаментом у кутах. На корінці оправи на темному тлі позолоченими літерами відбито: «СНМІЕЛ/НИЦИАНА 1649»; зверху на корінці – залишки паперової наклейки із шифром: друкованою цифрою «26» та вписаною червоним чорнилом – «205».

На звороті кришки оправи міститься класний друкований ескібрис золотавим шрифтом «Отдел рукописей библиотеки Императорского Университета Св. Владимира», прямокутної форми (65x75 мм), з написом у полі чорнилом «№ 26 из музея Антона Петрушевича». На арк. I, справа зверху, напис чорним чорнилом, вірогідно, універ-

<sup>8</sup> Пазднякоў В.С. Філіграні архіўных дакументаў Беларусі ХVІ – пачатку ХХ ст. / склад. В.С. Пазднякоў. Мінск: БелНДІДАС, 2013.

<sup>9</sup> Каманін І., Вітвіцька О. Водяні знаки на папері українських документів ХVІ–ХVІІ вв. (1566–1651). Київ: Друкарня УАН, 1923. Тут і далі – номер філіграні з датою.

<sup>10</sup> Гераклитов А.А. Филлигранны XVII века на бумаге рукописных и печатных документов русского происхождения. Москва: Изд-во АН СССР, 1963.



ситетського бібліотекаря початку ХХ ст. – «из Музеума А.С. Петрушевича», «№ 26», нижче – овальна чорнильна печатка «Библиотека императорскаго Университета Св. Владимира»<sup>11</sup>.

Збірник-конволют складається, переважно, з рукописного тексту (копії документів 1626–1649 рр.), а також з аркушів окремих стародруків 1648–1649 рр.

Серед стародруків заслуговують на увагу: універсал Мацея Лубенського, гнзненського арцибіскупа, примаса Польщі, на з'їзді сенаторів у Варшаві 9 червня 1648 р. щодо прискорення королівської елекції (с. 27–30); лист Антонія де Соції Неаполітанського, Генерального комісара та візитатора Русько-польської провінції францисканців з конвенту Вознесіння Діви Марії в Дрогичині, від 31 жовтня 1648 р. (с. 23); друк наказу Міхала Корибути Вишневецького, руського воєводи, та Миколая Остророга, коронного підчашого, від 1 жовтня 1648 р. у Львові (с. 31).

Найбільша за обсягом частина конволюту висвітлює військово-політичну ситуацію у краї внаслідок походів Б. Хмельницького на Галичину 1648–1649 рр. У збірнику скопійовані політико-правові акти: листи, універсали, реляції та угоди періоду козацького повстання 1648–1649 рр. Також наведені: універсали польських королів Владислава IV та Яна II Казимира з Варшави 1647–1649 рр.; листи Б. Хмельницького – королю Янові II Казимиру з Києва від 25 листопада 1649 р. (с. 59), сенаторам із Замостя від 25 листопада 1648 р. (с. 213), щодо сплати містом Замостям відкupu Війську Запорозькому з Острога від 12 грудня 1648 р. (с. 44). Окрім того, викладено положення Зборівського договору між Яном II Казимиром, військом Запорозьким та його пункти з Кримським ханом від 19 серпня 1648 р. (с. 57–59), листи кримських ханів до Яна II Казимира (с. 57–59).

Цій самій тематиці присвячені також: авізи зі Львова від львівського бургомистра Марціна Гросвайзера від 2 [жовтня] 1648 р. (с. 36); лист посла Станіслава Олдаковського львівському старості з Сокаля від 2 січня 1649 р. (с. 35); новини з Варшави щодо королівської елекції в жовтні 1648 р. (с. 41); комісарський універсал Адама Киселя, Брацлавського

<sup>11</sup> Дениско Л.М., Рудакова Ю.К. Книжкові знаки на книгах із колекції рідкісних видань Національної бібліотеки України імені В.І. Вернадського: каталог. Київ, 2017. С. 209.

восводи, голови дипломатичної місії Речі Посполитої в перемовинах із Хмельницьким, з Переяслава від 24 лютого 1649 р. (с. 147–148) тощо.

Суттєва інформація щодо протистояння у краї в період національно-визвольної війни 1648–1654 рр. також зафіксована у спорадичних маргінальних записах. Зокрема, на маргінесі друку Вишневецького 1648 р. (с. 31) є запис про трагічні факти, що сталися на Львівщині в 1648–1649 рр. Так, наприкінці 1648 р. в містечку Краковець неподалік Яворова шляхтич Лагодовський (ідеться про представника роду гербу Корчак) при поверненні до власного маєтку після відходу козаків жорстоко вбив священника, міщан та зруйнував церкву. На початку 1649 р. подібні криваві події трапилися й неподалік міста Рогатин, про що також свідчить маргіналія. Зміст цих записів наведений власником рукопису А.С. Петрушевичем при укладанні *Сводной Галицко-русской летописи с 1600 по 1770 год* (Львів, 1874), вони цитуються сучасними істориками у працях, присвячених національно-визвольному рухові в Україні<sup>12</sup>. Показово, що А.С. Петрушевич одним з перших наприкінці ХІХ ст. використовував маргіналії рукописних кодексів і стародруків як джерело при підготовці літописів до публікації<sup>13</sup>.

Інший запис на нижньому полі (с. 25) друку Якуба Кривковського «Propositia ex universa philosophia selectae» (Львів, 1648) є «Epithaphici Martiniani Leng[i]s» – епітафією Марціана Лангіша, який служив у війську королівського конюшого і загинув у віці 26 років 15 серпня 1649 р. Згадуються й батьки Марціана, що походив із впливової купецької родини львівського грека Габрієля (Гавріїла) Лангіша, померлого 10 вересня 1648 р., який був щедрим жертводавцем Львівського православно-го братства<sup>14</sup>. Нижче на сторінці, в «Nadgrobki dziatek tegoż niebożczyka

<sup>12</sup> Петрушевич А.С. Сводная Галицко-русская летопись с 1600 по 1700 год // Литературный сборник издаваемый Галицко-русскою Матицею, 1872 и 1873 / Галицко-русская Матица, Ставропигийский ин-т; [сост. и авт. предисл. А.С. Петрушевич]. Львов: Тип. Ставропиг. ин-та, 1874. С. 104–105; Грабовецький В.В. Західно-українські землі в період народно-визвольної війни 1648–1654 рр. Київ: Наук. думка, 1972. С. 153.

<sup>13</sup> Фрис В. «Голоси низу» (огляд покрайніх записів ХVІ–ХVІІІ століть на кириличних рукописах і стародруках) // Київська Академія. 2014–2015. Вип. 12. С. 111.

<sup>14</sup> Лильо І. Греки на території Руського воеводства у ХV–ХVІІІ ст.: моногр. Львів: ЛНУ ім. Івана Франка, 2019. С. 274–276, 278; Гуркіна С. Участь греків у Львівському Ставропигійному братстві в кінці ХVІ – на початку ХVІІ ст. // Грецьке православ'я в Україні: зб. наук. ст. та матер. Київ: Прайм, 2001. С. 66–68.

Martiana», наводяться кирилицею епітафії дочок Марціана – Анастасії, Єфросинії та Варвари Лангішівних.

Отже, в обох маргіналіях згадки містян Лангішів зі Львова, а також міст Рогатин та Краковець є додатковим аргументом щодо локалізації рукописного збірника (та власне *Podróżnych potraw z postem* у його складі) саме галицькими теренами. Водночас, описані факти відображають поліетнічну, конфесійну та мовну специфіку у краї.

Героїчним пафосом опору Хмельниччині також вирізняються зразки старопольської барокової поезії, представлені у збірнику. Із творів антихмельницької риторики, які циркулювали в галицьких книгозбірнях, заслуговують на увагу анонімна пародія «Na pogrom ich MM. PP. hetmanów pod Korsuniem die 26 maj 1648 parodia», датована 12 січня 1649 року (с. 25–26)<sup>15</sup>, та епіграми «Epigrammata na Chmielnickiego pisane w Roku 1648 pod czas wojny jego na Polszcze» латиною з паралельним тлумаченням польською (с. 170–171).

Збереглися й інші матеріали, які не пов'язані зі злочинними реаліями кінця 40-х років XVII ст.: незакінчена промова латиною Якуба Собеського, посольського маршалка, на Варшавському сеймі в 1626 р. (с. 57), вітання Томаша Замойського, коронного канцлера короля Владислава IV (с. 61), тощо. Про умови діяльності вірменських купців у Львові – тему, опосередковано дотичну до збірки *Podróżne potrawy z postem*, ідеться в «мембрані» на грошову позику львівському купцю-вірменину Єжі Якубовичу від 13 березня 1647 р. (с. 231–232).

Серед латиномовних документів збірника виокремлюються майново-правові акти за 1647 р. Люблінського староства під керівництвом Збігнева Фірлея з Домбровиць, люблінського старости (1633–1649): донації, апробації, роборації, протестації тощо (с. 109–210).

Низку актових документів староукраїнською мовою репрезентує «Процес руський воеводств Волинського, Київського, Брацлавського і Чернігівського». Судові акти стосуються правничо-майнового та політичного життя шляхти Волинського, Київського, Брацлавського та Чернігівського воєводств у державній системі Речі Посполитої. Відклалися

<sup>15</sup> Anonim. Wiersze na pogrom hetmanów pod Korsuniem, [w:] Jakuba Michałowskiego, wojskiego lubelskiego a później kasztelana bieckiego księga pamiętnicza z dawnego rękopisma będącego własnością Ludwika hr. Morsztyna, wyd. A.Z. Helcel. Kraków, 1864, s. 473–476.

й копії актів регіонального судочинства: припозови, баніції, декрети, реляції, інфамії, переважно 1637–1647 рр. (с. 77–164).

Наступна група документів висвітлює нагальні питання релігійного руху в Україні, зокрема щодо врегулювання конфесійних суперечок: універсал короля Владислава IV руському народу з Вільни від 5 вересня 1636 р. (с. 105); грамота Петра Могили, Київського й Галицького митрополита, Віленському братству з Києво-Печерського монастиря від 26 жовтня 1636 р. (с. 105–106); лист щодо прав та майна православного братства при Богоявленській церкві на Галицькому передмісті у Львові (с. 231, 233); мандат Владислава IV львівському друкареві Андрію Скульському (с. 213–215); лист Острозького плебана до бережанського священника з вимогою не перешкоджати католицьким літургійним процесіям [1648–1649 рр.] (с. 61) тощо. Отож, судячи з переважання в документах актуальної військово-політичної, релігійної тематики, збірник укладався не ретроспективно, а відразу, по «гарячих слідах», після описаних подій 1648–1649 рр. національно-визвольної війни.

Без сумніву, окремі документи збірника використовувалися дослідниками починаючи від його власника А. Петрушевича, який присвятив низку розвідок минулому Галичини, і до сучасних істориків козацтва (В. Кривошея, В. Степанков та ін.). Натомість, можливо, недооцінена фахівцями рукописна пам'ятка вимагає ретельного вивчення та сучасного цілісного описання, окрім стислого опису, укладеного С. Масловим на початку ХХ ст.

Нарешті, у збірнику відклалася й різноманітна *miscellanea*: сентенції класичних авторів «Sententia variae» (с. 1а); «Objawienie które się stało 45 [sic] niektóremu człowiekowi rodem z Krakowia ... przekonaniu żywota jego Roku Pańskiego 1558», «Wykład tego kto to widział i miał objawienie», датовані 6 квітня 1649 р. (с. 5–6); друк львівського єзуїта Якуба Кривковського «Propositia ex universa philosophia selectae» (Львів, 1648) на публічному диспуті у Львівському єзуїтському колегіумі в червні 1648 р. (с. 7–25); «Podziękowanie opiekunowi po ślubie» (с. 171–172) тощо. До строкатої за змістом *miscellanea* належить і збірка *Podrózne potrawy z postem*.

Отже, хоча текст рецептарію недатований, аналіз переважної більшості документів «Збірника мішаного типу» дав змогу віднести його до середини ХVІІ ст.

На жаль, у кодексі не зафіксовані тогочасні власницькі записи або будь-які провенієнції, які могли б стати у пригоді для відтворення його історичної долі або шляхів міграції в XVII–XVIII ст.

Судячи зі складу збірника, його власником у середині XVII ст. мав бути шляхтич, представник якоїсь із заможних галицьких родин. Імовірно, він отримав типову для свого кола освіту, можливо, за кордоном, вільно володів латиною, неодноразово перебував у подорожах європейськими країнами, звідки привозив на згадку кулінарні враження у вигляді незвичних рецептур.

У тексті домінують галицькі топоніми – переважно Львів, а також Замостя, Краковець, Рогатин, Городок тощо, що дозволяє визначитись із локалізацією рукопису. Таким чином, конволют, як і *Podróźne potrawy z postem* у його складі (про що йтиметься далі), можуть бути локалізовані Галицьким краєм.

Незважаючи на прокатолицьку спрямованість документів збірника, його власник водночас був представником «рутенської» поліетнічної культури, з давнім корінням православ'я, що засвідчують певні документи і наратив маргінальних записів. Такий культурний дуалізм як наслідок родинних православних традицій був притаманний багатьом аристократам на сході Польсько-Литовської держави XVI–XVII ст.

Радше за все, власником рукопису була постать, активна в суспільно-політичному житті краю, вірогіданий польського короля, який не міг залишатися байдужим в епоху руйнування та військових конфліктів, що виразно ілюструє суспільно-політична спрямованість збірника. Виходячи зі змісту, він був близьким до тогочасного військового осередку та, можливо, брав участь у боротьбі проти козаччини та в інших військових кампаніях часів Владислава IV та Яна II Казимира.

Очевидно, що на замовлення власника збірника й були скопійовані *Podróźne potrawy z postem*, адже із цього скрутного для краю часу середини XVII ст., що характеризувався господарчим руйнуванням і вибухом цін у Львові<sup>16</sup>, подорожніх кулінарних записів або рецептур фактично не відклалося. Втім, через раритетність гастрономічних текстів, дотичних до доби козацьких війн в Україні, збірка є унікальним археографічним джерелом з історії регіональної кухні.

<sup>16</sup> Hozowski S. *Ceny we Lwowie w XVI i XVII wieku / przedm. F. Bujak. Seria: Badania z dziejów społecznych i gospodarczych. Zeszcz. 4. Lwów: Kasa im. J. Mianowskiego, 1928, s. 139.*

## Автор/укладач та локалізація збірки

На жаль, у тексті не зафіксовані ім'я або будь-яка інформація стосовно особи, що впорядкувала *Podróżne potrawy z postem*. Анонімними залишилися укладач та автор, а точніше – автори рецептур різноманітного походження, які утворюють збірку. Щоправда, іноді важко встановити межу між автором та компілятором, тому далі в контрверсійних випадках умовно номінуємо його автором-укладачем.

Так чи інакше, опосередковані дані щодо характеру рецептур і фахової приналежності їхнього автора містяться в самому тексті. *Podróżne potrawy z postem* належать анонімному укладачеві, можливо – кухарю при дворі галицького шляхтича. Власні гастрономічні враження (або свого шляхтича) з подорожей він упорядкував у збірці, що свідчить про відкритість та зацікавлення інноваціями з інших регіонів та з-за кордону.

Отож текст віддзеркалює рецепцію на західноукраїнських землях регіонального та європейського досвіду в культурі їжі в XVII ст. Часто назви страв – географічні етикетки рецептур – підкреслюють їхню чужоземність, територіальну дистанцію між топонімом – місцем походження рецептур та місцем локалізації укладача (за нашою гіпотезою, галицьким).

Маємо підстави припустити, що невідомий автор-укладач походив з Галицького краю. Локалізацію рецептарію, як і самого рукопису, галицькими теренами визначають і текстологічні деталі. Так, у версії «77. Biskoty domowe» до випічки рекомендується якнайкраще борошно, куплене у Львові, тобто для автора-укладача, радше за все кухаря, в його повсякденній практиці були звичними продукти з асортименту львівських кушців. Додатковим аргументом на користь галицької локалізації є назви цих місцевостей (Львів, Городок) у тексті збірки, а також в інших частинах рукописного збірника (Львів, Краковець, Рогатин, Замостя та ін.).

Певні рецептури збірки не мають топографічних вказівок, тим самим визначаючи свою приналежність до історико-кулінарної традиції Галичини, яка в XVI–XVII ст. розвивалася в руслі старопольської. Звертаючись до локальної кухні, автор-укладач приділяє увагу її «цікавинкам», зокрема з кулінарного доробку етнічних меншин – вірмен.

Апріорі автор-укладач компілював *Podróżne potrawy z postem* для практичного вжитку, орієнтуючись на смакові вподобання заможного пана. Однак потенційним адресатом збірки був радше не провінційний шляхтич – власник рукопису XVII ст., а його кухар, – судячи з граматичних форм звернення, також чоловічої статі, якому мали стати у пригоді способи приготування. У будь-якому випадку, чи був укладач кухарем при дворі власника збірника або готував у когось іншого, він добре розумівся на тонкощах кулінарної справи.

Оскільки рецептури походять із різних джерел, відповідно мається на увазі не певна манера одного автора, а узагальнена авторська стилістика. Авжеж, ці питання залишаються контраверсійними через хитку межу в окресленні доробку автора та укладача. Не применшуючи ролі невідомих авторів рецептур збірки, приділимо увагу також її анонімному укладачеві. Адже в XVI – на початку XVII ст. кухарські рецептури ще не набули масової популярності, а мали характер новизни та елітарності для фахівців<sup>17</sup>. Завдяки укладачеві розпорошені по різних джерелах рецептури XVI та XVII ст. були відібрані, поєднані та впорядковані в цілісну збірку.

### Склад збірки

Рецептури *Podróżne potrawy z postem* є профільною кухарською збіркою, її склад та зміст висвітлюють окреслену назвою тематику, а текст, на відміну від інших кулінарних рукописів XVII – початку XIX ст., в цілому позбавлений домашньо-господарчих порад, популярних у кухарських книгах<sup>18</sup>. (До серії кулінарних рецептур у збірці долучений лише один спосіб зберігання винограду по-мултанськи «67. Wino w gronach świeże, do roku tak przechowasz po multańsku», що доповнює розділ про «вети», не порушуючи його структури. Спосіб зберігання винограду відповідає архітектоніці багатьох кухарських книг, які, поміж іншого, присвячували розділи господарчим інструкціям<sup>19</sup>).

<sup>17</sup> Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI–XVIII w. źródła rękopiśmienne / wyd. i oprac. J. Dumanowski, D. Dias-Lewandowska, M. Sikorska. Warszawa: Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, 2016. *Monumenta Poloniae Culinaris*. Polskie zabytki kulinarne, red. J. Dumanowski, t. VII (далі – MPC, t. VII), s. 25–26.

<sup>18</sup> Notaker H. A History of Cookbooks: From kitchen to page over seven centuries. Oakland CA: University of California Press, 2017 (далі – Notaker H. A History of Cookbooks ...), p. 165.

<sup>19</sup> Ibid.



У збірці вміщено 69 нумерованих укладачем у межах рубрик (за винятком «Brzoskwinie suche», нумерація якого помилково пропущена) позицій страв, упорядкованих у чотири рубрики.

Однак при підготовці публікації за логікою було визначено 77 рецептур за рахунок кількох – фактично окремих способів, об'єднаних автором під однією назвою. Особливо рясніє варіаціями інструкція з приготування слимаків. Фактично рекомендовано аж п'ять різних способів приготування страв із цих молюсків, які в публікації було відокремлено: «9. Ślimaki» – «13. [Inaczej]»<sup>20</sup>.

Виокремлення ґрунтувалося на структуруванні тексту укладачем, оскільки певні пронумеровані ним рецептури є лаконічними, в одне речення, та вказують на інший варіант уже наведеної страви («8. Szczupak świeży do piotruszki», «49. Ślimaki»). Взірцем для виокремлення позицій слугувала збірка С. Чернецького *Compendium ferculorum albo zebranie potraw* (Краків, 1682)<sup>21</sup>, що містить різнорідні рецептури – розгорнуті та вкрай стислі. Отож, відповідно до стилістики тогочасних кухарських книг, збірці *Podróżne potrawy z postem* також притаманна синкретичність змісту та обсягу рецептур. Натомість, оскільки збірка є рукописною, для неї властиві типові огріхи: невідредагованість, певна непослідовність у структуруванні, іноді – помилки, повтори при копіюванні, про що йтиметься нижче.

Оригінальні способи не дублюються в тексті, за винятком двох подібних версій – більш стислого та детального описання приготування щуки («19. Szczuka przyrękana do podlewy», «33. Szczuka przyrękana do podlewy»).

Кожна рецептура має назву, але не у вигляді стандартного заголовка, відокремленого інтервалом від тексту на сторінці. Це спричинило те, що іноді назви водночас є початком тексту самих рецептур. Певні назви на кшталт «76. Kręple z raków może tak uczynić» фактично виокремилися з рецептурного тексту. Форма, успадкована від архаїчних рукописних рецептур, мала генезу з реліктовим елементом організації тексту, який за

<sup>20</sup> Подібні назви в публікації наводимо у квадратних дужках.

<sup>21</sup> Czerniecki S. *Compendium ferculorum, albo zebranie potraw* / wyd. i oprac. J. Dumanowski i M. Spychaj z przedmową S. Lubomirskiego. Warszawa: Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, 2009, wyd. 2 poprawione 2010, wyd. 3 poprawione 2012. *Monumenta Poloniae Culinaris. Polskie zabytki kulinarne*, red. J. Dumanowski, t. I (далі – MPC, t. I).



ствердженням Генрі Нотейкера, дослідника кухарських книг, номінувався в середньовічних манускриптах інципітною фразою<sup>22</sup>.

Усі назви позицій та рубрик графічно підкреслені. Для виразності кожну з них також продубльовано (іноді – скорочено) на бічних маргінесах. Назви на кшталт рубрик, які дублюють підкреслені назви рецептур, допомагають в організації тексту та є традиційними для рукописної книги. Текст збірки закінчується латинським реченням у вигляді колофону: *Hic utere et vale* («Так споживай та бувай здоровим»).

У який спосіб систематизовано текст збірки? Самою назвою *Podróžne potrawy z postem* априорі наголошувалося фокусування на привезених з подорожей та пісних рецептурах. Остання вказівка про піст є традиційною і досить важливою, адже виокремлення пісних та скромних страв трактувалось як засадниче в давніх текстах. Щоправда, поряд із запозиченими, укладач послідовно скрізь занотував версії локальних страв.

Упорядкування здійснено за мішаним принципом: з одного боку, всі пісні страви виокремлюються на рубрики для масляного посту – смажені (з маслом) або суворого – пісні (без масла), натомість з іншого – спираються на послідовність трапези, адже кінцева рубрика «на вети» (випічка, фрукти та солодощі) визначає групу смаколиків, якими завершувалося застілля. Як бачимо, рубрикація також вказує на спосіб приготування. Такий комбінований принцип упорядкування рецептур був поширеним у кухарських книгах<sup>23</sup>.

Водночас у тексті спостерігаємо «сліди» середньовічної дієтичної класифікації, коли рубрику було презентовано одним продуктом у різних варіаціях<sup>24</sup>. Так, збірку відразу розпочинають способи на щупака, які послідовно йдуть один за одним. Відповідно цей принцип підкреслено низкою скорочених назв на бічних маргінесах, в яких щупака номіновано лише на початку, а далі вказується певний спосіб його приготування: *szczupak żółto, szaro, w rosole po węgiersku, suchy*.

Згідно зі структурою, всі позиції пронумеровані укладачем окремо в межах рубрик, а дві рубрики мають спільну наскрізну нумерацію. Дві позиції на початку, відразу після назви «*Podróžne potrawy z postem*»,

<sup>22</sup> Notaker H. A History of Cookbooks ..., p. 96.

<sup>23</sup> Ibid., p. 92.

<sup>24</sup> Ibid.

укладач не залучив до жодної з рубрик – це «1. Szczupak żółto» та «2. Szczupak szaro po armańsku» (№ 1–2), маніфестуючи їхнє першочергове місце в пісному репертуарі. Отож збірка відкривається програмними для кухарів способами варіння щуки.

Далі презентована перша рубрика «Potrawy smażone» (Смажені страви) (№ 1–14/3–21<sup>25</sup>), яка налічує 18 рецептур. Відтак виокремлюється найчисельніша – 33 позиції – рубрика «Potrawy postne bez masła» (Пісні страви без масла) (№ 15–45/22–55). Велика кількість рецептур є свідченням істотної ролі пісних наїдків у меню провінційної аристократії, що відповідало старопольській моделі харчування. Потім знову повторюється рубрикація «Potrawy smażone» (Смажені страви) (№ 1–7/56–63) для невеличкої рубрики із семи страв, дещо еклектичної, до якої укладач залучив наїдки з раків, тіста, яєць, молока та каші. Всупереч назві, в рубриці описані не тільки смажені наїдки, але й варені – каші та «żemły» (булки).

Завершує збірку, згідно з порядком барокової трапези, рубрика «Potrawy zwyczajne albo wety z przypraw różnych» (Звичайні страви або вети з різних приправ) (№ 1–14/63–77), де описані 14 страв. За тогочасною класифікацією, до солодких ветів належала й гостра фруктова муштарда – «66. Musztarda bopońska». До десертної рубрики, влучно доповнюючи її, вміщено також спосіб зберігання свіжого винограда по-мултанськи. Як бачимо, наповнення рубрик нерівномірне за обсягом і місцями, як і сама структура збірки, непослідовне та дещо хаотичне.

Отже, зміст певних рубрик не завжди відповідає їхнім назвам. Передусім це стосується обох рубрик «Potrawy smażone» (Смажені страви) (№ 1–14/3–21) та (№ 1–7/56–63). У першій (№ 1–14/3–21) у половині способів у комбінованих процесах не зафіксовані смаження/запікання, натомість застосовані варіння та приварювання – на кшталт тушкування або припускання. У третій рубриці «Potrawy smażone» (№ 1–7/56–63), про яку йшлося, описані каші та булки з начинкою – «żemły», приготування яких також не передбачало смаження.

Щодо складу рубрик «Potrawy postne bez masła» та «Potrawy zwyczajne albo wety z przypraw różnych», то залучені до них позиції в цілому відповідають рубрикаційним назвам.

<sup>25</sup> Тут і нижче спочатку наведено авторську нумерацію позицій, а через скісну – нумерацію згідно з даною публікацією.

Отже, розглянуті в сукупності риси структури та змісту є типовими для рукописних кухарських текстів минулого.

### Мовні особливості. Авторська стилістика

Не маючи на меті проведення комплексного лінгвістичного аналізу тексту XVII ст., доцільного в межах окремої полоністичної розвідки, все ж не можемо оминати характерних історико-мовних аспектів рецептур збірки.

Попри еkleктичність рецептурних джерел, текст *Podrózne potrawy z postem* стилістично та лексично доволі однорідний, з інтимно-розмовною інтонацією, типовою для рукописних нотаток приватного характеру XVII ст. Як наслідок утилітарної спрямованості тексту, мова рясніє граматичними та стилістичними помилками, виправленнями, скороченнями та повторами копіїста. У сукупності ці риси вказують, що збірка здебільшого копійовалася не з книжкових, а з рукописних джерел. Про наявність певного зразка для копіювання – рукописного першоджерела, а ймовірноше – декількох, непрямо свідчить той факт, що неуважний переписувач випадково двічі скопіював один і той самий фрагмент із «25. Okuń, szczupak smażony po węgiersku».

Розмовний, іноді непослідовний стиль з порушеннями логіки викладу процедур – усе це властиве для усної спонтанної мови та рукописів приватно-побутового характеру. Наприклад, пораду додати сіль до тіста вміщено не на початку – при його вимішуванні, а після його випікання («70. Mniszy tort włoski»). Невідредагованість визначається спорадичними повторами: *warz ich znowu dobrze, aż śluz odejdzie, a warz dobrze, aż będą dobrze do przyprawy* («9. Ślimaki»), *wina wlej, wlej* («24. Szczupak z winem w szarej jusze»); інверсіями, які порушують порядок викладу: *smaż w maśle przypiekszy, w maśle uwalawszy* («21. Szczupak po rozmańsku do migdałów») та плутаниною граматичних форм: як приклад, інфінітив поєднується з формою 2-ї особи наказового способу («24. Szczupak z winem w szarej jusze», «36. Węgorz do rosolu po krakowsku»). Непослідовність виявляється, коли якась процедура автором пропускається, але розуміється далі за контекстом: *rozpuść z wodą, w której wrzała piotruszka* («45. Raki nadziewane na piątek albo post»).

Такий розмовний, невідредагований стиль був невластивим для опублікованих кухарських книг XVI–XVIII ст. У порівнянні з друками, він радше простежується в рукописах, причому не лише в архаїчних XVI ст., а й у пізніших, зокрема в рукопису XVIII ст. *Zbiór dla kuchmistrza tak potraw jako ciast robienia wypisany roku 1757 dnia 24 lipca*<sup>26</sup>. У збірці *Podrózne potrawy z postem* автор надає прості поради на кшталт: *warz lepiej/вари якнайдобріше* («39. Szczupak po węgiersku»); *nie zapominaj pierwej przysolić/спершу не забудь присолити* («60. Robaczki z ciastą»). Домашність підкреслюють зменшені форми страв і складників: *sebulka* – цибулька, *limonika* – лимонійка, *rosolek* – розсолик. До речі, подібні зменшені форми зафіксовані також у книзі С. Чернецького.

Утім, певні усталені риси, властиві стилю кухарських книг, у тексті збірки також присутні, зокрема типове формулювання наприкінці рецептур, яке спорадично (оскільки там превалює зворот «*daj na misę*») спостерігається ще в тексті давнього *Kuchmistrzostwa*: «*daj na stół*», зрідка – «*dawaj na stół*»<sup>27</sup>. Подібна форма характерна й для тексту С. Чернецького.

Ця прикінцева фраза мала певні розбіжності в різних етнічних традиціях. Так, резюме «*Dziwnie dobra potrawa*»/«Навдивовижу добра страва», яким завершується австрійська рецептура «18. *Szczupak do masła po rakusku*», є властивим для текстів XVII ст., які беруть за взірць німецькі кухарські книги<sup>28</sup>.

Рецептури об'єднані мовною стилістикою автора-укладача. Авторський стиль напряму пов'язаний зі стилістикою кухарства, відображаючи його мовою рецептур. Автор звертається до колеги-кухаря (за граматичними формами – також чоловіка), апелює до нього в контексті відомих обом технік, згадує «класичні» прийоми, способи обробки продуктів. Адресат-кухар має бути обізнаним зі способами просіювання борошна: *małki рієкней wysianej jak potrzeba/гарного борошна, просіяно-*

<sup>26</sup> *Zbiór dla kuchmistrza tak potraw jako ciast robienia wypisany roku 1757 dnia 24 lipca / oprac. i wyd. J. Dumanowski, S. Bułatowa. Warszawa: Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, 2021. Monumenta Poloniae Culinaris. Polskie zabytki kulinarne, t. VIII, red. J. Dumanowski (далі – MPC, t. VIII).*

<sup>27</sup> *Ibid.*, s. 146, 149, 151, 157.

<sup>28</sup> *Sikorska M. Smak i tożsamość: polska i niemiecka literatura kulinarna w XVII wieku. Warszawa: Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, 2019. (Silva Rerum) (далі – Sikorska M. Smak i tożsamość ...), s. 130.*

го як треба («69. Pasta na owoce niedęte»). Автор упевнений, що колега є компетентним у різних техніках випічки, тому радить: Piecz pasztet na kształt strucla/Печи паштет на кшталт струцеля («74. Pasztet z raków po francusku»)²⁹.

Авторські інструкції спираються на професійні вміння вибраного кола знавців кухарської справи. Тому не варто докладно описувати процедуру, достатньо послатися на типову техніку: Uczyniwszy ciasto i tort w kocielku jako obyczaj/Приготуй тісто та торт у котелку звичайним способом («75. Tort z raków»); uformować jak zwyczaj/sформувати як звичайно («70. Mniszy tort włoski»); karpia zwyczajnie sprawić/звичайним способом розпатрати коропа («22. Karp po francusku do czarnej juchy»). Зауважимо, що подібні авторські прийоми – посилання «jako zwyczaj», апеляції до попередньо вказаних способів тощо – властиві й текстові *Compendium ferculorum* С. Чернецького.

Автор збірки звертається до згаданих раніше способів: przyłóż rozmaitego korzenia, jako się o nim mówiło/здобриюй різними приправами, про які йшлося («41. Kielbasa [z] szczupaka albo karpia»); włóż w to raki wybierane jako w pasztety/виклади до цього раків, перебраних як для паштетів («75. Tort z raków»). Mogą być także z oliwą, jako wyżej powiedziano/Можна [приготувати] з оливою так само, як ішлося вище («49. Ślimaki»).

Іноді вже згадані способи супроводжуються рекомендаціями: tak się właśnie warzy, ale trzeba połać winnego octu i pietruszki, i pieprzu przydać/так само вариться, але треба налити винного оцту та заправити петрушкою і перцем («8. Szczupak świeży do pietruszki»); Tak uczyni jako do pieczonych raków, oprócz masła/Приготуй так само, як печених раків, тільки без масла («45. Raki nadziewane na piątek albo post»).

Попри деякі паралелі – елементи «спрошення» та безпосередні звороти й ремарки, відзначені також у С. Чернецького, – стиль *Podróżnych potraw z postem* відрізняється від чіткого, відредагованого, особливо стосовно синтаксису, тексту *Compendium ferculorum*. Розбіжності, як і певні

<sup>29</sup> За твердженням Л. Голембіовського, струцель прикрашав за традицією Вігільйну трапезу напередодні Різдва. Gołębiowski Ł. Domy i dwory przy tym opisanie apteczki, kuchni, stołów, uczt, biesiad, trunków i pijatyki, łaźni i kąpieli, łózek, pościeli, ogrodów, powozów i koni, błaznów, karłów, wszelkich zwyczajów dworskich i różnych obyczajowych szczegółów. Warszawa: Druk N. Glücksberga, 1830 (далі – Gołębiowski Ł. Domy i dwory ...), s. 67.

спільні риси, відбилися також у лексиці, що є закономірним, адже збірка презентувала накопичений у тогочасному кухарстві досвід, який передавав публікації С. Чернецького.

Специфіку тексту рецептарію середини XVII ст. віддзеркалює термінологічна лексика кухарства, – іноді архаїчна. У тексті, створеному напередодні змін у французькій та, як наслідок, – європейській гастрономії, відсутня термінологія, елементи якої є, зокрема, в *Compendium ferculorum*.

Отже, не вважаючи за потрібне наводити низку кулінарних лексем-термінів у тексті праслов'янського походження, як-от «kołacz», «jucha», «kasza», «piwo», «wino», «chleb», «rosól», «ciasto»<sup>30</sup>, звернемо увагу на певні назви та їхню специфіку.

Показовим у цьому сенсі є термін «kasza». Архаїчний термін мав додаткові лексичні відтінки в порівнянні з пізнішою епохою. Загадка «58. Kasza z kwiatu białego»/«Каша з білого цвіту» – каша із цвіту бузини позначала не звичну страву кашоподібної консистенції, а фактично – кюски з тіста з квітів бузини, зварені в молоці. Автор уживає також цей термін в описі страви з бузинових ягід з винною поливкою – «59. Kasza ze bżowuch jagód». Так, архаїчний термін у центральноевропейському кухарстві XVI – середини XVII ст. значно розширював значення, відоме за словниками. Термін «каша», як свідчать рецептури з *Kuchmistrzostwa* XVI ст., визначав розварену, кашоподібну страву не лише зі збіжжя та бобових, але й з ягід, фруктів, овочів, грибів, горіхів, яєць, м'яса, риби, тельбухів. Фігурують назви фальшивих каш з пісних продуктів: з риб'ячої ікри, з моркви, ріпи, яблука, груш, мигдалю, інжиру, родзинок, пелюсток троянди, вина або трояндової водки<sup>31</sup>.

Історичну специфіку терміна та домінування «каш» у чеському *Kuchařství* XVI ст. відзначав видатний польський історик мови XIX ст. Александер Брюкнер (Aleksander Brückner)<sup>32</sup>. Це цілком стосується і старопольської кулінарної стилістики XVI ст. Саме в середньовічній техніці «псевдокаш» у збірці запропоновані страви з дикорослої бузини. Зау-

<sup>30</sup> Детальніше про це див.: Borejszo M. Staropolska leksyka kulinarna. "Prace Filologiczne" 2007, t. 53, s. 43.

<sup>31</sup> MPC, t. VIII, s. 168–184.

<sup>32</sup> Brückner A. Źródła do dziejów literatury i oświaty polskiej. O pismach dziś nieznanach. "Biblioteka warszawska", 1895, t. I, s. 26.

важимо, що серед безлічі страв С. Чернецький у своєму творі наводить лише поодинокую рецептуру, номіновану «кашею»<sup>33</sup>. До речі, традиційні калачі («72. *Kolacz na rost*» у нашій збірці) також залишилися поза увагою кухмістера Любомирських, будучи побіжно зазначеними в переліку «*Memoryjal generalny*»<sup>34</sup>.

Також інше значення в XVII ст., відмінне від усталеного – як страва з обов'язковим складником – капустою, мав термін «bigos». Хоча він зустрічається в джерелах XVI ст.<sup>35</sup>, популярності термін набув саме в барокову добу, про що переконливо свідчить його стале вживання С. Чернецьким. Терміни – назви «bigos»/«бігос» у значенні «січенина» – легка страва з посічених складників, у нашому тексті – з раків і слимаків, зазначені в «44. *Bigos z raków*», «46. *Bigos po inderlańsku z raków*», «11. [Inaczey]». Зменшена форма «bigosek» наявна в пораді «uczynić bigosek» з посічених слимаків.

Важливі для характеристики мови терміни-назви страв, які становлять групу запозичень з іншомовної лексики і рясно вживаються в тексті, відповідно розглянемо в наступних розділах, у контексті аналізу запозичених рецептур. Відзначимо лише, що у збірці серед термінів-запозичень, які здебільшого позначають традиційні етнічні страви, не знайдемо новомодних узірців французької кухні на кшталт «*potaż*» (*potage*) або «*frykassa*»/«*frykas*» (*fricassée*), які згодом, у 80-х роках, спорадично описані в *Compendium ferulorum* та *Modzje bardzo dobrej*<sup>36</sup>.

Серед загалу старопольської лексики та запозичень традиційного характеру, про які йтиметься нижче, зупинимось зараз на поодиноких латинських формах – макаронізмах. Це латинізм *extremitates* у собі «9. *Ślimaki*», що в контексті визначає кінцівки, кінцеву частину тіла слимаків. Поширеним в історичних джерелах канцеляризмом є латинізм *in duplo* (з лат. подвійний, удвічі), який ужито в інструкції з випікання бісквітів «77. *Biskoty domowe*» для окреслення підложки з піваркуша, складеного вдвічі. У результаті повсюдного впливу латини на тогочасну

<sup>33</sup> МРС, т. I, s. 168.

<sup>34</sup> Ibid., s. 95, 96.

<sup>35</sup> Słownik polszczyzny XVI wieku, t. I–XXXVI, red. M.R. Mayenowa. Wrocław–Warszawa–Kraków, 1966–2012 (далі – Słownik Polszczyzny XVI wieku), t. 2, s. 148.

<sup>36</sup> МРС, т. I, s. 109, 124, 126, 127, 140; т. II, s.165.



орфографію вирізняються форми *quadrans* (з лат. *quadrans* – чверть) у «36. Węgorz do rosolu po krakowsku», а також *confect* (з лат. *confectus* – виготовлений) у «66. Musztarda bonońska» замість «конфект», – форми, водночас зафіксовані в «35. Szaraniki niewielkie». Завдяки моді на конфітурництво, популярний термін романського походження, який позначав кандизовані фрукти, квіти або овочі, збагатив старопольську барокову лексику.

Завдяки потужному італійському впливові в XVI–XVII ст. кулінарна лексика галицького регіону розвивалася та збагачувалася такими термінами, як «*mastaczoly*»/«мостаччіолі», «*makaron*»/«макарон», «*pasta*»/«паста», «*musztarda*»/«муштарда» тощо. Низка назв страв італійського походження, історично трансформуючись, полонізувалася: *mostarda* – *musztarda*, *mostaccioli* – *mastaczoly*, *caliscioni* – *kaliszan*.

До термінів романського походження, яке номінувало середземноморську новинку – мигдалеву нугу, залучається й назва *mandolato*/«мандолато». Рідкісними є терміни-італінізми, які визначали техніку варіння – *nel brodo*/в бульйоні – в макаронічних конструкціях: «30. Szczupak po włosku *nel brodo*», «31. Okunie, liny może tak warzyć *nel brodo*». Показово, що цей термін також відмічено в назві рецептури бульйону «*D[omi]ni Coradi brodo*»/Бульйон пана Корато (бл. 1668 р.) з рукопису *silva rerum*, що належав Станіславу Казімежу Беневському, чернігівському воєводі, власнику волинських маєтків<sup>37</sup>. Оригінальна латинська назва «*D[omi]ni Coradi brodo*» закріпилася у старопольській рецептурі середземноморського походження, вірогідно, запозиченій від її автора – певного пана Корато. У цій рецептурі та в інших нотатках С.К. Беневського 1665–1669 рр. до романських термінів віднесемо: *potaż*, *sapor*, *brodo*, *musztarda*, *tort*, *salata*, *karczoch*<sup>38</sup>, що свідчить про їхню популярність в елітарній кухні західноукраїнського регіону.

Мовні особливості та кухарська термінологія в нашій збірці середини XVII ст. зумовлені походженням і датуванням рецептур. Хоча достовірно атрибутувати їх не завжди видається можливим, спробуємо визначи-

<sup>37</sup> Biblioteka Zakładu Narodowego Ossolińskich we Wrocławiu, rkps. 1424/II, [Regestry, instrukcje gospodarskie, rachunki, notatki i różne papiery Stanisława Kazimierza Bieniewskiego wojewody czernichowskiego z lat 1665–1669] (далі – В. Ossol., rkps. 1424/II), s. 294. <https://dbc.wroc.pl/dlibra/docmetadata?showContent=true&id=11606>

<sup>38</sup> Ibid., s. 294, 381.



ти лексичні особливості. Так, властивими для старопольських рецептур, які походять із XVI ст., є вживання: прислівника «czyście» у значенні «старанно, чисто, акуратно» та прикметника «czysty» – «чистий, ретельний»<sup>39</sup>. У тексті збірки прислівник «czyście» зафіксований тричі та шість разів у формі прикметника – «czysty». Насамперед лексеми, вживані у способах «20. Szczuka z czosnkiem», «21. Szczupak po roznańsku do migdałów», походять із давнішого *Kuchmistrzostwa* XVI ст., перекладеного з чеського *Kuchařství*, про що йтиметься далі. До джерел XVI ст. наближається й господарча порада «67. Wino w gronach świeże, do roku tak przechowasz po multańsku», яка, ймовірно, походить з ренесанської доби. У давньому стилі її автор уживає чотири рази – «czysty» та «czyście» у значенні «старанно, ретельно, акуратно, належним чином, зовсім, дочиста»<sup>40</sup>.

Зауважимо, що лексеми «czyście»/«czysty» (чисто/чистий), будучи пов'язаними в широкому спектрі значень із християнсько-моральними категоріями, здавна функціонували не лише у старопольських і чеських пам'ятках, але й у написаних іншими давньослов'янськими мовами.

У староукраїнському кулінарному дискурсі відповідні форми вживано в перекладі тексту, зокрема: дочиста розітри; чистим окропом; чистим мигдалем; чистий попіл; чистий луг; чисто накрий («Щупак з мигдалем по-познанськи», «Щука із часником», «Свіжий виноград, до року так збережеш по-мултанськи»).

Близькими за значенням є прислівник «chędogo» – «чисто» та прикметник «chędogi» – «чистий». Трапляючись у пам'ятках XVI ст., зокрема в С. Фаліміжа, М. Сенніка, М. Рея<sup>41</sup>, вони вживалися здебільшого в XVII ст. Від форми «chędogi» створені похідні дієслова «ochędoż», «wuchędoż» у значенні «очистити, позбавити непотрібних частин чогонебудь». Ці лексеми зустрічаються в тексті *Podróżnych potraw z postem* десять разів.

Історично давньою лексемою, властивою старопольським пам'яткам XVI – середини XVII ст., вважаємо прислівник «miaższo» – «говсто, в товщину». Його використано в позиції «63. Mandolato narbońskie na post» для позначення товщини мигдалево-медового пласта для нуги.

<sup>39</sup> MPC, t. VIII, s. 77.

<sup>40</sup> Słownik polszczyzny XVI wieku, t. 4, s. 355–356.

<sup>41</sup> Słownik polszczyzny XVI wieku, t. 3, s. 215–217.

Порівнюючи давність походження рецептури, відмітимо те, що архаїзм не фігурує в *Compendium ferculorum*, натомість зафіксований у *Modzje bardzo dobrej* 80-х років XVII ст.<sup>42</sup>

До спільного корпусу лексем західнослов'янських мов – польської, чеської XVI ст. – належить також прислівник «zniepaḡla» – повільно, поступово, помалу (порівн. антонім в українській мові «знагла» – раптом). У мові рукописних та стародрукованих старопольських пам'яток XVI–XVII ст. форма варіюється: zniepaḡla/z niepaḡla. Злитний правопис *znenábla* зафіксований також у чеському стародруці *Kuchařství* (Прага, 1535) – першоджерелі старопольського *Kuchmistrzostwa*, з якого походять варіації з прислівником у способах «19. Szczuka przypiekana do podlewy», «33. Szczuka przypiekana do podlewy»<sup>43</sup>.

У старопольському писемному узусі відзначимо полісемію лексеми «ciasto», яка, окрім основного, мала також значення густої однорідної маси, суміші, успадковане з ренесансних пам'яток (з *Kuchmistrzostwa*, трактату Алексіса Педемонтана<sup>44</sup>). Лексема фігурує для позначення начинки для черепашок – суміші зі слимаків із приправами у версії «9. Ślimaki», а також для порівняння мигдалевої маси: Rozwierć migdały czyste jako ciasto, – у рецептурі «21. Szczupak po roznańsku do migdałów», яка має генезу з *Kuchmistrzostwem*. У розглянутому нами значенні термін також уживано, зокрема, в бароковому способі трояндової помади в *Zbiorze dla kuchmistrzów*<sup>45</sup>.

Водночас, крім типової термінології, в тексті трапляються й окказіоналізми – як-от рідкісна форма «upra», що походить від «чругузіц» – усмажити, приготувати<sup>46</sup> в «66. Musztarda bonońska», або нерозв'язані за сенсом загадкові «owoce niedęte» («недуті» фрукти) в назві «69. Pasta na owoce niedęte», проте ці приклади є радше винятком у збірці.

<sup>42</sup> MPC, t. II, s. 173, 180, 185.

<sup>43</sup> Severin P. *Kuchařství, o rozličných krměch, kterak se užitečně s chutí strojiti mají. Jakožto zvěřina, ptáci, ryby a jiné mnohé krmě všelikému kuchaři aneb hospodáři. Knížka tato potřebná a užitečná. A ocet, jak se dělá, také zadu najdeš.* Praha: Pavel Severin, 1535. Knihovna Národního muzea, sign. 28 G 60, fol. 17; стор. опубл. [y]: Paměť chuti: receptáře a kuchařské knihy jako specifické prameny pro poznání kulinární kultury a kulinárního dědictví českých zemí / I. Korbelařová (ed.), J. Sobotková, R. Dluhošova. Slezská univerzita v Opavě, 2020 (далі – Paměť chuti ...), s. 77. [https://www.nzm.cz/file/021ad8dfe09cafeb81a4d1de0407308f/21516/pamet\\_chuti\\_odborna-kniha\\_2020.pdf](https://www.nzm.cz/file/021ad8dfe09cafeb81a4d1de0407308f/21516/pamet_chuti_odborna-kniha_2020.pdf)

<sup>44</sup> MPC, t. VIII, s. 159; t. VII, s. 199.

<sup>45</sup> MPC, t. VIII, s. 228.

<sup>46</sup> Karłowicz J. *Słownik gwar polskich.* Kraków: Nakładem Akademii umiejętności, 1911, t. VI. U–Ž, s. 34.

У цілому ж, авторська лексика доволі типова для гастрономічних текстів. Автор вживає прості епітети для окреслення відмінного смаку, вишуканості, а також відповідного, зазвичай гарного, гатунку та свіжості продукту або страви: *dziwnie dobra potrawa*, *zasna a pańska potrawa*, *tort niepospolity*, *dobre masło*, *dobre ciasto*, *dobre gęste mleko*, *dobra oliwa*, *wino dobre słodkie*, *ocet dobry*, *moszcz dobry*, *miód dobry litrowany*, *rozyunki wyborne*, *masło młode*, *groch młody*, *brzoskwinie dojrzałe*, *piękne grona brunatne*, *mała piękna wysiana*; *mała i krupy, co najbielsze*; *oliwa świeża*, *jajcy świeże*. Як бачимо, найпоширенішим епітетом є прикметник «dobry», який визначає широкий спектр лексико-семантичних відтінків. Відповідно в тексті домінує утворений від нього прислівник «dobrze», зафіксований аж 67 разів. Характерна форма прикметника «całkowaty» – «całkowity», «całkiem», тобто «цілий, неподрібнений», зазначається тогочасним лексикографом Гжегожем Кнапським у *Thesaurus Polonolatinograecus seu promptuarium linguae Latinae Et Graecae* (Краків, 1643)<sup>47</sup>.

У тексті вживається корпус дієслівних наказових термінів для позначення різноманітних маніпуляцій, які простежуються ще в кухарських пам'ятках чеського походження XVI ст. Типові наказові форми 2-ї особи однини присутні по всьому тексту. Переважна кількість дієслівних форм у рецептурах повторюється. Наказові дієслова презентують великий семантичний діапазон для окреслення процедур – від попередньої підготовки риби, раків, слимаків до їх багатоступінчастої термообробки: *nakraj*, *oblup*, *okraj*, *otlucz*, *pokarbuji*, *rozplataj*, *odejmi*, *spraw*, *namocz*, *wyberz*, *wyrzuć*, *poplucz*, *wytrzy*, *wyskub*, *przełam*, *przemkni*, *wymi*, *rozwal*, *wyciągni*, *posiekaj*, *rozkraj*, *włóżysz*, *nadziej*, *nasól*, *posól*, *wstaw*, *podłóż*, *warz*, *uwarz*, *usmaż*, *przyszyj*, *zaszyj*. Певні з них є архаїзмами: *uwierć* – розітри; *sprawić* – випатрати, очистити рибу; *rozplatać* – розрізати, розітнути черевце риби та розплатати навіл або розділити на частини. Починаючи від XVI ст. (у *Kuchmistrzostwie*, у М. Сенніка) термін «rozplatać» стало вживався майже до XX ст.

Супутню групу становлять наказові форми дієслів для маркування кулінарних дій з додатковими складниками, зокрема для приготування

<sup>47</sup> Snpapius G. *Thesaurus Polonolatinograecus seu promptuarium linguae Latinae Et Graecae Polonorum usui accomodatam*. Cracoviae: Typis et sumptis Francisci Caesarii, 1643, p. 58.

гонци для риби: *weź, ochędoż, nakraź, nasiekaj, uwierć, rozpuść, natrzy, tłucz, przecadź, nakładź, posmaruj, wbij, pomieszaj, przylej, odlej, przyłóż, przywarz, zapraw, okorzeń, zakorzeń, przykorzeń*<sup>48</sup>, *przycukruj, przysłodź, oszafrą*<sup>49</sup>, *opieprz, posól, przysól, posyp, czyń*.

Наступну групу утворюють дієслова у формі імперативу в інструкціях з приготування каш, виробів з тіста, солодоців, фруктів: *weź/weźmi, wychędoż, bierz, wybierz, wymi, rozkraj, pokraj, warz, precedź/przecadź, zaczyń, przybij, rozbij, czyń, utaczaj, złóż, rozwalkuj, oblup, włóż, daj, popłucz, potłucz, stłucz, wyciśni, wlej, odlej, przyłóż, nakładź, uwalaj, mieszaj, przysyp, wysyp, rozpuść, wypuść, przysmaż, wyrumień, wstaw, wysusz, piecz, przykryj*. Оказіонально зафіксована форма 3-ї особи множини – *precedzają*.

Наведений термінологічний корпус рясніє дієсловами XVI ст. для окреслення кухарських дій, які згодом успадкували тексти XVII та XVIII ст.: *ochędoż, wychędoż, uwierć, przybij, wyrumień, przykorzeń, okorzeń, zakorzeń, oszafrą*. Ці форми є реліктовими, на противагу іншим, також давнього походження, проте збереженим в мові до сьогодні, на кшталт: *nasól, przysłodź, opieprz*. Дуже популярною у старопольських текстах XVII – середини XVIII ст. була форма «*przycukruj*», що зберігалася до XIX ст.

Розглянуті давні форми дієслів, зокрема «*okorzeń*», «*oszafrą*», є характерними для тексту *Kuchmistrzostwa* XVI ст.<sup>50</sup> У книгах 80-х років XVII ст. – *Compendium ferculorum, Modzje bardzo dobrej* – ці архаїчні терміни, як і наявна форма дієприкметника *przykorzeniwszy*, похідна від «*przykorzeń*», не відзначаються, що, можливо, є свідченням більш давнього датування *Podróżnych potraw z postem*.

Як бачимо, чимало подібних дієслівних форм у рецептурах відрізняються семантичними відтінками за допомогою префіксів: *pałup, oblup; okraj, nakraj; zalej, polej; ochędoż, wychędoż; posól, przysól, nasól; okorzeń, zakorzeń, przykorzeń; pochowaj, schowaj; przypraw, zapraw*.

<sup>48</sup> *Okorzenieć, zakorzenieć, przykorzenieć* – приправити страву «корінням», тобто, гострими прянощами.

<sup>49</sup> *Oszafranieć* – заправити шафраном страви з м'яса, риби, тіста для забарвлення в жовтогарячий колір.

<sup>50</sup> MPC, t. VIII, s. 76.

Отож значний корпус термінів є універсальним у всіх групах, оскільки номінує основні кулінарні процедури. Водночас виокремлюються специфічні терміни, вживані лише для окреслення маніпуляцій з конкретними продуктами і типами страв, зокрема для риби – *spraw, rozplataj*; для яєць – *wbij, rozbij*; для тіста – *przybij, utaczaj, rozwałkuj*.

Від зазначених дієслів наявні усталені форми дієприслівників, утворені, переважно, за допомогою суфіксів – *awsz* та зрідка – *sz*: *oskrobawszy, obrawszy, pokrajawszy, odrzuciwszy, włożywszy, uwalawszy, uwarzywszy, ująwszy, odlawszy, zawiązawszy, wziąwszy, przypiekszy, posiekawszy, obróciwszy, zdiąwszy, przekroiwszy, polawszy, zwarzywszy, namazawszy, pomieszawszy, nakrywszy, nakładszy, otarszy, uczyniwszy, wmieszawszy, nasoliwszy, przyłożywszy, przyprawiwszy, przycukrowawszy, przysłodziwszy*. Деякі з них, будучи утвореними від давніх дієслів, є архаїзмами: *przykorzeniwszy*.

Зрідка в рецептурах уживаються дієслова у формі інфінітиву: *wziąć, nadrobić, pomieszać, warzyć, odwarzyć, smażyć, pomieszać, uformować, włożyć, nalać, zalać, polać, przebić, zaprawić, przydać, uwalać, upiec*. Іноді в одній рецептурі є обидві форми – наказова та інфінітив, як, зокрема, у «2. Szczupak szaro po armańsku», «9. Ślimaki», «22. Karp po francusku do czarnej juchy», «26. Księżę nadziewane po włosku», «30. Szczupak po włosku *nel brodo*», «36. Węgorz do rosolu po krakowsku».

Характерною для загалу старопольських пам'яток тенденцією є те, що текст рясніє типовими морфологічними та фонетичними формами: *barzo, wszystko, wymi, wdłuż, potym, bynamniej, rozynki, imbier, biskoty, miasto, abo тощо*. Певні з них – варіативні в межах тексту: *wszystko – wszystko, abo – albo, jabka – jablka, pietruszka – piotruszka*. Отож варіативність властива для низки старопольських кулінарних лексем<sup>51</sup>, яку доповнює за текстом група назв кухарських начинь: *roszt – rość, durślak – durszlach, garnek – garek тощо*. Варіанти кулінарних лексем у рукописному тексті, в основному, наводяться в його публікації, за рідкісним винятком, наприклад, спорадичної форми «*imbier*», уніфікованої як «*imbier*». Щоправда, написання «*imbier*» відтежується також в інших старопольських рукописах тієї доби, зокрема зі збірки рецептур *Gotowanie potraw* Владислава Рогалинського, накельського каштеляна, близько 1650 р.<sup>52</sup>

<sup>51</sup> Borejszo M. Staropolska leksyka kulinarna. „Prace Filologiczne” 2007, t. 53, s. 43.

<sup>52</sup> Biblioteka Raczyńskich w Poznaniu, rkps 1365. Teki Bolesława Erzepkiego. *Silva rerum* z XVII w, k. 69, 69v, 70, 70v, mikrofilm w Bibliotece Narodowej w Warszawie: 8998 (далі – BR, rkps 1365 – mf BN).

Також варіюється в рукописному тексті орфографічний правопис (l – ł): płacki – płacki, obłup – obłup тощо. Відзначимо, що фонетичний принцип простежується і в термінах іншомовного походження, зокрема у формах іменників «biskoty» або прислівників, похідних від присвійних прикметників, які означають топонімічні та географічні назви: po auszpursku, po inderlańsku.

До варіативних особливостей належать фонетичні форми: перехід голосних e/ia/ie – в i : mleko – mliko, biła – biała, świeża – świża, polewka – poliówka, а також співголосних g/k – у h: dursłak – durszlach. Певні з цих форм (mliko, poliówka, świża тощо) здавна усталено вживаються у старопольських пам'ятках різноманітного походження. У XVII ст. такими формами (mliko, dopiło, poliówka) рясніє текст у *Modzże bardzo dobrej* з теренів Великого князівства Литовського.

Щодо варіантів durszlak – durszlach, відзначимо подібні паралельні форми в кириличних рукописних пам'ятках. Так, у староукраїнських текстах зустрічається написання літери **х** замість **г**, характерне для фрикативної вимови звука [г] в українській мові, наприклад, *лехко*<sup>53</sup>. Тому варіант написання durszlach, яке за вимовою відповідало фрикативному українському [г], розглядаємо як прояв впливу українського мовного узусу.

До історично споріднених із староукраїнськими можна долучити форму «jabko», що нагадує «ябло» – яблуко, яку двічі відмічено в «11. [Inaczej]» та «39. Szczupak po węgiersku». Форми jabko/jabłko в тексті є варіативними («43. [Smażone rybki rozmaite inaczej]», «52. Szczupak w węgierskiej jusze», «75. Tort z raków»). Варіант «jabka» був поширеним у бароковій літературі, зокрема він неодноразово зафіксований у краківському стародруку – книзі С. Чернецького 1682 р.<sup>54</sup>

Масмо припустити, що термін «platanka» у «5. Flądry i platanki albo gochy» також був українським запозиченням, збереженим у лексиці схід-

---

8998); опубл.: Dumanowski J. "Brassolety" i "rafiaty". Przepisy kulinarne Władysława Rogalińskiego z ok. 1650 roku. *"Kwartalnik Historii Kultury Materialnej"*, 2021. R. 69, nr 4, s. 463–475 (далі – Dumanowski J. "Brassolety" i "rafiaty").

<sup>53</sup> Передрієнко В. Передмова // Лікарські та господарські порадики XVIII ст. / підгот. до вид. В.А. Передрієнко; відп. ред. В.В. Німчук. Київ: Наук. думка, 1984. С. 12.

<sup>54</sup> Czerniecki S. Compendium ferculorum, albo zebranie potraw, przez Urodzonego Stanisława Czernieckiego I.K.M. Sekretarza, A laśnie Wielmożnego lego Mości Pana Aleksandra Michała Hrabie na Wiśniczu y Iarostawiu Lubomirskiego, Woiewody Krakowskiego, Sandomirskiego, Zatorskiego, Niepołomskiego, Lubaczewskiego, Ryckiego etc. etc. Starosty: Kuchmistrza, Ad Usum Publicum napisane. Kraków: Shedel, 1682.

нослов'янських мов дотепер. Термін зазначав рибу, виготовлену в техніці в'ялення або сушіння, розрізану та розпластану для просолу, завдяки чому будь-який рибний виріб нагадував камбалу.

Відмічено в тексті також рідкісний діалектний варіант «kożdą» (порівн. з укр. кожна) від «każda», що з XVI ст. поступово витісняється з літературної мови<sup>55</sup>. Визначаючи подібність варіанта до українського «кожний», зауважимо, що варіативність «kożdą» – «każdą» простежується і в тексті київського релігійного стародруку 1643 р.<sup>56</sup>, що є свідченням їх співіснування у старопольській літературній мові на українських теренах середини XVII ст.

Несподіваний, на перший погляд, у польсько-українському мовному просторі сілезький діалектизм являє варіант «oszkrob» у позиції «34. Okuń, szczupak smażony po węgiersku», який співіснує в тексті поряд з «oskrob». Натомість логічніше розглядати варіант «oszkrob» у контексті українського мовного впливу, де є дієслово «шкробати»<sup>57</sup>.

Білінгварним співіснуванням кириличної та латинської графічних систем слід пояснити кириличну графему «с» замість латинської «s» у назві «4. Szczupak suchy».

Зрештою, типові риси давніх слов'янських пам'яток виявляються також у синтаксисі. Особливо це очевидне в рецептурах, що походять з *Kuchmistrzostwa*: прийом повтору (рефрену) синтаксичних конструкцій, які визначають ритміку тексту, зокрема з повторюванням сполучника «а» в «21. Szczupak po roznańsku do migdałów». Для порівняння подаємо дослівний переклад: Oskrob szczupaka, rozplataj, smaż w maśle, przypiekszy, w maće uwalawszy. Rozwierć migdały czyste jako ciasto, a rozpuść czystą wodą, a osłodź cukrem, a przywarzywszy, polej szczukę smażoną na misie, posyp rozynkami i migdałami krajanemi, daj na stół/Обшкрѣбай щупака, розплатай, смаж у маслі, припікши, в борошні обкачавши. Розітри чистий мигдаль як тісто, та розпусти чистою водою, та підсолади цукром, та, приваривши, полий смажену щуку на мисі, посип родзинками й порізаним мигдалем, подай на стіл.

<sup>55</sup> Rospond S. *Język i artyzm językowy Jana Kochanowskiego*. Wrocław: Zakład Narodowy im. Ossolińskich, 1961, s. 238.

<sup>56</sup> Klimek J. Z fonetyki Listów Świętego Ojca Partheniusza (1643). *Acta Baltico-Slavica*, t. 37. Warszawa: Sławistyczny ośrodek wydawniczy, 2013, s. 577–578.

<sup>57</sup> Шкробати // *Словник української мови: в 11 томах / АН УРСР. Ін-т мовознавства; за ред. І.К. Білодіда*. Київ: Наук. думка (далі – *Словник української мови*), 1980. Т. 11 [Х–В]. С. 482.



Подібну функцію емоційно-сміслового підсилення має також повторювання давнього прислівника «czyście» та прикметника «czysta» про які вже згадувалося. Стилістичний прийом застосований також у «20. Szczuka z czosnkiem»: *Nalup czosnku, rozwierć czyście w dojnicy z czystemi migdałami, rozpuść czystym ukropem/Облупи часнику, дочиста розітри в дойниці з чистим мигдалем, розпусти чистим окропом.*

У Збірці наведено кілька різних за датуванням текстів, найдавніші з яких є варіаціями з *Kuchmistrzostwa* XVI ст., завдяки чому для них властиві спільні західнослов'янські мовні риси та запозичення з чеської мови. Водночас тут презентовані зразки текстів XVII ст. з виразними мовними особливостями бароко. Отже, не претендуючи на вичерпність, сподіваємося, що дослідження тексту *Podróżnych potraw z postem* надалі стане предметом уваги мовознавців-полоністів та фахівців зі слов'янської філології.



## 2. Кухня

### Дискурс посту у збірці

Запропонований у *Podróżnych potrawach z postem* репертуар пісних страв віддзеркалює типологічний розподіл на пісну та скоромну їжу, що часто застосовувався в середньовічних і ренесансних кухарських книгах, – не було винятком і старопольське *Kuchmistrzostwo* XVI ст.<sup>58</sup>

Піст мав величезний вплив на розвиток старопольських харчових звичок. Католицький якісний піст, на відміну від протестантського, ґрунтувався на харчових обмеженнях на підставі гуморальних засад (відмові від «гарячокров'яних» продуктів) і складав доволі тривалий період для всіх прошарків соціуму Речі Посполитої. Так, у XVI ст. пісними днями були середа, п'ятниця, субота, вігії напередодні свят протягом року, а також регулярні пости – Адвент, Великий піст, пости перед великими святами. Крім того, утримували «євхаристійний піст» перед причастям, добровільні або приватні пости на пошану обраного святого па-

<sup>58</sup> MPC, t. VIII.



трона і т. зв. «сухі» дні. У сукупності пісні дні, навіть без індивідуальних і добровільних постів, становили майже півроку. У порівнянні з іншими католицькими країнами Заходу – Францією, Італією, старопольський Піст (*Ieiunium Polonicum*) був набагато суворішим. Однак під впливом різних чинників (регіональних, етнічних, активізації протестантизму) його стандарти поступово змінювалися в XVII–XVIII ст., що спричинило лібералізацію пісних обмежень. Особливо процеси лібералізації, у зв'язку з переломними змінами у французькій кулінарії, посилилися в Речі Посполитій у другій половині XVIII ст.<sup>59</sup>

Попри чітку релігійну автономію на західноукраїнських землях – Волині, Подолії, Галичині, в XVI–XVII ст. пісні практики вірян становили складне синкретичне явище. У Львові релігійна диференціація накладалася на етнічну чи національну<sup>60</sup>. З одного боку, ранньомодерний Львів уважався твердинею католицької віри та контрреформації, що було особливо помітним у період поширення протестантських течій – другій половині XVI – на початку XVII ст. Це спричинило до напруги взаємин у міжнаціональній та міжконфесійній сферах міста взагалі, в тому числі між польською та вірменською громадами, що віддзеркалює, до прикладу, антивірменська риторика публіцистики початку XVII ст. лікаря та філософа Себастьяна Петриція, яка відображала позицію львівської Ради<sup>61</sup>. Надалі, протягом XVII ст., етнічно-конфесійні взаємини цих спільнот залишалися суперечливими<sup>62</sup>.

Натомість у полікультурному регіональному просторі тривале історичне співіснування етнічно-релігійних громад було, до певної міри, чинником взаємовпливу, зокрема пісних християнських практик. Це обумовлює залучення до збірки пісних рецептур вірменської кухні та авторства українського кухаря Григора. Так, можливо, під впливом

<sup>59</sup> Spychaj M. *Ieiunium Polonicum*, czyli post na modłę polską w XVII i XVIII wieku. "Mówią Wieki", nr 12 (599), 2009, s. 78–82; Dumanowski J., Kasprzyk-Chevriaux M. *Kapłony i szczeżuje. Opowieść o zapomnianej kuchni polskiej*. Wydawnictwo Czarne, Gorlice, 2019 (далі – Dumanowski J., Kasprzyk-Chevriaux M. *Kapłony i szczeżuje*), s. 157–158; 183–185.

<sup>60</sup> Капраль М. **Модернізація чи трансформація? Соціальне життя українського міста на прикладі громади львівських шевців XVII–XVIII століть** // Київська Академія. 2014–2015. Вип. 12. С. 243.

<sup>61</sup> Капраль М. **Національні громади Львова XVI–XVIII ст. (соціально-правові взаємини)**. Львів: ЛНУ ім. Івана Франка, Львів. від-ня Ін-ту укр. археографії та джерелознавства ім. М.С. Грушевського НАН України, 2003. С. 174, 197.

<sup>62</sup> Там само. С. 174–194.

суворіших православних традицій постування процесі лібералізації пісних обмежень у католиків регіону відбувалися стриманіше, аніж в інших місцевостях Польсько-Литовської держави, де історично переважали протестантські громади.

За католицькими канонами у дні посту з раціону усувалися м'ясо, яйця, тваринні жири, масло, молочні продукти та сир. Найсуворішим пісним днем була п'ятниця, а в суботу втримували т. зв. «масляний» день, коли дозволялися масло та молоко.

Проте навіть за умови заборони скромних продуктів кількість страв пісного обіду не регламентувалася взагалі, надаючи необмежені можливості творчо налаштованим кухмістерам. Адже, незалежно від релігійного календаря, урізноманітнення меню належало до першорядних обов'язків придворного кухмістера. Зокрема, вигадливість нових страв для панського обіду резюмована в «Powinności kuchmistrza» з інструкції Станіслава Казимежа Беневського, чернігівського воєводи та дипломата, власника маєтків на Волині: «Na każdy obiad powinien wymyślić specjalik jaki albo dwa na przystawki dla mnie»/«На кожен обід для мене повинен вигадати якийсь делікатесик або два на закуски»<sup>63</sup>.

У зв'язку із забороною м'ясних продуктів, на заможних столах переважувала прісноводна риба. Судячи зі змісту рецептарію, підвищеним попитом у пісні дні користувалися річкові, ставкові раки, а також делікатесні виноградні слимаки з садів. Пріоритетну роль цих продуктів як цінного джерела тваринного білка в пісний період переконливо доводить їхній кількісний обсяг у складі *Podróżnych potraw z postem*: 60 рецептур із 77 (бл. 80 %) присвячено стравам з риби, раків і слимаків.

У меню також залишалися «wety» (вети), якими завершували трапезу: фрукти, молоді овочі, солодоші з медом і цукром, марципани, конфітюри, пісна випічка. Трендовим продуктом, дозволеним католицькими канонами в Піст, визнавався коштовний тростинний цукор, завдяки якому готувалися різноманітні витвори: марципани, «цукри», «конфетки», кан-

<sup>63</sup> Biblioteka Zakładu Narodowego Ossolińskich we Wrocławiu, rkps. 1423/II, [Wykazy dochodów i wydatków, notatki, rachunki, inwentarze gospodarskie i sądowe Stanisława Kazimierza Bieniewskiego wojewody czernichowskiego z lat 1670–1676 oraz odpisy różnych materiałów treści publicznej i prywatnej z lat 1593–1673] (далі – B. Ossol., rkps. 1423/II), Powinność kuchmistrza, k. 335v <https://dbc.wroc.pl/dlibra/publication/9352/edition/8443>.

дизовані ароматні фрукти, квіти, овочі та прянощі. Саме цукрові – смаковій домінанті ветів, який за медико-дієтичними уявленнями цінувався як ліки, належала ключова роль у насолоді трапезою. Утім, у багатих на пасіки галицьких і подільських місцевостях барокові ласощі, як і раніше, заправляли медом.

Попри фаворитизацію новомодного цукру, в середземноморських рецептурах не бракувало звичного меду. Так, з п'яти пісних італійських і французьких смаколиків, призначених на вети, солодкою субстанцією трьох є мед: «63. Mandolato parbońskie na post», «65. Brzoskwinie suche», «66. Musztarda bonońska».

Висвітлюючи пісний ракурс, неможливо оминати продукт, який вважали квінтесенцією середньовічного Посту. Поживний мигдаль здобув визнання в кулінарній естетиці арабського та європейського Середньовіччя. Мигдаль та похідні – мигдалеве молочко, мигдалеву олійку, мигдалеві сир і масло трактували в якості універсального замітника тваринних продуктів, що, своєю чергою, спричинило розвиток культових технік бланманже (*blanc manger*), марципана та нути – мандолато. Чимало фантазійних страв з мигдалем різноманітної текстури – цілого, в перетертому або порізаному вигляді, переважно символічного білого кольору, описані в середньовічних і ренесансних пам'ятках<sup>64</sup>.

У збірці *Podrózne potrawy z postem* імпортований мигдаль, перетертий до гомогенної консистенції, – *Rozwierc migdaluy czyste jako ciasto*/Позитри чистий мигдаль як тісто – загущував соус, поєднуючись із локальною городиною – хрінном або часником («17. Szczupak po podgórsku», «21. Szczupak po roznańsku do migdalów»). Мигдаль, порізаний із середземноморськими родзинками, був доречним для фінального декорування: ним посипали готову рибу в «37. Szczuka wielka świeża, może też być do podlewy po ormiańsku» – зовсім у манері барокової естетики, проголошений С. Чернецьким<sup>65</sup>.

Ціаком логічно, що з десертів рубрики «Potrawy zwyczajne albo wety z przypraw różnych» середземноморський мигдаль превалює в екстравагантних для західноукраїнських споживачів ласощах, виготовлених за

<sup>64</sup> Adamson M.W. Food in Medieval Times. Westport, Connecticut–London: Greenwood Press, 2004 (далі – Adamson M.W. Food in Medieval Times), p. 24–25, 67. (Food through History).

<sup>65</sup> MPC, t. I, Ozdoba potraw, s. 100.

італійськими та французькими техніками цукерництва та випічки. Це біла нуга – мандолато («63. Mandolato narbońskie na post»), калишани («64. Kaliszany tłucz[one]»), мостачіолі («68. Mastaczoly»), паста для фруктів («69. Pasta na owoce niedęte») та, як виняток серед заморських солодощів, – Надзвичайний краківський торт («73. Tort niepospolity krakowski»).

Отже, пісна палітра була вельми широкою, але винятково для нобілітету. Тому амбітне завдання кухаря полягало в пошуках нових пісних страв, що й продемонстровано в серії рецептур нашої збірки.

Аналіз структури збірки доводить, що страви, відповідно до типу пісних днів, виокремлюються у дві групи: «Potrawy postne bez masła» – для днів суворого постування, насамперед, у п'ятницю, – з оливою або без неї, та «Potrawy smażone», – для масляних днів, коли дозволялися масло та молочні продукти. Отож відзначимо у структурі риси, подібні до розділів *Kuchmistrzostwa*<sup>66</sup>.

«Potrawy postne bez masła» презентують різноманітні страви з риби, раків, слимаків із середземноморською оливою та зовсім без олії. «Potrawy smażone» для масляних днів представлені у двох версіях: у першій згруповано рибу, раків, слимаків з маслом, у другій, також номінованій «Potrawy smażone», описані каші, молочні страви, вироби з тіста з молоком і маслом, які також вживали в масляний піст<sup>67</sup>.

Зазначені групи доповнює рубрика «Potrawy zwyczajne albo wety z przypraw różnych», яка, поряд із суто пісними ласощами, містить вироби з тіста на молоці з яйцями, маслом. Проте всі позиції у збірці, за винятком способу «71. Kręple. Ciasto na kręple», не містять м'яса. Не всі рецептури відповідали типу власних рубрик, наприклад, «15. Nryhorowa jucha», всупереч її вміщенню в масляних «Potrawach smażonych», варили з оливою, або архаїчна «19. Szczuka przyrękana do podlewuy», яка взагалі не містила жодних жирів, базуючись на соусі з медівника з оцтом і прянощами. Водночас, попри розподіл за рубриками, певні способи автор модифікував завдяки пісним або скоромним складникам, тим самим створюючи нові версії, про що йдеться нижче.

<sup>66</sup> МРС, т. VIII, О rybach. Karmie sobotniej wypisanie, s. 153–164, 165.

<sup>67</sup> Подібно до страв з категорії «Karmie sobotniej wypisanie» з *Kuchmistrzostwa* в *Zbiorze dla kuchmistrza*: МРС, т. VIII, s. 165.

Приділимо увагу рибним стравам з маслом з рубрики «Potrawy smażone», які практикувалися в «масляний піст». У XVI ст. градації посту були чіткішими, натомість питання стосовно масляних днів у XVII ст. є більш контраверсійними. Відомо, зокрема, що в XVII ст. піст у середу вже не утримувався. Всупереч номінації «Potrawy smażone», в рубриці преважують не смажені або запечені страви з риби, а варені. Типовою є низка невибагливих – без спецій – способів вареної риби з маслом і петрушкою: «6. Okunie do piotruszki», «7. [Szczupak słony do piotruszki]», «8. Szczupak świeży do piotruszki». Останній, «8. Szczupak świeży do piotruszki», трохи нагадує – варінням з маслом, петрушкою, винним оцтом замість вина, відсутністю спецій, окрім перцю, – давній спосіб «Szczuka z masłem» із *Kuchmistrzostwa*<sup>68</sup>.

Серед «Potraw smażonych» вражає скоромна щука із салом: «14. Szczuka do słoniny». Зауважимо, що це реліктова страва, відома в чеських, німецьких, трансільванських, французьких кулінарних пам'ятках XV–XVI ст.<sup>69</sup> Серед жирів середньовічної кухні свиняче сало (лард) визнавалося фаворитом, водночас як вершкове масло відіграло порівняно незначну роль<sup>70</sup>. Кулінарна стилістика всього розмаїття варіацій щуки із салом, унаслідок історичних, етнічних чинників, є різною. Показово, наприклад, що в чеському рукопису *Spis o krmích* XV ст. її інтерпретовано як смаколик у польському стилі – *Štika po polsku s slaninami*<sup>71</sup>.

Серед старопольських найдавнішою виявляється «Szczuka z słoniny», скопійована з *Kuchmistrzostwa* XVI ст., яка збереглася в рукопису *Zbiór dla kuchmistrza* 1757 р.<sup>72</sup> Дещо подібний спосіб до нашої «14. Szczuki do słoniny» міститься в анонімному рукопису Радзивілів *Moda bardzo dobra* (бл. 1686)<sup>73</sup>.

<sup>68</sup> Ibid., s. 157.

<sup>69</sup> Zíbrt Č. Staročeské umění kuchařské. V Praze: Dauphin, 2012 (далі – Zíbrt), s. 97; Das Kuchbuch der Sabina Welserin (Germany, 16th century – V. Armstrong, trans.) (далі – Welserin S. (1553) [http://www.daviddfriedman.com/Medieval/Cookbooks/Sabrina\\_Welserin.html](http://www.daviddfriedman.com/Medieval/Cookbooks/Sabrina_Welserin.html); The Prince of Transylvania's court cookbook from the 16th century. The Science of Cooking. Trans: B. Kovacs, ed.: G. Gorsuch (далі – The Prince of Transylvania's court cookbook), Pike with bacon slices for fasting, p. 49. <http://www.medievalcooking.com/etexts/transylvania-v2.pdf>; The Most Excellent Book of Cookery: Livre fort excellent de Cuisine (1555). Ed. and trans. K. Albala, T.J. Tomasik. Totnes: Prospect Books, 2014 (далі – The Most Excellent Book of Cookery), Larded pike, p. 233.

<sup>70</sup> Adamson M.W. Food in Medieval Times, p. 67.

<sup>71</sup> Zíbrt, s. 97.

<sup>72</sup> MPC, t. VIII, s. 157.

<sup>73</sup> MPC, t. II, Szczupak do słoniny, s. 115.

Оскільки провідною темою даної збірки є кухня для Посту та пісних днів, суто пісні рецептури згруповано в найрепрезентативнішій – 33 позиції – рубриці «Potrawy postne bez masła». Натомість розподіл є дещо формальним: аналіз тексту довів, що пісний сегмент представлений ширше, аніж 33-ма рецептурами із цієї рубрики. Крім згаданих, до пісної серії слід долучити ще 2 рецептури щуки на початку, 7 – з рубрики «Potrawy smażone» (поз. 1–1<sup>74</sup>/3–21), 1 – з іншої рубрики з аналогічною назвою «Potrawy smażone» (1–7/56–62), а також 5 (разом зі способом зберігання пісного винограду) – з рубрики «Potrawy zwyczajne albo wety z przypraw różnych» (1–14/63–77). Загалом в якості пісних можуть бути атрибутовані 48 позицій – 62 % збірки.

Зазвичай у практиках використовували середземноморську оливкову олію – т. зв. оливу, яка через тривале транспортування часто втрачала свіжість, або локальні олії: льняну, конопляну, найкоштовнішу макову, або для десертів – делікатесну мигдалеву олійку. Проте локальні рослини олії в рецептурах не зазначені. Вочевидь, гастрономічні потреби задовольняли олії поширених у регіоні рослинних культур.

Пісний характер їжі маркують назви певних рецептур. Навіть у спеціальній рубриці «Potrawy postne bez masła» є номінація «45. Raki nadziewane na piątek albo post», оскільки п'ятницю вважали найсуворішим пісним днем. У рубриці «Potrawy zwyczajne albo wety z przypraw różnych» також не бракувало назв солодоців і випічки, призначених власне для пісних днів: «63. Mandolato narbońskie na post», «72. Kolacz na post».

Зауважимо, що запозичені назви смаколиків в інтерпретації польського укладача іноді не відповідали етнічній традиції. Так, у середземноморській культурі нугу мандолато трактували як солодощі для Різдва, натомість польський автор-укладач, який керувався насамперед пошуком пісних страв для збірки, назвою «Mandolato narbońskie na post» підкреслив не святковість спеціалітету, а навпаки – пісність.

З огляду на пісну спрямованість, окремі рецептури, за усталеним прийомом, пропонують вибір між пісними складниками та скоромними. Відповідно до пісних чи скоромних днів, кашу з ягід чорної бузини

<sup>74</sup> Тут і нижче спочатку наведено авторську нумерацію позицій, а через скісну – згідно з даною публікацією.

варили з м'ясною поливкою або з вином – «59. Kasza ze bżowuch jagód». Слимаків та бігос з раків при смаженні здобрювали маслом або оливою: «9. Ślimaki», «46. Bigos po inderlańsku z raków». Можливо, подвійний варіант у «46. Bigos po inderlańsku z raków» пояснюється й тим, що власне вершкове масло рекомендувалося в автентичній рецептурі бігосу від голландських кухарів-протестантів, які не дотримувались якісних пісних обмежень.

Відзначимо інший прийом у тексті, коли автор сам відкориговує базову рецептуру, створюючи її пісню варіацію завдяки пісним складникам. Автор рекомендує в «45. Raki nadziewane na piątek albo post»: «Приготуй так само, як печених раків, тільки без масла». Для пісного тіста на калачі «72. Kołacz na post» він пропонує: «Замість яєць бери ікру коропів». Без сумніву, практичні поради автора з варіювання продуктів доводять його фахову компетентність та винахідливість.

Відстежити історію авторських конвертацій у тексті щодо пісної/скоромної концепції рецептури часто буває проблематичним. Отож дослідити генезу модифікацій текстів видається можливим через зіставлення кількох списків рецептурного тексту з різних джерел. Підлим у цьому сенсі виявився, наприклад, спосіб «20. Szczuka z czosnkiem». Рецептура є версією з *Kuchmistrzostwa*, перекладеного з чеського *Kuchařství* 1535 р.<sup>75</sup> Назва в *Kuchařství* звучить як *Štika s česenkem v postě*, оскільки поряд з маслом рекомендований пісний варіант – з олією. Але, на відміну від чеської *Štika s česenkem v postě* та копії XVIII ст. із *Kuchmistrzostwa* – «Szc[z]uka z czostkiem», які пропонують масло або олію: «weźmi masła або oleju», у цьому фрагменті нашого тексту містяться очевидні зміни<sup>76</sup>. Автор способу «20. Szczuka z czosnkiem» зі збірки *Podróżne potrawy z postem* обрав лише варіант для «масляних» днів з маслом, тому, відповідно його залучено до рубрики «Potrawy smażone». У цьому випадку логічно, що в назві рецептури «20. Szczuka z czosnkiem» (як і в копії XVIII ст. «Szc[z]uka z czostkiem»), усупереч чеській *Štika s česenkem v postě*, відсутня вказівка щодо посту.

Як зазначалося вище, збірка містить значний діапазон страв з риби, раків, слимаків, каш, випічки та залучених до пісного репертуару

<sup>75</sup> Zíbrt, s. 182.

<sup>76</sup> Ibid.; MPC, t. VIII, Szc[z]uka z czostkiem, s. 159.



солодощів. Хоча до деяких і додаються яйця, масло, молоко, – в них відсутнє м'ясо. Проте, всупереч загальній пісній zasadі, виокремлюється скромна рецептура «71. Kęple. Ciasto na kęple», а також спосіб «59. Kasza ze bżowuch jagódb», в якому запропоновано м'ясну поливку як альтернативу вину.

Винятковий серед пісного загалу спосіб «71. Kęple. Ciasto na kęple» описує для начинки у крєплях такий атрибут розкоші, як м'ясо запеченого каплуна, якого спеціально вгодовували для делікатного смаку. Утім, судячи з назви «71. Kęple. Ciasto na kęple», укладача зацікавила не стільки начинка для крєплів, скільки процедура замішування тіста. Без сумніву, престижна страва прикрашала меню святкових обідів і бенкетів, оскільки готували її з коштовних продуктів: м'яса каплуна, дрібних і великих родзинок, найдорожчого шафрану для забарвлення випічки в золотавий відтінок. Показово, з огляду на стиль рецептарію, як у тексті після цієї скромної випічки з м'ясом, що порушувала загальну пісну концепцію, відразу, на противагу, слідував «72. Kołacz na post» – суто пісний спосіб замішування тіста з риб'ячою ікрою. Поряд зі скромною рецептурою крєплів, начинених м'ясом каплуна, укладач умістив також крєплі з пісними раками: «76. Kęple z raków może tak uczynić».

Релігійні обмеження надихнули автора збірки на фантазійні варіації, що імітують за формою, смаком та ароматом найдки зі скромних продуктів – м'яса, яєць тощо. Репертуар пісних страв-ілюзій був успадкований із середньовічних і ренесансних кухарських книг – це «фальшиві» яйця з риби або мигдалю, з жовтком, забарвленим шафраном, мигдалеві сири та ковбаси, начинені м'ясом короїв і щуки<sup>77</sup>. Широко застосовували для обманних страв рибу та ікру: м'якоть, а також ікра щуки або коропа слугували для імітації яєць, сала та сиру. Мигдаль загущував соуси, склеював тісто та перетворювався на безлактозні молоко, сир, яйця<sup>78</sup>.

Отже, обмеження католицького посту в його старопольському варіанті (*Ieiunium Polonicum*) стали потужним поштовхом для розвитку пісних

<sup>77</sup> Zíbrt, *Kaprové klobásy*, s. 179; Albala K. Ludovicus Nonnius and the Elegance of Fish, [in] *La noblesse à table. Des ducs de Bourgogne aux rois des Belges. The Dining Nobility. From the Burgundian Dukes to the Belgian Royalty* / [eds.] P. Janssens, S. Zeischka. Brussels: VUB Press, 2008 (далі – Albala K. Ludovicus Nonnius ...), pp. 38–44. (Food Studies, FOST 2).

<sup>78</sup> Adamson M.W. Food in Medieval Times, p. 43.

технологій, вибору відповідних продуктів та власне – багатой барокової стилістики з розмаїттям ілюзійних страв. Розглянемо рецептури страв, виготовлених у манері імітації винятково для пісного столу.

Судячи зі змісту збірки, пісні техніки страв-ілюзій викликали неабиякий практичний інтерес у кухарів заможних домів. Укладач обрав для складу рецептарію добірну ковбасу зі щуки або коропа «41. Kielbasa [z] szczupaka albo karpia». За кольором, смаком, запахом і конфігурацією пісні ковбаси мали нагадувати м'ясні. Риб'ячі аналоги заправляли так само, як ще в рецептурах XVI ст.<sup>79</sup> Згідно з технологією в «41. Kielbasa [z] szczupaka albo karpia», пісні ковбаси на кшталт м'ясних здобрювали чорною юхою – на основі медівника, пива, вишневого повидла, гвоздики, вина та родзинок. Показово, що м'ясні ковбаси приправляли так само, про що свідчать згадані у старопольському весільному меню в Книшині «варені ковбаси у брунатній юсі»<sup>80</sup>. Відомі із середньовіччя способи імітації фальшивих ковбас або печені з риби базувалися на темному гостропряному соусі, саме такому, як, наприклад, для заправки делікатесної дичини – косулі<sup>81</sup>. Для повноти враження від страви-обманки особливу увагу приділяли ідентичному, такому як для м'яса соусу. Тому насамперед соуси розпізнавали у смакових очікуваннях як універсальну основу м'ясних страв і рибних аналогів. Для рибної ковбаси «41. Kielbasa [z] szczupaka albo karpia» – це чорна юха солодкопряного смаку – з пива, оцту, медівника, вишневого повидла та гвоздики.

Секрети замішування пісного тіста за допомогою перетертої ікри коропа, яка замість яєць склеювала тісто, лаконічно викладені у способі «72. Kołacz na post». Ця специфічна пісна техніка, генетично пов'язана із середньовічною традицією, описана в кухарських книгах. Рецепт «72. Kołacz na post», поряд з культовим калачем, пропонувала з пісного тіста також пляцки, здобрені задля збагачення смаку родзинками та шафраном: *Możesz mieć smaczne placki z rozynkami wielkimi i małymi, i z szafranem*/Можеш зробити смачні пляцки з великими й дрібними родзинками й із шафраном.

<sup>79</sup> Zíbrt, s. 179.

<sup>80</sup> Brückner A. *Dzieje kultury polskiej. Polska u szczytu potęgi, t. II. Warszawa: wydawnictwo Przeworskiego, 1939, s. 84–85.*

<sup>81</sup> Adamson M.W. *Food in Medieval Times*, p. 73.

В арсеналі місцевих кухарів-віртуозів замінив, за допомогою якого в пісний період імітували скоромне сало, був сушений або підсмажений хліб. Імовірно, у практиках XVII ст. пісні та масляні обмеження варіювались. У страві «14. Szczuka do słoniny» автор протиставляв щуці із салом щуку з маслом як більш пісний варіант, для якого замість сала радив вкладати підсушений хліб: *A jeśli z masłem, to chleb zsuszony miasto słoniny*/А якщо з маслом, то сушений хліб замість сала. Подібну техніку заобрювання щуки хлібом, підсмаженням у маслі на кшталт лардонів – кубиків сала, наводили, зокрема, в ренесансній кухарській книзі *Livre fort excellent de Cuisine* (1555)<sup>82</sup>.

В іншій версії «*Szczupak w słoninie*» з *Mody bardzo dobrej* поряд з оливою вказується масло для підсмаження хліба<sup>83</sup>. У XVII ст. прийом заміни сала смаженням хлібом застосовувався в популярних стравах-ілюзіях з гороху<sup>84</sup>. Замість сала підсмажену в оліві серединку білого хліба занурювали в горох або посипали ним готову страву<sup>85</sup>.

Отже, релігійні обмеження поряд з дієтичними ідеями стали потужним стимулом для розвитку пісних, і не лише пісних, практик<sup>86</sup>, що й доводить текст рецептарію *Podróżne potrawy z postem*.

## Основні дієтичні та статусні чинники

Поряд із засадами Посту, за тогочасними уявленнями істотний вплив на теорію та практику харчування зберігали давні дієтичні ідеї. Продукти та складники страв у рецептурах трактувались як важливий чинник для збереження та регуляції здоров'я.

Харчування за барокової доби спиралося на успадковану з античності концепцію дієтики Гіппократа, згодом розвинутої Галеном та в Середньовіччі – трактатом Салернської медичної Школи *Regimen Sanitatis* («Кодекс здоров'я»).

Гуморальна теорія полягала в уявленні про «гумори» (з лат. *humores*) – чотири основні рідини в тілі людини: кров, флегму (слиз), жовту жовч і

<sup>82</sup> The Most Excellent Book of Cookery, p. 233.

<sup>83</sup> MPC, t. II, s. 115.

<sup>84</sup> MPC, t. VIII, Drugi groch; Groch postny; Groch drugi postny, s. 123, 201.

<sup>85</sup> Ibid.

<sup>86</sup> Dumanowski J. Wiedza, narracja i smak: staropolskie książki kucharskie i porady kulinarne jako źródło historyczne. "Kwartalnik Historii Kultury Materialnej", 2014. R. 62, nr 4, s. 535–537.

чорну жовч. Кожній рідині відповідали природна стихія і два «стани речовини» (сухе/вологе; тепле/холодне), а перевага тієї чи іншої рідини визначала темперамент. У здоровому організмі гумори мали бути врівноваженими, оскільки їх надлишки спричиняли розвиток захворювань.

Відповідно до цієї класифікації продукт також був гарячим або холодним, сухим чи вологим – у різному ступені (т. зв. «градусі») за чотиріступеневою шкалою. Тому ідея його балансування з індивідуальним темпераментом людини ставала першочерговою. Медики радили способи комбінації та приготування продуктів, адже трактували їжу як ефективний засіб для травлення та інших процесів життєдіяльності і навіть призначали її як ліки пацієнтам. Утім, не лише медичні трактати, а й кухарські книги присвячували лікувальному харчуванню спеціальні розділи, зокрема знаменита *Opera* (Венеція, 1570) Бартоломео Скапі або книга Анни Векер *Ein köstlich new Kochbuch* (Амберг, 1598), які містили страви для оздоровлення та зміцнення сил хворих, осіб похилого віку, а також вагітних жінок<sup>87</sup>.

За щоденне піклування про здоров'я свого пана ніс відповідальність, подібно до лікаря, придворний кухар. Досвідчений кухар, враховуючи тип темпераменту, стать, вік господаря, а також пору року, гармонізував «правильною» їжею фізіологічні процеси<sup>88</sup>. Аби уникнути шкідливого превалювання в їжі якогось одного з гуморів, нівелювався природний смак продукту, що абсолютно відповідає естетиці барокового приготування страв зі збірки *Podróżne potrawy z postem*. Такий гуморальний ефект досягався різноманітними складниками та кулінарними способами: відтак страви гострого пекучого смаку були за гуморальною шкалою гарячими, кислого – холодними, солодкого – помірно теплими та сухими. Актуальний в усі часи взаємозв'язок між кухарством та здоров'ям слушно підкреслює лаконічний вислів у фіналі збірки: *Item utere et vale!*/Так споживай та бувай здоровим. Отже, у виборі складників, прянощів, їх поєднанні, кулінарних техніках, описаних у *Podróżnych potrawach z postem*, та,

<sup>87</sup> Notaker H. A History of Cookbooks ..., p. 203; The Opera of Bartolomeo Scappi (1570): L'arte et prudenza d'un maestro cuoco. Ed. and trans. T. Scully. The Lorenzo da Ponte Italian Library. Toronto: University of Toronto Press, 2008 (далі – Opera 2008), *Libro sesto et ultimo. De convalescenti*. Book VI. Dishes for the Sick, p. 535–616.

<sup>88</sup> Mitrenga B. Zmysł smaku. Studium leksykalno-semantyczne. Katowice: Wydawnictwo Uniwersytetu Śląskiego, 2014 (далі – Mitrenga B. Zmysł smaku), s. 51.

зрештою, в самому порядку трапези (наприкінці її, після варених, запечених чи смажених страв, вети «закривали» шлунок) віддзеркалилися гуморальні принципи. Цей аспект детальніше розглянемо далі на конкретних прикладах.

Окрім чинників дієтики та посту, у виборі розмаїтих компонентів з тогочасних рецептур ключовими виступали виразні соціальні коннотації. Відповідно до культурних уявлень епохи, пріоритетними в ієрархії продуктів і страв були міркування престижу. Отже розглянута нижче вибірка поцінованих «шляхетними» споживачами складників і страв зазналася здебільшого недосяжною для місцевого загалу нижчого соціального стану.

## Продукти/інгредієнти рецептур

### Р и б а , р а к и , с л и м а к и

У збірці *Podróżne potrawy z postem* увага здебільшого сфокусована на рибі: із 77 рецептур їй присвячено 45 (бл. 60 %). Ураховуючи 9 страв з раків, які за тогочасними уявленнями також належали до категорії риб, загальний сегмент рибних страв становить 54 рецептури (понад 70 %). Така репрезентативність доводить провідне місце риби в елітарній пісній кухні.

Ще від часів середньовіччя свіжовиловлена риба визнавалася надзвичайно дорогим і важкодоступним продуктом нобілів. Це яскраво демонструє порівняння тогочасних цін, зокрема в 1633 р. у Кракові ціна за каплуна коливалась у межах 9–16 грошів, за коропа правили 18–40, а вже за щуку – 60–120 грошів<sup>89</sup>. Саме риба в католицькій традиції трактувалась основним цінним атрибутом пісної трапези. А, за польським звичаєм, м'ясні страви не поєднувались на столі з рибними у скромні дні, що практикувалося в Західній Європі<sup>90</sup>.

У рецептарії *Podróżne potrawy z postem* запропоновано страви з річкової, озерної або ставкової риби – свіжої чи солоної, спорадично з морської риби – в сушеному або в'яленому вигляді.

<sup>89</sup> Tomaszewski E. Ceny w Krakowie w latach 1601–1795. Lwów: Kasa im. Rektora J. Mianowskiego, 1934 (далі – Tomaszewski E. Ceny w Krakowie), s. 267, tab. 183.

<sup>90</sup> Chmiel A. Kuchnia w I Rzeczypospolitej. Zeszyty Naukowe Uczelni Vistula 2015. 45(7), s. 10.

Домінування прісноводної риби не лише віддзеркалює аналогічну картину в рецептурах старопольських кухарських збірників XVI–XVIII ст., але й взагалі в європейському кухарстві. На думку Бартоломео Саккі (*Bartolomeo Sacchi*), відомого як Платина, італійського філософа-гуманіста XV ст., автора першого опублікованого гастрономічного трактату *De honesta voluptate et valetudine* («Про справжнє задоволення і благополуччя»): «Морські риби, незалежно від способів приготування, вважаються малокорисними: вони недобрі в якості їжі та викликають велику спрагу»<sup>91</sup>. Особливого поширення споживання прісноводної риби набуло внаслідок її штучного розведення. На противагу важкому морському вилову та проблемам із транспортуванням до континентальних мешканців, вилов риби – лина, вугра, коропа – у штучних водоймах був багатим і передбачуваним<sup>92</sup>.

У XVI–XVII ст. на теренах Речі Посполитої спостерігається розквіт ставково-рибних господарств, які забезпечували прісноводною рибою заможних споживачів. Рекомендаціям зі ставкового розведення риби присвячена низка старопольських господарчих трактатів XVI ст. – оригінальних (Еразма Глічнера, Ансельма Гостомського, Ольбрихта Струменського) та в перекладах (Петро Кресцентія, Яна Дубравія)<sup>93</sup>.

Ставкове рибицтво в XVII ст. було однією з розвинутих галузей фільваркових господарств – галицьких, подільських, волинських тощо. Задовольняючи потреби панського двору, надлишки рибної продукції постачалися насамперед до Львова, а також до інших міст – Замостя або Любліна, куди господарі, зокрема княгиня Анна Ходкевичівна Корецька з власних торговицьких ставів у 1614 р., відправляли на продаж рибу<sup>94</sup>.

У першій половині XVII ст. на Полтві та її притоках неподалік Львова було чимало природних та штучних ставів, які зазвичай влаштовували біля млинів. Деякі зі ставів утримувала Львівська рада, що

<sup>91</sup> Capatti A., Montanari M. *Italian Cuisine: a Cultural History*. New York: Columbia University Press, 2003 (далі – Capatti A., Montanari M. *Italian Cuisine ...*), p. 72.

<sup>92</sup> Ребора Дж. Происхождение вилки. История правильной еды. Москва: КоЛибри, 2007 (далі – Ребора Дж. Происхождение вилки). С. 11–12. (Серія: «Вещи в себе»).

<sup>93</sup> Kołodziejczyk A. *Ryby i rybołówstwo w świetle XVI-wiecznego gospodarczego piśmiennictwa polskiego*. Echa Przeszłości, t. 14. Olsztyn, 2013, s. 49–59.

<sup>94</sup> Безмитний лист кн. Анни Ходкевичівни Корецької на перевезення риби з її торговицького маєтку на продаж до Любліна // Торгівля на Україні. XIV – середина XVII століття: Волинь і Наддніпрянина / АН УРСР. Археогр. комісія та ін.; упоряд.: В.М. Кравченко, Н.М. Яковенко; редкол.: М.Ф. Котляр (відп. ред.) [та ін.]. Київ: Наук. думка, 1990. С. 255–256.

задовольняло потреби міста в рибі. Винятково прибутковим вважався вилов під час спущення ставів<sup>95</sup>.

Найбільше прісноводної риби виловлювали в XVI–XVII ст. у великих і малих ріках, – саме вона особливо схвально трактувалася з точки зору дієтичних уявлень. Так, Станіслав Герка, доктор філософії і медицини Ягеллонського університету, автор праці *Bankiet narodowi ludzkiemu od Monarchy Niebieskiego Zaraz przy Stworzeniu Swiata z rożnych ziół, zbóż, owoców, Bydła, zwierzyn, ptastwa, ryb, etc. Zgotowany* (Краків, 1660), був цінителем корисних властивостей риби зі стрімких прозорих річок на противагу менш здоровій – ставковій<sup>96</sup>.

Багатим виловом із Дніпра, Дністра, Буга славився Львівський рибний ринок, який відігравав роль транзитера. Мартін Груневег, мандрівник із Гданська, хроніст Львова, вражений розмаїттям його рибного асортименту, влучно відзначав у спогадах 1601–1606 рр., що «тутешніх щупаків їдять і у Відні, хоча там і протікає під сімома мостами багатий на рибу Дунай»<sup>97</sup>.

До Львова привозили рибну продукцію з віддалених східних і південних земель, зокрема із сусідньої Молдавії. Для прикладу, в переліку «волоських товарів» від 25 червня 1633 р. згадується, серед іншого, велика партія привезеної солоної риби та рибних делікатесів – визини (білуги), дунайського солоного коропа, дунайських оселедців та чорної ікри<sup>98</sup>.

Але передусім найпопулярнішими на міському ринку визнавалися солоні, запечатані в діжках т. зв. «львівські риби», про яких згадував Д. Зубрицький, історик і хроніст Львова<sup>99</sup>. Традиційним способом збе-

<sup>95</sup> Zubyk R. Gospodarka finansowa miasta Lwowa 1624–1635. *Lwów, 1930, s. 109–110. (Badania z dziejów społecznych i gospodarczych pod red. prof. Fr. Bujaka. Nr. 7) (далі – Zubyk R. Gospodarka finansowa ...).*

<sup>96</sup> Тут і далі в заголовках стародруків збережено оригінальний правопис: Herka S.K. *Bankiet narodowi ludzkiemu od Monarchy Niebieskiego Zaraz przy Stworzeniu Swiata z rożnych ziół, zbóż, owoców, Bydła, zwierzyn, ptastwa, ryb, etc. Zgotowany. ... Kraków: W Drukarni u Dziedzicow Stanisława Lenczowskiego Bertut: 1660 (далі – Herka S.K. Bankiet ...).* Ks. 3. Rozdz. II. O rybach, s. 37.

<sup>97</sup> Ісаєвич Я. «Альтана посеред раю»: Львів у 1582–1602 р. // Львів. Історичні нариси / упоряд.: Я. Ісаєвич, Ф. Стеблій, М. Литвин. Львів, 1996 (далі – Ісаєвич Я. «Альтана посеред раю» ...). С. 29–44.

<sup>98</sup> Из постановления львовской тарификационной комиссии о продажных ценах во Львове на привезенные из Молдавии «волошские товары» // Исторические связи народов СССР и Румынии в XV – начале XVIII вв.: документы и материалы: в трех томах. Т. 2. 1633–1673. Москва: Изд-во «Наука», 1968. С. 9–17.

<sup>99</sup> Zubrzycki D. *Kronika miasta Lwowa. Lwów: nakł. aut., drukiem stauropigiańskim, 1844 (далі – Zubrzycki D. Kronika ...), s. 175.*



реження ставкової риби – линів і щупаків – було її засолювання випареною сіллю з українських копалень у діжках, які потім відправлялися до інших регіонів, насамперед, до Кракова. У результаті поживалення контактів Львова з Краковом ще на межі XV–XVI ст. львівські купці транспортували туди знамениті «львівські риби», а також підводи зі щупаками та іншими рибними гатунками. Своєю чергою, краківські купці привозили з Кракова до Львова оселедці<sup>100</sup>.

Про «секрети» засолювання риби для посту «на львівську манеру» – «Jako ryby solić na manierę Lwowska» – розповів відомий економіст і поет Якуб Казимеж Гаур у господарчому трактаті *Skład abo skarbiec Znakomitych Sekretow oekonomiey ziemianskiey* (Краків, 1693)<sup>101</sup>. Заготовляти рибу він радив восени, напередодні Адвенту; специфіка засолу по-львівськи полягала в певному чергуванні щук та линів у діжці: до двох шарів щук – третій або четвертий шар линів. Присмаку надавала й відбірна, очевидно, з руських копалень, варена або пряжена сіль, якою ще в теплому вигляді пересипали рибу для кращого її просякнення. Метод сприяв інтенсивному виділенню риб'ячого розсолу – соку для консервування гатунків риби в діжці<sup>102</sup>. Отож не лише «львівські риби» в зашпунтованих діжках постачалися зі Львова, а й сам розрекламований Я. Гауром спосіб тривалої консервації впроваджувався скрізь по Речі Посполитій, не кажучи вже про західноукраїнські мастки.

Цінність риби, а також визини та ікри з неї засвідчує їхнє місце в переліку вишуканих гастрономічних дарів (поряд з імпортованими роззинками, фігами, лимонним соком), які Львівська рада надсилала до королівського двору у Варшаві в 1624–1634 рр.<sup>103</sup>

Отже, специфіку кухні краю визначала саме риба як один з базових продуктів, що виразно демонструє розмаїття рибних страв у складі *Podróznych potraw z postem*. Яка ж власне риба запропонована в рецептурах?

<sup>100</sup> Kiryk F. Związki Lwowa z Krakowem w późnym średniowieczu. [w:] Lwów. Miasto, społeczeństwo, kultura. Studia z dziejów Lwowa, t. 2, red. H.W. Żaliński, K. Karolczak. Kraków: WSP, 1998, s. 23, 24, 26, 27, 28, 29.

<sup>101</sup> Haur J.K. Skład abo skarbiec Znakomitych Sekretow oekonomiey ziemianskiey. W Krakowie: w drukarni Mikołaja Alexandra Schedla ..., 1693 (далі – Haur J.K. Skład abo skarbiec ...), Traktat XXIX. Jako ryby solić na manierę Lwowska, k. 493.

<sup>102</sup> Ibid.

<sup>103</sup> Zubyk R. Gospodarka finansowa ..., s. 287–289.

Як зазначалося вище, це – річкова, озерна або ставкова риба та зрідка – морська. У збірці описане приготування переважно свіжої риби, а також соленої та сушеної – у вигляді вихідних продуктів («7. [Szczupak słony do piotruszki]», «5. Flądry i platanki albo rochy»).

### Шука

За традицією, панівне місце у збірці *Podróznie potrawy z postem* посідає шляхетна шука (67 % рибних страв). У рецептарії є два варіанти назви риби: власне шука – «szczuka» та щупак – «szczupak». Щоправда, розбіжності між двома цими значеннями майже розмиті. Так, у розділі «Memoryjał generalny» в *Compendium ferculorum* (1682) С. Чернецький виокремлює щук за розміром – «szczuki główne» (головні щуки, найбільші), «szczuki podgłówne» (підголовні щуки, середні), «szczuki lokietne» (ліктьові щуки, довжиною в лікоть), а наприкінці – «szczupaki półmiskowe» (полумискові щупаки – з полумисок)<sup>104</sup>.

Старопольські автори, зокрема ренесансний медик та ботанік Стефан Фаліміж у трактаті *O ziołach y o moczy gich* (Краків, 1534), описували визнані дієтикою оздоровчі властивості щуки (*Esox lucius*). Шука, за С. Фаліміжем, відрізнялася від іншої риби теплішою та сухішою натурою, завдяки чому її дозволялось їсти хворим<sup>105</sup>. Своєю чергою, в XVII ст. С. Герка у творі *Bankiet narodowi ludzkiemu* вихваляв малих щупаків за їхні смак і користь, натомість великих за розміром щук радив для кращого перетравлювання здобрювати прянощами<sup>106</sup>.

Превалювання щуки на повсякденних і святкових столах заможних галичан переконливо доводить 31 рецептура, з них 4, де м'ясо щуки вживається для фарширування. У бароковій збірці презентоване розмаїття старопольських і запозичених способів приготування щуки, які походять з різних кулінарних традицій. Наїдки щуки відрізняються й вибором жиру: з маслом, оливою або взагалі без жирових інгредієнтів. Певні страви, досить схожі за технікою, відрізнялися лише ароматично-смаковими відтінками і забарвленням. Дві майже ідентичні позиції – «19. Szczuka

<sup>104</sup> MPC, t. I, Memoryjał generalny, s. 98.

<sup>105</sup> Falimirz S. O ziołach y o moczy gich, o paleniu wodek z zioł, o oleykoch przyprawianiu, o rzeczach zamorskich ... Cracoviae: Florian Vnglerius, 1534 (далі – Falimirz S.), l. 36v–37, cap. 90.

<sup>106</sup> Herka S.K. Bankiet ..., Ks. 3. Rozdz. III. O szczupaku y inszych zwyczajnych rybach, s. 37.

przypiekana do podlewy» та «33. Szczuka przypiekana do podlewy» – перша стисла, а друга докладно – варіюють однаковий спосіб приготування.

### *Короп і коропові*

Наступними за популярністю фігурують страви з ніжного за консистенцією коропа (*Cyprinus carpio*), культивування якого у пугучних українських водоймах набуло масового характеру в XVII ст. Коропа цінували за жирність та розміри, яких досягав «король ставків», але фахівці з дієтики наголошували на його важкості для шлунку внаслідок живлення цієї риби мулом<sup>107</sup>. Натомість лікар С. Герка відзначав м'якість коропа, й через це – проблеми з його перетравлюванням, наполягаючи на варінні його в розсолі<sup>108</sup>.

У збірці наведені 6 різноманітних страв, в яких короп є інгредієнтом – або базовим, або додатковим. Відповідно до зазначених дієтичних рекомендацій викладені способи варіння коропа в юсі. Водночас автор-укладач охоче описує такі наїдки з подрібненого м'яса коропа, як, наприклад, начинена ковбаса: «41. Kielbasa [z] szczupaka albo karpia». Придатними були й субпродукти коропа: 1 – фарширували т. зв. «ксенець» (шлунок) – «23. [Ksieniec]», а для пісної вишпички використовувалась ікра коропа – «72. Kołacz na post».

До цього різновиду риб належить також шаран, т. зв. шаранки: «35. Szaranki niewielkie» – молоді коропчуки, яких розводили для зариблення ставків<sup>109</sup>. Автор, спираючись на дієтичні поради стосовно смаження малих за розміром рибок, наводить інструкцію щодо запікання та смаження (фактично тушкування) невеликих шаранків.

### *Лин*

Лина (*Tinca tinca*) – рибу з родини коропових, озерного або виловленого з мулистих річок, знаходимо в 3 рецептурах італійського походження.

<sup>107</sup> Siennik M. Herbarz, to jest Ziół tutecznych, postronnych y Zamorskich opisanie. Co za moc maia, a iako ich uzywać, tak ku przestrzeniu zdrowia ludzkiego, iako ku vzdrovienu rozmaitych chorob: Teraz nowo wedle Herbarzow dzisiejszego wieku, y innych zacnych medykow, poprawiony ... Kraków: Drukarnia Mikołaja Szarffenberga, 1568 (далі – Siennik M. Herbarz), l. 306.

<sup>108</sup> Herka S.K. Bankiet ..., Ks. 3. Rozdz. III. O szczupaku, y inszych zwyczajnych rybach, s. 38.

<sup>109</sup> Linde S.B. Słownik języka polskiego, wyd. 2, oprac. A. Bielowski. Lwów: Zakład Narodowy im. Ossolińskich, (далі – Linde S. B. Słownik), 1859, t. 5, s. 552; Arct M. Słownik staropolski, oprac. A. Krasnowolski. W. Niedźwiedzki. Warszawa: Wydawnictwo M. Arcta, ok. 1920 (далі – Arct M. Słownik staropolski), s. 585.

Жирне м'ясо лина має солодкуватий присмак. Особливістю приготування лина була його попередня обробка для усунення слизу та запаху мулу. Через це фахівець з дієтики XVII ст. С. Герка нехтував смаком і властивостями придонної риби і вважав її шкідливою для плунку<sup>110</sup>.

Проте його попередники, автори XVI ст. С. Фаліміж та М. Сеннік, аби відкоригувати дію холодної натури лина, радили його варити, запікати, фарширувати із зігріваючими цибулею та приправами<sup>111</sup>. Високо оцінював смак жирного лина, порівнюючи його з коропом, знавець ставкового рибництва XVI ст. Ольбрихт Струменський у господарчому трактаті *O sprawie, sypaniu, wymierzaniu i rybieniu stawów*, ... (1573). О. Струменський запропонував, за правилами апологетів дієтики, варити лина в чорній, з «корінням», юсі, начиняти його та запікати<sup>112</sup>.

Показово, що всі три рецептури лина відповідають рекомендаціям фахівців – С. Фаліміжа, М. Сенніка та О. Струменського – варити його з прянощами («54. Lin po włosku warzony», «31. Okunie, liny może tak warzyć *nel brodo*») або запікати начиненим фаршем з м'яса щуки з приправами («32. Lin nadziewany po włosku»).

#### Марена (Мирон-вусач)

У *Podróżnych potrawach z postem* відклалась одинична рецептура марени «40. Brzany w zielonej jusze». Риба марена (*Barbus*), або Мирон-вусач, – риба родини коропових, водиться у Віслі, Дніпрі, великих річках Закарпаття та у Дністрі<sup>113</sup>. Марени були поширені в Малопольщі, у стрімих ріках з кам'янистим, місцями замуленим дном<sup>114</sup>.

Згадував про невеличку вузьку річкову марену, яка переховується у ставках, природничник Марцін Сеннік у *Herbarzu* (1568)<sup>115</sup>. За М. Сенніком, риба мала властивості антидота, проте не вважалася корисною для здоров'я, бо, за тогочасними уявленнями, «“затикає” жили, які про-

<sup>110</sup> Herka S.K. Bankiet ..., Ks. 3. Rozdz. III. O szczupaku, y inszych zwyczajnych rybach, s. 38.

<sup>111</sup> Falimirz S., l. 44, cap. 116; Siennik M. Herbarz, l. 311.

<sup>112</sup> Kucharzewski F. Olbrychta Strumieńskiego O sprawie, sypaniu, wymierzaniu i rybieniu stawów 1573. Kraków: Wydawnictwo Akademii Umiejętności, 1897 (Seria "Biblioteka pisarzy polskich"), nr 35, s. 60.

<sup>113</sup> Wielka encyklopedia powszechna ilustrowana. Warszawa: nakł. i druk S. Sikorskiego, 1893, t. 9, s. 593.

<sup>114</sup> Nowicki M. Ryby wody Galicyi pod względem rybactwa krajowego. Kraków: W drukarni Kornieckiego, 1880, s. 4.

<sup>115</sup> Siennik M. Herbarz, l. 317.

водять до очей зір»<sup>116</sup>. Не менш фантастичні відомості про здатність марени стримувати алкогольне сп'яніння та втамовувати блювоту наводив С. Герка<sup>117</sup>.

Іще в XVI ст. М. Сеннік визнавав марену рибою, добре відомою споживачам<sup>118</sup>. Натомість у старопольських барокових джерелах (*Compendium ferculorum, Moda bardzo dobra*) марену, очевидно, не вважали популярною, рецептури з нею практично не зустрічаються, всупереч поширенню цієї риби починаючи із середньовіччя в європейських практиках<sup>119</sup>. З огляду на зазначене, становить інтерес рідкісна локальна версія марени в зеленій ющі: «31. Brzany w zielonej jusze».

### Окунь

Соковитий, нежирний, але кістлявий окунь (*Perca major*) – риба з родини окуневих – запропонований у 4 рецептурах. Середньовічні лікарі дуже цінували річкового та озерного окуня, який водився в чистій воді з кам'янистим дном, на відміну від риб з мутних водойм<sup>120</sup>.

Як стверджує С. Фаліміж, серед інших білих риб окунь вирізнявся теплішою натурою, завдяки чому лікарі охоче призначали його своїм пацієнтам. Автор радив його запікати або варити, але не смажити<sup>121</sup>. Проте, поряд з вареним («6. Okunie do piotruszki», «31. Okunie, liny może tak warzyć *nel brodom*»), всупереч дієтичним порадам, очевидно те, що окунь смакував і у смаженому вигляді: «34. Okuń, szczupak smażony po węgiersku», «29. Okunie do angielskiej juchy».

Приблизно в період укладання збірки С. Герка, відзначаючи легкість окуня для перетравлювання, наполягав на ефективності вживання за трапезою не одного, а відразу кількох окунів<sup>122</sup>.

Зауважимо, що окунь міг бути й морським, зокрема у версії «29. Okunie do angielskiej juchy». На користь цього припущення вказує побіжна ремарка, в якій автор радить при обробці видаляти окуню очі:

<sup>116</sup> Ibid., l. 318.

<sup>117</sup> Herka S.K. Bankiet ..., Ks. 3. Rozdz. II. O rybach, s. 37.

<sup>118</sup> Siennik M. Herbarz, l. 317.

<sup>119</sup> Adamson M.W. Food in Medieval Times, p. 122.

<sup>120</sup> Ibid., p. 42.

<sup>121</sup> Falimirz S., l. 42–42 v., cap. 107.

<sup>122</sup> Herka S.K. Bankiet, Ks. 3. Rozdz. III. O szczupaku y inszych zwyczajnych rybach, s. 38.

«Okuniom oszu wylur», – відомо, що, на відміну від річкового, великі очі мають саме морський окунь та глибинно-озерні його різновиди.

### Вугор

Одинично в тексті описане приготування річкового вугра у способі «36. Węgorz do rosolu po krakowsku».

Вугра (*Anguilla anguilla*) як делікатес ще від середньовіччя цінували в гастрономії за жирне та ніжне м'ясо. Передусім він відрізнявся від інших рибних гатунків тривалим терміном зберігання, що було важливим при кількаденному транспортуванні риби<sup>123</sup>. С. Фаліміж та М. Сеннік відзначали здатність вугра зберігатися живим без води до шістьох діб. Приготування вугра вони одностаино зводили до запікання та варіння, подібно до варіння поширеної тоді скоповини (баранини)<sup>124</sup>.

Здавна старопольські рецептури вугра користувалися значним попитом. Так, «Węgorz w lampredowanej jusze» в середньовічній манері був описаний у *Kuchmistrzostwie* (бл. 1540 р.)<sup>125</sup>. У барокових джерелах XVII ст. страви з вугра також були популярними. С. Чернецький пропонував вугра сушеним, вареним та запеченим і звареним із соусом з медівника<sup>126</sup>. Рибні варіації з медівником за традицією призначалися на Віглію Різдва. В рукопису Радзивілів також згадуються витончені версії вареного вугра в шафранному соусі та смаженого – з лавровим листом та апельсинами<sup>127</sup>. Але найближчим за технікою та складниками до описаного в нашій збірці «36. Węgorza do rosolu po krakowsku» є спосіб «Węgorz w rossole» з рукопису Поцеїв–Любомирських з Волині XVIII ст. – *Zbiór dla kuchmistrza*<sup>128</sup> (про це див. нижче).

<sup>123</sup> Ребора Дж. Происхождение вилки. С. 12.

<sup>124</sup> Falimirz S., I. 29 v, cap. 70; Siennik M. Herbarz, I. 304; Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI–XVIII w. Źródła drukowane / wyd. i oprac. J. Dumanowski, D. Dias-Lewandowska, M. Sikorska. Warszawa: Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, 2016. *Monumenta Poloniae Culinaria*. Polskie zabytki kulinarne, red. J. Dumanowski, t. VI (далі – MPC, t. VI), s. 107.

<sup>125</sup> MPC, t. VIII, s. 162.

<sup>126</sup> MPC, t. I, s. 98, 143.

<sup>127</sup> MPC, t. II, s. 113–114.

<sup>128</sup> MPC, t. VIII, s. 326.

### Камбалоподібні та скати

З великої кількості рецептур з річкових риби у *Podróżnych potrawach z postem* представлена одинична страва з риби, що водиться як у річках, так і в морі, – «5. Flądry i platanki albo rochy».

Номінована першою в назві «flądry» – це камбала з ніжним соковитим м'ясом. Під цією назвою малися на увазі камбалоподібні риби плаского вигляду, відомі в кількох різновидах – морських та річкових<sup>129</sup>. Річкова камбала (*Platichthys flesus* L.) здавна була поширена в затоках Балтики<sup>130</sup>. Наступні «platanki» репрезентують не різновид, а в'ялену або сушену рибу, розрізану та розпластану для просолу, завдяки чому будь-який її гатунок нагадує камбалу.

Наприкінці вказані екзотичні «rochy» (*Rhinobatos rhinobatos*) – рибакітара, вид хрящової риби з родини рохлевих або кітарних скатів, поширена у Східній Атлантиці, включаючи Середземномор'я. Але в XVII ст., та навіть згодом, у наступну добу, з огляду на те, що «rochy» належали до скатів (*Raia rhinobates*), автор міг так номінувати й подібних їм ромбових скатів (*Rajidae*)<sup>131</sup> – донних риби, поширених у північних і помірно теплих морях.

На нашу думку, через недосконалість іхтіологічної термінології в XVII ст., у рецептурі, очевидно, згадані подібні різновиди камбалоподібних і скатоподібних, розповсюджених у східній Атлантиці, Середземному та Балтійському морях. Відповідно їхні дієтичні властивості відомі насамперед у культурі їжі Західної та Північної Європи. Особливістю цих гатунків є те, що їх рекомендовано в поширеній з XV ст. техніці «штокфішу» – зазвичай, в'яленої або сушеної тріски, яку масово вживали в Європі не тільки привілейовані верстви, але й демократичний загаль<sup>132</sup>.

<sup>129</sup> Linde S.B. Słownik, t. 1, s. 656.

<sup>130</sup> Fedorowicz Z. Fauna Polski w dziełach o. Gabriela Rzączyńskiego T.J. (1664 –1737). *Memorabilia Zoologica*, nr 16. Wrocław–Warszawa, [etc.]: Zakład Narodowy Imienia Ossolińskich. Wydawnictwo PAN, 1966, s. 132.

<sup>131</sup> Kluk K. *Zwierząt Domowych i Dzikich, Osobliwie Kraiowych, Historii Naturalney Początki i Gospodarstwo Potrzebnych i pożytecznych domowych, chowanie, rozmnożenie, chorob leczenie, dzikich łowienie, oswojenie, Zażycie, Szkodliwych Zaś Wygubienie*, t. 3 z figurami: O Gadzie i Rybach. Warszawa: W drukarni scholarum Piarum, 1798 (далі – Kluk K. *Zwierząt Domowych ...*), s. 41–43; Linde S. B. Słownik, t. 5, s. 52.

<sup>132</sup> Montanari M. *Medieval Tastes: Food, Cooking, and the Table*, trans. Beth Archer Brombert. (Arts and Traditions of the Table: Perspectives on Culinary History). New York: Columbia University Press, 2015 (далі – Montanari M. *Medieval Tastes ...*), pp. 77–78.



Як зазначав старопольський натураліст К. Клюк, сушені види камбалоподібних, зокрема поціновану за ніжний смак солію (*Pleuronectes solea*), імпортували з морських країн<sup>133</sup>. Але приготування «штюкфішу» з камбали або скатів лише зрідка зустрічається у старопольських джерелах, тому наведена у збірці рецептура заповнює цю прогалину.

#### *Раки та слимаки*

Окрім риби, в елітарній пісній кухні використовувалися прісноводні річкові та ставкові раки і слимаки (йдеться про садових виноградних слимаків). У збірці відклалося 9 рецептур з раками та 6 – зі слимаками, що становить третину (майже 33 %) умовного «рибного» репертуару, який загалом включає 57 послідовно занотованих рецептур основних страв у трьох перших рубриках: «Potrawy smażone», «Potrawy postne bez masła», «Potrawy smażone». Але із згаданих 9 рецептур раків три належать не до 57 основних страв із цих згаданих вище рубрик, а до способів випічки з останньої рубрики «Potrawy zwyczajne albo wety z przypraw różnych».

#### Раки

Показово, що в т. зв. рибному рейтингу збірки раки поступаються лише щуці, посівши після неї друге місце, що свідчить про надзвичайну популярність сезонних раків у пісному харчуванні магнатів і шляхти.

До збірки увійшли страви з річкових або озерних раків, на які були багаті українські водойми. Місцеві раки урізноманітнювали рибний асортимент галицького ринку в XVII ст., їх регулярно постачали підводами з околиць, про що йдеться у Хроніці Д. Зубрицького<sup>134</sup>.

Річкові раки ще в середньовіччі дуже цінувалися в гастрономії в періоди численних постів протягом року<sup>135</sup>. Особливо смакували раки, відловлені в теплі місяці – з травня до вересня, – підкреслював старопольський автор Теодор Завацький у господарчому poradniku *Memoriale oeconomicum* (1616)<sup>136</sup>. Отож постачання ракоподібних на столи нобілітету, в тому числі найвищого, зокрема королівського оточення Яна III Со-

<sup>133</sup> Kluk K. *Zwierząt Domowych ...*, s. 102.

<sup>134</sup> Zubrzycki D. *Kronika ...*, s. 257.

<sup>135</sup> Adamson M. W. *Food in Medieval Times*, p. 43.

<sup>136</sup> Teodora Zawackiego *Memoriale oeconomicum* 1616, wyd. Józef Rostafiński. Kraków: W drukarni Uniwersytetu Jagiellońskiego, 1891, s. 32.

беського, мало сезонний характер<sup>137</sup>. За твердженням польського історика А. Вичаньського, в ієрархії пісних продуктів раки становили один з доволі дорогих артикулів<sup>138</sup>.

Властивості рака – водяної істоти, яка за тогочасними уявленнями належала до рибної категорії, визнавалися корисними для здоров'я ще з ренесансної доби. За твердженням С. Фаліміжа, річковий рак рекомендувався «*na suchoty*», тобто при лікуванні дуже поширеного тоді туберкульозу, а також сприяв процесам травлення<sup>139</sup>.

М. Сеннік вважав його цілющим при низці різноманітних недуг: від переломів – до собачих укусів<sup>140</sup>. Посилаючись на основоположників гуморальної медицини, він писав, що раки загрожують шлункові розм'якшенням, проте резюмував їхню користь для травлення<sup>141</sup>. Аби врівноважити надлишок флегми, раків рекомендували варити з додаванням сухих і зігріваючих приправ.

У джерелах XVII ст. раки також визнаються корисними, що пояснює їхнє вживання в лікувальному харчуванні, переважно у вигляді оздоровчих бульйонів, поливок, зазвичай з поживними маслом та яйцями. На протипагу ставковим та озерним ракам, С. Герка цінував річкових раків як здоровішу їжу. За його інструкцією, раків при варінні заправляли сіллю, оцтом, маслом або оливою, перцем та кропом<sup>142</sup>.

Найдавніша старопольська рецептура раків «*Raki w korzeniu tak czyń*» міститься в *Kuchmistrzostwie* XVI ст. У ній описано типову середньовічну технологію: попередньо відварених раків, розтовчених у можжирі (ступці) та змішаних із грінками та вином, варили в котелку з «корінням»<sup>143</sup>.

У джерелах XVII ст. представлено розмаїття варіацій страв з раків. Так, у С. Чернецького – 12 позицій, у рукопису Радзивілів – 15: від тортів,

<sup>137</sup> У 1695 р. до королівської кухні раків постачали від 5 серпня до 1 жовтня включно. *Księga szafarska dworu Jana III Sobieskiego 1695–1696* / oprac. J. Dumanowski, M. Próba, Ł. Truściński. Warszawa: Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, 2013. *Monumenta Poloniae Culinaria. Polskie zabytki kulinarne*, red. J. Dumanowski, t. IV (далі – MPC, t. IV), s. 67, 68, 71, 73–74, 77–79, 91, 99 ... 111–112.

<sup>138</sup> Wyczański A. *Studia nad konsumpcją żywności w Polsce w XVI i pierwszej połowie XVII w.* Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN, 1969, s.19.

<sup>139</sup> Falimirz S., l. 31, cap. 74.

<sup>140</sup> Ibid., l. 311–312.

<sup>141</sup> Ibid., l. 312.

<sup>142</sup> Herka S.K. *Bankiet ...*, Ks. 3. Rozdz. IV. O rakach, s. 40.

<sup>143</sup> MPC, t. VIII, s.162.

як у нашому рукопису, – до раків з рибою та м'ясом<sup>144</sup>. Щоправда, порівняно зі збіркою *Podróžne potrawy z postem*, ці версії є дещо пізнішими.

Описана у збірці серія з 9 різноманітних рецептур раків також здебільшого витримана в космополітичній стилістиці бароко, хоча не бракувало й традиційних. Власне пісні та поживні з маслом наїдки призначались як для основної трапези, так і на вети. Вміщені в різних рубриках збірки страви з раків презентують багатство смаків та ідей щодо їхнього приготування. Широкий спектр удосконалених технік акумулює не лише потужний локальний доробок, але й досвід інших етносів, регіонів, країн, про що йтиметься далі.

#### Слимаки

Поряд з раками, до пісних делікатесів належали молюски – слимаки («9. Ślimaki» – «13. [Inaczej]», «49. Ślimaki»). У збірці описано 6 різноманітних варіацій зі слимаків, приготовлених у бароковій техніці. До рафінованого меню належали страви із садових виноградних слимаків (*Helix pomatia*), найбільших за розміром наземних слимаків Європи.

Однак у Середньовіччі в Польщі, та й взагалі в Центральній Європі, цей елітарний сегмент пісної гастрономії був невідомий<sup>145</sup>. Передусім, традиції вживання слимаків мають давню генезу в середземноморській культурі – французькій, іспанській, італійській. Страви зі слимаків цінувались європейськими медиками як ефективні для зміцнення та відновлення сил у хворих<sup>146</sup>. Відгомін цих поглядів знаходимо у старопольських дієтологів. С. Герка, задля зрівноваження гуморальних особливостей слимаків, радив готувати їх із приправами, тобто з перцем, сіллю, маслом і родзинками, бо «відварені є корисними»<sup>147</sup>.

Хоча в рецептаріях XVII ст. і наводилися страви зі слимаків, апологети сарматської культури вкрай критично ставилися до середземноморських новинок. У старопольському менталітеті делікатеси з молюсків, як і з жабок, вустриць, черепах, сприймалися з великою пересторогою, тому викликали потужний опір. Старопольські письменники – Ми-

<sup>144</sup> MPC, t. I, s. 111, 112, 113, 138, 139; t. II, s. 108, 120, 126, 144, 155(2), 158(2), 160, 163–164(6).

<sup>145</sup> Adamson M.W. *Food in Medieval Times*, p. 45.

<sup>146</sup> Albala K. *Food in Early Modern Europe*. Westport, Connecticut-London: Greenwood Press, 2003, p. 76. (Food through History).

<sup>147</sup> Ibid.

колай Рей, Вацлав Потоцький, Ян Кохановський, Якуб Трембецький, Гіацинт Пшетоцький – трактували цю невластиву здоровим польським шлункам їжу як ознаку чужинного італійського впливу та сатирично висміювали її. Зокрема, Г. Пшетоцький у бароковому творі *Postny obiad, abo Zabaweczka* («Пісний обід, або розвага») (1653) наголошує: «Żaby i żółwia pod stół, Włocha zawołajcie, Niech tę gadzine rouje. Wy stół umywaycie»<sup>148</sup> / «Жаб із черепахами – під стіл, Покличте італійця, нехай тих гадин їсть, Ви ж відмивайте стіл». Щоправда, в тогочасній Західній Європі також далеко не всі були прихильниками такої їжі, зокрема Мельхіор Себизіус (*Melchior Sebizijs*), званий також Себиш, Себитц, професор медицини у Страсбурзі, у трактаті *De alimentorum facultatibus* (Страсбург, 1650) гостро критикував уживання гурманами слимаків і подібних створінь як неприродну, слизьку, шкідливу для травлення їжу<sup>149</sup>.

Але так чи інакше, у XVII ст., внаслідок тріумфу ренесансних смаків, новинку в першу чергу уподобало королівське придворне оточення. При дворі короля Владислава IV Вази слимаки згадуються з-поміж пісних страв в інструкції 1647 р. щодо харчування французького посла<sup>150</sup>. У придворному меню слимаки вважались урочистою пісною їжею – на Вігільню Різдва, зокрема при дворі Яна III Собеського до Вігільнійної Вечері 24 грудня 1695 р. призначалося півкопи<sup>151</sup> слимаків, що зафіксовано у придворній шафарській книзі короля<sup>152</sup>.

Наприкінці XVII ст. зацікавлення слимаками у вищій аристократії проявляється у книгах С. Чернецького та князів Радзивілів<sup>153</sup>. Судячи з тексту *Podróznie potrawy z postem*, у середині XVII ст. мода на середземноморські молюски поширювалася в елітарній кухні Західної України, що свідчить про поступову зміну стереотипних культурних установок.

Окрім можливого поширення з придворного оточення, радше за все рецептури, як свідчить назва збірки, могли бути привезеними з

<sup>148</sup> *Postny obiad, abo Zabaweczka, Nim Poście w Kuchni gotowo będzie... Dla młodych i starych a niecierpliwych żołądków, pod czas Morowego Powietrza, wypędzając z głowy melancholią, wymyślona przez P. H. P. W. Kraków: drukarnia F. Cezary, 1653.*

<sup>149</sup> Albala K. *Eating Right in the Renaissance*. Berkeley, Los Angeles: University of California Press, 2002 (далі – Albala K. *Eating Right ...*), p. 208, 282. (California Studies in Food and Culture).

<sup>150</sup> Fabiani B. *Na dworze Wazów w Warszawie*. Warszawa: Państwowe Wydawn. Naukowe, 1988, s. 86.

<sup>151</sup> Копя – 60 шт.

<sup>152</sup> MPC, t. IV, s. 181.

<sup>153</sup> MPC, t. I, s. 153–154; MPC, t. II, s. 172.

подорожей середземноморськими країнами. Адже прихильність до несподіваних смакових уподобань щодо рідкісних у регіоні слимаків, вустриць, черепах, жабок маркувала статусність їхніх споживачів.

Утім, оскільки наведені способи приготування слимаків не окреслені топографічно та етнічно, не варто виключати й іншого шляху: вони, можливо, запозичені з пісних кляшторних практик домініканців або францисканців у краї.

Попри нез'ясоване походження, цінність запропонованих до публікації рецептур зумовлена тим, що, по-перше, вони є більш давніми в порівнянні з описаними в книгах С. Чернецького та князів Радзивілів, а по-друге, свідчать про рецепцію середземноморських смаків у регіоні.

### Екзотичні прянощі

Лідером серед інгредієнтів у рецептурах *Podróznych potraw z postem* були орієнтальні прянощі – «коріння». Прянощі вжито в 52 рецептурах із 77 (бл. 68 %) – доволі значний сегмент, навіть без урахування цукру, який у барокову добу також трактували як приправу. Власне, розмаїття прянощів зумовило багатшаровість старопольського смаку, який у загальноєвропейському контексті вирізнявся архаїчністю.

Властива для бароко нестійка гармонія контрастних смаків у XVII ст. спиралася на гуморальні засади. Завезені до Європи в епоху Великих географічних відкриттів перець, цинамон, гвоздика, мускатний горіх, імбир і шафран трактувались як універсальні приправи для всіх типів їжі. Ще в 1534 р. С. Фаліміж, виходячи з цього, описав варіанти поєднання риби з рослинними додатками<sup>154</sup>. Він радив приправляти рибу зігріваючими прянощами: перцем, імбиром, мускатом, аби нейтралізувати холодну вологу риб'ячу натуру та зробити її придатною для перетравлення. Завдяки контрастній дії гуморів за допомогою приправ досягався корисний для організму баланс. Прянощі високо цінувались за різноманітну фармакологічну дію.

Поряд з медичними та кулінарними властивостями ключовою визнавалася роль прянощів у соціальному маркуванні заможності їхніх споживачів<sup>155</sup>.

<sup>154</sup> Falimirz S., l. 45v–46, cap. 119.

<sup>155</sup> Albala K. *Eating Right ...*, p. 210.

У Речі Посполитій власне в барокову добу остаточно сформувалася культура споживання приправ, яка протягом XVI–XVIII ст. визначила «пекучість» смаковим пріоритетом гурманів. Надзвичайно коштовне «коріння», імпортоване торговельним шляхом через Кафу до західно-українських міст Корони, сприймалось як ознака привілейованості його споживачів.

Завдяки налагодженій торгівлі, передусім вірменських купців Львова, еліта охоче залучила південно-східні прянощі до власних харчових звичок. Їжа аристократів Правобережної України щедро здобрювалася мускатним горіхом, мускатним цвітом, гвоздиком, імбиром, перцем, цинамоном, шафраном.

Натомість у бароковій традиції поняття «коріння» трактувалося значно ширше, що доводить еkleктичний список С. Чернецького<sup>156</sup>. До приправ відносили колоніальний цукор, мигдаль, родзинки, інжир, лимони, каперси, оливки, трояндову воду, винний оцет, лимонний сік, оливу, рис, вустриці, мушгарду та навіть листове золото, – словом, майже всі найдорожчі артикули торговельного імпорту. Показовим у цьому сенсі є вираз у назві рубрики збірки *«wety z przypraw różnych»*, в якому під бароковими приправами розуміються різноманітні складники (від цукру канару – до т. зв. трояндової «водки»).

Бажаний ефект пекучості досягався завдяки композиціям кількох різновидів «коріння», чималі запаси яких зберігались у шкатулках та пуделках. Порядок постачання прянощів до кухні шляхетського двору українсько-польського порубіжжя регламентує господарча інструкція Якуба Казимежа Беневського, чернігівського воєводи, близько 1670–1676 рр. Згідно з нею, поставки контролював старший слуга, який щотижня разом з кухмістером пунктуально провадив ревізію «коріння». Своєю чергою, кухмістер зобов'язувався отримувати від нього «коріння» перед недільними гостинами, в суботу. Вказівка стосовно постачання приправ напередодні недільного обіду свідчить про їхнє економніше вживання в повсякденній трапезі. Щедре заправлення страв екзотичним «корінням» демонструвало гостинність господарів і підвищувало їхній престиж<sup>157</sup>.

Окрім ароматично-смакового та цілющого ефектів прянощів, їх використовували як органічні барвники. Але кольорові вподобання також

<sup>156</sup> MPC, t. I, Korzenie. Memoryjał generalny, s. 96.

<sup>157</sup> B. Ossol., rkps. 1423/II, Powinność starszego sługi i innych sług, k. 335–335v.

мали успадковані від середньовіччя соціальні конотації, асоціюючи, зокрема, найдорожчий жовтогарячий шафран із золотом – символом непорушної вічності<sup>158</sup>.

У збірці *Podróżnych potraw z pastem* використання однієї приправи відзначаємо лише спорадично, натомість типовою була суміш кількох видів.

Згідно з текстом, серед приправ домінував гострий перець, вживаний у 36 позиціях (бл. 47 % усіх рецептур). Перець переважав у стравах з риби, раків, слимаків (61 % цієї категорії наїдків). Проте його поєднували й у десертних пряно-солодких композиціях із цинамоном і медом: «65. Brzoskwinie suche», «68. Mastaczoły», «66. Musztarda bonańska».

Цинамон теплого солодкувато-пекучого смаку фігурує у 22 різноманітних рецептурах: від слимаків і раків – до італійської вишнічки та персикового десерту (28,5 %).

Найкоптовніший золотавий шафран з легким металевим присмаком наявний у 20 рецептурах (26 %) – у рибній серії та у вишнічці в якості барвника («71. Kręple. Ciasto na kręple», «72. Kołacz na post»).

Поціновану ще із середньовіччя пряну гвоздику з її бактерицидними властивостями згадано 12 разів (16 %). Гвоздику радили переважно до рибних соусів («14. Szczuka do słoniny», «15. Hryhorowa jucha», «19. Szczuka przypiekana do podlewuy», «33. Szczuka przypiekana do podlewuy», «38. Szczupak z miodownikiem pieczony»). Також вистачало її і в солодко-пікантних смаколиках типу муштарди, вишнічки із фруктами та мостаччіолі.

Смакував у делікатесах і гостро-пекучий імбир. Він фігурує 10 разів (13 %), переважно в рибних і ракових рецептурах: «22. Karp po francusku do czarnej juchy», «24. Szczupak z winem w szarej jusze», «55. Szczupak w czarnym korzeniu» тощо. Подекуди імбир зустрічається у пряно-солодкому італійському печиві – «68. Mastaczoły».

Щодо мускатного горіху, відмітимо його маргінальну роль: він зафіксований лише в позиції «38. Szczupak z miodownikiem pieczony». У порівнянні з мускатним горіхом мускатний цвіт (мацис) у цю добу коштував набагато дорожче. Мускатним цвітом з витонченим гіркуватим

<sup>158</sup> Montanari M. *Medieval Tastes ...*, p. 186.



букетом зазвичай ароматизували трунки та наїдки. У збірці мацис присутній у 10 стравах з риби, раків і слимаків, зовсім його немає в десертах з рубрики «Potrawy zwyczajne albo wety z przypraw różnych».

Набагато рідше – 1 раз – місцеві кухарі експериментували з придбаним у крамницях, т. зв. «крамним», кмином, улюбленою вірменською пряністю («16. Raki nadziewane po ormiańsku»). Аніс – незмінний компонент настоянок і трунків, з ним занотовано лише дві страви – «14. Szczuka do słoniny» та «77. Biskoty domowe». Ще рідкіснішими є кардамон та пажмо – вони зафіксовані в пікантній «66. Musztardzie bonońskiej».

### Локальні приправи та зілля

Поряд із заморськими приправами, кухарям у пригоді ставали пекучі городина та зілля, якими рясніли українські фільварки: чорна гірчиця – в 1 позиції («66. Musztarda bonońska»), часник – в 1 («20. Szczuka z czosnkiem»), хрін – в 1 («17. Szczupak po podgórsku»), польовий кмин – у 2 («14. Szczuka do słoniny», «15. Hryhorowa jucha»). Однак попірені повсюдно пекучі овочі через неприємний запах традиційно асоціювались із грубими селянськими смаками<sup>159</sup>.

Особливістю приготування в елітарній кухні цих «посполитих» складників було їхнє поєднання з дорогими продуктами. Так, двічі у збірці локальна городина – хрін і часник – поєднується із середземноморським мигдалем, тим самим смак їжі стає шляхетнішим («17. Szczupak po podgórsku», «20. Szczuka z czosnkiem»).

Зігриваючі властивості пекучих овочів цінувалися здавна. С. Фаліміж радив робити до риб з білою та щільною текстурою гонці із зігриваючих цибулі та часнику – для балансу з холодною рибою, вихваляючи часник як універсальну приправу для покращання травлення: «часник перетравлює те, що є неперетравлюваним для шлунку»<sup>160</sup>.

Незвичний смак місцевих приправ викликав зацікавлення в іноземців, які відвідували Україну. Французький інженер Гійом Левассер де Боплан в *Описі України* (Руан, 1660) згадував як делікатес підливу, приготовлену з кореня, який «... називають хроном [*Crese*], натираючи його

<sup>159</sup> Adamson M.W. Food in Medieval Times, p. 67–68.

<sup>160</sup> MPC, t. VI, s. 106–107.

і заправляючи оцтом. У нього смак гірчиці, він дуже вишуканий і смачний. Його можна їсти як зі свіжою, так і з солоною яловичиною та різною рибою»<sup>161</sup>. Бароковий соус на основі хрону, запропонований у «17. Szczupak po podgórsku», ушляхетнений поєднанням з елітарним мигдалем.

У мултанському господарчому способі «67. Wino w gronach świeże, do roku tak przechowasz po multańsku» зафіксоване нетипове для збірки застосування консервуючих властивостей гірчиці для зберігання винограду.

### Оливки, каперси

Яскраву смакову палітру галицької кухні XVI–XVII ст. створювали, окрім орієнтальних і локальних приправ, інші екзотичні продукти, імпортовані зі Східного Середземномор'я<sup>162</sup>. Середземноморського колориту стравам надавали інший (окрім оливкової олії) традиційний продукт оливкового дерева – оливки, а також каперси. Пікантність акцентувалася гостро – гірчичними каперсами в поєднанні з кислуватими оливками («22. Karp po francusku do czarnej juchy») або лише з оливками («53. Szczupak do piotruszki, zasná a pańska potrawa»), що демонструє зацікавлення ними гурманів. За середземноморським стилем, оливки та каперси виступають сталим дуєтом у страві французького походження «22. Karp po francusku do czarnej juchy». Утім, оливки також доволі органічно доповнюють смак локальної «53. Szczupak do piotruszki, zasná a pańska potrawa».

Разом з іншими приправами ці традиційні імпортні продукти допомагали, за середземноморською дією, регулювати гумори. Згідно з відомостями з трактату італійського медика Алексіса Педемонтана (П'ємонтезе) *Księgi ósmiory o tajemnych a skrytych lekarstwiech* (Краків, 1568), каперси з додаванням м'яти ставали сухою та теплою субстанцією, що виліковувала від низки хвороб: паралічу, шлунково-травних проблем, а та-

<sup>161</sup> Боплан Г.Л. де. Опис України, кількох провінцій Королівства Польського, що тягнуться від кордонів Московії до границь Трансільванії, разом з їхніми звичаями, способом життя і ведення воєн / перекл. Я.І. Кравця, З.П. Борисюк. Київ: Наук. думка, 1990 (далі – Боплан Г. Л. де. Опис України). С. 109–110.

<sup>162</sup> Лильо І. Східноземноморські продукти на столі львівських міщан у XV–XVII ст. // Народознавчі зошити. 2018. № 3 (141) (далі – Лильо І. Східноземноморські продукти ...). С. 657.

кож цінувались як сечогінне й ефективний засіб від паразитів та отрути<sup>163</sup>. Книга А. Педемонтана також відкривала секрети маринування оливок, що, вочевидь, у добу барокових імітацій інспірували спроби замінити імпортний делікатес «квазіоливками» з локальних ягід чи плодів<sup>164</sup>.

## Родзинки

У давніх кулінарних книгах родзинки були одними з улюблених додатків-підсолоджувачів для рибних соусів, каш, десертів та випічки. У дієтичних практиках родзинки, маючи помірно гарячу та вологу субстанцію, вирізнялися цілющою дією щодо легенів, печінки та застосовувалися для «освіження голови»<sup>165</sup>.

За ранньомодерної доби коштовні родзинки постачалися на західноукраїнські терени завдяки середземноморській та східній торгівлі бакалійними ласощами через Кафу. Тому не дивно, що в локальних і запозичених версіях страв систематично використовуються імпортні родзинки обох гатунків – відбірні великі, без кісточок, та дрібні («27. Szczupak rosolowy do królewskiej juchy», «25. Szczupak nadziewany», «26. Księżę nadziewane po włosku», «29. Okunie do angielskiej juchy», «32. Lin nadziewany po włosku», «72. Kolacz na post» тощо). Отож родзинки – великі чи дрібні, або щедро – обох гатунків, – додаються в 22 стравах (28,5 %). Так, серед продуктів-підсолоджувачів у галицьких рецептурах родзинки впевнено посіли друге місце, поступаючися лише трендовому цукру. Іноді родзинки, як і мигдаль, використовували для декорування готової страви на тарелі: «21. Szczupak po roznańsku do migdałów».

## Мигдаль

Не менш популярним середземноморським складником був високовартісний мигдаль, що в середньовіччі та в ранньомодерну добу цінувався як універсальний заміновач молока та молочних продуктів у піст. Завдяки цим властивостям солодкий мигдаль становив базовий інгредієнт, імітуючи смак ілюзійних псевдомолочних страв для пісних днів.

<sup>163</sup> Bela Z. Aleksego Pedemontana tajemnice. Kraków: Medycyna Praktyczna, 1999 (далі – Aleksego Pedemontana ...), s. 608 – цит. за [МРС, t. VI, s. 163].

<sup>164</sup> МРС, t. VI, s. 162–163; 220.

<sup>165</sup> Herka S.K. Bankiet ..., Ks. 4. Rozdz. V. O figach, rozenkach y winnych jagodach, s. 57.

Тогочасні лікарі визнавали мигдаль винятково корисним, інтерпретуючи солодкий мигдаль як помірно теплу та вологу субстанцію, а гіркий – як більш гарячу.

У наведених способах популярний скрізь мигдаль згадується не настільки часто – в 9 позиціях (бл. 12 %). Його вживали до риби в ретельно перетертому вигляді («21. Szczupak po roznańsku do migdałów», «20. Szczuka z czosnkiem», «17. Szczupak po podgórsku»), а також для декорування готової страви («21. Szczupak po roznańsku do migdałów», «37. Szczuka wielka świeża, może też być do podlewy po ormiańsku»).

Помітне місце посідав мигдаль і в солодоцях на вети наприкінці трапези. Показово, що із 7 рецептур ласощів мигдаль присутній у 5 («63. Mandolato narbońskie na post», «64. Kaliszany tłucz[one]», «65. Brzoskwinie suche», «68. Mastaczoly», «69. Pasta na owoce niedęte»).

У серії ласощів збірки мигдаль згаданий як у натуральному вигляді – цілим, так і підсушеним, очищеним та подрібненим або перетертим до однорідної маси. За середньовічною стилістикою мигдалеву масу використовували водночас як барвник у корисних для здоров'я стравах білого кольору («63. Mandolato narbońskie na post»). Або в бароковій манері мигдалевий горіх вкладали замість кісточки в персик для виготовлення трендового сухого конфекту («65. Brzoskwinie suche»). Мигдалем у суміші з родзинками також декорували на тарелі готову страву – «21. Szczupak po roznańsku do migdałów» – перед поданням її на стіл.

### Т р о я н д о в а   в о д а

Специфічним ароматизатором, запропонованим у рецептурах випічки та десертів «64. Kaliszany tłucz[one]», «69. Pasta na owoce niedęte», «73. Tort niepospolity krakowski», була трояндова вода – т. зв. трояндова «водка». Її настоювали за спеціальною технологією та дистильовали з пелюсток троянд. Трояндову воду лікарі наділяли загальнозміцнюючою дією, корисною для органів чуття та серця<sup>166</sup>.

Витончена трояндова вода увійшла до середземноморської кухні з арабської культури від часів середньовічних хрестових походів. За доби Ренесансу та Бароко трояндова вода користувалася великим попитом у

<sup>166</sup> Adamson M.W. Food in Medieval Times, p. 29.

практиках цукерництва та випікання. Старопольські кухарі також охоче додавали її до барокових каш, поливок, а також пісних страв-ілюзій на кшталт сиру. Про популярність у господарчій практиці XVII ст. трояндової водки свідчить інструкція щодо її дистильовання з поради Я.К. Гаура<sup>167</sup>.

За тогочасною типологією трояндова водка також залучалася С. Чернецьким до «приправ»<sup>168</sup>. У нашій збірці в десертних рецептурах для ветів вона усталено поєднується з іншими вишуканими інгредієнтами – мигдалем і цукром.

## Цукор

Важливим та статусним складником пісного репертуару в *Podróžnych potrawach z postem* був новомодний цукор. За барокової доби цукор використовувався як ліки, консервант, підсолоджувач, для декорування цукровими фігурами бенкетів, але насамперед – для демонстрації престижу власників<sup>169</sup>.

За середньовічними релігійними канонами цукор визнавався пісним продуктом, що значно розширювало сегмент насолоди нобілітету. Починаючи від Ренесансу високовартісній колоніальний цукор був найпоказовішим виявом багатства та влади вищої аристократії.

У дієтичній ієрархії цукор описують помірно теплим і вологим, він за медичними властивостями перевищував мед, оскільки не викликав спраги, свербєжу та втмовував біль у шлунку. Особливо корисною визнавалася його дія на легені, нирки та сечовий міхур<sup>170</sup>. За спостереженнями старопольських лікарів XVII ст., спектр цілющої дії цукру охоплював бронхіально-легеневі запалення, лихоманку, запалення очей. Цукор вважався універсальною субстанцією, яка ідеально пасувала для балансу з продуктами різних гуморальних категорій. Тому солодкі ліки активно вживалися не лише в десертах.

Усталеною тогочасною тенденцією, що відстежується і в *Podróžnych potrawach z postem*, були варіації з цукром у широкому спектрі наїдків –

<sup>167</sup> MPC, t. VI, s. 274.

<sup>168</sup> MPC, t. I, s. 96.

<sup>169</sup> Mintz S. Sweetness and Power. The place of sugar in modern history. New York, Elizabeth Sifton Books, 1985, p. 79, 103, 122.

<sup>170</sup> Adamson M.W. Food in Medieval Times, p. 28.

рибних, ракових, у кашах, стравах з тіста та у випічці. Цукор відносили до елітарних приправ, тому зазвичай залучали до смакових букетів. Так, у солодко-пряних композиціях з рибою, раками та слимаками цукор поєднувався з гвоздикою («15. Nryhorowa jucha»), шафраном («1. Szczupak żółto»), перцем («9. Ślimaki») або з шафраном і родзинками («11. [Inaczej]»). Він комбінувався з перцем, сіллю, цинамоном, мускатним цвітом, родзинками («16. Raki nadziewane po ormiańsku»), з мигдалем і родзинками («21. Szczupak po roznańsku do migdałów») або з гвоздикою, імбиром, цинамоном, родзинками («22. Karp po francusku do czarnej juchy»), з перцем, цинамоном, імбиром, шафраном, родзинками («25. Szczupak nadziewany») тощо.

Усього в рецептарії зафіксовано 31 згадку про цукор – тобто 40 %. Іноді він конкретизується в тексті як канар – цукор найвищого гатунку, що постачався з Канарських островів, або як білий, тобто, на противагу коричневому, очищений цукор. Завдяки успадкованому з Ренесансу захопленню цукром у барокових стравах комбінованого смаку домінує солодкість, на якій акцентовано навіть у рибних наїдках. Так, з 57 страв з риби, раків, слимаків – 26 (бл. 46 %) підсолоджено цукром.

Аналізуючи загал страв збірки, насамперед з риби, спостерігаємо середньовічне трактування цукру серед тих цінних приправ, які додавали по-аптекарьськи, в мізерних дозах. Натомість в італійських десертах (про них ідеться нижче) та випічці («68. Mastaczoły», «64. Kaliszany tłucz[one]», «69. Pasta na owoce niedęte»), де кількість цукру вказана здебільшого в лібрах, він фігурує вже не як пряність, а як один з повноцінних продуктових інгредієнтів.

## М е д

Поряд з коштовним цукром, солодкість в усіх категоріях страв збірки підкреслювалася звичним медом. У гуморальному сенсі лікарі трактували мед як суху та зігріваючу субстанцію, наголошуючи на його цілющій дії, зокрема бажаній у зимову пору. Особливо корисним визнавався духмяний мед із «руських», тобто українських, пасік<sup>171</sup>. Так, у Подолії, Галичині та на Волині, де в XVII ст. ще збереглись осередки бортництва

<sup>171</sup> Herka S.K. Bankiet ..., Ks. 1. Rozdz. XII. O cukrze, s. 16–17.

та пасічництва, а попит на мед навіть зростав<sup>172</sup>, за традицією солодощі, випічку та рибу заправляли медом. Загалом мед зазначений у 8 позиціях страв збірки (понад 10 %).

Отриманий із прилеглих пасік місцевий мед використовували у прісному та сиченому вигляді. Задля барокових десертних рецептур автор обирає мед у різних видах – у стільниках («63. Mandolato narbońskie na post»), «усмажений» з персиками в печі («65. Brzoskwinie suche») та, для тривалого збереження, у складі муштарди – т. зв. літрований, тобто очищений від домішок («66. Musztarda bonońska»).

Порівняно з десертами, рибні наїдки значно рідше підсолоджувалися локальним медом. Так, у 57 рецептурах риби, раків, слимаків мед вживається значно менше за цукор – у 5 позиціях (бл. 9 %). Медом заправляли соуси до коропа («38. Karp do czarnej juchy») та щуки («53. Szczupak do pietruszki, zasná a pańska potrawa», «50. Szczupak z gąszczem gruszkowym»). Відзначимо, що мед використаний у двох подібних версіях запеченої щуки з підливою, які походять із XVI ст.: «19. Szczuka przypiekana do podlewy», «33. Szczuka przypiekana do podlewy».

Для виразного медового ефекту кухарі додавали мед на всіх етапах приготування риби, іноді навіть у суміші із цукром. Так, за способом «53. Szczupak do pietruszki, zasná a pańska potrawa» радилося попередньо зварити щуку в солодкому меду, а потім присмажити знову в меду з додатками. Однак і цього медового присмаку, вочевидь, було замало, через це у фіналі щука знову підсолоджувалася – вже цукром.

На противагу престижному цукрові, який був доступним лише багатим гурманам, мед також залишався єдиним підсолоджувачем (крім природної фруктози у плодах і ягодах) у раціоні демократичних верств<sup>173</sup>. Хоча використання фільваркового меду надавало змогу суттєво заощадити на імпортованому цукрі, значно здешевляючи видатки, очевидно, це не вважалося пріоритетом в елітарній кухні.

## М е д і в н и к

У пряно-солодкій палітрі барокових смаків оригінальності стравам надавали ароматні медівники, які використано в рецептурах в якості

<sup>172</sup> Герасименко Н.О. З історії української метрології: міри об'єму збіжжя й меду // Український історичний журнал. 2014. № 4. С. 83.

<sup>173</sup> Adamson M. W. Food in Medieval Times, p. 91.



додатку. Медівники випікали з пшеничного або житнього борошна з додаванням розчиненого меду та прянощів. Завдяки таким інгредієнтам лікарі також радили медівники як суху і розігрівачу їжу, особливо корисну взимку. Недарма медівничками традиційно ласували на Вігілію та Різдво<sup>174</sup>.

Від найдавніших часів медівник як спеціалітет поширювався в містах – торговельних центрах Європи, таких як Нюрнберг, Базель, Краків, Торунь тощо, де мед був доступним та водночас розвивалася торгівля колоніальними прянощами. Але, попри монополію на випікання спеціалітету міськими фахівцями, його рецептури розповсюджувалися й поза межами міст. Уславлені корисними властивостями медівники різної конфігурації подібно до ліків продавалися в аптеках, а секрети їхнього випікання описувалися в медичних<sup>175</sup> та кулінарних трактатах. Зокрема, серія варіацій медівників від дружини королівського кухмістера за 1633 р. наведена в рукописній кухарській книзі з Волині *Zbiorze dla kuchmistrza*<sup>176</sup>. Хоча, на жаль, у збірці *Podróznie potrawy z postem* не відклалася регіональна версія медівника, без сумніву, він був одним з найпопулярніших видів домашньої випічки.

У способах з кухарських книг цілющий медівник, насамперед, додавали до соусів із м'яса та риби для гостро-солодкого пікантного присмаку, аромату, кольору та як загущувач. Найдавніші способи загущувати медівником соус до риби або м'яса зустрічаються в німецькому (*Das Vuoch von guoter Spise*) і чеському (*Spis o krmích*) середньовічних рукописах кінця XIV–XV ст.<sup>177</sup> Соус з медівника з вином і прянощами описано в рукопису мальборкських хрестоносців XV ст., у т. зв. *Königsberger Kochbuch* – Кенігсберзькій кухарській книзі<sup>178</sup>.

Попри поширення медівника у практиках різних народів, він визнавався традиційно старопольською приправою. У С. Чернецького та в

<sup>174</sup> Gloger Z. Encyklopedia staropolska ilustrowana. Warszawa: P. Laskauer i W. Babicki, 1903 (далі – Gloger Z. Encyklopedia staropolska), t. 3, s. 10.

<sup>175</sup> Наприклад: Compendium medicum auctum to jest krótkie zebranie y opisanie chorob, [...] Częstochowa: w Drukarni Jasney Góry Częstochowskiej, 1725, s. 668–669.

<sup>176</sup> MPC t. VIII, s. 133–134; 199.

<sup>177</sup> Zibrť, s. 94; Spychaj M. “Spis o krmích” z XV wieku: u źródeł czeskiej literatury kulinarnej. “Przegląd Historyczny”, 2011, t. 102, nr 4 (далі – Spychaj M. “Spis o krmích ...”), s. 604–605.

<sup>178</sup> Gollub H. Aus der Küche der deutschen Ordensritter. Prussia. “Zeitschrift für Heimatkunde und Heimatschutz”, 1935, nr 31 (далі – Gollub H.), s. 123:

мемуарах Л. Голембіовського згадуються страви з вугра та коропа, приготувані з медівником<sup>179</sup>, але автор нашої збірки виклав менш поширену версію – зі щупака («38. Szczupak z miodownikiem pieczony»). Імовірно, описаний тут щупак з медівником за традицією прикрашав урочистий стіл на Віглію.

У тексті рецептарію загалом медівник вживано в 7 стравах (9 %). Попри відносно незначну частку, смаколик упевнено наявний у стравах з усіх рубрик збірки – в рибі, особливо здобреній чорною юхою або підливою, в пісній ковбасі, в капі та в пікантному торті з раками. Отже, діапазон вживання духмяного медівника в якості пряності, барвника, підсолоджувача або загущувача в локальних та іноземних версіях маркує його поширеність у практиках краю.

### Жири: олива, масло

Взагалі, жирові вподобання та дієтичні правила різних етносів були традиційним маркером сприйняття або навпаки – упереджень проти іноземної етнічної кухні в мандрівників XVII ст.<sup>180</sup> Тому вибір оливи, вершкового масла чи іншого тваринного жиру демонстрував не лише харчові звички, а й приналежність до етнічної та релігійної культури.

Одне з поважних місць в ієрархії продуктів у рецептурах збірки належало оливі та вершковому маслу. Обраний кухарем жир для приготування вказував на пісність або скоромність страви. Отож альтернатива оливи або масла в рецептурах збірки напряду пов'язана з дискурсом посту.

#### *Олива*

Здавна середземноморська олива у складі класичної тріади – олива, хліб та вино – символізувала християнський піст. Проте у кліматичних умовах Центрально-Східної Європи олива, що постачалася з країн Середземномор'я, була важкодоступним імпортованим продуктом та протягом тривалого транспортування часто псувалася. Згадана в галицьких рецептурах олива була не лише ознакою витонченого стилю, а й трактувалася як квінтесенція середземноморської дієти та культури.

<sup>179</sup> MPC, t. II, s. 113–114; Gołębiowski Ł. Domy i dwory ..., s. 48.

<sup>180</sup> Maćzak A. Życie codzienne w podróżach po Europie w XVI i XVII wieku. Warszawa: PIW, 1978, s. 62.

Загалом у збірці запропоновано 14 страв з пісною оливою (понад 18 %), переважно в позиціях з рубрики «Potrawy postne bez masła». Адже будь-яку іншу локальну олію з культур, що вирощувалися в українських фільварках, – льняну, конопляну, макову тощо в тексті збірки не згадано взагалі. Цінну оливу використано для приготування (варіння, запікання, смаження) страв з риби, раків і слимаків. Природно, це відносно незначний, у порівнянні із західноєвропейською практикою, обсяг застосування оливи, зумовлений проблемами з транспортуванням коштовного товару Середземномор'я на західноукраїнські терени. Натомість у рецептарії відклалися специфічні пісні способи, які дають змогу взагалі не додавати оливи або будь-якої іншої рослинної олії (про це йдеться нижче).

#### Масло

Інший жир, зафіксований у *Podróznych potrawach z postem*, – локальне вершкове масло; його презентовано у 20 стравах (бл. 26 %). На противагу екзотичній оливі, масло, здебільшого коров'яче, було в регіоні традиційним молочним продуктом для домашнього вжитку, а його запаси, особливо в сезон випасу худоби, постачалися до шляхетських дворів безпосередньо з фільварків.

У порівнянні із заморською оливою, контролювати його свіжість було набагато простіше, адже, як згадував Л. Голембіовський, у заможних домах «молоде» масло робили щоденно та зберігали його в солоному вигляді в барилках<sup>181</sup>.

Старопольські лікарі, зокрема С.К. Герка, вважали масло корисним і цінували його за сприяння повнішанню людини, що за тогочасними уявленнями дорівнювалося здоров'ю. Масло визнавали як антидот проти отрути та радили вживати до риби й каш у пісні дні<sup>182</sup>.

Висококалорійне масло вживалося в масляні дні у стравах з риби, раків, слимаків, згрупованих у рубриці «Potrawy smażone». Недостатньо популярне в середньовіччі масло в рецептурах барокової збірки використовувалося доволі часто, надаючи стравам жирності та делікатної текстури. У низці способів масло входило до соусів, що відповідало французькій моді, яка, впливаючи на культуру смаку в Європі, сягнула і східних провінцій Корони.

<sup>181</sup> Ibid., s. 46–47.

<sup>182</sup> Herka S.K. Bankiet ..., Ks. 2. Rozdz. II. O maśle, s. 24–25.

Особливо цінувалося поживне масло при випіканні папшетів і листового тіста – уславленої спеціалізованої галузі кулінарів Франції<sup>183</sup>. Крім рибних наїдків для масляного посту, масло присутнє у французькій та італійській випічці й стравах з тіста – макароні, папшетах, тортах, а також у місцевих фаршированих жемлах та креплях з рубрик «Potrawy smażone» та «Potrawy zwyczajne albo wety z przypraw różnych».

### Хлібобулочна випічка, жемли

Одним зі статусних в ієрархії продуктів визнавалася різноманітна випічка хлібобулочних виробів, яка дуже часто фігурує як складник у стравах збірки. Про особливості застосування медівників у рецептурах уже згадувалося.

Усупереч назві рубрики «Potrawy zwyczajne albo wety z przypraw różnych» – «Звичайні страви...», її побіжний огляд виявляє поряд із традиційними позиціями доволі незвичні випічку та смаколики, якими частували на свята, родинні урочистості, насолоджувалися в пісні дні.

Так, мандрівник М. Груневег у своїх «Спогадах» з подивом описував казкове розмаїття львівського ринку та космополітичний асортимент випічки: «І майже кожен чужинець знайде таке печиво, як у своїй країні, – хліб, струці, тістечка, чи як ще їх називати»<sup>184</sup>. Найдорожча випічка з білого пшеничного борошна вважалась якіснішою в аристократичному раціоні.

Хлібобулочну випічку найвищого гатунку, з ренесансної доби відому в Центральній Європі – Чехії та Польщі, представляли жемли – булочки з пшеничного борошна. «*Zemla*» – від лат. *simila*, через німецьку *Semmel*, потім чеську мову в XIV ст. було запозичено до старопольської<sup>185</sup>.

Показово, що, крім уживання в готовому вигляді, жемли та білий хліб галицькі кухарі XVII ст. використовували як складник до широкого діапазону наїдків (19 %): від рибних страв – до десертів. На вети пропонували випічку не лише солодкого смаку.

<sup>183</sup> Adamson M.W. Food in Medieval Times, p. 67.

<sup>184</sup> Ісаєвич Я. «Альтана посеред раю». С. 35.

<sup>185</sup> Rivolová K. Staročeské názvy jídel Historicko-srovnávací studie. Brno, 2006. Masarykova univerzita Filozofická fakulta. Ústav českého jazyka. Magisterská diplomová práce. S. 32.

Жемли та білий хліб наявні в рецептурах у вигляді грінок, фаршированих булочок, у способах фарширування риби, як загущувачі до соусів тощо. Шматочки білого сушеного хліба імітували скибочки сала в пісному варіанті страви-оманки («14. Szczuka do słoniny»). Политими маслом грінками з білого хліба гарнірували рибу («4. Szczupak suchy»). Розтовчені за середньовічною технікою грінки з білого хліба загущували соус («55. Szczupak w czarnym korzeniu»). Іноді задля смаку соусу білий хліб підсмажували в оливі («53. Szczupak do piotruszki, zacsna a pańska potrawa»). Білий хліб та черстві жемли підмішували як загущувач до фаршу для начинювання щуки («25. Szczupak nadziewany», «26. Księżę nadziewane po włosku»), раків («44. Bigos z raków»), риб'ячої ковбаси («41. Kielbasa [z] szczupaka albo karpią»). Так само до т. зв. «каші» з плодів бузини додавався товчений білий хліб («59. Kasza ze bżowych jagód»). Лише раз у збірці згадується житній хліб для грінок в якості альтернативи пшеничному («4. Szczupak suchy»).

Завдяки загущенню страв хлібом, окрім зміни текстури, досягався бажаний ефект насичення, що дуже цінувався в середньовічному кухарстві. Адаже насичення «шляхетних» шлунків статусними наїдками отримували завдяки додаванню до їхнього складу лише найякісніших хлібо-булочних гатунків.

Жемли використовували як форму та в суміші для начинювання («62. Żemly nadziewane po gródecku»). Поряд з білим хлібом жемли смакували як базовий інгредієнт, замість борошна, в десертній («68. Mastaczoły») та не тільки («70. Mniszy tort włoski») випічці.

Відповідно для місцевих гурманів автор рекомендував до випічки біле пшеничне борошно: ма́кі z krup со najbielszych z maczanych/борошна з круп, найбільіших («77. Biskoty domowe»), ретельне просіяне: ма́кі рієкней wysianej як potrzeba/гарного борошна, просіяного як слід («69. Pasta na owoce niedęte»), та навіть радив купувати його добірні гатунки у львівських крамницях («77. Biskoty domowe»).

## Фрукти

Згідно з гуморальною концепцією ієрархії їжі, гідною для споживання елітою вважали високу їжу: не лише літаючих у небі диких птахів, але й плоди та фрукти з дерев. Натомість, чим ближче їжа знаходиться

до землі, тим більше вона знецінюється, отож переважно пасує нижчим соціальним верствам: це коренеплоди – ріпа, буряк, морква, цибуля, часник, хрін тощо. Утім, задля «ушляхетнення» нищої їжі, її рекомендували поєднувати з «високими» продуктами.

Як відлуння середньовічної ієрархії, у збірці наявні фрукти, гідні найвишуканішого столу: це місцеві персики, виноград, яблука, груші, а також екзотичні інжир, цитруси в зацукрованому вигляді (лимони, апельсини) та «лимонії» – лайм або ферментовані лимони. За тогочасною типологією, всі субстанції улюбленого кислого смаку – «лимонії», лимонний сік і лимони – належали до приправ, тому за рецептурами їх часто вживають як доповнення до основного продукту.

Згідно з дієтичними інструкціями, фрукти категорично не рекомендували їсти в натуральному вигляді, отож їх спеціально готували. Про сталі упередження щодо певних фруктів переконливо свідчить наведений істориком К. Альбалою список королівських осіб і дворянства, які померли через їхнє вживання<sup>186</sup>. Особливо це стосувалося персиків, динь та кавунів, які важко перетравлювалися, через що у шлунку могли розпочатися процеси гниття<sup>187</sup>. Дієтологи радили, як збалансувати шкідливу «липку» субстанцію фруктів приправами та цукром, щоб полегшити роботу шлунку. Попри все, фрукти, зокрема персики, ставали модними в Європі<sup>188</sup>. У придворному колі цікавилися рідкісними плодами (артишоки, спаржа, кавуни, персики), що, своєю чергою, інспірувало захоплення ними аристократії<sup>189</sup>.

Мода на популярні в ренесансній традиції рослини не оминула й еліту Західної України. Так, до прикладу, в господарчих нотатках 60-х років XVII ст. С.К. Беневського зустрічаються вказівки щодо вирощування середземноморських культур: італійських різновидів салату, свіжого зілля, екзотичних артишоків<sup>190</sup>. Поряд з тим С.К. Беневський наводить цікаві рецептури приготування звичних сезонних яблук, але з коштовними цукром і цитринами<sup>191</sup>.

<sup>186</sup> Albala K. *Eating Right ...*, p. 206.

<sup>187</sup> *Ibid.*, p. 96.

<sup>188</sup> *Ibid.*, p. 181.

<sup>189</sup> *Ibid.*, p. 206.

<sup>190</sup> В. Ossol., *rkps.* 1424/II, s. 381.

<sup>191</sup> *Ibid.*, s. 294.

Можливо, під впливом цього загального тренду укладач нашої збірки також залучив спосіб спеціально приготовлених у печі персиків («65. Brzoskwinie suche»), які єдині серед сезонних фруктів можна пропонувати як самостійний десерт. Ще в тексті збірки описано виноград, однак йому присвячена не рецептура, а спосіб зберігання («67. Wino w gronach świeże, do roku tak przechowasz po multańsku»). Виноград присутній і як інгредієнт юхи для риби в «15. Nryhorowa juha».

Популярність барокових фруктових солодошів диктувала пошуки нових способів їхнього зберігання та приготування. Попит на них особливо зростав у сезони багатих урожаїв, якими славились українські сади. Непарма мандрівника М. Груневега під час перебування у Львові вразили місцеві гатунки фруктів – добірні горіхи та великі сливи, більші за куряче яйце, які навіть експортували до інших країн<sup>192</sup>.

Трендовим сухим «конфектом» із сезонних персиків та фільваркового меду, поєднаних із середземноморським мигдалем і прянощами, є спосіб «65. Brzoskwinie suche». За порадами А. Педемонтана, кандизовані персики мали дієтичну, цілющу, гігієнічну дію, зокрема регулювали травлення, зміцнювали серце, вгамовували спрагу та оживляли подих<sup>193</sup>.

Серед рецептур із фруктами виокремлюється спосіб зберігання свіжого винограду по-мултанськи. Звісно, господарчий спосіб, на відміну від рецептур, призначався не кухареві, а насамперед управляючим шляхетських фільварків. Однак спосіб не випадково залучений укладачем до ветів, оскільки свіжий виноград, незалежно від пори року, доповнював низку «несподіванок» на барокових бенкетах.

Вочевидь, виноград на початку XVII ст. ще культивувався на західноукраїнських землях, а його місцевими сортами з навколишніх садів торгували на львівському ринку, як відзначав М. Груневег. Він згадував і про виготовлення вина з тутешнього винограду<sup>194</sup>. Адже культура виноградарства та виноробства на цих теренах мала історичне коріння. За свідченням бургомістра Львова, вірмена за походженням Юзефа Бартоломея Зіморовича, на винницях, закладених у місті 1433 р., вино

<sup>192</sup> Ісаєвич Я. «Альтана посеред раю». С. 34.

<sup>193</sup> Aleksego Pedemontana..., s. 534. Цит. за [MPC, t. VI, s. 203].

<sup>194</sup> Ісаєвич Я. «Альтана посеред раю». С. 34.



вироблялось із сортів, привезених власне з Мултан<sup>195</sup>. Протягом двох століть існувала львівська винниця, виробляючи в XVI ст. до 100 діжок вина щороку. Історики пов'язують цей факт зі сприятливими для вирощування виноградної лози кліматичними умовами у краї цієї доби<sup>196</sup>.

Отже, за винятком одиничного персикового десерту у збірці, сезонні фрукти додавали при приготуванні різноманітних наїдків. Крім екзотичних цитрусових («лимоній», лимонів, апельсинів) та фіг (інжиру), імпортованих зі Східного Середземномор'я, які могли дозволити собі лише заможні гурмани, в тексті згадані й традиційні сезонні фрукти та ягоди.

Стигли плоди становили цінні інгредієнти різних страв, а не лише на вети. Із фруктів місцеві яблука домінують у 5 позиціях: у рибі поугорськи, пікантному торті та слимаках: («11. [Inaczej]», «39. Szczupak po węgiersku», «43. [Smażone rybki rozmaite inaczej]», «52. Szczupak w węgierskiej jusze», «75. Tort z raków»). Відзначимо імпортні «лимонії» в 4 позиціях («15. Nryhorowa jucha», «24. Szczupak z winem w szarej jusze», «28. Szczupak pieczony przywarzony», «52. Szczupak w węgierskiej jusze»).

Не менш популярні сезонні групи тричі занотовані в соусі до риби, паштеті та торті («50. Szczupak z gąszczem gruszkowym», «74. Pasztet z raków po francusku», «75. Tort z raków»). Ці делікатеси приготовлено у французькій манері, згідно з якою ароматні солодкі групи збагачували пікантний смак рибних та ракових страв. Східний інжир (фіги) вказаний двічі – в паштеті та торті («74. Pasztet z raków po francusku», «75. Tort z raków»). Апельсини та лимони зі Східного Середземномор'я в зацукрованому вигляді чудово смакували в муштарді в італійському стилі («66. Musztarda bonońska»). Виноград, очевидно з локальних сортів, радив в якості складника в рецептурі рибної юхи галицький кухар («15. Nryhorowa jucha»). Узагальнені «owoce» («фрукти») ще є в назві «69. Pasta na owoce niedęte», щоправда, в тексті їхні різновиди не конкретизовані.

Доповнюють групу з плодів і ягід пресерви – «конфект» та повидло: фіговий (інжирний) «конфект» («66. Musztarda bonońska»), а також не

<sup>195</sup> Zimorowicz B. *Historia miasta Lwowa, królestw Galicyi i Lodomeryi stolicy z opisaniem dokładnem okolic i potrojnego oblężenia [...]*, przeł. M. Piwocki. Lwów: Józef Schnayder, 1835 (далі – Zimorowicz J.B. *Historia miasta Lwowa*), s. 44.

<sup>196</sup> Kołaczkowski J. *Wiadomości tyżące się przemysłu i sztuki w dawnej Polsce*. Kraków: nakł. M. Kańskiego, 1888, s. 610.

конкретизований у тексті «конфект» («35. Szaranki niewielkie»). Зафіксовані вишневе повидло («41. Kielbasa [z] szczupaka albo karpia») та не визначене в тексті густе повидло для забарвлення чорної юхи («48. Karp do czarnej juchy»), – зазвичай, з вишні або слив. Фрукти (в суміші з прянощами) наявні не лише в десертах, а й у стравах широкого діапазону: в соусах до слимаків, риби, в рибній ковбасі, пікантних тортах, паштетах, муштарді тощо.

До раціону провінційної еліти залучалася чорна бузина – дикорослий кущ із жимолостевих (*Sambucus nigra*), якого не бракувало не тільки на західноукраїнських теренах, а й у Європі взагалі. Плоди чорної бузини визрівали у вересні. З огляду на сезонний характер, зібрані білі суцвіття та плоди бузини сушили для тривалого зберігання.

Локальна бузина становить основний складник у незвичних барокових кашах: «58. Kasza z kwiatu białego» та «59. Kasza ze bżowych jagód». Одна з них, із загадковою назвою «58. Kasza z kwiatu białego», варилась із цвіту чорної бузини. Інша – з ягід бузини: «59. Kasza ze bżowych jagód». Обираючи каші з бузини до збірки, її укладач, окрім поживності, керувався таким актуальним у всі часи чинником, як цілющі властивості дикорослої бузини.

Запашні суцвіття бузини уварювали в меду та цукрі, використовували для сиропів і конфіторів, а фіолетово-чорні плоди – для підфарбовування соків. Особливо цінувався їхній лікувальний ефект. За С. Фаліміжем, *Sambucus nigra* визнавався теплим і сухим, він мав спазмолітичну, протизапальну та потогінну дію<sup>197</sup>.

Суцвіття та плоди бузини як самостійний продукт цінувалися ще в середньовічному кухарстві<sup>198</sup>. У трактаті *Libro de arte coquinaria* («Мистецтво кулінарії») XV ст. італієць Мартіно де Россі, номінований Маестро Мартіно, або Мастеро да Комо, рекомендує низку рецептур з бузини: на кшталт менестри – супу та аж три – оладки із цвіткового тіста<sup>199</sup>. Подібні бузинові оладки знаходимо і у французькій книзі *Livre fort excellent de*

<sup>197</sup> Falimirz S., l. 133v, l. 134d, cap. 21.

<sup>198</sup> Adamson M.W. Food in Medieval Times, p. 14.

<sup>199</sup> Maestro Martino: Libro de arte coquinaria (sec. XV). Based on: Arte della cucina. Libri di ricette, testi sopra lo scalco, i trinciante e i vini. Dal XIV al XIX secolo. A cura di Emilio Faccioli, vol. 1, Milano 1966, 115–204 (далі – Maestro Martino. Libro de arte coquinaria), p. 151–152, 174, 176. <http://www.uni-giessen.de/glouning/tx/martino2.htm>

*Cuisine* (1555)<sup>200</sup>. Старопольський спосіб бузинової каші «*Kasza z nowego bzu*» з *Kuchmistrzostwa* XVI ст., який зберігся у *Zbiorze dla kuchmistrza*, витриманий у реліктовій техніці «псевдокаш»<sup>201</sup>.

## О в о ч і

Стравам, рекомендованим у збірці *Podróżne potrawy z postem*, бракує овочевого розмаїття. Городні овочі, які постачалися до придворної кухні з фільварків, представлені бідно, що, незважаючи на окремі винятки (згадаємо, зокрема, їх культивування у шляхетських господарствах С.К. Беневського<sup>202</sup>), віддзеркалює загальну тенденцію XVII ст. Маргінальна роль овочів у харчуванні еліти насамперед зумовлювалася дієтичними уявленнями про коренеплоди як ниці рослини, придатні для харчування нижчих верств. Унаслідок цього сирі овочі, відповідно до їхньої гуморальної класифікації, потребували спеціального приготування.

Так, у рецептурах риби, слимаків, раків овочі запропоновано переважно у вигляді бази для соусів – гонци, юхи або підливи. Овочі для гонци в XVI–XVII ст. вибиралися та готувалися з урахуванням гуморальних порад. Зокрема, С. Фаліміж віддавав перевагу гонци із цибулі або часнику. Тому до білого тугого м'яса риби додавали цибулю, яка врівноважувала холодну натуру риби та зігрівала шлунок<sup>203</sup>. За дієтичними інструкціями, зігріваючу, але вологу цибулю, яка сирію важко перетравлювалася, також попередньо «коригували» – варили або смажили<sup>204</sup>.

Серед нечисленних сезонних рослин і овочів беззаперечним фаворитом є локальна зелень – духмяна петрушка, яку вважали універсальним зіллям ще від часів Середньовіччя.

У порівнянні з іншим городнім зіллям, зелень петрушки та її коріння вказані в 19 (бл. 20 %) стравах, але переважно в соусах до риби та раків – 18 (31,5 %) із 57 страв з риби, раків, слимаків.

Водночас, у цих рецептурах регулярно згадано рекомендовану дієтологами зігріваючу цибулю – 15 (понад 26 %). Усталеним було також поєднання в соусах петрушки з цибулею – у 6 позиціях. Петрушку також

<sup>200</sup> The Most Excellent Book of Cookery, p. 116–117.

<sup>201</sup> MPC, t. VIII, s. 178.

<sup>202</sup> B. Ossol., rkps. 1424/II, s. 381.

<sup>203</sup> Falimirz S., l. 45v, cap.120.

<sup>204</sup> Ibid., l. 27, cap. 37.

зафіксовано один раз – у солодко-солоному паптеті: «74. Pasztet z raków po francusku» з рубрики «Potrawy zwyczajne albo wety z przypraw różnych».

У наїдках з риби, раків і слимаків ще відзначені сезонні горошок («5. Flądry i platanki albo rochy»), огірки («15. Nryhorowa jucha») та двічі капуста – свіжа («12. [Inaczej]») й квашена («3. Szczupak w rosole po węgiersku»). Не бракувало в рибних та пікантно-солодких стравах і пекучих рослин з місцевих городів – хрону, часнику, чорної гірчиці, польового кмину. Про них уже йшлося в **Локальні приправи та зілля**.

Особливу роль відігравав горох – джерело рослинного білка в період Великого посту, який фігурує в низці страв-імітацій, зокрема з рукопису з Волині *Zbiór dla kuchmistrza*<sup>205</sup>. За влучним твердженням С.К. Герки, «горох на столі показує доброго господаря і завершує обід»<sup>206</sup>.

Приготовлений горох, на думку лікарів, взагалі вважався легким для травлення, проте молодий зелений горошок, як у способі «5. Flądry i platanki albo rochy», провокував метеоризм<sup>207</sup>.

Натомість холодну та сухувату за своєю природою білокачанну капусту дієтологи не радили, оскільки вона викликає меланхолію. Утім, при правильному приготуванні, зокрема за порадами С.К. Герки, – квашеної на зиму, вона ставала корисною для шлунку<sup>208</sup>. Відзначалися й цілющі властивості капусти: так, овоч діяв як дезінтоксикаційний засіб при пияцтві. Історики Середньовіччя констатують популярність овочу в німецькій кухні<sup>209</sup>.

У збірці капуста зазначається двічі – у страві зі слимаків «12. [Inaczej]» та в «3. Szczupak w rosole po węgiersku», що віддзеркалює захоплення нею в тогочасній угорській кухні. Про це переконливо свідчить кулінарна книга з Трансільванії, де капусту часто додавали до наїдків з риби<sup>210</sup>.

Одинично в якості складника соусу юхи до шуки («15. Nryhorowa jucha») значаться варені огірки. Щодо дієтичних властивостей огірків, то лікарі насамперед цінували їхню охолоджувальну дію, тому рекомендували власне людям з палким, гарячим темпераментом<sup>211</sup>.

<sup>205</sup> MPC, t. VIII, s. 37, 123, 201.

<sup>206</sup> Herka S.K. Bankiet ..., Ks. 3. Rozdz. XX. O Grochu y bobie abo Wielogrochu, s. 51.

<sup>207</sup> Adamson M.W. Food in Medieval Times, p. 6.

<sup>208</sup> Herka S.K. Bankiet ..., Ks. 3. Rozdz. XIX. O kapuście y jarmużu, s. 50.

<sup>209</sup> Adamson M.W. Food in Medieval Times, p. 8.

<sup>210</sup> The Prince of Transylvania's court cookbook, p. 50, 54, 61, 62, 64, 65, 68, 71, 77.

<sup>211</sup> Adamson M.W. Food in Medieval Times, p. 10.

Зауважимо, що сезонні овочі – огірки, молодий зелений горошок – маркували згадані страви «15. Frychorowa jucha», «5. Flądry i platanki albo gochy» як позиції лише для літнього меню.

Зрештою, ще в рецептурах згадуються якісь коренеплоди, названі в тексті дрібними корінцями (тобто морква, петрушка, пастернак, селе-ра тощо), які додавали задля духмяного присмаку й загущення у фарш риб'ячих ковбас або в соус до риби: «41. Kielbasa [z] szczupaka albo karpia», «43. [Smażone rybki rozmaite inaczej]».

## Вино, оцет, пиво

### *Вино*

Виноградні вина та інші кислі складники з давніх часів рекомендували в середземноморських дієтичних трактатах, особливо для рибних страв. Згідно з ними, кислота вина просочувала вологу субстанцію риби та тим самим нейтралізувала її. Ефективність балансу гуморів підсилювали також гострі приправи<sup>212</sup>.

У збірці *Podróźne potrawy z postem* вино презентоване у 18 рецептурах (бл. 23 %). У середземноморській манері вино регулярно доливали в соуси до риби, раків і слимаків. Як незмінний інгредієнт космополітичного стилю вино присутнє в делікатесах – французькому паштеті, торті та псевдокаші з ягід бузини.

За твердженням дослідниці історії винної культури в Речі Посполитій Д. Діас-Левандовської, вино із XVII ст. стало невід'ємним складником страв, а найбільш поцінованими визнавалися солодкі вина<sup>213</sup>. Найулюбленішим імпортованим вином XVII ст., своєрідним символом сарматизму вважався «węgrzyn» (токай та інші гатунки угорського вина)<sup>214</sup>.

Смаки львів'ян не були винятком у цьому сенсі: за свідченням хроніста міста Б. Зіморовича, попитом користувалися вина, імпортовані з Угорщини та Мултан (Валахії)<sup>215</sup>. Вино регулярно постачалося до Львова

<sup>212</sup> Albala K. *Eating Right ...*, p. 242.

<sup>213</sup> Sikorska M., Dias-Lewandowska D. *Jeść i pić w Rzeczypospolitej sarmackiej [w:] Sarmacka pamięć. Wokół bitwy pod Wiedniem*, red. B. Dybasia, Al. Woldana i A. Ziemięskiej. Warszawa: Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, 2014 (далі – Sikorska M., Dias-Lewandowska D. *Jeść i pić ...*), s. 113.

<sup>214</sup> *Ibid.*, s. 121.

<sup>215</sup> Zimorowicz B. *Historia miasta Lwowa*, s. 362.

з Валахії, де його виробляли угорські поселенці з Півдня<sup>216</sup>. Але найдорожче коштувала десертна малмазія, імпортована зі Східного Середземномор'я, – продаж вина звідти посідав чільне місце у прибутках грецьких купців Львова<sup>217</sup>.

Природно, вина угорського походження здебільшого номіновані у збірці в делікатесах в угорському стилі: підігріте волоське вино в рецептурі юшки зі щуки («52. Szczupak w węgierskiej jusze») або гарне солодке вино, на кшталт токаю, також до щуки («39. Szczupak po węgiersku»), або молоде хмільне вино до смаженої риби («34. Okuń, szczupak smażony po węgiersku»). У рецептарії міститься одинична позиція малмазії в локальній страві із середземноморським акцентом від вірменських кухарів: «37. Szczuka wielka świeża, może też być do podlewy po ormiańsku».

Отже, зазначені в рецептурах середземноморська малмазія, волоське та угорське вина, як свідчать джерела, входили до популярних імпортованих позицій винного асортименту Львова.

#### Оцет

Надзвичайною популярністю в якості універсальної приправи користувався оцет: найдорожчий, винний, імпортувався з-за кордону разом з вином, а дешевший, пивний, був похідним продуктом, який виробляли з місцевого фільваркового пива. В умовах українського континентального клімату оцет був адаптованим заміником середземноморського лимонного соку, вержюсу<sup>218</sup> чи вина.

Холодний та сухий, за гуморальною класифікацією, оцет висушував зайву вологість риби, тим самим збалансовуючи її натуру для перетравлення шлунком. У кулінарних і господарчих практиках використовували його консерваційні властивості. Окрім того, лікувальні та бактеріологічні властивості оцту, особливо ефективні під час епідемій чуми, дуже ці-

<sup>216</sup> Бродель Ф. Средиземное море и средиземноморский мир в эпоху Филиппа II: В 3 ч. Часть 1. Роль среды / пер. с фр. М.А. Юсима. Москва: Языки славян. культуры. 2002. С. 271. (*Studia historica*) (далі – Бродель Ф. Средиземное море ...).

<sup>217</sup> Кривонос В. З історії діяльності греків у Львові в XVI – першій половині XVII ст. // Записки історико-філологічного товариства Андрія Білецького. Київ, 2003. Вип. 4, кн. 1. С. 116–124; Лильо І. Східноземноморські продукти ... С. 657–659.

<sup>218</sup> Вержюс (фр. *verjus*; лат. – *agrestum*) – кислий сік з вичавленого незрілого винограду або ягід. Ця популярна приправа у старопольській кухні називалася «agrest».

нували старопольські лікарі та природничники, зокрема Шимон Сиренський (Сиреніуш), автор славнозвісного *Zielnika* (Краків, 1613)<sup>219</sup>.

Давні секрети виготовлення оцту, успадковані від середньовічного німецького та чеського кухарства, були описані в *Kuchmistrzostwie*<sup>220</sup>. Попри іноземні практики, оцет в якості найяскравішого акценту в палітрі сарматських смаків вважали суто старопольською приправою. Недарма додавання оцту у процесі приготування, на противагу незаслужено розкритикованому вину, радив апологет національної кухні С. Чернецький<sup>221</sup>.

Більш доступний оцет вживано, порівняно з вином, дещо частіше – у 20 рецептурах (бл. 26 %) збірки. Часто він рекомендується в елітній версії – винний оцет, а іноді без конкретизації, що при нагоді визначає будь-який, здебільшого локальний, гатунок.

### Пиво

Традиційним складником у рецептурах виступає пиво, яке варили з пшеничного або ячмінного солоду, хмелю та води. Подібно до вина, поширеного у країнах культури виноробства, на теренах Польсько-Литовської держави вживання та продукування пива було повсюдно доступним місцевому загалові. Про тогочасну популярність пивоваріння у Львові свідчать привілеї та статuti цехів броварників, започаткованих в місті в XV ст.<sup>222</sup>. За давньою традицією містянам Львова також смакувало локальне пиво – «трунки не лише здорові, але й смачні», про що згадував хроніст Б. Зіморович<sup>223</sup>.

Трунок призначався власне для пиття, адже чистота води в епоху поширення епідемії викликала в населення певні застереження. Я.К. Гаур

<sup>219</sup> Syreński S. Zielnik Herbarzem z języka łacinskiego zowią. To iest Opisanie własne imion, kształtu, przyrodzenia, skutkow, y mocy Zioł wszelakich ... . Cracoviae: Bazyli Skalski, 1613; опубл.: МРС, т. VI, s. 293–295.

<sup>220</sup> МРС, т. VIII, s. 287, 288.

<sup>221</sup> МРС, т. I, s. 104.

<sup>222</sup> Економічні привілеї міста Львова XV–XVIII ст.: привілеї та статuti ремісничих цехів і купецьких корпорацій / упоряд. М. Капраль; наук. ред.: Я. Дашкевич, Р. Шуст. [2-ге випр. вид. (електрон. варіант)]. Львів, 2013. С. 672–682; Капраль М. Статuti ремісничих цехів та купецьких корпорацій Львова XV–XVIII ст. // Україна: культурна спадщина, національна свідомість, державність. Львів: Ін-т українознавства ім. І. Крип'якевича НАН України, 2006. Вип. 15: *Confraternitas*: Ювілейний збірник на пошану Ярослава Ісаєвича. С. 173.

<sup>223</sup> Zimorowicz B. Historia miasta Lwowa, s. 362.



присвятив цілющим властивостям пива рубрику «Diskurs o zdrowych liquorach» у *Składzcie abo skarbcu* та у трактаті *Oekonomika ziemianska generalna* (Краків, 1675). Згідно з автором, на противагу вину, яке примножує недоліки в людях, якісне пиво зміцнює людину, усуває біль, кольки тощо<sup>224</sup>. Пиво застосовувалось як компонент для соусів, маринадів, пивної поливки, сировина для оцту та горілки; його використовували в лікувальних практиках, домашньому господарстві тощо.

У рецептарії пиво, подібно до інших тогочасних способів, зокрема в *Compendium ferculorum*<sup>225</sup>, фігурує в якості рідкої бази соусу до рибних страв. До коропа запропоноване нехмільне, тобто без домішок гіркуватого хмелю, пиво із солоду («22. Carp po francusku do czarnej juchy»), а також молоде, невитримане пиво в соусі до риб'ячої ковбаси («41. Kielbasa [z] szczupaka albo karpia»). Очевидно, маються на увазі дешеві та слабкі гатунки місцевого пива.

### 3. Кулінарні технології

#### Види технік та їхня специфіка в рецептурах збірки

У збірці *Podróznie potrawy z postem*, що віддзеркалює культуру смаку еліт, описані способи, які сформувалися внаслідок історико-культурних, релігійних, етнічних і географічно-кліматичних чинників. Але, передусім, розглянуті далі техніки пісної кухні відповідали кулінарним стандартам XVII ст., які викристалізувалися під впливом засадничих ідей католицького посту та пов'язаної з ним дієтетики.

У рецептурах різних гатунків риби спостерігаємо практичне втілення інструкцій ренесансних фахівців-дієтологів. Поради С. Фаліміжа щодо варіння білої щільної риби поширювалися на щуку, свідченням чого є чимала низка варіацій вареної щуки. За С. Фаліміжем, рибу м'якої

<sup>224</sup> Haur J.K. *Oekonomika ziemianska generalna Punktami Partikularnemi, Interrogatoryami Gospodarskiemi, Praktyką Miesięczną, Modelluszami abo Tabułami Arithmetycznymi Obiasniona*. Kraków: w drukarni dz. K. Schedla, 1675, k. 19, 20; idem, *Skład abo skarbiec*, k. 162, 163.

<sup>225</sup> MPC, t. I, *Ryby sadzone albo po czesku*, s. 135.

та вологої натури потрібно запікати та смажити в оливі або маслі, обкачавши в борошні, що відтворюють способи «35. Szaranki niewielkie», «42. Smażone rybki rozmaite», «43. [Smażone rybki rozmaite inaczej]»<sup>226</sup>.

Рибу інших гатунків, зокрема лина, С. Фаліміж рекомендував варити з приправами («31. Okunie, liny może tak warzyć *nel brodo*», «54. Lin po włosku warzony») або запікати («32. Lin nadziewany po włosku»). Усі страви з лина запозичено від італійських кухарів – прихильників середземноморської дієтики<sup>227</sup>. Зрештою, безліч наведених способів заправлення риби прянощами також є віддунням гуморальної моделі харчування.

Звісно, далеко не всі рецептури наслідували дієтичні взірці, зокрема це стосується способу запікання риби на рупті (репітка на кшталт грилю), який С. Герка в XVII ст. вже не рекомендував<sup>228</sup>. Усупереч цьому, практикувалося запікання на рупті, про що свідчать декілька рецептур збірки (про це йтиметься далі).

Не дивно, що спеціалізацією місцевих кухарів під впливом дієтичних, релігійних засад та насамперед внаслідок відмінних рибних гатунків у краї стало приготування риби. Серед технологій термічної обробки практикувалися передусім варіння, запікання на рупті й рожні та смаження свіжої риби, яку здобрювали т. зв. «*gąszczem*» – «гонцем» – на кшталт густого соусу – або юшкою. Особливості технологій гонцу розглянемо далі.

Загалом у 57 стравах з риби, раків і слимаків превалює базова техніка варіння – 33 рецептурні позиції (близько 60 %); технологія запікання значно відстає від варіння: її застосовано в 3 позиціях; зрештою, вкрай зрідка місцеві кухарі обирали смаження, відзначене в 1 позиції.

Зафіксовано й комбіновані способи приготування риби: варіння + смаження/смаження + варіння застосовані в 11 рецептурних позиціях; варіння + запікання/запікання + варіння – у 5; запікання + смаження – у 2 позиціях. Послідовно поєднуються два способи (варіння та смаження) у три етапи: варіння + смаження + варіння відзначене у 2 рецептурах. Зрештою, зафіксовані всі три техніки: запікання + смаження + варіння – в 1 рецептурі.

<sup>226</sup> Falimirz S., l. 45v–46.

<sup>227</sup> MPC, t. VI, s. 106.

<sup>228</sup> Herka S.K. Bankiet ..., Ks. 3. Rozd. II. O rybach, s. 37.

Отже, наїдки з риби варили (58 %), варили та смажили (19 %), варили та запікали (9 %), запікали (5 %), запікали та смажили (3,5 %), варили, смажили та знову варили (3,5 %), варили, запікали та смажили (2 %).

Серед технік термообробки риби значно переважало варіння, зафіксоване в численних рецептурах – у 33. Щоправда, в певних способах описане не власне варіння, а радше тушкування, але через недостатню розвинутість фахової термінології цей процес у тексті збірки ототожнюється з «варінням». Принагідно зауважимо, що термін «*duścić*» (тушкувати) вже фігурує в текстах цього періоду, зокрема в рукописній збірці *Gotowanie potraw* бл. 1650 р. Владислава Роголінського, нагельського каштеляна<sup>229</sup>.

Домінування варіння в рецептурах нашої збірки відповідає загальній тенденції XVII ст., яка висвітлена насамперед у С. Чернецького в *Compendium ferculorum*, де є значна вибірка варених рибних делікатесів.

Зауважимо, що внаслідок релігійних обмежень уже наприкінці XV – в XVI ст. у центральноевропейських – чеській, польській – практиках розвинулися спеціальні пісні техніки варіння без жиру, з оцтом, вином, пивом, бакалією та приправами. З власне пісних рибних рецептур збірки 20 позицій взагалі не містять жирових інгредієнтів: «1. *Szczupak żółto*», «19. *Szczuka przyupiekana do podlewuy*», «22. *Karp po francusku do czarnej juchy*», «28. *Szczupak pieczony przywarzony*», «24. *Szczupak z winem w szarej jusze*» тощо. У пісному переліку відзначимо відомий в європейських практиках спосіб варіння «блакитної» риби із сіллю, оцтом і вином, на якому зупинимось далі.

Судячи з назв та добірних продуктів, деякі зі страв призначалися не лише для аскетичної трапези, але й прикрашали парадні обіди або бенкети, що траплялися в пісний період: «27. *Szczupak rosółowy do królewskiej juchy*», «22. *Karp po francusku do czarnej juchy*», «41. *Kielbasa [z] szczupaka albo karpia*», «37. *Szczuka wielka świeża, może też być do podlewuy po ormiańsku*» тощо. З огляду на репрезентативність страв без жиру, метод, що сягав своїм корінням XVI ст., набув потужного розвитку в галицьких пісних практиках.

На противагу описаній техніці без жиру, італійська манера приготування риби вирізняється власне додаванням оливи. Якщо за старополь-

<sup>229</sup> BR, rkps 1365 – mf BN: 8998; опубл.: Dumanowski J. «Brassolety» i «rafiaty», s. 480, 481.

ською технікою цибулю та петрушку для гоншу попередньо уварювали («1. Szczupak żółto»), то, відповідно до італійського стилю, цибулю обов'язково смажили в середземноморській оливі («54. Lin po włosku warzony», «30. Szczupak po włosku *nel brodo*», «31. Okunie, liny może tak warzyć *nel brodo*»). Додаванням олив також відрізнявся спосіб запікання лина по-італійськи «32. Lin nadziewany po włosku» в порівнянні з традиційним запіканням без жиру: «33. Szczuka przypekana do podlewy», «19. Szczuka przypekana do podlewy», «38. Szczupak z miodownikiem pieczony», «28. Szczupak pieczony przywarzony». Так у XVII ст., поряд з пісною технікою варіння, в регіоні застосовували запікання на рупті без жирових компонентів.

Отже, для загалу рецептур зазвичай властиве поетапне приготування. Рибу – щуку, коропа, лина – попередньо відварювали, потім заправляли «*gąszczem*» – соусом із цибулі, петрушки, родзинок або повидла («48. Karp do czarnej juchy»), груш («50. Szczupak z *gąszczem gruszkowym*»), перетертих кризь сито («15. Hryhorowa jucha») або друшляк («27. Szczupak rosolowy do królewskiej juchy»). Надалі заправлену рибу вже варили до готовності.

Спеціальним супутнім прийомом варіння було загущення (редукція) соусу, що визначало його готовність. Ознаки редукції соусу спорадично відстежуються в тексті: *Kiedy wywreją, masłem zalać, potem tą piotruszką z jucha, aż dobrze zgęstwieje*/Коли закиплять, залити маслом, потім – тією петрушкою з юхою, аж доки добре загусне («6. Okunie do piotruszki»). Або: *niechże dowiera, aż polewki w miarę zostanie*/нехай доварюється, аж доки поливки залишиться в міру («18. Szczupak do masła po rakusku»).

Іноді рибу варили, а потім підсмажували («3. Szczupak w rosole po węgiersku») або, навпаки, – попередньо засмаживши, далі уварювали («20. Szczuka z czosnkiem»). Смаженню риби (окуня, щуки) передують обкачування (панірування) її в борошні («20. Szczuka z czosnkiem», «21. Szczupak po poznańsku do migdałów», «29. Okunie do angielskiej juchy», «35. Szaranki niewielkie»).

Техніку смаження сирої риби практикували зрідка, зокрема для дрібної риби: «42. *Smażone rybki rozmaite*». Кухарі радше комбінували смаження з іншими способами. Так, попередньо запечених молодих короїв-шаранків далі підсмажували та уварювали («35. Szaranki niewielkie»), або

шуку спочатку запікали, а потім смажили («21. Szczupak po poznańsku do migdałów»), або варили та смажили («3. Szczupak w rosole po węgiersku»).

Серед провідних у XVII ст. способів термообробки риби, крім варіння та смаження, практикували запікання на повільному вогні на рупті («19. Szczuka przypiekana do podlewy», «35. Szaranki niewielkie», «33. Szczuka przypiekana do podlewy», «28. Szczupak pieczony przywarzony», «38. Szczupak z miodownikiem pieczony»), а також на рожні («25. Szczupak nadziewany», «32. Lin nadziewany po włosku»). У локальних і запозичених способах, які походять з різних епох та етнічних традицій, відзначимо поширеність поетапних технік.

Зокрема, практикувалося запікання продукту до зарум'янювання, до скоринки – риби на рожні або усмаження макарону – відмічене в італійських рецептурах: «32. Lin nadziewany po włosku» та «61. Mak[a]ron włoski». У барокових стравах відзначимо риси популярного згодом колерування (до брунатної скоринки), що часто згадує В. Вельондка в *Kucharzy doskonałym* XVIII ст.

Виразною особливістю *Podróznych potraw z postem* є багатоступеневість приготування, яка йде від середньовічної, зокрема німецької, традиції. Кількість процесів обробки, за твердженням дослідниці середньовічної їжі М.В. Адамсон, мотивувалася бажанням кухаря переконатися в повній готовності м'яса або риби, а також для демонстрації власної майстерності<sup>230</sup>. Італійський історик їжі М. Монтанарі, влучно вважаючи аналогом зазначених «кумулятивних технік» складність та комбінованість середньовічних смаків, розглянув їх у практичному плані – як фази однієї процедури, необхідної для розм'якшення та консервування продукту перед наступним приготуванням. Не менш важливим у середньовіччі, завдяки перехрестю технік, визнавали набуття особливого смаку та консистенції їжі<sup>231</sup>. Імовірно, сукупністю всіх цих чинників, властивих середньовічній естетиці рецептарію, і пояснюється багатоступеневість термообробки та комбінованість маніпуляцій, які віддзеркалюють розглянуті приклади.

Отже, попри виражений бароковий характер збірки, багатоступеневість визначимо в таких стравах, зокрема й у давніх, як: «19. Szczuka

<sup>230</sup> Adamson M.W. *Food in Medieval Times*, p. 138.

<sup>231</sup> Montanari M. *Medieval Tastes ...*, p. 12.

przyrękana do podlewuy», «34. Okuń, szczupak smażony po węgiersku», «25. «Szcupak nadziewany», «16. Raki nadziewane po ormiańsku» тощо. Наприклад, у «34. Okuń, szczupak smażony po węgiersku» покроково передбачалися запікання, потім смаження та насамкінець – варіння разом з гонцем з вина, оцту, родзинок із приправами та цибулею. Останню, своєю чергою, також готували в кілька етапів: спочатку відварювали, потім смажили і знову відварювали з рибою. Хоча у процесі тривалого уварювання кухар пильно стежив, аби «nie odmiękla ryba» (не розм'якшилася риба), зайва термічна обробка навряд чи покращувала харчову цінність страви.

Навпаки, в італійських рецептурах відносно швидко приготування було зведене до необхідного ступеня готовності риби, що зберігало її соковитість. Самобутність стилістики рецептур «по-італійськи» віддзеркалює серія делікатесів – «26. Księżę nadziewane po włosku», «30. Szcupak po włosku *nel brodo*», «32. Lin nadziewiany po włosku», яка доводить упровадження цих технік до галицької кухні. Італійські способи приготування риби в бульйоні – щуки, окуня, лина («30. Szcupak po włosku *nel brodo*», «31. Okunie, liny może tak warzyć *nel brodo*», «54. Lin po włosku warzony») досить схожі. Фактично, це варіації з незначними розбіжностями. Спільною для них є техніка: спочатку треба спасерувати на оливі цибулю, далі уварювати рибу з приправами: щуку – з оцтом, а лина – з вином. У варіанті «54. Lin po włosku warzony» прянощі до лина подібні, як до щуки, тільки без цинамону та імбиру. Ключова роль в італійських та взагалі в середземноморських рибних стравах належала оливі, на якій спасеровано цибулю.

У техніці *nel brodo* радили варити також окунів і линів в іншій позиції – «31. Okunie, liny może tak warzyć *nel brodo*», що підтверджує згаданий спосіб відвареного лина по-італійськи: «54. Lin po włosku warzony». Проте, хоча італійські страви й не перевантажені зайвими етапами термобробки, в них зберігаються ознаки багатоструктурного смаку (солодко-гостро-кислі інгредієнти), типові для архаїчного кухарства. Як бачимо з рецептур, у цьому сенсі кухня ренесансної та ранньобарокової Італії не була винятковою.

У тексті описано усталений прийом панірування риби в борошні перед смаженням або запіканням, що свідчить про його повсюдне

поширення, зокрема в регіональних практиках. Порційні шматки риби треба ретельно обкачати в борошні та смажити («29. Okunie do angielskiej juchy») або запікати («35. Szaranki niewielkie»), а іноді після запікання – ще й підсмажити: «34. Okuń, szczupak smażony po węgiersku».

Спеціальними навичками та порядком маніпуляцій відрізнялася попередня підготовка продукту: обов'язкове замочування сушеної камбали – «шттокфішу» – в лужному розчині, відбивання її сокирою («5. Flądry i plataniki albo rochy»); чищення, видалення луски, карбування, розплатання щуки («19. Szczuka przypiekana do podlewy», «37. Szczuka wielka świeża, może też być do podlewy po ormiańsku», «28. Szczupak pieczony przywarzony», «34. Okuń, szczupak smażony po węgiersku», «38. Szczupak z miodownikiem pieczony»), окуня («29. Okunie do angielskiej juchy»), шарапа («35. Szaranki niewielkie»), коропа («48. Karp do czarnej juchy»), вугра за допомогою спеціального ножа («36. Węgorz do rosolu po krakowsku»). Пунктуально наводячи метод обробки сирого рибного продукту, автор тим самим акцентував на його важливості в загальному процесі. Отож із середньовіччя інструкції з віртуозного розплатання та нарізання м'яса або риби входили до компендіуму основних процедур кухарського мистецтва<sup>232</sup>.

З давнини для кухні нобілітету було властиве подрібнення базового продукту у страві<sup>233</sup>. Техніка фарширування зустрічається в середньовічних джерелах, зокрема у способі приготування фаршированої щуки з німецького рукопису *Das Buoch von guoter Spise* (бл. 1350 р.)<sup>234</sup>. Старовинну методику фарширування успадкувала ренесансна кулінарія Центральної Європи – Угорщини, Чехії, Польщі, про що свідчать рибні рецептури в *Kuchmistrzostwie*.

Розмаїття та розвиненість методів фарширування демонструє безліч прикладів з кухарських книг XVII ст., насамперед у *Compendium ferculorum* та в *Modzje bardzo dobrej*<sup>235</sup>.

У збірці *Podróżne potrawy z postem* із 57 рецептур з риби, раків і слимаків 10 (17,5 %) страв представлені у властивій для барокового кухарства техніці фарширування.

<sup>232</sup> Adamson M.W. Food in Medieval Times, p. 164.

<sup>233</sup> Albala K. Eating Right ..., p. 187.

<sup>234</sup> Das Buoch von guoter Spise. Stuttgart, gedruckt auf Kosten des literarischen Vereins. 1844. (далі – Das Buoch von guoter Spise). [https://de.wikisource.org/wiki/Das\\_Buoch\\_von\\_guoter\\_Spise](https://de.wikisource.org/wiki/Das_Buoch_von_guoter_Spise)

<sup>235</sup> Див. численні способи у: МРС, т. I; т. II.



Рибу начиняли подрібненим фаршем із сумішшю додатків, потім зашивали її та запікали або варили: «25. Szczupak nadziewany», «26. Księżę nadziewane po włosku», «32. Lin nadziewany po włosku». Вимагала кухарського вміння підготовка тушки щуки для фарширування, зокрема до начинення та зашивання («25. Szczupak nadziewany»), або начинення лина сухуватим філе щуки для запікання («32. Lin nadziewany po włosku»).

Технологічно схожим було приготування з подрібненої риби ковбаси – начинення риб'ячим фаршем кишок («41. Kielbasa [z] szczupaka albo karpia») та риб'ячих субпродуктів – ксенців («23. [Ksieniec]»).

До спеціальних методів належали варіння риби у «блакитній лусці» («47. Karp do rosolu», «53. Szczupak do piotruszki, zacna a pańska potrawa») або запікання («38. Szczupak z miodownikiem pieczony») та смаження «*pa rumiano*» – до рум'яної скоринки («29. Okunie do angielskiej juchy»).

Отже, наведені в рецептурах рекомендації презентували сукупність практичних навичок з різних регіонів та з різних традицій, необхідних як для досвідчених кулінарів, так і для кухарів-аматорів.

### Соуси: традиційний гонц та складники до риби

Здавна старопольське кухарство славалося соусами, або підливками. Тому густий соус – т. зв. «гонц» – вважали суто традиційною технікою заправлення наїдків з риби, м'яса тощо.

Барвистість і оригінальний смак рибних страв вражали іноземців, які відвідували українські землі, зокрема француза Г.Л. де Боплана, який визнавав неперевершений рівень місцевих кулінарів власне у приготуванні риби<sup>236</sup>.

Смак рибних страв визначався вмінням кухаря приготувати гонц. Рецептури збірки презентують чимало комбінацій гонцу до риб і раків.

За основу для гонцу вибирались овочі (цибуля, петрушка), а іноді сезонні фрукти (яблука, груші та ін.). У гонці городні рослини поєднувались із солодкими фруктами або фруктово-ягідним повидлом і приправами. Складники, зокрема часто рекомендована цибуля, також готувалися згідно з дієтичними засадами. Відлуння цих порад знаходимо, наприклад, у способі приготування щуки: «30. Szczupak po włosku *nel brodo*».

<sup>236</sup> Боплан Г.Л. де. Опис України. С. 322.

Або у способі «1. Szczupak żółto» автор упевнений у смакових перевагах цибульного гонцу: *Może też i z samą cebulą bez pietruszki, tylko dostatek cebule i mało nie smaczniej tak*/Можна також і лише з самою цибулею, без петрушки, тільки вдосталь цибулі, і так чи не найсмачніше.

Техніка гонцу була такою: спочатку базу для соусу – овочі або фрукти відварювали/засмажували, далі їх перетирали через сито/друшляк з додаванням зілля, прянощів, сумішшю заливали основний продукт та все уварювали. Неперетерті овочі в гонці, як у способі «1. Szczupak żółto», становили радше виняток.

Отож у 57 запропонованих стравах з риби, раків, слимаків найчастіше для соусів обирали місцеву петрушку – 18 (31,5 %) чи цибулю – 15 (понад 26 %).

Відварена або засмажена петрушка становила базу соусу, надаючи йому в'язкості та густої консистенції. Петрушка комбінувалася зі спеціально відвареною або засмаженою – для гуморального «виправлення» – цибулею для соусу, яким заправляли рибу.

У гонці використовували зелень або коріння петрушки, іноді змішуючи їх. Коріння петрушки заправляли у вишуканій манері: його варили в меду, потім смажили із середземноморськими присмаками для соусу: «53. Szczupak do pietruszki, zacna a pańska potrawa». Згідно з інструкцією «50. Szczupak z gąszczem gruszkowym», автор радив уварити гонц з коріння петрушки та груш у рівних пропорціях, приправляючи шафраном, перцем, цукром або медом.

Для бази соусу вживалася пекуче-зігріваюча місцева городина: часник («20. Szczuka z czosnkiem») та хрін («17. Szczupak po podgórsku»). За твердженням дослідниць М. Сікорської та Д. Діас-Левандовської, цибуля та часник на столі аристократів були типовими для Східної й Центральної Європи – Росії, Речі Посполитої, але не властивими, зокрема, для Німеччини<sup>237</sup>.

Згідно з гуморальною теорією, прикметною рисою тогочасного смаку було комбінування городини з «плебейського» раціону з елітарними складниками. Так, доступні повсюдно хрін і часник поєднувались із середземноморським солодким мигдалем («17. Szczupak po podgórsku»,

<sup>237</sup> Sikorska M., Dias-Lewandowska D. Jeść i pić ..., s. 118.

«20. Szczuka z czosnkiem»). Завдяки такому міксуванню «ниці» овочі та коренеплоди – часник, цибуля або хрін ставали гідними заможного столу.

Важливим і символічно значимим у бароковій естетиці було трактування кольорової гами гонцу. Забарвлення надавали природні барвники – суміш локальних та імпортованих інгредієнтів, про що йдеться далі в **Колір в естетиці збірки – між технікою та експресією**.

Лише зрідка автори локальних і запозичених рецептур уникають «коріння» у складі гонцу. Пуризмом смаку, без прянощів, вирізняється зелений соус з петрушки та молодого зеленого горошку, який пасував до сушеної методом «штюкфішу» камбали за рецептурою «5. Flądry i plataniki albo gochy». Очевидно, на бароковому столі зелена гама гонцу справляла особливе естетичне враження на співтрапезників. Це рідкісне для збірки використання в соусі зеленого горошку, що широко практикувалося в європейських – французькій, німецькій, чеській та старопольській кухнях.

Із солодко-кислих додатків у соусі для риби смакувало домашнє повидло з вишні («41. Kielbasa [z] szczupaka abo karpia», «48. Karp do czarnej juchy»), причому настільки щільної консистенції, що його нарізали. Повидло надавало поцінованого в бароко забарвлення чорній юсі: для риб'ячих ковбас («41. Kielbasa [z] szczupaka abo karpia») або для коропа («48. Karp do czarnej juchy»). Уварене за спеціальною технікою повидло становило звичний напівпродукт консервації сезонних фруктів і ягід. Їх уварювали, смажили – «szmelcowali», сушили для домашнього вжитку з фільваркового врожаю. Відома ще з трактатів XVI ст. консервація повидла особливої популярності набула за барокової доби, про що свідчить спосіб, оприлюднений Я.К. Гауром у poradнику *Skład abo skarbiec...* – «Powidl smażenie albo szmelcowanie»<sup>238</sup>.

Схожий смаковий, кольоровий та ароматичний ефект мав також витончений «конфekt» з усмажених або уварених фруктів, ягід, овочів, який цінували насамперед як засіб домашнього лікування. У нашій збірці для загущення винного соусу до шаранків обирали «конфekt» («35. Szaranki niewielkie») з невизначених фруктів.

Соуси до риби приправляли задля збагачення смаку, кольору та загущення пряно-солодкими медівниками, які дорівнювалися до приправ.

<sup>238</sup> Haur J.K. *Skład abo skarbiec ...*, k. 76.

Тверді, як камінь, медівники попередньо натирали на тертці та розчиняли в рибних юхах і соусах: «19. Szczuka przyupiekana do podlewy», «33. Szczuka przyupiekana do podlewy», «38. Szczupak z miodownikiem pieczony».

Згідно із середньовічними інструкціями, ароматні медівники розчиняли у вині з прянощами та поливали цією сумішшю смажену рибу («42. Smażone rybki rozmaite»). Медівник був субстанцією для загущення та забарвлення чорної юхи, якою заправляли популярний у піст смаколик-оманку – риб'ячу ковбасу («41. Kielbasa [z] szczupaka albo karpia»).

У середині XVII ст. галицькі кухарі, за середньовічною традицією, широко практикували для загущення соусів жемли<sup>239</sup>. Жемли та білий хліб згадані в 11 рибних стравах (19 %).

Грінки із жемл, хліба, а також сухарі загущували страви із щуки або марени («55. Szczupak w czarnym korzeniu», «40. Brzany w zielonej jusze»). Підсмажені в оліві жемли додавали до соусу («53. Szczupak do piotruszki, zasn a pańska potrawa»). Сумішшю з жемлами начиняли щуку («25. Szczupak nadziewany», «26. Księżę nadziewane po włosku»), лина («32. Lin nadziewany po włosku»), загущували бігос з раків («44. Bigos z raków»), фарширували пісну ковбасу («41. Kielbasa [z] szczupaka albo karpia»), ракові панцирі («56. Raki nadziewane po gdańsku»).

Поряд із загущенням соусів, із жемл – з пшеничного або житнього хліба – робили за ординарним способом грінки в рецептурі «4. Szczupak suchy». Здобрювати такі грінки до щуки радилося розтопленим маслом, завдяки чому пісна щука ставала жирною та калорійною, що цінувалося в XVII ст. Покращувався і смак риб'ячого м'яса, текстура якого завдяки маслу набувала ніжності.

Із маслом варіювалось у скромні дні сало, яке також лише зрідка використовувалося в рибних наїдках («14. Szczuka do słoniny»). Натомість у пісний період, згідно з давніми практиками, сало в рибі імітував шматочок сухого хліба. Сало надавало соковитості, особливо великій за розміром щупці, в якій щільна текстура м'яса вирізнялася сухістю. Поєднання сала з пекучими прянощами пом'якшувало гостроту та робило рибу маслянистою.

<sup>239</sup> Linde S.B. Słownik, t. 6, s. 1029.

Здобрювалися маслом не лише прісноводні щука або окунь («6. Oku- nie do piotruszki»), але й сушена в техніці «штрокфішу» морська риба – камбала, платанка, риба-гітара, до яких автор радив при приготуванні вкласти «вдосталь масла» («5. Flądry i platanki albo rochy»).

Отже, масло як тваринний продукт посідало значне місце у практиках «масляного» посту. Внаслідок цього більшість страв з маслом згруповано в нашій збірці в рубриці «Potrawy smażone» – 15 (26 %), присвяченій стравам з риби, раків і слимаків.

### Використання кислих додатків у стравах з риби

Класичні кислі добавки до риби, такі, як оцет, вино, «лимонії» або лимон, насамперед пояснювалися рекомендаціями з дієтичних трактатів<sup>240</sup>. Услід за середземноморськими порадами варити рибу у вині, в локальній практиці також використовували нейтралізуючі властивості виноградних вин. Особливо актуальним було підкислення вином м'яса щуки, що мало щільну консистенцію, вподобаного (судячи з кількості страв) кухарями, які намагались оздоровити, пом'якшити його та водночас – нейтралізувати специфічний запах баговиння. Коригуванням для гуморального «виправлення» м'яса щуки зумовлені численні добавки-підкислювачі. Так, із 30 страв із щуки 17 містять кислі компоненти – оцет, вино, пиво, «лимонії», виноград, оливки, каперси, кислу капусту.

Тогочасний кухар, готуючи рибу з вином або оцтом, насамперед робив її кориснішою, тим самим покращуючи її смакові та ароматичні властивості. Завдяки кислим складникам з'являвся інший, неприродний колір риби, що дуже цінувалося: «53. Szczupak do piotruszki, zasn a pańska potrawa». У результаті короп з найближчого ставка набував дивного блакитного відтінку від уварювання у винному соусі із сіллю: «47. Karp do rosolu». Метод *au bleu* став надзвичайно популярним у гастрономії Франції XVII–XVIII ст. «Блакитна риба» відповідала естетиці бароко з її ілюзорною оманливістю щодо первісних інгредієнтів, їхнього смаку та вигляду. (Див. про це в **Дискурс посту у збірці**).

Вино становило рідку базу (основу) для соусів, запропонованих у загальній частині страв. У вині розчиняли медівник із прянощами («42. Smażone rybki

<sup>240</sup> Albala K. Eating Right ..., p. 242.

rozmaite») або родзинки з перцем («35. Szaranki niewielkie»), а потім заливали рибу готовим винним соусом солодко-пряного смаку.

У XVII ст. для заправлення риби кухарі регіону також використовували імпортований винний оцет («14. Szczuka do słoniny», «6. Szczupak do piotruszki», «36. Węgorz do rosolu po krakowsku» тощо). Іноді оцет підігрівали («2. Szczupak szaro po armańsku», «47. Karp do rosolu»).

Крім власне дієтичного врівноваження вологості риби підсушуючим оцтом, підкислення водночас зберігало текстуру риби білою та щільною, запобігало їй розвалюванню та усувало специфічний запах. Утім, певні ремарки в тексті застерігають від надмірної кислотності соусу – «żeby nie było barzo kwaśno»/«щоб не було занадто кисло», пропонуючи розвести винний оцет водою («17. Szczupak po podgórsku»).

Поряд з вином або оцтом у чистому вигляді, рідку основу для соусів становила суміш вина з оцтом: «34. Okuń, szczupak smażony po węgiersku», «36. Węgorz do rosolu po krakowsku», «38. Szczuka wielka świeża, może też być do podlewy po ormiańsku», «29. Okunie do angielskiej juchy».

Зауважимо, що у старопольських практиках XVI–XVII ст. певні жирні гатунки риби, зокрема вугор, попри розмаїття способів, взагалі не містили оливи або масла, натомість виразно акцентували кислоту (винним оцтом, вином, апельсинами), іноді в поєднанні із солодкістю<sup>241</sup>. Не становив винятку й делікатесний «36. Węgorz do rosolu po krakowsku», зварений у винно-оцтовому соусі.

Із рідких складників до соусу або маринаду додавали також місцеве пиво («молоде», тобто щойно зварене, невитримане пиво) для присмаку – в комбінації з оцтом, вишневим повидлом, медівником, родзинками та в суміші з вином («41. Kielbasa [z] szczupaka albo karpia»). Пиво допомагало в забарвленні страви, концептуальному в бароковому кухарстві. Так, за інструкцією «22. Karp po francusku do czarnej juchy» передбачалось уварювати коропа в чорній юсі – соусі з додаванням пива без вмісту хмелю.

Можливо, під впливом середземноморських запозичень для кисло-солодкого соусу замість винного оцту рекомендовано сезонний виноград («15. Nryhogowa jucha») – класичний компонент рибних страв, зокрема французької кухні.

<sup>241</sup> МРС, т. VIII, с. 162, 326; МРС, т. I, с. 98, 143; т. II, с. 113–114.

Крім базових вина або оцту, кислих ноток риби надавали скибочки «лимоній», як-от в оригінальній юшці від кухаря Григора «15. Nryhorowa jucha» та в бароковому способі «28. Szczupak pieczony przywarzony». Кислуватого присмаку соуси до щуки та коропа набували завдяки оливкам і каперсам: «53. Szczupak do piotruszki, zasn a pańska potrawa», «22. Karp po francusku do czarnej juchy». В угорській страві в якості кислої субстанції до відвареної щуки додавалася смажена кисла капуста: «3. Szczupak w rosole po węgiersku».

Зрештою, серед рідких додатків виокремлюється середземноморська олива в якості приправи для поживності та пікантного присмаку, адже поживність, жирність як реліктові цінності їжі досягалися завдяки традиційним маслу та оліві, а в непісний період – смальцю.

У збірці, поряд з використанням оливи для смаження, вирізняємо її суто як приправу, що додавалася в невеликій кількості. Цінність оливи у страві підкреслена її точним дозуванням у рецептурі, як, наприклад, у «29. Okunie do angielskiej juchy». Для приготування англійської юхи до окуня серед інгредієнтів значиться ложка свіжої оливи. Елітет «свіжої» вжито не випадково, оскільки через тривале транспортування оливи із Середземномор'я її свіжість прирівнювалася до відмінної якості, про що вже йшлося.

## Способи приготування раків і слимаків

Хоча за тогочасною класифікацією ракоподібні належали до рибної царини, способи їхнього приготування мали власну специфіку. У тексті збірки *Podróżne potrawy z postem* відсутні ординарні відварені раки, проте фігурують складні за виконанням страви – калорійні, зі скромними складниками, або навпаки – легкі й пісні. Серед способів їх приготування, як і з рибою, здебільшого домінують комбіновані.

Загалом у збірці вміщено 9 рецептур з раками. Раків фарширували: спочатку відварювали, а потім, начинивши, смажили, варили або запікали («16. Raki nadziewane po ormiańsku», «45. Raki nadziewane na piątek albo post», «56. Raki nadziewane po gdańsku», «57. Raki nadziewane po auszpursku»); їх пасерували в бігочі («44. Bigos z raków», «46. Bigos po inderlańsku z raków»). З раків виготовляли паштети, торти та крепі («74. Paszтет z raków po francusku», «75. Tort z raków», «76. Kręple z raków może tak uczynić»), популярні у придворної знаті.



Насамперед значною копiткiстю характеризувалася технiка обробки раків. Найдокладнiше ця процедура викладена у вiрменському способi «16. Raki nadziewane po ormiańsku». Пiсля первiсного вiдбору за розміром та обробки живих великих раків (що вимагало швидкої реакції кухаря) з шийок видаляли гiркі нутроці – на кшталт темної нитки. Манiпуляції з обробки раків та видалення нутроців описано також у «44. Bigos z raków» та доволi узагальнено в «45. Raki nadziewane na piątek albo post», де є лише ремарка: *wujawszy wszystko z raka, bo gorzko*/вийми все з рака, бо є гiрким.

Метод смаження легких креплів з раками (з нiм. *Krapfen*) у «глибокому» жирi на кшталт вергунів описує «76. Krepłe z raków może tak uczynić».

У рецептарії привертають увагу страви з раків у поширеній технiці фарширування. Хоча вони схожі між собою, проте репрезентують рiзні регіональні та етнічні варіації. Вирiзняється докладнiстю покрокова інструкція фарширування вiд вiрменських кухарів «16. Raki nadziewane po ormiańsku». Поживними є гданський та аугсбурзький способи фарширування раків з яйцями та маслом – «56. Raki nadziewane po gdańsku» та «57. Raki nadziewane po auszpursku». Крiм фарширування скромними продуктами, вiдклалася й характерна для XVII ст. рецептура начинення раків для пісних днів або посту «45. Raki nadziewane na piątek albo post». Технiка в усіх способах подiбна і вiдрiзняється лише багатоступеневiстю: вiдварених раків пiсля фарширування знову уварювали, смажили або запікали в панцирах.

З раків готували популярну в барокову добу сiченину – бiгос, яку заправляли солодкими та гострими складниками. Для «44. Bigos z raków» раків спочатку для загущення варили з хлiбом, далi, приправляючи вином та «корінням», смажили. Голландська версія бiгоса «46. Bigos po nderlańsku z raków» була складнiшою: зварених до напiвготовності раків смажили до зарум'янення, а потiм, змішавши їх з приправами, варили.

Иноземні делікатеси з раків вимагали кулінарної вiртуозності. Оволодіння придворними кухарями технiками французьких паптетів та випічки долучало заможних галичан до середземноморських смаків. Водночас, у широкому сенсі, це сприяло появі новинок – адаптованих варіацій страв, збагачуючи практики несподiваними пiдходами.

Судячи з тексту збірки, витончені слимаки були сталою позицією пісного та скоромного столу. Інструкції щодо їхнього приготування викладені в «9. Ślimaki» – «13. [Пнасzej]» та в «49. Ślimaki», остання є пісним варіантом згаданих вище.

Слимаки запропоновані в різних, кількостайних за технікою, варіантах: у відвареному та, надалі, у смаженому вигляді («9. Ślimaki»), цілими з приправами («10. [Ślimaki inaszej]») або подрібненими для бігоса, з черепашками або без них, з яблуками («11. [Пнасzej]»), чи відвареними з капустою («12. [Пнасzej]»). Бігосек – січенину зі слимаків – готували з оцтом та смаженою цибулею («13. [Пнасzej]»). Жир для смаження слимаків також варіювався: це були масло або олива, як у пісній рецептурі з рубрики «Potrawy postne bez masła» («49. Ślimaki»). Наявність серії рафінованих страв з молюсків знаменувала відхід від стереотипних упереджень та зміну трендів, що й спричинило зацікавлення середземноморськими делікатесами.

## Технології каш, випічки та цукерництва

Запропоновані у збірці способи віддзеркалювали загальноєвропейські, зокрема італійські та французькі, модні тенденції в конфітурництві, випічці, борошняних виробках. Інноваційні техніки в цих галузях викладені в рубриці «Potrawy zwyczajne albo wety z przypraw różnych». Не менший інтерес становили традиційні техніки місцевої та середземноморської кухні з приготування італійського макарону, а також варіння борошкових каш з рубрики «Potrawy smażone».

До новинок належали бісквіти – з французької *bisquit*, з італійської *biscotto*, що означає «печений двічі». За класичною рецептурою бісквіт виготовляли з яєць, цукру та борошна. Бісквіт, відомий ще в ренесансній Італії, був трендом у Франції XVII ст., звідки поширився до інших країн, зокрема до Польщі, де став улюбленою випічкою. На думку С. Герки, бісквіти, поряд з марципанами, прирівнювалися до корисних смаколиків, які зміцнюють людину, завдяки чому були важливим засобом з домашньої аптеки<sup>242</sup>. У результаті опанування кулінарами популярних технік випічки, у збірці відклалися версії «77. Biskoty domowe» –

<sup>242</sup> Herka S.K. Bankiet ..., Ks. 1. Rozdz. XVIII. O Chlebie, s. 10.

бісквітів по-домашньому, а також креплів на кшталт пончиків або вергунів – «71. Kęple. Ciasto na kęple», «76. Kęple z raków może tak uczynić».

Зауважимо, що в усі часи для замішування тіста спеціальна увага приділялася якості борошна. Одним з найкращих гатунків для тіста в Речі Посполитій XVII ст. визнавали пшеничне борошно, що постачалося зі Львова. З нього випікали вироби для найвибагливіших придворних резиденцій, зокрема до столу короля Яна III Собеського у Вілянові<sup>243</sup>. Не дивно, що автор обрав саме львівське борошно для замішування тіста на бісквіти «77. Biskoty domowe». Випікання класичних бісквітів потребувало професійного вміння, а також підручного начиння – для викладання ніжної бісквітної маси був необхідний «піваркушевий спід» в якості форми.

Спеціальними галузями в XVII ст. визначали паптетництво та цукерництво, які вимагали високої кухарської кваліфікації. Мистецтво випікання паптетів, тортів і техніки конфітурів та «цукрів», в якому спеціалізувалися французькі та італійські кулінари, поширювалося в елітарній кухні Центральної та Східної Європи, зокрема й на теренах Речі Посполитої та сусідньої Чехії.

Яскравим прикладом рецепції французьких технік на західноукраїнських землях є спосіб випікання папкету по-французьки «74. Pasztet z raków po francusku».

У цей самий період у рукописній кухарській книзі чеських шляхтичів *Kuchařskou knihu šlechtickou* 1645 р. також спостерігаємо інструкції щодо замішування тіста для французьких паптетів, тортів, креплів тощо. Коментарі стосовно форми випічки з чеської книги<sup>244</sup> нагадують інструкцію автора французького папкету в *Podrůžných potravach z postem*: Piecz pasztet na kształt strucla/Печи папкет на кшталт струцеля («74. Pasztet z raków po francusku»).

У французькій випічці для начинки папкету з раків і фруктів додавалося ніжне за консистенцією вершкове масло, оскільки у Франції з XVI ст. його дозволялося вживати в піст<sup>245</sup>. Натомість, крім поживної випічки з маслом у французькому стилі, в рубриці також є пісні ласощі від нарбоннських цукерників: «63. Mandolato narbońskie na post».

<sup>243</sup> MPC, t. IV, s. 70, 75, 91, 93 etc.

<sup>244</sup> Zibrť, s. 432–433.

<sup>245</sup> Dumanowski J., Kasprzyk-Chevriaux M. Kapłony i szczeżuje, s. 129.

Класичні способи цукерництва в XVI–XVII ст. також викристалізувалися під впливом середземноморської традиції. Так, з пізнього середньовіччя на середземноморських теренах Франції, Італії, Каталонії готували нуту з медом, з горіхами ліщини, пінії та з мигдалем – мандолато. Горіхову нуту описано в старокаталонській кулінарній збірці *Libre de totes maneres de confits* («Книга про різні способи приготування солодоців») XIV ст., укладеній під впливом арабського цукерництва<sup>246</sup>.

Техніка виготовлення мандолато була подібною: його робили на основі сиропу з меду, змішаного з яєчним білком, потім додавали підсолодженій мигдаль, масу розкачували на дощці та нарізали теплою. Спеціальну процедуру, яка здавна застосовувалася в цукерництві, становило збивання охолоджених білків в одному напрямі, як пише автор: *Mieszaj na ranewce zimnej wiercimakiem jednostajnie, aż będzie biało jako mleko/Збий в один бік верцимаком в охолодженій панівці, поки не побіліє як молоко* («63. Mandolato narbońskie na post»).

До пісних технік середземноморських солодоців долучається старопольський спосіб пісного калача «72. Kołacz na post». Тісто на пісні калачі заміщувалося незвичним способом: борошно для еластичності замість яєць склеювали перетертою рибиною ікрою. Зауважимо, що секрети тіста з суворим дотриманням пісних правил практикували не тільки кухарі Галичини, а й, зокрема, Великого князівства Литовського<sup>247</sup>.

Спосіб заміщування тіста з рибиною ікрою в пісний період визнавався базовим. Крім калачів, з такого тіста також випікали плячки з розинками та шафраном. А вже приготування пісних наїдків з обмеженого набору продуктів вимагало від кулінарів особливої винахідливості.

Серед безлічі поживних каш описано каші з бузини: «58. Kasza z kwiatu białego» та «59. Kasza ze bżowych jagód». Квітково-бузинова каша «58. Kasza z kwiatu białego», замість звичної гомогенної консистенції, мала вигляд клясок, тому її можна трактувати як страву-загадку білого кольору.

<sup>246</sup> Hryszko R. *Libre de totes maneres de confits*. Księga o różnych sposobach przyrządzenia słodczy – starokataloński zbiór przepisów kulinarnych z XIV wieku, Zeszyty “Naukowe Uniwersytetu Jagiellońskiego. Prace historyczne”, nr 137, 2010, Rozdz. XXXI. Aby zrobić nugat z orzeszków pinio- wych z miodem; Rozdz. XXXII. Aby zrobić nugat z orzechów laskowymi, s. 204–205.

<sup>247</sup> MPC, t. II, Baba z ikry szczupakowej, s. 197.

У стилі барокової естетики витримана і друга каша з ягід бузини – «59. Kasza ze bzowych jagód», завдяки яким вона набувала темно-фіолетового відтінку, окрім того приправлялася вином, прянощами та медівником. Обидві каші не належали до пісного меню, адже містили скромні інгредієнти: «58. Kasza z kwiatu białego» – молоко для варіння цвіту, яйця для замішування тіста на кляоски, а в способі «59. Kasza ze bzowych jagód» замість вина навіть пропонувалася м'ясна поливка.

У регіоні також цінувалися спеціальні методи консервації фруктів та солодко-пікантних приправ з них, зокрема: підсушення персиків у печі для тривалого зберігання («65. Brzoskwinie suche»), фруктова муштарда («66. Musztarda bonońska») та збережений за мултанським способом свіжий виноград, яким насолоджувалися незалежно від пори року («67. Wino w gronach świeże, do roku tak przechowasz po multańsku»). Тому трендові способи конфетів і муштарди в італійському стилі, призначені для тривалого зберігання, подібно до інструкції зі зберігання винограду з Валахії, збагачували регіональний досвід новими ідеями.

Щодо технік термообробки десертних та солодко-солонуватих смаколків, то їх випікали або підсушували в печі на повільному вогні («77. Biskoty domowe», «65. Brzoskwinie suche», «74. Pasztet z raków po francusku») або на вугільному вогні («73. Tort niepospolity krakowski», «75. Tort z raków»). Для рівномірного випікання вугілля накладали зверху на пательню, якою, на кшталт кришки, накривали торт. Креплі смажили в панівці в маслі: «71. Kręple. Ciasto na kręple», «76. Kręple z raków może tak uczynić». Бісквіти випікали на слабкому вогні на подвійній підложці: «77. Biskoty domowe».

Процес приготування каш у «58. Kasza z kwiatu białego» та «59. Kasza ze bzowych jagód» був комбінованим і складався з таких процедур: варіння цвіту, проціджування, замішування тіста для кляосок та їх варіння в молці. Або: розтовчення ягід бузини з додатками, перетирання та варіння.

Зарум'янювання при випіканні та смаженні було сталою ознакою готовності виробів з тіста – італійського макарону («61. Mak[a]ron włoski»), креплів («71. Kręple. Ciasto na kręple»), тортів («70. Mniszy tort włoski»). Для візуально привабливого ступеня готовності кухарю необхідно було стежити за випіканням: торт рекомендувалося «pokrywką wielką nakrywszy i na nie ognia naklaść, żeby przyrumieniało»/накривши великою кришкою та накласти на неї вогню, аби зарум'янилося («70. Mniszy tort włoski»).

Замішування тіста та його формування для різних видів випічки також мали відмінності. Відповідно для креплів призначалося рідке тісто («71. Kreple. Ciasto na kreple»), яке усмажували в жирі – маслі. Для тортів тісто замішували в котелку, вочевидь усталеним способом – «за звичаєм»: «75. Tort z raków», а при випіканні торт закривали зверху вічком («73. Tort niepospolity krakowski», «75. Tort z raków») або покривкою («70. Mniszy tort wloski»). Ніжною консистенцією тіста вирізнялися бісквіти, які спершу мали «zetrąć» – застигнути – перед повільним випіканням у негарячій печі: «77. Biskoty domowe».

Спеціальних процедур потребувало модне в Європі папштетництво. Папштети випікали з листового тіста: процедуру випікання ємності з тіста та його формування для начинення пікантним фаршем автор описує у способі «74. Pasztet z raków po francusku»: «Печи папштет на кшталт струцеля, гарно розкрай зверху та вибери з нього середину».

Отже, в рецептарії викладені техніки замішування тіста для традиційних та невідомих у регіоні різновидів випічки. Модні середземноморські фруктові десерти та солодощі, які на батьківщині виготовляли винятково спеціалісти, становили практичний інтерес для галицьких кухарів-універсалів.

У тексті висвітлено низку різноманітних маніпуляцій для виробів з тіста: випікання ємності для папштетів та власне їх формування, просіювання борошна для пасти, приготування т. зв. конверта з тіста для каліпанів, приготування підвійної підложки для бісквітів, змішування цукру з білками, трояндовою водкою, замішування пісного тіста з ікри тощо. Поряд з тим описані прийоми, що застосовувалися в цукерництві та конфіторництві: збивання холодних білків для мандолато або каліпанів, розкачування мигдалевої маси на вологій дошці для мандолато, виготовлення пласта тіста – т. зв. конверта для каліпанів, запікання – «підсушування» персиків у печі, перетирання гірчиці для фруктової муштарди в дойниці до усунування гіркоти, розтовчення цукру канару та мигдалю для мостачіолі і пасти «під фрукти».

Засадничою умовою для вдалої випічки вважалося ретельне просіювання борошна («70. Pasta na owoce niedete»). Використання прянощів як інгредієнтів до випічки та ласощів передбачало попередні процеси їхнього подрібнення, зрозумілі з контексту: так, палички цинамону

натирали для тіста («70. Pasta na owoce niedęte»), зернята анісу товкли для бісквітів («77. Biskoty domowe»), а шафран – для забарвлення в жовтий колір креплів («71. Kreple. Ciasto na kreple»). Також подрібнювали (товкли та перетирали) інші складники: білий хліб замість борошна як основу для печива мостачіолі («68. Mastaczoły»), цукор канар та мигдаль для мостачіолі («68. Mastaczoły»), цукор канар для бісквітів («77. Biskoty domowe»). Особливо ретельно подрібнювати цукор на кшталт пудри прописував спосіб товчених каліпанів «64. Kaliszany tłucz[one]».

Як уже йшлося вище, працемісткі процедури в цукерництві, як, наприклад, ретельне подрібнення цукру, розуміються за контекстом. Автор вказує інгредієнти, які слід було первісно обробити. Так, для мандолато та перикового десерту був необхідний цілий, очищений та висушений мигдаль («63. Mandolato narbońskie na post», «65. Brzoskwinie suche»): *Miej obłupionych i dobrze wysuszonych migdałów z potrzebę calych/Май добре висушений та очищений цілий мигдаль* – «63. Mandolato narbońskie na post».

Не меншого клопоту в конфітурництві для способу «66. Musztarda bonońska» вимагала не зазначена в тексті підготовка – варіння чи смаження в цукрі – зацукрованих апельсинів, лимонів, фігового (інжирного) конфекту. Спеціальним, досить працемістким процесом було лютровання (очищення) меду, згаданого як складник у готовому вигляді. Вочевидь, запасами кандизованих фруктів та лютрованого меду – інгредієнтів болонської муштарди – забезпечувалися домашні аптеки та спіжарні, оскільки про їхнє вироблення в тексті не зазначається. Натомість автор покровоко інструктував щодо приготування тієї ж муштарди: чорну гірчицю необхідно було ретельно потовкти в дойниці, процідити, обшпарити окропом, а потім перетерти верцимаком до усунення гіркоти, далі ретельно вимішувати її з медом, прянощами та іншими компонентами. Акцентовано також на деталях процедур у конфітурництві, зокрема на розчиненні скрупула пижма в цинамоновій воді. Насамкінець пікантну муштарду – святковий смаколик рідзвяної пори – радилося добре сховати. Отож поширені в Середземномор'ї, але незвичні для Східної Європи техніки та продукти з італійського конфітурництва вимагали послідовного інструктажу для кухарів регіону. Це саме стосувалося й інших класичних французьких та італійських страв.



Зрештою, розглядаючи стиль кухні, технології та продукти, підкреслимо адаптування базових рецептур і заміну екзотичних складників на більш доступні. Версія торта у збірці адаптувалася галицьким кухарем з урахуванням локальних продуктів, тому східний інжир замінено місцевими солодкими сортами яблук: «75. Tort z raków».

Зауважимо, що в період написання *Podróźne potrawy z postem* – в середині XVII ст. – зазначені паштети з тортами готували ті самі кухарі, що й мандолато з іншими солодоцями, оскільки в Речі Посполитій фахове розподілення на паштетників і цукерників відбулося лише у XVIII ст.<sup>248</sup>, а у східних провінціях Корони, ймовірно, це сталося ще пізніше. Отож у збірці презентувалася сума технік, зокрема з ексклюзивного цукерництва, якими мав володіти кухар-універсал галицьких аристократичних домів. Кулінарна культура на західноукраїнських землях у XVII ст. розвивалася в результаті поєднання космополітичних способів і традиційних домашніх навичок, місцевих продуктів та екзотичних приправ, а також, що дуже важливо, – індивідуальної майстерності кухаря.

### **Колір в естетиці збірки – між технікою та експресією**

Для естетики барокової кухні концептуально важливою була кольорова гама страв, яка значною мірою ґрунтувалася на середньовічних взірцях. Візуальний вигляд їжі, її барвистість цінувалися не менш від її смаку та аромату. Адже, згідно із середньовічними алхімічними уявленнями, запозиченими з культури Близького Сходу, колір їжі нібито акумулював і віддзеркалював бажані лікувальні та духовні властивості<sup>249</sup>.

У ранньомодерну епоху, як і в пізньому Середньовіччі, забарвлення страв маркувало елітарну кухню. Способи, якими рясніють кухарські книги XVII ст., маніфестували чудернацький неприродний колір їжі. Барвисті соуси та складники надавали змогу не лише декорувати страву, а й завуальювати натуральний смак продуктів, створюючи візуальну та смакову ілюзію, що високо цінувалося в бароковій культурі.

<sup>248</sup> Dumanowski J. Tatarskie ziele w cukrze, czyli staropolskie słodycze, "Mówią Wieki", 2009, nr 12 (599), s. 96.

<sup>249</sup> Woolgar C.M. Medieval food and colour. "Journal of Medieval History", 2018, vol. 44, no 1 (далі – Woolgar C.M. Medieval food and colour), p. 5, 9.

Ароматичні прянощі, зілля, овочі та смакові добавки кухарі використовували як органічні барвники. Завдяки поєднанню таких компонентів, як оцет, сіль та вино, змінювався колір риби – коропа («47. Karp do rosolu») та щука («53. Szczupak do piotruszki, zasná a pańska potrawa») набували штучного блакитного відтінку, презентуючи своєрідний бароковий концепт. Не дивно, що популярна французька техніка варіння риби *au bleu* стало закріпилася в західноукраїнському кулінарному репертуарі.

Щоправда, крім екстравагантних барокових перетворень, зміна кольору страви традиційно визначала ступінь її готовності. Так, зарум'янення риби, ракам, стравам з тіста, випічці від золотавого до брунатного відтінків надавали смаження та запікання («29. Okunie do angielskiej juchy», «46. Bigos po inderlańsku z raków», «32. Lin nadziewany po włosku», «38. Szczupak z miodownikiem pieczony», «70. Mniszy tort włoski», «61. Mak[a]ron włoski», «71. Kęple. Ciasto na kęple»). «Зарум'янення» прискорювали панірування риби в борошні, змащування маслом чи оливою. Зміна кольору була індикатором і під час спеціальних процедур, зокрема при збиванні білків – «поки вони не побіліють як молоко» («63. Mandolato narbońskie na post»).

Забарвленню соусів до рибних страв сприяли прянощі, зілля, овочі тощо. Так, петрушка та свіжий зелений горошок надавали соусам зеленого відтінку («40. Brzany w zielonej jusze», «5. Flądry i platanki albo rochy»); шафран – золотавого («1. Szczupak żółto»); оцет, перець, цинамон, імбир – сірого («2. Szczupak szaro po armańsku», «24. Szczupak z winem w szarej jusze»); конфект, повидло, прянощі, медівник – чорного («48. Karp do czarnej juchy», «22. Karp po francusku do czarnej juchy», «55. Szczupak w czarnym korzeniu», «41. Kielbasa [z] szczupaka albo karpia»). У наведених способах екзотичні доповнення поєднувалися з локальними – медівником, повидлом тощо.

Як екзотику описував француз Г.Л. де Боплан кольорове розмаїття підлив до основних страв: жовтої з шафрану, червоної з вишневого соку, чорної з соку слив та сірої з вареної цибулі, перетертої через сито, яку називають гонщем [*Gonché*]<sup>250</sup>.

<sup>250</sup> Боплан Г.Л. де. Опис України. С. 321.

Із середньовічних і ренесансних практик були успадковані композиції кольорових соусів, які однаково додавали як для скоромного м'яса, так і до пісної риби. Зокрема, для риб'ячої ковбаси автор рекомендує: *Uczyń na to czarnej juchy z goźd[zikami] i miodow[nikiem]*/До цього приготуй чорну юху з гвоздики та медівника. Далі він долучає до вказаних складників чорної юхи молоде пиво, оцет, вишневе повидло. Отже, в кухарських книгах циркулювали варіації кольорових соусів з аналогічними складниками до м'яса та до риби: жовтого, зеленого, сірого або чорного та брунатного.

Сталі композиції соусів використовували для заправлення певного гатунку риби. Техніка приготування популярного яскраво-зеленого соусу з петрушки, описаного в рецептурі «40. *Brzany w zielonej jusze*», також відома у версіях марени (*Barbus*) з голландської кухарської книги *Gent Kantl 15*<sup>251</sup>.

Символічною колористикою вирізняються версії каш, десертних ласощів та випічки<sup>252</sup>. Так, обираючи яскраво-жовтий шафран, автор не просто керувався власними візуальними вподобаннями, коли радив: *przyłóż szafranu tłuczonego, jeśli chcesz mieć żółte*/заправ товченим шафраном, якщо хочеш мати жовті [креплі] («71. *Kreple. Ciasto na kreple*»). Ексклюзивний шафран несподівано міститься і в аскетично пісному способі тіста з ри�'ячої ікри («72. *Kołacz na post*»), презентуючи недешеву варіацію для пісного столу заможних вірян. Отже, жовтогарячий відтінок шафрану, як відлуння реліктових уявлень, асоціювався з образом всемогутнього золота<sup>253</sup>. Золотистий колір шафрану або ячного жовтка визнавався фаворитом у середньовічній європейській та арабській кулінарії<sup>254</sup>. Вживання та навіть дотик до сяючих продуктів яскраво-жовтого кольору, які трактувалися в середньовіччі як джерело світла та вищих чеснот, надавали їхнім заможним споживачам відчуття духовної величі<sup>255</sup>.

Недарма найдорожчий серед приправ шафран стало – 20 разів – фігурує для забарвлення в різноманітних рецептурах рибних страв,

<sup>251</sup> *Gent Kantl 15*, vol. 2: [ed. W.L. Braekman, *Scripta 17*, 1986], (далі – *Gent Kantl 15*), 2.128 [Barbeel]. <https://www.coquinaria.nl/kooktekst/KA15Gent02.htm#Contents%20of%20KA15.2>

<sup>252</sup> Adamson M.W. *Food in Medieval Times*, p. 68.

<sup>253</sup> Montanari M. *Medieval Tastes ...*, p. 186.

<sup>254</sup> Adamson M.W. *Food in Medieval Times*, p. 6.

<sup>255</sup> Woolgar C.M. *Medieval food and colour*, p. 3.

раків, слимаків і у випічці. А практична порада кухареві: «oszafran» (заправ шафраном) соус у страві «27. Szczupak rosolowy do królewskiej juchy» апіорі залучало її до меню магнатів і шляхти.

Із традиційними духовними та моральними конотаціями асоціюється популярний білий колір страв. Білу їжу – символ духовної чистоти та чесноти – як правило, приготовлену з мигдалевого молока, трактували як цілющу<sup>256</sup>. Білі найдки рекомендували в дієтичному харчуванні для хворих. Для створення білих страв кухарі поєднували базові інгредієнти білого кольору – мигдаль, біле м'ясо птиці, цукор, рис, білий хліб та імбир<sup>257</sup>. У збірці біле забарвлення властиве середземноморському способу «63. Mandolato narbońskie na post» – так званій «білій» нузі, яку виготовляли з білого меду, розтовченого пісного мигдалю та збитих білків, а також для каші з білого квіту бузини на молоці «58. Kasza z kwiatu białego». Показовою в цьому сенсі є подібність останньої до «Kaszy z nowego bzu» з *Kuchmistrzostwa*. Адже, попри очевидну різницю, обидві бузинові каші поєднує варіння в молоці/вершках та відсутність «коріння»: а *korzenia żadnego nie dawaj, iżby tak sama w sobie biała była/a* коріння жодного не давай, аби сама у собі була білою<sup>258</sup>. Тим самим бузинові каші зберігали характерний власний білий колір, який символізував оздоровлюючу їжу. Прикметною рисою білої їжі була гомогенна – подрібнена або перетерта – текстура, як у мандолато та в каші з білого квіту бузини.

Натомість інша каша – «59. Kasza ze bżowych jagód» – із плодів бузини, які здавна використовували як природний барвник, мала інтенсивний темно-фіолетовий відтінок. У залежності від гатунку, плоди бузини вирізнялися й темно-червоним відтінком, відомим у середньовічних варіаціях кремоподібних мусів<sup>259</sup>. Важливим нюансом страв із цвіту та плодів бузини, якому приділяли увагу в бароковій естетиці, був їхній тонкий аромат.

За традиціями середньовічної естетики, кольоровий ефект відтворювали не лише складники, але й підкреслювали назви страв, що демонструє низка рецептурних номінацій у збірці (див. детальніше **Назви**

<sup>256</sup> Montanari M. *Medieval Tastes ...*, p. 186.

<sup>257</sup> Adamson M.W. *Food in Medieval Times*, p. 68.

<sup>258</sup> MPC, t. VIII, *Kasza z nowego bzu*, s. 168.

<sup>259</sup> Adamson M.W. *Food in Medieval Times*, p. 14.

рецептур та їх типологія). Колір у назві доводив, що страву готували «за звичаєм»<sup>260</sup>. Так, виокремлюються назви, в яких уживано колірну лексику: 1. Szczupak żółto; 2. Szczupak szaro po armańsku; 22. Karp po francusku do czarnej juchy; 24. Szczupak z winem w szarej jusze; 40. Brzany w zielonej jusze; 48. Karp do czarnej juchy; 55. Szczupak w czarnym korzeniu; 58. Kasza z kwiatu białego. Серед восьми номінацій у кольоровій палітрі страв частіше згадується чорний колір – у 3 позиціях; решта – жовтий, сірий, зелений та білий – визначені кожний по одній позиції. Отже, попри власну специфіку, барвіста стилістика барокових рецептур збірки до певної міри визначає їхню відповідність архаїчним топосам.

### Особливості застосування кухарського начиння та приладдя

Серед спеціального кухарського начиння та приладдя в рецептурах *Podróżnych potraw z postem* значаться: *panew* – панва, залізне або мідне начиння на кшталт пательні (1<sup>261</sup>; 18; 22; 38; 40; 45; 47; 71), *panewka* – панівка (34; 5; 54; 63; 71), *garnek, garek* – горнець, гарець, горщик (35; 39; 48; 43; 59; 77), *deska, deszka* – дошка (63; 65; 77), *niecka, necka* – нецка, плоске начиння на кшталт корита для формування тіста та інших кулінарних маніпуляцій (16; 19; 36; 56; 62), *niecułka* – невелика нецка (66), *rzeszoto* – решето (9), *rynka* – ринка, неглибоке начиння на кшталт сотейника для смаження та тушкування (11; 35; 43; 46; 53; 57; 60; 61), *miednica* – мідниця, велика мідна миска для господарчих потреб (66), *misa* – миса (4; 16; 21; 37; 53), *talerz* – таріль (18), *łyżka* – ложка (29), *łyżka srebrna* – срібна ложка (77), *szpilki z gonta, trzaski z gontów* – шпильки, дрібні тріски з гонтів (19; 33), *roszt, ruszt* – рушт, залізна решітка (гриль) (19; 33; 35; 38), *dursłak, durszlach* – друпляк (27; 60), *chustka* – хустка, полотнище, шматок тканини для проціджування (59), *sitko* – сито (16; 19; 33; 58; 59; 60; 66), *kocielek* – котелок (20; 75), *dojnica* – дойниця, або дійниця (20; 38; 40; 46; 66; 71), *rožen* – рожен (25; 32), *roženek* – роженок, малий рожен, який використовували для розкраяння черевця вугра (36), *siekiera* – сокира (5), *rokrywka* – накривка, кришка (35; 70), *żelazo krzywe* – спеціальний кривий ніж (16), *plaska forma* – форма для виікання з плоским дном (68),

<sup>260</sup> Woolgar С.М. Medieval food and colour, p. 11.

<sup>261</sup> Тут і далі вказуються номери рецептурних позицій.

przykrywka, denko – покришка, кришка (74), dzieżeczka – діжечка (67), wierzchmak – верцимак, товкачик для розтирання складників, зокрема маку в дойниці (63; 66), warząchew – вареха, черпак, велика розливна ложка (17), drowienko – дерев'яна паличка для перегортання або перемішування (71), koperta – поверхня, верхній шар тіста (64), opłatek – оплатьок, облатка з прісного тіста на кшталт вафлі (64), wieszko, wieszek – вічко, шматочок з тіста на кшталт покришки, покривка з тіста (73; 75), spód półarkuszowy – підложка з паперу під рідке тісто, розміром у піваркуш (77).

Застосовані на різних етапах, для різноманітних процедур та категорій продуктів, – певні з них були у цьому сенсі універсальними. Розглянемо їхні функції та особливості використання у процедурах, описаних у тексті збірки.

Спочатку рибу для розпатрування, соління укладали на «piecki» – непки («19. Szczuka przywiekana do podlewuy»), на «pieckach» також вискубували, подрібнювали варених раків («16. Raki nadziewane po ormiańsku», «56. Raki nadziewane po gdańsku»). Для процедури розпатрування вутра потрібен був спеціальний «rożenek» – ніж для риби («36. Węgorz do rosolu po krakowsku»). Сушену камбалу відбивали сокирою – «siekiera» («5. Flądry i platanki albo rochy»). Для обробки раків у пригоді ставав професійний кривий ніж – «żelazce krzywe», промитих раків відкидали на густе «sitko» – сито («16. Raki nadziewane po ormiańsku»).

При термічній обробці продуктів необхідною була «panewka» або «panew» – панівка, панва – для смаження («30. Szczupak po włosku *nel brodo*») або уварювання риби («1. Szczupak żółto», «6. Okunie do piotruszki», «18. Szczupak do masła po rakusku», «22. Karp po francusku do czarnej juchy», «28. Szczupak pieczony przywarzony», «34. Okuń, szczupak smażony po węgiersku», «36. Węgorz do rosolu po krakowsku»), раків («45. Raki nadziewane na piątek albo post»), слимаків («9. Ślimaki») та складників («1. Szczupak żółto», «5. Flądry i platanki albo rochy», «38. Szczupak z miodownikiem pieczony», «40. Brzany w zielonej jusze», «54. Lin po włosku warzony», «47. Karp do rosolu»). Рибу варили також «w kocielku» – в котелку («20. Szczuka z czosnkiem»). Для варіння петрушки потрібен був «garek» («6. Okunie do piotruszki»), або «garnek», – горнець, гарець, горщик для варіння риби та додатків («39. Szczupak po węgiersku», «43. [Smażone rybki rozmaite inaczej]). Іноді «garnek» міг використовуватись як смінець

для змішування складників страви («35. Szaranki niewielkie»). У «garnek» також накраювали повидло щільної консистенції для юхи («48. Karp do czarnej juchy»).

Для визначення пропорцій нарізаних овочів для гонцю використовували «talerz» – таріль («18. Szczupak do masła po rakusku»), а для рідких складників – оливи, оцту – «łyżkę» – ложку («29. Okunie do angielskiej juchy»).

Попередньо зварений гонць або юху пропускали через «sito» – сито («19. Szczuka przypiekana do podlewy», «33. Szczuka przypiekana do podlewy», «48. Karp do czarnej juchy») або через «durślak» («27. Szczupak rosółowy do królewskiej juchy»). «Sitko» також застосовували для промивання раків («16. Raki nadziewane po ormiańsku»), з цією метою було в нагоді «rzeszoto» – решето («9. Ślimaki»).

Часто вживалася «dojńca» – дойниця для перетирання, подрібнення продуктів, зокрема раків («46. Bigos po nderlańsku z raków»), додатків для гонцю («20. Szczuka z czosnkiem», «38. Szczupak z miodownikiem pieczony», «40. Brzany w zielonej jusze»). Наприкінці варіння до риби додавали «warzACHEW» – вареху, тобто черпак, масла («17. Szczupak po podgórsku»).

Іноді в тексті різновиди кухарського начиння не називаються, але розуміються за контекстом завдяки конкретному дієслову, що було типовим у рецептурних текстах<sup>262</sup>: przebijać – перетирати, перепускати крізь сито або друшляк («1. Szczupak żółto»), rozwierć – розітри в дойниці («21. Szczupak po roznańsku do migdałów»).

Рибу запікали до зарум'янювання на «roźnie» – металевому чи дерев'яному рожні («32. Lin nadziewany po włosku», «25. Szczupak nadziewany») або на «roście» – рупті, решітці на кшталт гриля («19. Szczuka przypiekana do podlewy», «33. Szczuka przypiekana do podlewy», «38. Szczupak z miodownikiem pieczony», «35. Szaranki niewielkie»). Серед підручного приладдя давнього кухарства виокремлюються дерев'яні тріски та дерев'яні шпильки, на яких риба запікається на рупті, з цією метою рекомендовано нарізати «szpilek» або «drobnych trzasek z gontów» – дерев'яних шпильок або дрібних трісок з гонтів («19. Szczuka przypiekana do podlewy», «33. Szczuka przypiekana do podlewy»).

<sup>262</sup> Notaker H. A History of Cookbooks ..., p. 148.



Із начиння для процедури смаження використовувалася схожа на пательню «гупка» – ринка для риби («35. Szaranki niewielkie», «43. [Smażone rybki rozmaite inaczej]», «53. Szczupak do piotruszki, zacna a pańska potrawa»), слимаків («11. [Inaczej]»), раків («57. Raki nadziewane po auszpursku»). Іноді ринку накривали кришкою – «pokrywka» («35. Szaranki niewielkie»).

Наприкінці для подання готової страви – риби – з начиння обиралися «misa» – миса, велика миска («37. Szczuka wielka świeża, może też być do podlewy po ormiańsku», «53. Szczupak do piotruszki, zacna a pańska potrawa»). «Na misie» – на мисі рибу поливали мигдалевим гонцем («21. Szczupak po poznańsku do migdałów»). «Misa» – мискою також прикривали готову теплу страву, аби та не охолонула («4. Szczupak suchy»).

Серед начиння та приладдя для каш, смаження макарону та виробів з тіста також згадується «гупка» – ринка («61. Mak[a]ron włoski», «60. Robaczki z ciasta»). Для засмаження хрустких креплів у нагоді була «панew» або «панewka» – панва, панівка («71. Kręple. Ciasto na kręple»). А для перегортання креплів під час смаження – «drewienko» – дерев'яна паличка («71. Kręple. Ciasto na kręple»).

«Garek» – гарець, горщик – обирали для варіння каші («59. Kasza ze bzowych jagód»). «Sitko» – ситко або «chustka» – хустка ставали у пригоді для відціджування від домішок завареного цвіту бузини («59. Kasza ze bzowych jagód»), для проціджування компонентів муштарди («66. Musztarda bonońska»). Дрібні вироби з тіста («60. Robaczki z ciasta») відкидалися на «durszlach» – друшляк.

Для замішування тіста на торт з раків був незвично застосований «kocielek» – котелок («75. Tort z raków»). «Dojница» – дойниця призначалася для замішування рідкого тіста на креплі («71. Kręple. Ciasto na kręple») або розтовчення інгредієнтів для муштарди («66. Musztarda bonońska»). Для вимішування муштарди потрібна була «miednica» – мідна миска, ємність («66. Musztarda bonońska»). «Panew», «панewka» – панва, панівка також становила ємність для вимішування («63. Mandolato narbońskie na post»). А «wiercimak» – верцимак – товкачик з валиком міг знадобитися для вимішування («63. Mandolato narbońskie na post») або перетирання надрібно складників («66. Musztarda bonońska»).

У кухні універсальним застосуванням вирізнялися вже згадані «piecki» – нечки на кшталт корита для формування виробів з тіста

(«62. Żemly nadziewane po gródecku») та для посічення кандизованих фруктів («66. Musztarda bonońska»). «Deska» – дошка слугувала для формування на ній солодощів («63. Mandolato narbońskie na post»), також «deszke» – дошкою користувалися для випікання бісквітів («77. Biskoty domowe») та для підсушування персиків у печі («65. Brzoskwinie suche»). «Płaska forma» – форма з плоским дном призначалася для відтиснення італійського печива мостаччіолі («68. Mastaczoły»). «Pokrywka» – кришкою накривали зверху торт при випіканні («70. Mniszy tort włoski»), а для прикриття паштетів у процесі запікання користувалися «wielkim denkiem» – великою покришкою («74. Pasztet z raków po francusku»).

Відавна для рівномірного випікання виробів у хід ішли навіть шматочки тіста різних розмірів: «koperta» – поверхня, верхній шар тіста, «opłatki» – оплатки з тіста, на яких запікали в печі каліпани («64. Kaliszany tłucz[one]»), а також «wieczek z ciasta» – вічко з тіста для прикриття торту («75. Tort z raków»).

За інструкцією бісквіти також випікали на подвійному папері, зложеному у вигляді піваркуша, – «spód rólarkuszowy z arkusza *in duplo* złożony» («77. Biskoty domowe»).

Із підручного господарчого інвентарю для зберігання винограду слугували діжечки «dzieżeczki» («67. Wino w gronach świeże, do roku tak przechowasz po multańsku»). Доречним у домашньому господарстві був «ług» – луг для розмочування сушеної риби – «штокфіша» («5. Flądry i płatanki albo rochy») або консервації винограду свіжим («67. Wino w gronach świeże, do roku tak przechowasz po multańsku»).

У тексті рецептарію також вирізняється підручне начиння для вимірювання інгредієнтів у процесі приготування. Так, мірою об'єму дріжджів була «łyżka srebrna» – срібна ложка («77. Biskoty domowe»). При вимірюванні рідких приправ – оливи та оцту – застосовувалася просто «łyżka» – ложка («29. Okunie do angielskiej juchy»), а от для вина, оцту, навіть сипкого цукру зразками мір об'єму були кварта, півкварта, півкварток, кватирка.

### **Міри об'єму, ваги та часові параметри**

Відповідно до стилістики кухарських книг XVII ст., кількість або вагу складників автор, як правило, не вказує в тексті, покладаючись на

досвід і професіоналізм кухаря – адресата рецептур. Тому через це в тексті також не конкретизуються час приготування або температурний режим.

Натомість знайдемо в тексті чимало опосередкованих посилань, через які автор сигналізує про ступінь термообробки або час приготування страви. До прикладу: *wysmaż dobrze*/добре висмаж («53. *Szczupak do piotruszki, zacsna a pańska potrawa*»), *przywarz trochę*/трохи привари («29. *Okunie do angielskiej juchy*»), *upiecz zniemagła dobrze*/повільно добре запечи («33. *Szczuka przyupiekana do podlewy*»), *upiec po lekku dobrze*/злегка гарно запекти («28. *Szczupak pieczony przywarzony*»), *niech wre dobrze*/нехай добре вариться («38. *Szczupak z miodownikiem pieczony*», «41. *Kielbasa [z] szczupaka albo karpia*»), *gdy dobrze zewreja, daj na stół*/коли достатньо зваряться, подай на стіл («16. *Raki nadziewane po ormiańsku*»).

Щоденна практика не вимагала надмірної деталізації описання, бо вміння передавалося від кухаря до кухаря безпосередньо у процесі готування (до того ж, слід згадати певну недосконалість термінології), тому в нагоді були типові вказівки на кшталт: *przysól wczas*/вчасно присоли («28. *Szczupak pieczony przywarzony*»).

Тривалість термообробки, замість вказівок на час, також маркували зміни пропорцій або обсягу їжі у процесі приготування: *aż w poły wywre, cebule włożyć*/коли увариться навпіл, вкласти цибулю («22. *Karp po francusku do czarnej juchy*»); *niechże dowiera, aż polewki w miarę zostanie*/нехай доварюється, аж доки поливки залишаться в міру («18. *Szczupak do masła po rakusku*»). Зокрема, серед критеріїв, що визначають час приготування, відзначимо зміни в консистенції страви – редукцію, тобто загущення їжі при варінні: *kiedy gęsta jucha, dawaj na stół*/коли юха загусне, подавай на стіл («5. *Flądry i platanki albo rochy*»), *potym tą piotruszką z juchą, aż dobrze zgęstwieje*/потім – тією петрушкою з юхою, аж доки добре загусне («6. *Okunie do piotruszki*»).

Про час та ступінь готовності сповіщає візуальний вигляд продукту, запеченого або засмаженого «до зарум'янювання»: *usmaż w oliwie rumiano*/підсмаж в оліві до зарум'янювання («29. *Okunie do angielskiej juchy*»), *daj rumiano na stół*/подай на стіл зарум'яненим («32. *Lin nadziewany po włosku*»), *piecz dobrze rumiano na roście*/запечи гарно на рушті до зарум'янювання («38. *Szczupak z miodownikiem pieczony*»).

Поряд із превалюванням довільних, без кількісних показників, способів, у небагатьох з них наводяться пропорції, точні складники або час готування. З 57 страв з риби, раків і слимаків лише в 11 (6,5 %) частково зафіксовані кількісні параметри інгредієнтів або пропорції. З цих 11 виокремлюється рецептура «52. Szczupak w węgierskiej jusze», де вказана кількість усіх складників – яблук, цибулі, «лимоній», вина, що наближає її до кулінарних стандартів. Рідкістю в тексті є вказівки щодо конкретної кількості продуктів, завдяки чому очевидні їхні пропорції у страві: на кварту вина для соусу – півкварту цукру («28. Szczupak pieczony przywarzony»); на 30 раків – півтори лібри рису («16. Raki nadziewane po ormiańsku»).

Натомість конкретними кількісними орієнтирами при приготуванні страв є посилання на пропорції, що відбиває загальну тенденцію в архаїчних рецептурах<sup>263</sup>: przyłóż migdałów trzecią część/додай третину мигдалю («17. Szczupak po podgórsku»); Okorzeń czym chcesz, ale najwięcej – goździków/Приправ чим хочеш, але гвоздики дай найбільше («19. Szczuka przypekana do podlewy», «33. Szczuka przypekana do podlewy»); Weź korzenia pietruszczanego i gruszek, tak jednego wiele jako i drugiego/Візьми коріння петрушки та груш, скільки одного, стільки ж другого («50. Szczupak z gąszczem gruszkowym»); Weź moszczu dobrego uwarzonego, że trzecia część wywre/Візьми увареного на третину доброго мусту («67. Wino w gronach świeże, do roku tak przechowasz po multańsku»).

Іноді кількість описується в довільній архаїчній формі, орієнтованій на кухарську інтуїцію: Weź rozyńków co się widzi/Візьми стільки родзинок, скільки є («55. Szczupak w czarnym korzeniu»); uczynь kęsów jak wiele chcesz/приготуй стільки шматків, скільки захочеш («33. Szczuka przypekana do podlewy»); od rosolu po trosze przylej ile trzeba/потроху підлий розсолу стільки, скільки треба («48. Karp do czarnej juchy»).

Кількісні параметри занотовані зрідка, причому переважають вказівки на обсяг рідини – вина, оцту, які вимірюються квартою, півквартою, кватиркою («18. Szczupak do masła po rakusku», «28. Szczupak pieczony przywarzony», «34. Okuń, szczupak smażony po węgiersku», «52. Szczupak w węgierskiej jusze», «36. Węgorz do rosolu po krakowsku»), або, для вимірювання оцту та оливи, – ложками («29. Okunie do angielskiej juchy»). Іноді

<sup>263</sup> Notaker H. A History of Cookbooks ..., p. 118

мірою об'єму рідини – півквартком (півквартою) вимірювали сипкі продукти – цукор («28. Szczupak pieczony przywarzony»).

Спорадично вказані обсяги приправ та інших додатків: у лутах – перець («18. Szczupak do masła po rakusku»), у фунтах – родзинки («27. Szczupak rosolowy do królewskiej juchy»), в лібрах – рис («16. Raki nadziewane po ormiańsku»).

Міри ваги та кількість інгредієнтів зазначаються найчастіше – в 7 із 14 – у способах на солодощі з рубрики «Potrawe zwyczajne albo wety z przypraw różnych»: «63. Mandolato narbońskie na post», «64. Kaliszany tłucz[one]», «66. Musztarda bonońska», «68. Mastaczoly», «69. Pasta na owoce niedęte», «73. Tort niepospolity krakowski», «77. Biskoty domowe». Точність інгредієнтів обумовлена традиційною спорідненістю цукерництва та фармакопеї<sup>264</sup>, а також пріоритетним місцем солодощів в ієрархії барокового кухарства.

В описанні кількості складників, а також у визначенні товщини виробів з тіста вживається архаїчна метрична термінологія: *garść* – жменя («40. Brzany w zielonej jusze»), *palec* – палець («63. Mandolato narbońskie na post»).

Отже, в тексті збірки зафіксовані усталені міри ваги та об'єму, а також начиння для вимірювання складників: *funt* – фунт (27), *libra* – лібра (16; 63; 64; 66; 68), *lut* – лут (18; 66; 69; 73; 77), *skrupul* – скрупул (66; 77), *kwarta* – кварта (18; 28; 34), *pół kwarty*, *półkwartek* – півкварта, півкварток (28; 29), *kwaterka* – кватирка (36), *kwinta* – квінта (66; 68; 69), *łyżka* – ложка (29), *łyżka srebrna* – срібна ложка (77), *talerz* – таріль (18). Відзначимо й антропометричні міри: *palec* – палець у нетиповому значенні – для визначення товщини тіста (63) та *garść* – жменя (40).

Дані щодо часу приготування вказані лише у способі «36. Węgorz do rosolu po krakowsku» – чверть години та півгодини, необхідні для варіння вугра. Показово, що саме часові показники з інтервалами: півгодини, чверть години, півчверті години, як стверджує Г. Нотейкер, поширені в пізньосередньовічних текстах кухарських книг<sup>265</sup>. Тому наведення часових параметрів (півгодини, чверть години) у способі «36. Węgorz do rosolu po krakowsku» можна інтерпретувати як «слід» цієї традиції.

<sup>264</sup> Ibid., p. 118–119.

<sup>265</sup> Ibid., p. 121.

Спорадично у випічці «77. Biskoty domowe» також згаданий час відстоювання – ферментації дріжджового тіста для бісквітів – година в теплом місці або ніч.

Отож типова для тогочасного кухарства епізодичність мір, пропорцій та часу в рецептурах збірки певним чином сприяла вільному прояву майстерності кухаря, внаслідок чого він визначав їх сам, згідно з власною інтуїцією.

#### 4. Смак в історико-культурному контексті збірки

За давніми дієтичними уявленнями смаки асоціювалися з гуморами. Досягненням кухні бароко вважалася нестійка гармонія контрастних смаків, яка навіть у XVII ст. ще спиралася на середньовічну дієтику. Згідно з нею, солодкий смак ідеально відповідав людській природі як теплий та вологий, на противагу менш уподобаним смакам холодної субстанції – кислому, терпкому та гострому. З точки зору тогочасних медиків, серед корисних переваг солодкого смаку відзначався його вплив на погладшання людини<sup>266</sup>.

Яскравою особливістю стилю збірки є підкреслення у стравах комплексних (контрастних) смаків, які досягалися часто вживаними орієнтальними прянощами.

Складна структура барокового смаку, що спирався на давні взірці, очевидна в рецептурах *Podróżnych potraw z postem*: в них кислі або гострі компоненти міксувалися із солодкими. Виразний солодко-кислий та гірко-солодкий смак, властивий середньовічній їжі, судячи з тексту, цінувався не лише в десертах, а й у рибі, слимаках, фаршированих раках, у незвичних кашах, пікантних папшетах, тортах, випічці. Показовою в цьому сенсі є «14. Szczuka do słoniny», де кухар для контрастного смаку радив приготувати рибу гострою («uczyn ją ostro») та водночас – солодкою («soby było słodko»).

<sup>266</sup> Mitrenga B. Zmysł smaku, s. 125–126.

Як свідчать рибні рецептури, в тогочасних смакових очікуваннях бажаною була солодкість: «żeby było słodko» – щоб було солодко. Недарма виразний зворот щодо смаку, успадкований з текстів XVI ст., є досить поширеним у різноманітних барокових рецептурах, зокрема в рукописах *Zbiorze dla kuchmistrza* Поцеїв–Любомирських або в *Gotowaniu potraw* Владислава Роголинського, накельського каштеляна<sup>267</sup>.

Так, унаслідок захоплення з ренесансних часів трендовим цукром виокремлюється та домінує властивий елітарній гастрономії солодкий смак. Навіть у комбінованих пряних гірко-солодкому («14. Szczuka do słoniny») або кисло-солодкому («15. Nryhorowa jucha») смаках маніфестується солодкість: «sobu było słodko».

Переважання солодкого смаку акцентоване також у вині. Галицька еліта цінувала насамперед солодкі гатунки на кшталт малмазії або токаю, рекомендуючи готувати в них рибу: «w winie dobrym, słodkim» («39. Szczupak po węgiersku», «37. Szczuka wielka świeża, może też być do podlewy po ormiańsku»).

У неоднорідній смаковій структурі XVII ст. особливо підкреслювалася солодкість рибної їжі. За текстом збірки, з 57 рецептур з риби, раків (за винятком способів на вети) та слимаків 31 (54,5 %) підсолоджувалася цукром або медом. У них превалював цукор, уживаний в якості приправи у 26 (45,5 %) стравах, мед згадується значно менше – в 5 (8,5 %).

Підсолодження досягалося й іншими додатками: медівником, родзинками, конфектом, повидлом, а також прянощами – мацісом і цинамоном, проте вони відрізнялися від «чистого» солодкого смаку меду та цукру. У спеціально виготовлених приправах комбінованого смаку також відчувається солодка нота: зокрема у пряно-солодкому медівнику або в солодко-кислом повидлі.

Серед підсолоджувачів на заміну цукрові або меду найчисленніший сегмент належав середземноморським родзинкам – близько 40 %. Родзинки – великі, дрібні або обох гатунків – часто додаються для підсолодження – у 20 (30 %) зі згаданих 57 рецептур.

У вказаній категорії страв традиційний медівник наявний у 5 (бл. 8 %) стравах. Вишневий, інжирний та невизначений у тексті конфікт містять 3 (5 %) страви, повидло з вишні та ще якийсь повидло – 2 (3,5 %).

<sup>267</sup> MPC, t. VIII, s. 134, 168, 174, 183; Dumanowski J. "Brassolety" i "rafiały", s. 472.



У серії підсолоджених рибних наїдків виняток становить страва зі щупака, де знаходимо й цукор, і мед, і великі та дрібні родзинки. Концентровано солодкий смак історично сприймався в ланцюгу давніх сенсів та алузій як ознака розкішного життя нобілів. Недарма комілятор або сам автор, підкреслюючи елітарність, анонсував цей витвір, як «53. Szczupak do piotruszki, zasn a pańska potrawa». Для того, щоб наочніше уявити яскравий «шляхетний» смак, зупинимося на його змісті. Спочатку кухар готував заправку для щупака: уварював коріння петрушки в меду, далі висмажував просякнуте медом коріння, додаючи потім оливу, цукор, великі та дрібні родзинки, перець, оливки, підсмажений білий хліб та заправляв усе добірним оцтом. Насамкінець щупака з «блакитною лускою» – тобто відвареного з сіллю та оцтом – кухар щедро заправляв приготовленою пікантно-солодкою сумішшю. Незважаючи на перенасиченість солодкими складниками, бароковий делікатес імпонував складним солодко-кислувато-пекучим букетом. Без сумніву, блакитний щупак у соусі з медової петрушки, середземноморських родзенок, оливок тощо заслуговував на оцінку вимогливих гурманів як «zasn a pańska potrawa» (найкраця й панська страва).

Концентрований солодкий смак отримували завдяки додаванню підсолоджувача в надмірно великій кількості. Так, для королівської юхи «27. Szczupak gosolowy do królewskiej juchy» потрібен був фунт (405,224 г) великих родзинок, до того ж, – дрібні родзинки, а на довершення радилося ще підсолонити юху, додавши цукру або меду. А насичений солодкий присмак солодко-кисло-гострого соусу для запеченого привареного щупака «28. Szczupak pieczony przywarzony» отримували так: на квартиру вина – півквартир, тобто півквартиру (від 0,35 до 0,47 л), цукру, ще підсолоджуючи соус великими родзинками та цинамоном. З одного боку, значний вміст підсолоджувачів, навіть у суміші з кислими (лимоніями, вином) та гострими (шафран, перець) додатками, виразно визначав солодкість смаковою домінантою страви. Але, з іншого, завдяки контрастним інгредієнтам у страві досягалася гармонія солодко-кисло-пекучої тріади смаку.

Загалом солодкість, завдяки додаванню цукру та меду, присутня в 50 % усіх страв збірки.

Не менш уподобаним був гіркий смак, безумовним лідером тут виступав перець, який відзначено в 33 з 57 страв (бл. 58 %). Пекучості їжі

надавали ексклюзивний шафран, імбир, гвоздика, мускатний горіх, а також домашні хрін, часник, гірчиця.

Для отримання багатоякого смаку гострі приправи у стравах усіх категорій міксували із солодкуватим цинамоном, мускатним цвітом і солодкими субстанціями (цукром, медом, родзинками).

Оригінального пряно-солодкого відтінку їжі надавали медівники, які здавна визнавалися традиційним смаколіком. Крім соусів до рибних страв, медівники вариювали із сиром, ними збагачували смак вишуканих тортів («75. Tort z raków»), паштетів («74. Paszтет z raków po francusku»), незвичної каші («59. Kasza ze bżowych jagód»).

Доволі часто в категорії страв з риби, раків, слимаків акцентовано кислий смак, який, на думку дієтологів, сприяв різним фізіологічним процесам. Найулюбленіший за тієї доби оцет наявний у 23 (40 %) позиціях. Вино використане в 15 (26 %) стравах, «лимоній» – в 4 (7 %), пиво – в 2 (3,5 %), ягоди винограду – в 1 рецептурі (1,5 %). Для врівноваження терпкого смаку в кислі соуси часто домішували різноманітні підсолоджувачі.

У тексті доволі часто згадується поцінована від давнини спеція – сіль. Іноді сіль лише опосередковано розуміється за контекстом, як, наприклад, у фрагменті: *przylej trochę rosolu, aby było w miarę słono*/вари щупака в розсолі ... підлий трохи розсолу, аби було помірно солоно («27. *Szczupak rosolowy do królewskiej juchy*»). Зауважимо, що дефіцитну сіль трактували в XVII ст. як одну з найцінніших у смаковій палітрі, свідченням чого є вислів С.К. Герки: «Понад усіх смаків є сіль»<sup>268</sup>.

Які, власне, смакові переваги демонструє репертуар страв галицької збірки? Для визначення смакової структури страв показовим є аналіз рецептур з риби, раків, слимаків.

У палітрі смаків домінують солодко-кисло-гострі інгредієнти – 24 позиції; гостро-солодкі – 13; гостро-кислі – 4; солодко-кислі – 1. На противагу виокремлюються кілька страв з одноманітною смаковою домінантою – гострою – 4 позиції, кислою – 3, солодкою – 2. Нарешті, не містять виразних смакових додатків, крім масла, 5 страв (дві – із солоної риби).

<sup>268</sup> Herka S.K. *Bankiet ...*, Ks. 1 Rozdz. VII. O soli, s. 8.

Поліфонія смаків та ароматів вирізняла не лише рибні наїдки, а й каші («59. Kasza ze bżowych jagód»), різноманітну випічку («68. Maszaczoly», «69. Pasta na owoce niedęte», «71. Kęple. Ciasto na kęple», «72. Kolacz na post», «73. Tort niepospolity krakowski», «74. Pasztet z raków po francusku», «75. Tort z raków», «77. Biskoty domowe»), персиковий конфікт («65. Brzoskwinie suche»), муштарду («66. Musztarda bonońska»). Тут преважують гостро-солодкі поєднання – 7 позицій; солодко-кисло-гострі композиції – 3; солодко-кислі – 2. Однорідний солодкий смак визначений у 2 позиціях. Зовсім не містять смакових додатків молочні страви та страви з тіста – 5 позицій.

Так, прикметною ознакою страв у *Podróżnych potrawach z postem* є інтенсивність та багатопаровість смаку, що віддзеркалює старопольську специфіку певного відставання в перейманні західноєвропейських тенденцій, які особливо поширилися згодом, після публікації кулінарного бестселера Франсуа П'єра де Ла Варенна *Le Cuisinier François* (1651)<sup>269</sup>.

Окрім того, для розуміння естетики смаку XVII ст. важливими є розпорошені в тексті авторські ремарки та коментарі, які визначають смакові акценти не менше, аніж перелік інгредієнтів. Парадоксально, що термін «смак» та його похідні репрезентовані в тексті доволі скромно. Лише в «1. Szczupak żółto», пропонуючи варіант із цибулею, автор додає: *mało nie smaczniej tak/i* так чи не найсмачніше, та ще в «72. Kolacz na post» він анонсує «smaczne placki»/«смачні пляцки».

У тексті замість лексем «смак», «смачний» вживаються густативні лексеми – синоніми, – зазвичай «добрий»: *Dziwnie dobra potrawa*/Навидвовижу добра страва («18. Szczupak do masła po rakusku»). Добірність продукту визначена за допомогою епітетів «wyborne, dobre, piękne»/відбірні, добрі, гарні. Якісність окреслюється властивостями продукту, його виглядом: *rozynki wielkie, wyborne*/відбірні великі родзинки («27. Szczupak rosółowy do królewskiej juchy»); *dobrym gęstym mlikiem*/добрим густим молоком («70. Mniszy tort włoski»); *pięknych gron brunatnych*/гарних брунатних грон («67. Wino w gronach świeże, do roku tak przechowasz po multańsku»); *małki pięknej wysianej jak potrzeba*/гарного борошна, просіяного як треба («69. Pasta na owoce niedęte»). Часто відмінний гатунок продукту визначає його колір, зазвичай білий, наприклад –

<sup>269</sup> La Varenne P. F. de. *Le Cuisinier François*. Paris: Chez Pierre David, 1651.

для найякіснішого очищеного борошна чи цукру: *małki z krup so najbielszych z maczanych*/борошна та круп, найбіліших з усіх («77. Biskoty domowe»); *cukru białego*/білого цукру («69. Pasta na owoce niedęte»).

Поняття досконалості страви та її гарного смаку історично спиралося на соціальні конотації престижу, що й доводить назва «53. Szczupak do piotruszki, zasna a pańska potrawa». «Щупака з петрушкою», відвареного дивним способом – із блакитною лускою, якого приправляли імпортованим цукром, медом, середземноморськими родзинками, оливками, оливою та першосортним винним оцтом, цілком справедливо інтерпретували як «шляхетну» страву – «zasna a pańska potrawa».

Як уже зазначалося, прикметною рисою смакової надзвичайності страви в XVII ст. вважали її солодкість. Інтерес становлять зафіксовані в тексті конотації щодо солодкості. У рецептурі «14. Szczuka do słoniny» сенс терміна «солодкість» ототожнювався з архаїчним «приємним смаком», – задля цього автор додавав не цукру або меду, а витончених прянощів – маїца і гвоздики: *Zaprawa: goździki tłuczone i kwiatu całego muszkatowego, soby było słodko*/Заправка: товчена гвоздика та неподрібнений мускатний цвіт, щоб було солодко. Така авторська інтерпретація прянощів виділялася в контексті звичного підсолоджування медом або цукром: *cukru, żeby było słodko*/цукру, щоб було солодко («15. Hryhorowa jucha»); *cukru, jeśli niesłodko*/цукром, якщо не солодко («39. Szczupak po węgiersku»).

У дискурсі смаку автор рецептур піклувався, щоб страва була помірно солоною: *żeby było w miare słono* («27. Szczupak rosółowy do królewskiej juchy»), *w miarę osoloną* («30. Szczupak po włosku *nel brodo*»), *aby nie było barzo słono* («50. Szczupak z gąszczem gruszkowym»), *żebyś nie przesolił* («51. Szczupaki drobne w oliwie po wrocławsku»), а також не надто кислою: *żeby nie było barzo kwaśno* («17. Szczupak po podgórsku»).

Звернемо увагу на те, що в тексті збірки поряд з бароковою надмірністю у приправах також зафіксована успадкована від Ренесансу категорія «помірності». Лексему «міра» вживано 11 разів: 7 – у конотаціях солоності (рецептури 2; 9; 24; 27; 29; 30; 51), 4 – для визначення обсягів розсолу або поливки – «на розсуд кухаря» (18; 52; 53; 55). Риси здорової «помірності» є й в авторських коментарях, також показовою є фінальна ремарка: *Item utere et vale*/Так споживай та бувай здоровим.

Спектр смаку доповнюють згадки щодо гіркоти або гірких частин продукту в негативній конотації, яких слід уникати або позбутися зовсім за допомогою спеціальних маніпуляцій. Відзначимо їх у наїдках з раків і в муштарді: *mieszaj wierscimakiem, że upra odejdzie gorzkość/мішпай верцимаком, щоб відійшла гіркота* («66. *Musztarda bonońska*»); *Wymi gorzkość z głowy/Вийми гіркоту з голови* («44. *Bigos z raków*»); *popłucz wodą świeżą i na sitko gęste wylej, soby gorzkość precz odeszła z wodą/промий свіжою водою та вилий на густе ситко, аби з водою відійшла гіркота* («16. *Raki nadziewane po ormiańsku*»); *wyjawszy wszystko z raka, bo gorzko/вийми все з рака, бо є гірким* («45. *Raki nadziewane na piątek albo post*»).

Зрештою, для розгляду тогочасних смакових переваг важливим є критерій свіжості продукту, який ототожнювався з його добірністю та відмінним гатунком.

Поцінованій критерій свіжості відзначено при описанні таких продуктів, як щука (*szczuka wielka świeża*) – «37. *Szczuka wielka świeża, może też być do podlewy po ormiańsku*», яйця (*nabij jajec świeżych*) – «74. *Paszтет z raków po francusku*», масло (*włóż masła młodego*) – «18. *Szczupak do masła po rakusku*», олива (*oliwy świeżą łyżkę*) – «29. *Okunie do angielskiej juchy*». Іноді основні лексеми на означення відмінної якості та свіжості замінюються їхніми синонімами: «*dobrego masła*» («16. *Raki nadziewane po ormiańsku*») та «*w dobrej oliwie*» («34. *Okuń, szczupak smażony po węgiersku*»).

Навіть збереження свіжості сезонного винограду «до року та більше», визначене в господарчій пораді «67. *Wino w gronach świeże, do roku tak przechowasz po multańsku*», також є характерним для аристократів, оскільки насолодження свіжими продуктами, передусім поза сезоном, було ознакою привілейованості<sup>270</sup>.

Важливим критерієм смаку, особливо щодо нестачі жирів у середньовіччі<sup>271</sup>, вважалася поживність їжі, тому якості жирів приділяли пильну увагу, чергуючи їх для посту та скоромних днів.

Найперше цінувалися свіжість масла та середземноморської оливи, що засвідчують документальні джерела XVII ст. – списки імпортованих

<sup>270</sup> Montanari M. *Medieval Tastes ...*, p. 31.

<sup>271</sup> *Ibid.*, p. 12.

артикулів на замовлення шляхти, що постачалися з портового Гданська, де позначена «świeża oliwa». Власне, це підкреслював С. Герка, нарікаючи на зіпсовану стару оливу, яку іноді продають у Польщі, придатну «радше не плункові, а для змащування воза або для мазей». Натомість він визнавав «вдячний», тобто відмінний, смак і користь для здоров'я свіжої оливи, яка виводить шкідливі гумори, є потогінним засобом, а також збуджує апетит<sup>272</sup>. Тому логічно, що автор рекомендував якісну оливу в «29. Okunie do angielskiej juchy»: oliwy świeżą łyżkę/ложку свіжої оливи.

Не менше уваги приділялось якості вершкового масла, яке згодом, у XVIII ст., під впливом французьких взірців досягло свого тріумфу в гастрономії. Особливо цінувалося травневе та версенево масло, як відзначав В. Вельондка, – завдяки свіжим травам на луках, де випасалися корови. Відбірне масло вирізнялося жовтуватим забарвленням, що призвело навіть до випадків його фальсифікації за допомогою штучного підфарбовування крокусом<sup>273</sup>.

І хоча до фаворитизації масла як делікатесного продукту класичної кухні було ще задалеко, згадки в тексті про молоде або добре масло свідчать про зацікавлення ним у регіональних практиках XVII ст. Зокрема, подібне акцентування на свіжості, тобто на якості цього продукту, відмічене й у низці рецептур рукопису з Волині *Zbiór dla kuchmistrza*<sup>274</sup>.

## 5. Назви рецептур та їх типологія

Авторські назви рецептур у суцільному тексті виділені графічно підкресленням, щоправда, як і назви рубрик, проте останні ще додатково виокремлювались як заголовки.

Назви рецептур переважно класичні за формою: крім власне номінацій типу страви «Мандолато», назва анонсує приготування вихідного продукту – риби, плодів, фруктів тощо.

<sup>272</sup> Herka S.K. Bankiet ..., Ks. 4. Rozdz. XI. O oliwie, oliwkach y octcie, s. 60.

<sup>273</sup> Wielądko W. Kucharz doskonały. Rozdz. IV, § 1. O maśle, s. 279.

<sup>274</sup> MPC, t. VIII, Majmusz; Bucałaj *alias* cymbaloty włoskie, s. 199, 338.

Деякі назви мають узагальнений характер, адже наголошують на способі для одного різновиду риби («42. *Smażone rybki rozmaite*»), або їх згруповано за типовою технологією виготовлення («5. *Flądry i plataniki albo rochy*», «32. *Kielbasa [z] szczupaka albo karpia*»).

Певна група назв доволі традиційна, не відрізняючись від загалу рецептур з тогочасних кухарських книг. У таких класичних номінаціях підкреслені спосіб термообробки – «33. *Szczuka przyrękana do podlewy*», «28. *Szczupak pieczony przywarzony*» або технологія – «25. *Szczupak nadziewany*». Маркуються тип (категорія) страви та основний продукт: «59. *Kasza ze bżowych jagód*», «58. *Kasza z kwiatu białego*», «76. *Kręple z raków może tak uczynić*», «75. *Tort z raków*». Іноді визначено розмір риби («51. *Szczupaki drobne w oliwie po wrocławsku*», «35. *Szaranki niewielkie*», «37. *Szczuka wielka świeża, może też być do podlewy po ormiańsku*»), свіжість/вигляд/вид запропонованого продукту («8. *Szczupak świeży do piotruszki*», «37. *Szczuka wielka świeża, może też być do podlewy po ormiańsku*»).

У складі збірки переважають назви, гібридні за формою, оскільки маркування здійснюється за кількома ознаками: з одного боку, за топографічними або етнічними, з іншого – за типом страви або розміром («70. *Mniszy tort włoski*»).

Іноді назва одночасно є початком речення самої рецептури, наприклад: «8. *Szczupak świeży do piotruszki, tak się właśnie warzy...*» або «9. *Ślimaki wstaw w raniewce w zimnej wodzie...*». Загалом стилістика невідредагованих назв співзвучна «вільному» невідредагованому змісту самих рукописних рецептур.

Рецептурні назви спорадично маркують пісний характер їжі. Навіть у спеціальній рубриці «*Potrawe postne bez masła*» є номінація «45. *Raki nadziewane na piątek albo post*», де п'ятниця трактувалася найсуворішим пісним днем. У рубриці «*Potrawe zwyczajne albo wety z przypraw różnych*» також було чимало назв солодоців і вишкічки, призначених суто для пісних днів: «63. *Mandolato narbońskie na post*», «72. *Kołacz na post*».

Запропонована назва торту ніби спокушає непересічним смаком: «73. *Tort niepospolity krakowski*» – «Надзвичайний краківський торт». Назви демонструють не лише захоплення смаком їжі, а й інші, не менш поціновані серед найвищих верств соціуму, атрибути, насамперед, престижність: «27. *Szczupak rosółowy do królewskiej juchy*»/«Королівська



юха зі шупака в розсолі», «53. Szczupak do piotruszki, zacna a pańska potrawa»/«Шупак з петрушкою, найкраща і панська страва». Подібні номінації вказують на середньовічну генезу, згадаємо *Wilthu machen Kungshuner* («Кури по-королівськи») в Кенігсберзькій кухарській книзі<sup>275</sup>.

Охрещення «королівськими» рибних делікатесів у барокову добу також сприймалось як взірець витонченості, що демонструють назви з *Compendium ferculorum*: «Ryby szaro po królewsku albo w dobrej jusze», «Łosoś żółto po królewsku albo w dobrej jusze»<sup>276</sup>. Назви на кшталт розглянутої «27. Szczupak rosółowy do królewskiej juchy» зустрічаються, крім нашого рукопису, й в інших старопольських рукописних рецептурах тієї доби. Зокрема «Ryby z królewską juchą» зі збірки *Gotowanie potraw* у складі рукопису *silva rerum* (бл. 1650 р.), який належав Владиславі Роголінському, нагельському каштелянові<sup>277</sup>. Адаже рецептури зі згаданої збірки, так само, як і в *Podróżnych potrawach z postem*, походять із середини XVII ст. Відтак, популярність номінацій, які наголошували на статусності страви, була вкрай високою. Завдяки промовистим назвам, укладач нашої збірки рекламував новинки, успішно впроваджуючи їх до меню магнатських і шляхетських дворів Галичини.

Усупереч тенденції, спрямованій на ексклюзивність та новизну, становить виняток назва, яка визначає повсякденну простоту: «77. Biskoty domowe» – «Домашні бісквіти». Вочевидь, назва пропагувала родинні цінності та збереження питомо сарматських традицій.

Назви рецептур є проявом гастрономічної ідентичності укладача, оскільки віддзеркалюють дискурс «свій/чужий» у культурі. Зазвичай назви страв – географічні етикетки рецептур – підкреслюють їхню чужість, територіальну дистанцію між зазначеним топонімом – місцем походження рецептур та місцем локалізації укладача.

У групі номінацій, які презентують «чужоземність» страв, домінують етнічні назви та назви зарубіжних країн, імовірно пов'язані з маршрутом подорожі, задекларованої в найменні *Podróżne potrawy z postem*. Зазвичай назви рецептур фіксують їхнє етнічне походження – «włoski» або «pro włosku».

<sup>275</sup> Gollub H., s. 119.

<sup>276</sup> MPC, t. I. s. 133, 134.

<sup>277</sup> Dumanowski J. "Brassolety" i "rafiały", s. 472.

Найчисленнішими серед «іноземних» назв є етикетки у вигляді прикметника або прислівника: італійські («włoski», «po włosku») – 6 позицій, угорські («po węgiersku», «w węgierskiej jusze») – 4, вірменські («po ormiańsku», «po armańsku») – 3, французькі («po francusku») – 2, нідерландські («po inderlańsku») – 1, австро-угорські («po rakusku») – 1, мултанські («po mułtańsku») – 1. Формально приналежна до них назва англійського соусу «29. Okunie do angielskiej juchy» радше за все походила з репертуару французької кухні. В етнічній групі виокремлюються вірменські етикетки – назви місцевого походження.

Відзначимо географічні етикетки закордонних міст – Аугсбурга, Болоньї, Нарбонни, ймовірно, відвіданих галичанами в подорожі: «57. Raki nadziewane po auszpursku», «66. Musztarda bonońska», «63. Mandolato narbońskie na post». Проте іноземні топоніми в назвах страв здебільшого відсутні.

Запозичені назви презентують, переважно, італійські традиційні страви, які трактувалися в регіоні як витончені інновації: «61. Mak[a]ron włoski», «66. Musztarda bonońska», «68. Mastaczoly», «69. Pasta na owoce niedęte». Зазвичай назви італійських страв фігурують у полонізованому вигляді: «66. Musztarda bonońska», «68. Mastaczoly».

Окремі назви смаколиків трансформувались у польській мові значною мірою, як, наприклад, «64. Kaliszany tłucz[one]». Етимологію визначаємо походженням від італійської назви *marzipan caliscioni* через французьке *calisson*, далі полонізуючись у формі «kaliszany».

Серед «іноземних» назв вирізняється макаронічна конструкція, яка містить італінізм *nel brodo* (в бульйоні): «30. Szczupak po włosku *nel brodo*», «31. Okunie, liny może tak warzyc *nel brodo*».

Маємо припустити, що нібито банальна назва «60. Robaczki z ciasta» – це також дослівний переклад з італійської *vermicelli* – «черв'ячки», – є така традиційна італійська страва з прісного тіста. Можливо, переклад свідчить про необізнаність регіональної еліти з оригінальною італійською назвою вермішелі. Але це питання є спірним, отож потребує спеціальної уваги.

На противагу запозиченим, звичні місцеві страви зазвичай не маркуються географічними, топографічними етикетками назв. Локальність акцентована назвами «77. Biskoty domowe», «15. Hryhorowa jucha».

Підкреслимо, що занотована власне українська форма імені Григор, яка, очевидно, відображає тутешнє походження рецептури «15. Nryhorowa jucha», виокремлюється серед загалу анонімних рецептур збірки як одна з небагатьох, що визначає ім'я автора.

У назвах смаколиків, продегустованих під час подорожей місцевостями Речі Посполитої, також є топографічні ознаки: з Городка – «62. Żemly nadziewane po gródecku», з Кракова – «36. Węgorz do rosolu po krakowsku», «73. Tort niepospolity krakowski», з Вроцлава – «51. Szczupaki drobne w oliwie po wroclawsku», з Гданська – «56. Raki nadziewane po gdańsku», з Познані – «21. Szczupak po poznańsku do migdałów», з карпатського Підгір'я – «17. Szczupak po podgórsku».

За тогочасною модою, яка є відгомонам середньовічних уподобань, у назвах страв підкреслюється їхній колір. Внаслідок цього у збірці до речними вважалися: «1. Szczupak żółto», «2. Szczupak szaro po armańsku», «24. Szczupak z winem w szarej jusze», «22. Karp po francusku do czarnej juchy», «40. Brzany w zielonej jusze», «48. Karp do czarnej juchy», «45. Szczupak w czarnym korzeniu», «58. Kasza z kwiatu białego». Назви, в яких вживається колірна лексика, спиралися на номінації з давніх кулінарних пам'яток.

Розглянута низка рецептурних назв інтригувала та приваблювала неймовірними смаками, престижністю, новизною, іноземним звучанням або закордонним способом приготування та концептуально значимими візуальними ефектами. Водночас, залишалися затребуваними усталені звичні назви, особливо серед традиціоналістів, ревних прихильників сарматизму. Не менш актуальними визнавалися назви страв для Посту. На противагу назвам типу «Mastaczoły», які кухарі спробували асимілювати, питомий сегмент належав знаковим у Центрально-Східній Європі слов'янським назвам, таким як «15. Nryhorowa jucha», «58. Kasza z kwiatu białego», «59. Kasza ze bżowych jagód», «72. Kolacz na post» тощо. Тому кухні регіону був властивий дещо амбівалентний характер – між вітчизняними традиціями свого краю та запозиченими із Заходу космополітичними інноваціями.

## 6. Узірці та джерела інспірацій

### Текстуальні паралелі у збірці

Критерієм автентичності рецептури є її запозичення з певної кухарської книги, проте атрибуція ускладнюється усталеною практикою не вказувати її авторство або джерело<sup>278</sup>. Збірка *Podróžne potrawy z postem* не становила винятку в цьому загальному тренді, завдяки чому модифіковані копії визнаних рецептур поряд із зовсім невідомими текстами циркулювали в магнатських і шляхетських бібліотеках українсько-польського прикордоння. Копіювання без зазначення джерела або авторства було типовим для рецептаріїв XVII–XVIII ст. із зібрань Правобережної України, а спорадичні авторські назви на кшталт «15. Nryhorowa jucha» не впливають на переважно анонімний загал.

Отож у збірці *Podróžne potrawy z postem*, призначеній для практичного вжитку, відкалялися напрочуд синкретичні за змістом узірці різних кулінарних ідей, епох і стилів. Хоча рукопис походить із XVII ст., у його складі також упізнаються й давніші рецептури, які наслідують тексти XVI ст.

Передусім, це декілька текстів, які більшою чи меншою мірою пов'язані з не збереженим донині найстарішим старопольським друком *Kuchmistrzostwo* (Краків, бл. 1640 р.) – перекладом книги Павла Северина з Капі Гори *Kuchařství* (Прага, 1535)<sup>279</sup>. Оскільки оригінал таємничого друку, окрім кількох аркушів<sup>280</sup>, не зберігся, то зіставлення текстів здійснювалося за його копією з рукопису 1757 р., а також за чеським *Kuchařství*, що наслідує рукопис *Spis o krmích* кінця XV ст., а той, своєю чергою, – пізньосередньовічне німецьке *Küchenmeistere*<sup>281</sup>.

<sup>278</sup> Albala K. *The Banquet: Dining in the Great Courts of Late Renaissance Europe*. University of Illinois Press, 2007 (далі – Albala K. *The Banquet ...*), p. 121.

<sup>279</sup> Estreicher K. *Bibliografia polska, t. XX*. Kraków: Wydanie Akademii Umiejętności, 1905, s. 355; Severin P. *Kuchařství, o rozličných krměch, kterak se užitečně s chutí strojiti mají. Jakožto zvěřina, ptáci, ryby a jiné mnohé krmě všelikému kuchaři aneb hospodáři. Knižka tato potřebná a užitečná. A ocet, jak se dělá, také zadu najdeš*. Praha: Pavel Severin, 1535, Knihovna Národního muzea, sign. 28 G 60, fol. I, IV, 16v, 17, 37v, 38 див.: [y] Paměť chuti..., с. 70–80; публ. тексту: Zibrť, s. 165–208.

<sup>280</sup> Biblioteka Jagiellońska w Krakowie. Dz. Starodruków, *Kuchmistrzostwo*, sygn. Cim 0.913. <https://jbc.bj.uj.edu.pl/dlibra/publication/308470/edition/295226/content>

<sup>281</sup> MPC, t. VIII, s. 136–193; Zibrť, s. 165–208.

До найдавніших у збірці належать два варіанти з ідентичною назвою: стислий «19. Szczuka przypiekana do podlewy» та розгорнутий «33. Szczuka przypiekana do podlewy», які походять від «Szczukę przypiekaną w kotliku przyprawioną tak czyń»<sup>282</sup>. Відзначимо, що назва «19. Szczuka przypiekana do podlewy» в порівнянні із «Szczukę przypiekaną w kotliku przyprawioną tak czyń» з XVIII ст. відповідає чеському текстові, за яким *predlík* – це не «kotlík» – котелок, як у *Zbiorze dla kuchmistrza*, а соус, підливка з медівника та вина. За твердженням польської дослідниці М. Спичай, солодкі соуси до риби нагадують за стилем соуси з німецької книги XIV ст. *Das Buoch von guoter Spise*<sup>283</sup>.

Можливо, архаїчна рецептура «Szczukę przypiekaną w kotliku przyprawioną tak czyń» з *Kuchmistrzostwa* була базовою і для інших варіацій, зокрема «38. Szczupak z miodownikiem pieczony» у збірці дещо подібний за технологією (тільки до медівника в якості загущувача додаються суміш родзинок із грінками, цукор замість меду та вино) до згаданої «33. Szczuka przypiekana do podlewy».

Очевидно, також модифікованою версією з *Kuchmistrzostwa* є текст «20. Szczuka z czosnkiem», як свідчить інша копія XVIII ст. – «Szc[z]uka z czostkiem»<sup>284</sup>. У тексті відсутня вказівка на олію для пісних днів в якості альтернативи маслу, властива чеській рецептурі та «Szc[z]uce z czostkiem», скопійованій з *Kuchmistrzostwa*. У назві «20. Szczuka z czosnkiem», як і в копії з XVIII ст. – «Szc[z]uka z czostkiem», усупереч чеській *Štika s česenkem v postě*<sup>285</sup> відсутня вказівка щодо посту, адже із запропонованих у чеському тексті – «в маслі або олії» обраний лише один варіант «для масляних днів» – з маслом. Відповідно спосіб вміщено в рубриці «Potrawu smažone», де подані рибні делікатеси «для масляних днів».

Топографічно маркована інструкція з приготування щуки з мигдалем по-познанськи «21. Szczupak po roznańsku do migdałów» несподівано виявилася дуже подібною до способу «Szc[z]uki inszym obuczajem»

<sup>282</sup> MPC, t. VIII, Szczukę przypiekaną w kotliku przyprawioną tak czyń, s. 158; Zíbrt, *Štika odpečená, v predlíku připravená*, s. 181.

<sup>283</sup> Spychaj M. "Spis o krmích" z XV wieku: u źródeł czeskiej literatury kulinarnej. "Przegląd Historyczny", 2011, t. 102, nr 4 (далі – Spychaj M. "Spis o krmích" ...), s. 604–605.

<sup>284</sup> MPC, t. VIII, Szc[z]uka z czostkiem, s. 159; Zíbrt, s. 182.

<sup>285</sup> Zíbrt, s. 182.

(у чеському *Štika pretovaná jiným obyčejem*), який відомий за копією з *Kuchmistrzostwa* з рукопису Поцеїв XVIII ст. *Zbiór dla kuchmistrza*<sup>286</sup>.

Варті уваги й певні аналогії, хоча й меншою мірою, з текстом *Kuchmistrzostwa*, відмічені в окремих рецептурах *Podróžne potrawy z postem*. Так, «55. Szczupak w czarnym korzeniū» є інтерпретацією способу «Szczuka w czarnym korzeniū», та, попри розбіжності на початку й наприкінці, її основна частина, вочевидь, походить із цієї найдавнішої пам'ятки XVI ст.<sup>287</sup>

Радше за все, генеза рецептури «39. Szczupak po węgiersku» також, так чи інакше, пов'язана із *Kuchmistrzostwem*, перекладеним з *Kuchařství* (1535), яке, своєю чергою, успадкувало спосіб *Štika nebo kapry po uhersku* з рукопису *Spis o krmích* кінця XV ст.<sup>288</sup> Зазначимо, що «Щука в угорському стилі» в різних варіаціях була усталеною позицією середньовічних та ренесансних рецептаріїв Європи.

І хоча «39. Szczupak po węgiersku» не переказує дослівно ані польського списку «Ryby po węgiersku tak czyń», ані чеського оригіналу, проте сутність, порядок процедур та склад інгредієнтів визначають певну аналогію між текстами. Так, за технікою та складниками (яблука, цибуля, перець, шафран, мускатний цвіт, вино) «39. Szczupak po węgiersku» дещо нагадує підсолоджену, без оцту та імбиру, модифікацію «Ryby po węgiersku tak czyń», скопійовану з *Kuchmistrzostwa* у *Zbiorze dla kuchmistrza*, яка, на відміну від чеської рецептури, – з оливками замість яблук і без мускатного цвіту<sup>289</sup>.

Зразки з давніх пам'яток, описуючи базову техніку, надихали на численні варіації XVII ст. Зокрема, «8. Szczupak świeży do pietruszki» частково нагадує (варіння з маслом, петрушкою та винним оцтом замість вина) базовий спосіб «Szczuka z masłem» із *Kuchmistrzostwa*<sup>290</sup>. А «58. Kasza z kwiatu białego» за технологією (варіння в молоці шматочків тіста) та виглядом становить радше алюзію на «Kaszę kręplową rzęsną tak rób»<sup>291</sup>.

<sup>286</sup> MPC, t. VIII, Szcz[z]uka inszym obyczajem, s. 159; Zíbrt, s. 182.

<sup>287</sup> MPC, t. VIII, Szczuka w czarnym korzeniu, s. 157; Zíbrt, s. 180.

<sup>288</sup> Zíbrt, *Štika nebo kapry po uhersku*, s. 94.

<sup>289</sup> MPC, t. VIII, Ryby po węgiersku tak czyń, s. 157; Zíbrt, s. 180.

<sup>290</sup> MPC, t. VIII, Szczuka z masłem, s. 157; Zíbrt, s. 180.

<sup>291</sup> MPC, t. VIII, Kaszę kręplową rzęsną tak rób, s. 168.

Отже, після аналізу скопійованих рецептур з *Kuchmistrzostwa*, перекладеного із чеського стародруку, цілком слушною видається думка історика літератури ХІХ ст. А. Брюкнера щодо тлумачень у старопольському письменництві: «Tłumaczenia szesnastego wieku, zarówno jak i dawniejsze, wcale nie bywają skrupulatne w oddawaniu oryginałów, rozszerzają, skracają, przetwarzają je nieraz bardzo znacznie»<sup>292</sup>/«Переклади шістнадцятого століття, як і старіші, зовсім не скрупульозно передають оригінали, – вони розширюють, скорочують, а іноді й дуже істотно їх трансформують».

На противагу зазначеним найстарішим версіям, у рукопису *Zbiór dla kuchmistrza* відкладалася рецептура зовсім іншого походження – «Węgorz w rossole», яка також є цікавою для зіставлення з «36. Węgorzem do rosolu po krakowsku» з нашої збірки<sup>293</sup>. Хоча спосіб «Węgorz w rossole» не датований, він, так само, як і «36. Węgorz do rosolu po krakowsku», можливо, походить із ХVІІ ст. Дещо подібними є процедури обробки (патрання, порційна нарізка, маринування), техніка варіння та склад інгредієнтів (оцет добірного гатунку, – зазвичай винний, вино, відсутність прянощів). Обидва способи відрізняються лише фінальною подачею – з розсолем або без нього<sup>294</sup>.

Окрім аналогій зі старопольськими взірцями, в рецептурах збірки спорадично ще відстежуємо «сліди», тобто часткові текстуальні відповідності, – у базовій техніці соусів, у складниках тощо, – з європейськими рецептаріями.

Так, у «42. Smażone rybki rozmaite» узагальнено викладено типову техніку приготування соусу з медівника, прянощів і вина, відому за середньовічними пам'ятками, зокрема «29. Jeśli chcesz dodać dobry sos z miodownika» з Кенігсберзької кухарської книги – рукопису мальборкських хрестоносців ХV ст.<sup>295</sup>

Приготування чорної юхи в «41. Kielbasa [z] szczupaka albo karpia» за стилем процедур і складниками подібне до коричневого соусу у спо-

<sup>292</sup> Brückner A. Źródła do dziejów literatury i oświaty polskiej. O pismach dziś nieznanych, "Biblioteka warszawska", 1895, t. I, s. 26.

<sup>293</sup> MPC, t. VIII, s. 326.

<sup>294</sup> Ibid.

<sup>295</sup> Gollub H., s. 123: приблизний переклад польською: Radoch M. Potrawy na stole krzyżackim w świetle *Königsberger Kochbuch*, [w:] Historia naturalna jedzenia. Między antykiem a XIX wiekiem, red. B. Możejko, współpr. E. Barylewska-Szymańska. Gdańsk, 2012, s. 112–121 (далі – Radoch M. Potrawy na stole krzyżackim), s. 120.



собі риб'ячої ковбаси з данської кухарської книги *Koge Bog: Indeholdendis et hundrede fornødene stycker* 1616 р. За винятком відсутнього вишневого повидла, решта інгредієнтів і процедури майже ідентичні (молоде пиво/рідкий ель, оцет, медівник, приправи та навіть характерна у фіналі обох способів варіація з вином та дрібними родзинками)<sup>296</sup>: *LV. Pølse at giøre aff hackede Fisk*. LV. To make sausage of chopped fish. When they are well cooked take them up and put over them a brown sauce. Take thin ale, vinegar and gingerbread, let this well seethe and throw in herbs to taste. If you want it quite good take good wine and small raisins (called corinths)/Візьми рідкого елю, оцту, медівника, нехай добре увариться, та приправ зіллям за смаком. За бажанням можна взяти доброго вина та дрібних родзинок (т. зв. коринфських).

Зрештою, прикметними є текстуальні «перехрестя» зі старопольськими книгами – з *Compendium ferculorum* та з *Modą bardzo dobrą*. Зауважимо, що подібні посилання у творі С. Чернецького та в *Modzie bardzo dobrej* на рецептури з інших рукописів, зокрема Адама Гродзецького, межеріцького каштеляна, або литовського канцлера князя Станіслава Кароля Радзивіла, наявні й при публікації старопольських рукописних джерел<sup>297</sup>.

Отже, у цьому контексті викликає зацікавлення атрибуція «17. Szczuraka po podgórsku». Дуже схожа рецептура «Z chrzanem rybu» міститься у книзі *Compendium ferculorum* (Краків, 1682), в розділі рибних страв<sup>298</sup>. Утім, це не поодинокий приклад збігу способів у творі С. Чернецького з раніше датованими рукописами, зокрема А. Гродзецького (близько 1642 р.)<sup>299</sup>. Тому кулінарні тексти з різних за походженням та датуванням рукописних першоджерел, радше за все, були добре відомі кухмістеру Любомирських та слугували взірцем під час написання трактату.

Розмаїття варіацій та барокових ідей віддзеркалюють ще дві версії коропа в чорному соусі з *Compendium ferculorum*. На противагу очевидній

<sup>296</sup> *Koge-Bog: Indeholdendis et hundrede fornødene stycker etc.* Kiøbenhaffn; Aff Salomone Sartorio, 1616, (далі – *Koge-Bog*). LV. *Pølse at giøre aff hackede Fisk*/ LV. *Pølse at giøre aff hackede Fisk*. <http://www.forest.gen.nz/Medieval/articles/cooking/1616.html>

<sup>297</sup> *Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI–XVIII w. Źródła rękopiśmienne / wyd. i oprac. J. Dumanowski, D. Dias-Lewandowska, M. Sikorska.* Warszawa: Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, 2016. *Monumenta Poloniae Culinaria.* Polskie zabytki kulinarne, red. J. Dumanowski, t. VII (далі – MPC, t. VII), s. 32–35, 106; MPC, t. II.

<sup>298</sup> MPC, t. I, Z chrzanem rybu, s. 145.

<sup>299</sup> MPC, t. VII, s. 32–34, 106.

схожості зазначеного «17. Szczupaka po podgórsku», описаний у збірці «48. Karp do czarnej juchy» – можливо, в якості базового способу – лише трохи нагадує інші варіації короїв у чорній юсі з *Compendium ferculorum*: «Ryba czarno» (без цибулі та з імбиром), а також «Karpie morawskie» (без цибулі, з імбиром та цинамоном)<sup>300</sup>.

Ще більш віддалено нагадує приготування «3. Szczupaka w rosole po węgiersku» інструкцію в С. Чернецького, співпадаючи лише в базових складниках, тому про текстуальні та стилістичні аналогії цих способів не йдеться<sup>301</sup>.

Зіставляючи текст *Podróżnych potraw z postem* з іншим бароковим рукописом – *Moda bardzo dobra*, звернемо увагу на риси подібності. Новаційна техніка сухого конфекту з персиків «65. Brzoskwinie suche» нагадує «Śliwy w drugi sposób sucho» від анонімного автора *Mody bardzo dobrej*, який, маючи за взірць австрійську кухарську книгу, спеціалізувався власне в цукерництві та випічці<sup>302</sup>.

Наступні кілька «несолодких» рецептур збірки меншою мірою демонструють подібність до тексту радзивілівського рукопису. Наприклад, текст «56. Raki nadziewane po gdańsku» дещо асоціюється (без цукру і трояндової водки, але з мацісом) зі способом «Raki» зі складу *Mody bardzo dobrej*<sup>303</sup>.

У рукопису Радзивілів, у рідкісному серед пісних способів «Szczupak w słoninie», також відстежуються паралелі в кулінарній стилістиці з версією «14. Szczuka do słoniny» з нашого рецептарію<sup>304</sup>.

Отож у розглянутих способах не знайдемо точного копіювання тексту, – в них радше корелюються послідовність маніпуляцій, інгредієнти або стиль. Так, лаконічний спосіб «64. Kaliszany tłucz[one]» з рубрики «Potrawe zwyczajne albo wety z przypraw różnych» подається в тексті у схематичному вигляді, фактично вказані лише складники вишуканого десерту. Проте їхній перелік відповідає інгредієнтам з детальної рецептури «Kaliszany», викладеної в радзивілівському рукопису<sup>305</sup>.

<sup>300</sup> МРС, т. I, Ryba czarno; Karpie morawskie, s. 135, 146.

<sup>301</sup> Ibid., Szczupak z kwaśną kapustą, s. 144–145.

<sup>302</sup> МРС, т. II, Śliwy w drugi sposób sucho, s. 94.

<sup>303</sup> Ibid., Raki, s. 155.

<sup>304</sup> Ibid., Szczupak do słoniny, s. 115.

<sup>305</sup> Ibid., Kaliszany, s. 149.

Підсумовуючи, зауважимо, що, крім проаналізованих рецептур, встановити наявні запозичення або джерела походження решти з *Podróžnych potraw z postem*, на жаль, не вдалося, тому актуальним залишається подальше дослідження їхньої генези, стисло пов'язаної з єдністю стилістики рецептурних текстів.

### Старопольські/локальні рецептури

Збірка *Podróžne potrawy z postem* у складі рукопису середини XVII ст. походить з галицьких теренів, можливо зі Львова, а вірогідно й ширше – охоплюючи сусідні українсько-польські прикордонні місцевості. На реальні обставини її укладання проливає світло назва збірки *Podróžne potrawy z postem*, як, власне, й номінації самих рецептур. Відтак, ключовим є прикметник «подорожні», який конкретно віддзеркалює джерела та шляхи надходження рецептур – з мандрівок чужинними краями.

Логічно, що рецептури традиційних місцевих страв у збірнику не ідентифікуються як «польські». На противагу локальним вітчизняним, іноземні маркуються етнічною/топографічною позначкою, тим самим підкреслюючи їхню інакшість («іншість», чужоземність) та відмінність від загалу. Дистанція між «своїми», звичними, та чужинними також позиціонується топографічним маркуванням – «етикетками» рецептур, які походять не тільки з-за кордону, але й з інших польських регіонів і провінційних міст неподалік Львова, а також з теренів Підгір'я, або Підкарпаття. У цьому контексті ще відрізняються від місцевих наїдків назви з етнічними етикетками «по-вірменськи».

Феномену «польськості» приділяв увагу видатний лінгвіст, один із засновників структуралізму Роман Якобсон у статті «*Szczupak po polsku*». На підставі чеського кухарського рукопису XV ст. *Spis o krmích* він дійшов висновку, що страви з позначкою «по-польськи» – «*Szczupak po polsku*» – співвідносяться з технікою варіння та є стилістично простішими в порівнянні з комбінованими чеськими стравами<sup>306</sup>. Учений пов'язав кулінарну естетику з основними стилями епохи в культурі та архітектурі – готичним, властивим Чехії, та романським – Польщі. За

<sup>306</sup> Jakobson R. Early Slavic paths and crossroads. Pt. 2, 1985 / [R. Jakobson]. (Ed., with a pref.) St. Rudy. Berlin; New York; Amsterdam: Mouton De Gruyter, "Szczupak po polsku", p. 784–785 (Selected writings / Roman Jakobson; 6).

Р. Якобсоном, на противагу простій польській страві – відвареному щу-паку по-польськи – фаршировані короп і щука вважались експресивними проявами чеської готики, а до старопольської кухні були впроваджені сврейськими емігрантами з Чехії в XIV–XV ст.<sup>307</sup>

Варіння, незважаючи на успішне опанування іншими базовими методами кухарства, продовжувало домінувати й через два століття. Показовим є приклад рибних страв зі збірки, які майже на 60 % виконані в монотехнології варіння, а в комбінованих техніках, де присутнє варіння, – аж більш як на 90 %. Отож принципових змін у техніках середини XVII ст. в порівнянні із середньовічними не спостерігаємо. Щодо феномена культового «щупака по-польськи», на думку історика їжі Я. Думановського, його «польськість» насамперед визначав яскравий виразний смак<sup>308</sup>.

Старопольським кулінарним маніфестом можна вважати програмні страви на початку тексту збірки, які не належать до жодної з її рубрик. Способи варіння жовтої та сірої юхи «1. Szczupak żółto» та «2. Szczupak szaro po armańsku», що були обов'язковими для кожного кваліфікованого кухаря, доводять їхнє пріоритетне місце в локальній культурі їжі. Показово, що обидві рибні юхи, згідно з давньою естетикою, приправляли цукром як універсальною спецією. Згодом, зокрема на Волині XVIII ст., «секрети» приготування сірої та жовтої юх удосконалювалися в місцевих практиках, свідченням чого є детальні інструкції щодо їхнього варіння, які подаються в рукопису Поцеїв–Любомирських<sup>309</sup>.

Судячи з тексту, образ кухні краю є радше фрагментарним, оскільки збірка *Podróźne potrawy z postem* віддзеркалює насамперед пісні новації з різних місцевостей Речі Посполитої та з-за кордону. Натомість серед низки галицьких смаколиків можна виокремити «15. Nryhorowa jucha», «77. Biskoty domowe», «16. Raki nadziewane po ormiańsku», «37. Szczuka wielka świeża, może też być do podlewy po ormiańsku», «62. Żemly nadziewane po gródecku». Зрештою, згадані жовта та сіра юхи «1. Szczupak

<sup>307</sup> Ibid., p. 786–787.

<sup>308</sup> Dumanowski J., Kasprzyk-Chevriaux M. Kapłony i szczezuje, s. 135.

<sup>309</sup> Булатова С.О. Секрети старопольської юхи XVIII ст. (за рецептурою з рукопису «Zbiór dla kuchmi-stra jako potraw jako ciast robienia» з фондів Інституту рукопису НБУВ) // Рукописна та книжкова спадщина України. 2018. Вип. 22. С. 450–466.

zółto» й «2. Szczupak szaro po armańsku», найвірогідніше, також презентують місцеві пісні традиції.

### *Вірменські*

Колоритність кухні вірменської меншини яскраво відбилася в її автентичних рецептурах, обраних до складу збірки.

Поліетнічність культури східних регіонів Корони, насамперед Руського воєводства – Львова та сусідніх міст, спричинила взаємозбагачення кулінарних стилів. Вірмени, які переселилися з Кримського півострова, розмовляли вірмено-кипчацькою мовою, тому привнесли, окрім власне вірменського забарвлення, ще кримсько-тюркські та навіть генуезькі нюанси. Адже починаючи ще з XIV ст. у культурно-економічному просторі Львова, Луцька, Володимира, Кам'янця-Подільського, а в XVI ст. – Замостя сформувалася привілейована спільнота вірменських містян: купців, ремісників, ткачів, золотарів та ін.<sup>310</sup> Згодом, у XVII–XVIII ст., вірменська колонізація поширюється на територію Прикарпаття – Підгайці, Бережани, Жовкву, Броди та ін.<sup>311</sup>

Вірменська спільнота Львова вже в XV ст. входила до трьох найбільш чисельніших вірменських колоній, таких як венеціанська та амстердамська. Значними були колонія в Кам'янці-Подільському (в 1600 р. вона налічувала 1200 родин), а також спільноти в Барі, Луцьку, Замойську та інших містах<sup>312</sup>.

Впливова вірменська діаспора Львова очолювала такий елітарний напрям торгівлі з країнами Сходу та Середземномор'я, як приправи та предмети розкоші, менше – вино, поступаючись у цьому грекам<sup>313</sup>.

<sup>310</sup> Дашкевич Я.Р. Давній Львів у вірменських та вірменсько-кипчацьких джерелах // Україна в минулому. Київ; Львів, 1992. Вип. 1. С. 7–13; Його ж. Розселення вірменів на Україні в XI–XVII століттях // Український історико-географічний збірник. 1971. Вип. I. С. 150–181; Łoziński Wł. Patrycjat i mieszczaństwo lwowskie w XVI i XVII wieku. Łwów: Księgarnia H. Altenberga, 1902 (далі – Łoziński Wł. Patrycjat ...), s. 276.

<sup>311</sup> Дашкевич Я.Р. Вірменські колонії в Україні 16–18 століть // Енциклопедія історії України: Т. 1: А–В / редкол.: В.А. Смолій [та ін.]; Ін-т історії України НАН України. Київ: Наук. думка, 2003. С. 572–574.

<sup>312</sup> Nadel-Golobič E. Armenians and Jews in medieval Lvov: Their role in oriental trade, 1400–1600. Cahiers du Monde russe et soviétique. 1979, vol. 20, No 3–4 (далі – Nadel-Golobič E. Armenians and Jews ...), p. 362–363, 364, 365; Zakrzewska-Dubasowa M. Ormianie w dawnej Polsce. Lublin: Wydawn. Lubelskie, 1982 (далі – Zakrzewska-Dubasowa M. Ormianie ...), s. 22.

<sup>313</sup> Лильо І. Східноземноморські продукти ... . С. 656, 659.

Природно, що вірменські купці, ознайомлюючи містян з рідкісними продуктами, передусім впроваджували їх до власної етнічної кухні.

Екзотичні товари та прянощі надходили зі Сходу через наддунайські порти, а далі вірменські купці, які славились як знавці східних мов та мали постійних партнерів на Південному Сході, в Індії та на Заході, супроводжували каравани з Кафи та Константинополя<sup>314</sup>. Саме вірменам належала ключова роль у підтримці регулярної караванної комунікації зі Сходом, якою користувалися не лише львівські, а й гданські, краківські, нюрнберзькі, кельнські купці<sup>315</sup>.

Багаті вірменські торговці після знищення генуезьких колоній переорієнтувалися на контакти з Константинополем і Балканами та активно впроваджували до ринків Львова, Замостя, Кам'янець-Подільського та інших міст східні солодощі, прянощі, вино, екзотичні фрукти. До прянощів також долучались імпортований з Канарських островів цукор, середземноморські мигдаль, родзинки, інжир, рис і олива. Загалом увесь перелік імпортованих зі Сходу артикулів лаконічно номінувався у Львові «вірменським товаром»<sup>316</sup>. Саме вірмени спричинили орієнтацію в XVII–XVIII ст. кухні магнатів, шляхти та частково містян, які не заощаджували на прянощах, бакалії, цукрі, витрачаючи на смакові розкоші, на подив іноземців, «тисячі талерів»<sup>317</sup>.

З огляду на мобільність вірмен, які контактували з діаспорами від Калькутти до Амстердама, їхні дипломатичні здібності та досконале володіння мовами, абсолютно логічним видається їхнє жваве зацікавлення новинками, зокрема й гастрономічними, зі Сходу та Заходу. Яскравим прикладом є *Подорожні нотатки* – спогади вірменського прочанина Симеона Лехаці зі Львова про свої мандри країнами Близького Сходу та Середземномор'я в 1608–1619 рр. Окрім святих місць, примітливий Лехаці описує поміж іншим привабливі або навпаки – бридкі харчові звичаї різних народів, рідкісні страви-спеціалітети, дивовижні заморські продукти, фрукти та вина, не обходячи увагою актуальну в усі часи якість

<sup>314</sup> Nadel-Golobič E. Armenians and Jews ..., p. 365; Zakrzewska-Dubasowa M. Ormianie ..., s. 129.

<sup>315</sup> Łoziński Wł. Patrycjat ..., s. 269–270; Zakrzewska-Dubasowa M. Ormianie ..., s. 182.

<sup>316</sup> Łoziński Wł. Patrycjat ..., s. 276.

<sup>317</sup> Zakrzewska-Dubasowa M. Ormianie ..., s. 182.

місцевої питної води<sup>318</sup>. Водночас, поряд з відкритістю до новацій, розпорошені по світу представники вірменської діаспори завдяки своїм кулінарним традиціям зберігали й етнічну ідентичність.

У збірці представлені три вірменські страви, що відображено в їхніх назвах – «2. Szczupak szaro po armanisku», «37. Szczuka wielka świeża, może też być do podlewy po ormiańsku», «16. Raki nadziewane po ormiańsku». У стравах із щуки – в підливах або соусах – фігурують олива, малмазія, пукор, перець, мигдаль, родзинки, цинамон – тобто весь набір імпортованого «вірменського товару»<sup>319</sup>.

Проте основною спеціалізацією вірмен вважалися не рибні страви, а приготування м'яса. Адаже у вірменській кухні, заснованій на східних традиціях, істотне місце належало м'ясу – яловичині, баранині, ягнятині. Тому старопольська гастрономія переймала «секрети» його заготовлення для тривалого зберігання: супіння, вудження (копчення), маринування. З вірменської походять терміни-назви, які збагатили кулінарний репертуар XVII–XVIII ст., зокрема «abucht», «arucht» – абухт, апухт (бастурма), висушена або вуджена на відкритому повітрі яловичина. Так, вудження делікатесних абухтів практикувалося в заможних домах українсько-польського порубіжжя<sup>320</sup>. До етнічних способів консервування належить і т. зв. «szamaņa» (з вірменської «чаман» – голубий пажитник, іноді його називають кмин) – маринування м'яса в селітрі із зіллям. Про поширення вірменського способу свідчить той факт, що «szamaņa» урізноманітнювала придворне меню Яна III Собеського<sup>321</sup>. Виходячи з пісної концепції нашого рецептарію, вірменські м'ясні технології в тексті не висвітлюються.

Натомість у *Podróżnych potrawach z postem* відклалися рідкісні пісні рецептури вірмен, які, вочевидь, походять з галицьких теренів. У них фігурують прісноводна щука та раки, тим самим не відрізняючись від смаків місцевого загалу XVII ст. Щоправда, способи приготування звичної риби та раків мають певні нюанси.

<sup>318</sup> Симеон Лехаці. Путевые заметки / пер. с армян., предисл. и коммент. М.О. Дарбинян-Меликян. Москва: Наука, 1965. (Серия «Памятники письменности Востока»). С. 47, 74, 167, 170, 172, 174, 185, 197, 228, 232, 240.

<sup>319</sup> Zakrzewska-Dubasowa M. Ormianie ..., s. 130.

<sup>320</sup> MPC, t. VIII, Abuchty wędzone tak robią, s. 335.

<sup>321</sup> MPC, t. IV, s. 198.



Так, специфічною є вірменська рецептура «37. Szczuka wielka świeża, może też być do podlewy po ormiańsku». Для підливи по-вірменськи потрібні були добірні цинамон, мигдаль, родзинки – все з асортименту вірменських купців. Східно-південним колоритом овіяна й зазначена серед інгредієнтів малмазія – грецьке вино, привезене до Львова з Криту, Пелопоннесу, Сицилії, Іспанії. Елітарна малмазія, яку додавали до риби, зафіксована у збірці тільки один раз – у «37. Szczuka wielka świeża, może też być do podlewy po ormiańsku». Вказаний серед інгредієнтів винний оцет також належав до ексклюзивного імпорту, оскільки його привозили нарівні з вином. У 1637 р. гарнець малмазії коштував 3 польських злотих, тобто значно дорожче за т. зв. «венгжин». Недарма В. Лозінський, польський історик звичаїв та побуту, влучно номінував Львів у XVI ст. «одним великим складом малмазії»<sup>322</sup>.

Зрештою, вірмени відігравали важливу роль у просуванні східносередземноморських трендів до галицьких і подільських міст, імпортуючи не лише добірні продукти – мигдаль, родзинки, оливки, каперси, оливу, «лимонії», винний оцет, вино, а й оригінальні ідеї їхнього приготування. Завдяки поєднанню екзотичних продуктів із середземноморськими технологіями на початку XVII ст. значно поширився кулінарний репертуар, насамперед – заможної аристократії. Водночас вірмени охоче залучали до своєї кухні новинки із Середземномор'я та Сходу, адаптуючи їх у власній етнічній манері. Усе це, поряд з потужними регіональними впливами, надавало своєрідного вірменського колориту мультикультурній кухні краю.

Якими прикметами вирізнялася кухня вірмен? Самобутній вірменській кухні притаманні дуже ретельна попередня обробка, етапність та дискретність процедур. Із технік термообробки переважало тушкування, завдяки чому смак пісної риби набував делікатності. У цілому, технологічні прийоми багатоступеневі та трудомісткі, зокрема вірменські кухарі часто застосовували фарширування.

Властиві вірменському стилеві особливості віддзеркалені в позиції «16. Raki nadziewane po ormiańsku». Текст демонструє, яку увагу вірменські кулінари приділяли попередній обробці раків. Серед числен-

---

<sup>322</sup> Łoziński Wł. *Patrycjat ...*, s. 49.

них способів фарширування раків у збірці подана їхня попередня обробка по-вірменськи, яка є, мабуть, найдокладнішою, інструктуючи про послідовність дій, прийоми патрання, спеціальні інструменти для раків – кривий ніж тощо. Скрупульозними були й вказівки щодо проварювання раків з рисом, зливання жиру, промивання, відцідування крізь сито для усунення гіркоти та, зрештою, фарширування рисом із приправами. Хоча рис інтенсивніше вживався у середземноморських, зокрема італійських, практиках, у вірменській страві він радше фігурує як складник зі Сходу, запозичений вірменами внаслідок тривалого османського впливу. В цю добу рис прирівнювався не до ординарних круп, а до ексклюзивного «коріння», що постачалося зі Сходу. Отож у страві є улюблені вірменами орієнтальні прянощі, рис як приправа, крамний кмин (зіра) та середземноморські родзинки. Показово, що рис, який у збірці серед інгредієнтів здебільшого не згадується, обраний саме у вірменському делікатесі як відгомін східних традицій.

У стравах зі щуки застосовано технологію тушкування з оцтом, що надавало рибі ніжної консистенції: «2. Szczupak szaro po armańsku», «37. Szczuka wielka świeża, może też być do podlewy po ormiańsku». Характерним для вірменських страв було здобрювання їх зіллям і приправами, що дуже смакувало еліті. Отож три страви у вірменському стилі не вражають пишною орієнтальною екзотикою, а радше маркують феномен взаємовпливу етносів у регіоні. Завдяки цьому визначалася рецепція вірменських звичаїв у культурі їжі, насамперед, галицького нобілітету.

До місцевої належить авторська рецептура зі щуки «15. Nryhorowa jucha» – інтерпретація юшки від уже згаданого кухаря Григора, який у соусі поєднав рафіновані продукти та приправи («лимонії», винний оцет, дрібні родзинки, гвоздику, цинамон) з локальними – огірком, цибулею, польовим кмином, виноградом. До речі, в кулінарних пам'ятках згадки огірка в якості складника зустрічаються лише зрідка. Щоправда С. Чернецький у *Compendium ferculorum* рекомендував огірок до каплуна, але як додаток в юшці овоч не вказаний жодного разу<sup>323</sup>.

Наприкінці останньої рубрики «Potrawy zwyczajne albo wety z przypraw różnych» наведено галицьку версію домашніх бісквітів:

<sup>323</sup> MPC, t. I, s. 100, 114.

«77. Biskoty domowe». Інструкція випікання «бісквітів по-домашньому» дає привід пов'язати місце походження збірки *Podróżne potrawy z postem* саме зі Львовом або містечками та мастками в його околицях; про це свідчить нотатка в тексті: «małki z krup so najbielszych z maczanych ... jakie są we Lwowie».

Показово, що тогочасна кухня Кракова, увібравши італійські, чеські, угорські, австрійські елементи, також належала до спільної галицької традиції. Тому доречними в тексті є страви з Кракова. Своєю чергою, галицька кулінарна спадщина віддзеркалювала розмаїття малопольської кухні. Тому, з огляду на історичні зв'язки Львова та Кракова, відзначимо два делікатеси від кухмістерів Кракова – вугор у розсолі з вином по-краківськи «36. Węgorz do rosółu po krakowsku» та «73. Tort niepospolity krakowski» – торт з вином, мигдалем, цукром, родзинками, залитий зверху білками із цукром і трояндовою водкою. Недарма торт було названо надзвичайним, – це, мабуть, єдина серед барокових тортів власне солодка позиція, яка відповідає поняттю «десерт» у сучасному розумінні.

Відварений у суто пісній техніці – з оцтом і вином замість оливи – «36. Węgorz do rosółu po krakowsku» вирізняється із загалу рибних наїдків відсутністю будь-яких прянощів. Окрім того, цей спосіб риби – єдиний у збірці, де вказані часові показники процедур, що наближує його до рецептурних стандартів попередньої доби (про це див. у **Міри об'єму, ваги та часові параметри**) та опосередковано свідчить про певний рівень освіченості автора.

Щодо інших галицьких «спеціалітетів», то провенієнція наступних позицій видається неоднозначною. З якої саме з численних місцевостей краю з топонімом «Gródek» – Городок походять поживні «62. Żemly nadziewane po gródecku» – булочки із пшеничного борошна з начинкою з масла та яєць, приварених у молоці? Найвірогідніше, з міста Городка неподалік Львова в Руському воєводстві (нині – місто, центр Городоцького р-ну Львівської обл.)<sup>324</sup> або з Городка Подільського поблизу

<sup>324</sup> Gródek – miasto powiatowe w Galicji // Słownik geograficzny Królestwa Polskiego i innych krajów słowiańskich. Warszawa: nakł. F. Sulimierskiego i W. Walewskiego, Druk "Wieku", 1881 (далі – Słownik geograficzny), t. II, s. 819–820; Городок // Історія міст і сіл Української РСР: В 26 т. Львівська область / редкол. тому: В.Ю. Маланчук (гол.), М.Я. Гнидюк; АН УРСР. Ін-т історії. Київ: Голов. ред. УРЕ АН УРСР, 1968 (далі – Історія міст і сіл ...). С. 207–224.

Кам'янця-Подільського, Кам'янецького повіту (нині – центр Городоцького р-ну Хмельницької обл.)<sup>325</sup>.

Враховуючи територіальну близькість, не дивує поширення місцевих кухарських «лайфхаків» у межах регіону. Адже уродженці Городка, які посіли певне місце в тодішньому, зокрема ремісничому, сегменті міського суспільства ранньомодерного Львова, впроваджували харчові навички з власних місцевостей. Можемо припустити, що мешканці Городка в Галичині також чудово знали на приготуванні рибних страв, адже головним предметом експорту з Городка, поряд з уславленою «руською» сіллю, була риба з навколишніх ставів, яку купці привозили на рибні склади Львова, а звідти транспортували всією Річчю Посполитою<sup>326</sup>.

Сумнівним є питання, чи дійсно елементи кухні карпатських горців з теренів Підгір'я, або сучасного Підкарпаття, відбилися у страві «17. Szczupak po podgórsku». Цей гірський край здавна славився насамперед добірним овечим сиром, який виготовляли за спеціальною методикою. Натомість у збірці описаний не традиційний підгірський спеціалітет, а елітна версія тушкованої щуки, яку заправляли соусом з городнього хріну з перетертим мигдалем. Спосіб навряд чи походив з етнічної карпатської кухні, радше презентуючи вишуканий бароковий концепт.

Несподіваною виявилась історична доля «17. Szczupaka po podgórsku». Як зазначалося, схожий спосіб з іншою назвою – «Z chrzanem ryby» був згодом оприлюднений С. Чернецьким у *Compendium fercolorum*<sup>327</sup>. Невідомо, звідки рецептуру отримав перший кухмістер Любомирських, – можливо, він і гадки не мав щодо її підгірського походження. Радше за все, щуку із хріном готували не лише на теренах Підгір'я, адже її версію вміщено до *Compendium fercolorum* як старопольську класичну страву. Щоправда, слід пам'ятати, що С. Чернецький тривалий час служив кухмістером при дворі Любомирських у Вишнічу поблизу Кракова, тому, попри космополітизм, можливо, його рецептури також віддзеркалюють риси тутешньої кухні.

<sup>325</sup> Gródek (12), miasto, pow. kamieniecki // Słownik geograficzny, t. II, s. 818–819; Городок // Історія міст і сіл ... . Хмельницька область. Київ, 1971. С. 178–189.

<sup>326</sup> Історія міст і сіл ... . Львівська область. Київ, 1968. С. 209.

<sup>327</sup> MPC, t. I, Z chrzanem ryby, s. 145.

Інтригує й історія раніше згаданої рецептури з Познані «21. Szczupak po roznańsku do migdałów». Як зазначалося при атрибуції, вона подібна до «Szc[z]uki inszym obyczajem», скопійованої з *Kuchmistrzostwa* у *Zbiorze dla kuchmistrza*<sup>328</sup>.

Очевидно, що вишукану – з родзинками, мигдалем і цукром – шуку галичани дійсно дегустували в домах познанської аристократії XVII ст. Причому містяни Познані навряд чи маркували страву «шукою попознанськи» – спеціалітетом великопольського регіону. Топонім «познанськи» вмотивовано закріпився в якості назви насамперед у лексичі мандрівників (можливо, власника збірки або її укладача) із Західної України. Тому познанське посилання в назві в географічно строкатому складі збірки не виглядає випадковим. Парадоксально, що «21. Szczupak po roznańsku do migdałów», який за походженням співвідноситься з *Kuchmistrzostwem*, у наступному XVII ст. уже циркулює як локальна страва Познані. Утім, загадкова новинка органічно вписалася до оригінального репертуару *Podróżnych potraw z postem*.

Отож «21. Szczupaka po roznańsku do migdałów» можна трактувати як показовий приклад т. зв. «міфологізації» назви, оскільки автор/укладач номінує географічною/авторською етикеткою «класичні», атрибутовані за джерелами рецептури, не підозрюючи про їхнє походження. У збірці відзначаються і зворотні прояви «міфологізації», коли рецептуру з топографічною етикеткою «17. Szczupak po rodgórsku», майже не змінену, згодом було вміщено без топонімічних позначок – «Z chrzanem gybu» до *Compendium ferculorum*.

Загальною тенденцією було те, що рецептури транслюються не дослівно, а у власній – стислій чи розлогій інтерпретації. Зазвичай зберігається послідовність процесів, а також головні складники, що можуть замінюватися локальними продуктами чи взагалі видалятися. Натомість подібні тексти сприймаються не як плагіат, а радше як модифікація. Безліч версій відомих рецептур зі зміненими назвами та відкоригованим змістом циркулювали в XVII–XIX ст.

Підсумовуючи, зазначимо, що рецептури збірки *Podróżne potrawy z postem* успадували риси пізньосередньовічної кухні: пререферування го-

<sup>328</sup> MPC, t. VIII, Szc[z]uka inszym obyczajem, s. 159; Zíbrt, *Štika pretovaná jiným obyčejem*, 182.

стрих прянощів, багатопшаровість смаку, пісні замінювачі скромних продуктів, кількоступінчатість технік, забарвлення їжі. До цього слід додати підсолодження цукром або медом рибних наїдків, щедре вживання родзинок та мигдалю. Домінування дієтики та пісних правил у бароковій кулінарії відбувалося в руслі середньовічних традицій. Феномен певного відставання від загальноєвропейських тенденцій спостерігається аж до середини XVIII ст., що, до речі, доводить зміст рукопису *Zbiór dla kuchmistrza*.

## Запозичення та впливи

### Італійські

Зазвичай панування італійської культури та, зокрема, поширення гастрономічної моди в Речі Посполитій пов'язують із часами правління королеви Бони Сфорца д'Арагон у Польщі починаючи з 1518 р. Завдяки цьому до Кракова відбувся значний приплив італійців – представників відомих родин, які очолювали придворні посади – з-поміж інших і шеф-кухарів. Зокрема, неаполітанський кухмістер Кола Марія де Каріс (*Cola Maria de Charis*), дуже вшанований королевою, якому також доручали й дипломатичні місії, а після його смерті – Сигізмундо Фанеллі (Фанелло), прийнятий на службу Сигізмундом I Старим. Отже, у XVI ст. у Кракові сформувалася потужна і динамічна за складом італійська спільнота, що жваво контактувала з батьківщиною<sup>329</sup>.

Слід згадати і про існування чималої італійської громади у Львові, яку представляли заможні, переважно флорентійські, родини (Монтелупі, Убальдіні, Бандіnellі, Дуччі, Массарі та ін.), які відігравали суттєву роль у культурному та торговельному житті ранньомодерного міста<sup>330</sup>. Адже через торговельні зв'язки в XVI–XVII ст. відбувалися середземноморські впливи на формування галицької кухні, завдяки чому спостерігається наявність на столах львівських містян середземноморських продуктів<sup>331</sup>.

<sup>329</sup> Bogucka M. Bona Sforza. Państwowy Instytut Wydawniczy, 1989, s. 90–92; Quirini-Popławska D. Działalność Włochów w Polsce w I połowie XVI wieku: na dworze królewskim, w dyplomacji i hierarchii kościelnej. Wrocław: Zakład Narodowy im. Ossolińskich, 1973, s. 16, 19–21.

<sup>330</sup> Łoziński Wł. Patrycjat ..., s. 171–189.

<sup>331</sup> Лильо І. Східноземноморські продукти ... . С. 656–661.

З огляду на те, що лейтмотивом збірки є кулінарна подорож, рідкісні в регіоні італійські рецептури, найвірогідніше, були привезені невідомим шляхтичем, можливо – власником рукопису, саме з Італії. Наприкінці XVI – у XVII ст. тривалі подорожі, зокрема з метою едукації польської аристократичної молоді, приводили до запозичень у різних сферах повсякдення; не була винятком і гастрономічна культура. Так, наприклад, сини гетьмана Станіслава Яна Яблоновського Ян Станіслав, у майбутньому – руський воевода, та Олександр Ян, хорунжий коронний, під час едукаційного *grand tour* зі Львова в 1682–1688 рр. відвідали, зокрема, Італію та інші середземноморські країни. У щоденнику їхнього гувернера Яна Міхала Коссовича влітку 1687 р. ідеться про звичаї та кулінарні подарунки мандрівникам від нобілітету Модени, Флоренції у вигляді дичини, витончених конфіторів, «цукрів», коштовних вин та інших спеціалітетів. Так само під час відвідання Іспанії в січні 1687 р. відбувалися ознайомлення молодих аристократів зі Львова із середземноморськими традиціями виноробства та дегустація автохтонних вин<sup>332</sup>.

Але вже в середині XVII ст., виходячи з тексту збірки, кулінарні тренди з Італії потрапили до західноукраїнських маєтків. У *Podróżnych potrawach z postem* виокремлюються рецептури 10 страв (близько 8 %) різноманітної в регіональному відношенні кулінарії Італії. Це найзначніший – за кількісним співвідношенням – сегмент іноземних запозичень у складі збірки. Крім цих 10 – з «італійськими» назвами, в широкому сенсі до них можна долучити й не позначені топографічними етикетками способи, в яких очевидно є італійська генеза, зокрема «65. Brzoskwinie suche» або «64. Kaliszany tłucz[one]».

Показово, що італійські запозичення, переважно із цукерництва, виготовлення овочів, фруктів, зілля (в Алексіса Педемонтана, П'єтра Кресцентія), а також випічка з тіста та м'ясні спеціалітети є усталеними позиціями у старопольських друкованих і рукописних джерелах: у С. Чернецького, князів Радзивілів, С.К. Беневського, А. Гродзецького, Поцеїв–Любомирських та ін.<sup>333</sup> До них належить і низка італійських рецеп-

<sup>332</sup> Jan Michał Kossowicz. *Diariusz podróży po Europie: (1682–1688) / oprac. naukowe i wstęp A. Markiewicz. Warszawa: Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, 2017 (Silva Rerum)* (далі – Jan Michał Kossowicz. *Diariusz ...*), s. 436, 591, 600.

<sup>333</sup> Численні приклади італійських рецептур, опублікованих у серії *Monumenta Poloniae Culinae*: MPC, t. I, II, VI, VII, VIII.



тур з рукописної збірки *Gotowanie potraw* (бл. 1650 р.) Владислава Рогалінського, накельського каштеляна<sup>334</sup>. Невеличка за складом збірка В. Рогалінського, яка також походить із середини XVII ст., на противагу *Podróżnym potrawom z postem*, описує переважно середземноморські – італійські – делікатеси з м'яса: *Prizole, Brassolety, Rafiały, Pastillia, Stufat (Sztufat)*<sup>335</sup>. Так, у її складі не віддзеркалені (за винятком овочевої поливки *Menestra z piotruszki*) італійські пісні страви з риби, овочів, фруктів, пісна вишівка або солодощі.

Отож низка італійських страв з нашої збірки, попри невеликий обсяг, – одна з колоритних і репрезентативних серед ідентифікованих у рукописних зібраннях XVII ст. Натомість, у порівнянні, зокрема, зі збіркою *Gotowanie potraw*, у наших італійських рецептурах не використане традиційне для Середземномор'я зілля (розмарин, майоран), а в самому тексті не вжиті популярні терміни (*sapor, agrest, salsa*). Щодо стилю італійських рецептур з *Podróżnych potraw z postem*, він є більш лаконічним порівняно з інструкціями зі збірки В. Рогалінського, частково відповідаючи подекуди фрагментарній манері певних рецептур нашої збірки.

З огляду на термін «італійський», зауважимо, що в історичному контексті йдеться про рецептури різних італійських держав, адже мешканці Апеннін ідентифікували власну кулінарну спадщину за регіональною ознакою, втім узагальнено як італійські страви сприймалися лише іноземцями. Регіональний підхід наявний у трактаті Б. Скаппі *Opera*, який визначає самобутню кухню Ломбардії (Мілана), Рима та Неаполя, також виокремлює потужні стилі Венеції, Флоренції, Генуї<sup>336</sup>. Достеменно атрибутовати авторство способів у збірці або їхнє походження є проблематичним, оскільки, згідно з твердженням істориків, навіть уславлені варіації Б. Скаппі поширювалися в кухарських книгах без зазначення авторства<sup>337</sup>.

Судячи з типології запозичених страв, у XVII ст. для кухарів регіону цікавим був італійський досвід із приготування риби, рибних

<sup>334</sup> Dumanowski J. "Brassolety" i "rafiały", s. 470–473.

<sup>335</sup> Ibid.; щодо етимології назв див.: Bochnakowa A. Terminy kulinarne romańskiego pochodzenia w języku polskim do końca XVIII w. Kraków: Wydaw. Uniwersytetu Jagiellońskiego, 1984 (далі – Bochnakowa A. Terminy kulinarne ...), s. 42–43, 98, 112.

<sup>336</sup> Capatti A., Montanari M. Italian Cuisine ..., p. 14–15.

<sup>337</sup> Albala K. The Banquet ..., p. 121.

субпродуктів, традиційних виробів з тіста та солодоців. По-перше, описані страви є традиційними для Італії (макарон, мостаччіолі, муштарда, тобто мостарда, паста тощо). Водночас вони зберігали комбіновані солодко-гострий або солодко-гостро-кислий смаки, вподобані поляками. Відповідно естетика всіх італійських страв тяжіє до космополітичних узірців попередніх епох. З одного боку, це також відображає смакові вподобання польських мандрівників, з іншого, – реалії італійської кухні середини XVII ст. Так, М. Монтанарі відзначив у книзі кухмістера при дворі Гонзаго Бартоломео Стефані *L'arte di ben cucinare* («Мистецтво доброї кухні») (1662) сусідство архаїчних рецептур кислих і пряних соусів поряд з новаційними масляними соусами<sup>338</sup>. Отож обрані для збірки страви історично віддзеркалювали тогочасний італійський стиль напередодні зміни гастрономічної моделі, яка поширилась із Франції наприкінці XVII ст.

Внесення італійських рибних рецептур до складу збірки обумовлювалось їхньою загальною пісною концепцією. Всі різноманітні за технікою (варені, запечені, фаршировані) рибні страви залучено до пісної рубрики «*Potrawy postne bez masła*», оскільки за середземноморським звичаєм вони містили оливу: «30. Szczupak po włosku *nel brodo*», «31. Okunie, liny może tak warzyć *nel brodo*», «54. Lin po włosku warzony», «26. Księżę nadziewane po włosku», «32. Lin nadziewany po włosku».

У гастрономічній традиції Італії XVI–XVII ст. зазвичай готували саме прісноводну рибу з озер та річок – щуку, лина, окуня, що в цілому відповідає запропонованим у тексті різновидам. Ще від ренесансної доби зберігала високий кулінарний рейтинг щука. Але й тут критерієм якості було регіональне походження риби. Так, Б. Скаппі цінував власності прісноводної риби з Ломбардії, з озера Комо, надавав перевагу щуці з озера Гарда, а лина – з озера Маджоре<sup>339</sup>. Озерний окунь також належав до поцінованих видів: окуня з озера Маджоре відзначає у своєму трактаті *De honesta voluptate et valetudine* Бартоломео Платина<sup>340</sup>.

<sup>338</sup> Montanari M. *Medieval Tastes ...*, p. 105.

<sup>339</sup> Riley G. *The Oxford Companion to Italian Food*. Oxford University Press. Oxford. New York, 2007 (далі – Riley G.), “SCAPPI, Bartolomeo”, p. 492.

<sup>340</sup> Capatti A., Montanari M. *Italian Cuisine...*, p. 10.

Хоча в делікатесах в італійському стилі також є прянощі, смак соусів і рибних бульйонів ставав дещо лагіднішим. Італійські інструкції, у відповідності до дієтичних трактатів, до риби також радили цибулю – тільки не у вареному вигляді, по-польськи, а у смаженому на середземноморській оливці, як у способах варіння лина «54. Lin po włosku warzony», щуки «30. Szczupak po włosku *nel brodo*» або у варіанті бульйону з лина або окуня «31. Okunie, liny może tak warzyć *nel brodo*». Особливості варіння риби в бульйоні в техніці *nel brodo*, відомій за італійськими рецептурами, становили специфічну варіацію для галичан, призвичаєних до юх та гонщів.

До пісних запозичень італійського походження належать рибні наїдки в техніці фарширування, які, за спостереженням М. Монтанарі, культивувалися в Ломбардії<sup>341</sup>. Популярність італійських фаршированих спеціалітетів, поширених в Європі під впливом рецептур Б. Скаппі, спонукала авторів кухарських книг до власних варіацій пісних болонських ковбас. Так, елегантна рецептура «Болонської рибної ковбаси» з лосося та коропа запропонована Ланселотом де Касто в бельгійській кухарській книзі *Overture de Cuisine* (1604)<sup>342</sup>. Локальна версія рибної ковбаси в техніці фарширування – «41. Kielbasa [z] szczupaka albo karpia» – описана також і в нашій збірці.

З італійських страв у популярній техніці фарширування укладач збірки зацікавився способом начинення щуки цибулею, петрушкою та прянощами – «26. Księże nadziewane po włosku».

Оригінальним делікатесом в італійському стилі є запечений фарширований лін – «32. Lin nadziewany po włosku». Особливістю версії було начинення лина філе молодого щупака, потім запікання зі скропленням оливою на рожні, що відповідало італійській технології, наведеній в інших центральноєвропейських джерелах. Аналізуючи чеські кухарські книги XV–XVI ст., М. Спихай зазначає, що певні страви «по-італійськи» також приготовлені в техніці фарширування та запікання на рожні<sup>343</sup>.

Серед чотирьох італійських рибних страв лина обрано тріччі. Отож або італійським кухмістерам лін серед інших різновидів припав до

<sup>341</sup> Ibid., p. 15.

<sup>342</sup> Albala K. *Ludovicus Nonnius ...*, p. 38–44.

<sup>343</sup> Spychaj M. «*Spis o krmích*» ..., s. 603.

вподоби, або він особливо смакував власникові рукопису. Проте основним чинником слід вважати популярність в Італії озерного лина (як, до речі, і шуки), що відбилося в тогочасних трактатах, зокрема, за твердженням М. Монтанарі, Б. Скаппі відзначав якість линів, виловлених з озер, та навів страви з них, наприклад, з Перуджі – «по-умбрійськи»<sup>344</sup>.

Новаційні смаколики з Італії, особливо з Венеції, ще від пізньоренесансних часів збагачували європейську кулінарію. Головним складником трендових солодоців вважався елітарний цукор, що поступово замінював мед. Однак серед барокових способів у збірці відклалися й десерти з медом, що здешевлювало їхню вартість. Секрети вишуканих ветів від італійських цукерників і кулінарів запропоновано в 4 рецептурах з рубрики «*Potrawy zwyczajne albo wety z przypraw różnych*». Водночас італійська манера є властивою ще для двох десертів, не номінованих у назві італійськими, про що детальніше йдеться нижче.

Між т. зв. десертами увагу укладача приділено автентичному способу виготовлення конфітуру-соусу з Північної Італії – ренесансній «Болонській муштарді» – «66. *Musztarda bonońska*». У добу Відродження Болонья символізувала розкішну кухню, за що отримала прізвисько «жирна» – «жирна Болонья». Полонізована назва «*musztarda*» походить від латинського *mustum ardens* (палаючий муст), оскільки містила гарячу суміш муста – неферментованого виноградного сула та зерняток гірчиці. «Болонська муштарда» відома в гастрономії як спеціалітет *mostarda bolognese*. Ароматним конфітуром із фруктів (переважно з айви) та гірчиці у Болоньї ласували, за традицією, під час Різдяних свят<sup>345</sup>.

«66. *Musztarda bonońska*» поєднала рослинно-фруктові смаки – апельсини та лимони в цукрі, фіговий «конфekt», тобто карамелізований інжир, зернята чорної гірчиці з медом, перець, цинамон, гвоздику, кардамон, пажмо.

Сухі зігріваючі властивості муштарди дуже цінувалися з дієтичної точки зору. Так Ш. Сиренський у *Zielniku* рекомендував муштарду для вживання в холодну пору та для збудження апетиту перед їжею<sup>346</sup>.

<sup>344</sup> Capatti A., Montanari M. *Italian Cuisine ...*, p. 15.

<sup>345</sup> Krondl M. *Sweet Invention: A History of Dessert*. Chicago: Chicago Review Press, 2011, p. 120.

<sup>346</sup> [Musztarda], Mostarda. Цит. за: MPC, t. VI, s. 305.

Свідченням зацікавлення способами італійської муштарди та їхнього копіювання до старопольських рукописних збірок є, зокрема, подібна до болонської «Musztarda włoska», занотована близько 1642 р., що походить із зібрання межиріцького каштеляна Адама Гродзецького<sup>347</sup>. Обидва способи – без винного сусла, з гірчицею, але відрізняються фруктовими складниками та підсолодженням: болонська – медом, італійська – цукром.

Композиція болонського спеціалітету вражала ароматом та пекучо-солодким смаком, завдяки чому презентувала бароковий контрастний концепт<sup>348</sup>. Італійська новинка доповнила низку пікантних «десертів» з рубрики «Potrawy zwyczajne albo wety z przypraw różnych». Адже це був коштовний, складний за виконанням делікатес, недарма муштардам присвячені окремі розділи в кулінарних книгах.

Як уже йшлося, за дістичними правилами фрукти не радилося вживати у свіжому вигляді<sup>349</sup>. Тому вмотивованою була увага укладача до приготування «65. Brzoskwinie suche» – ніжних персиків, що піддаються швидкому псуванню. Фактично цей спосіб ознайомлює з бароковими таємницями консервації фруктів.

Десерт із висушених у печі персиків «65. Brzoskwinie suche» не містить у назві вказівки на італійське походження. Утім, його також можна долучити до фруктових солодоців в італійській манері, нібито нав'язаній педемонтанівськими порадами. Однак серед тогочасних барокових аналогій «65. Brzoskwinie suche» більше нагадує конфект зі слив «Śliwy w drugi sposób sucho» з рукопису *Moda bardzo dobra*, близького до австрійської кухарської книги *Ein Koch-Und Artzney-Buch* (Грац, 1686)<sup>350</sup>. В обох рецептурах техніка в цілому подібна: в розділені на половинки персики та сливи замість кісточок вкладають мигдаль, потім плоди підсушують у печі. Відрізняються вони лише солодкими складниками та приправами: в *Modzie bardzo dobrej* замість меду – цукор, а замість перцю з цинамоном – цукор та імбир.

Польські тістечка «64. Kaliszany tucz[one]», занотовані після мандолато, ймовірно, за етимологією походять від *marzipan caliscioni* – ласощів у

<sup>347</sup> Опубл.: MPC, t. VII, s. 298; Musztarda włoska, BK PAN 711, k. 94v–95.

<sup>348</sup> Montanari M. *Medieval Tastes ...*, p. 11.

<sup>349</sup> Albala K. *Eating Right ...*, p. 95–96.

<sup>350</sup> MPC, t. II, Śliwy w drugi sposób sucho, s. 94.

венеціанському стилі<sup>351</sup>. Латинський термін *caliscioni* зустрічається ще в XV ст. Середньовічну базову рецептуру *caliscioni* з цукром і трояндовою водою наводить Маестро Мартіно в *Libro de arte coquinaria* XV ст.<sup>352</sup> Спільне походження способів *caliscioni* доводить ідентичний склад: товчені цукор та мигдаль із трояндовою водою. Згодом термін трансформувався у французькій мові у *calisson* – класику французького кондитерства, в італійській – у *calzone* та в польській, як бачимо, – у «*kaliszany*». Водночас, поряд з іншими класичними солодощами та випічкою, «калішани» стали популярними в меню аристократів Центральної Європи, зокрема Чехії<sup>353</sup>.

Зазначимо, що подібний спосіб приготування тістечок «*Kaliszany*», більш детальний, був згаданий у рукопису *Modzje bardzo dobrej*<sup>354</sup>. Отож внаслідок італійських впливів у XVII ст. рецептура «*kaliszan*» поширювалася в рукописних зібраннях Корони та Великого князівства Литовського.

Серед італійської випічки відзначимо мостаччіолі «*Mastaczoły*» – полонізована назва *mostaccioli/mostaccioli* – іноді номіноване *morselletti (biscotti)* – традиційне пряне печиво з мигдалем, спеціалітет, поширений у Неаполі та Мілані. Вирізняючися тривалим терміном зберігання, мостаччіолі були одними з улюблених різдвяних ласощів. Печиво в неаполітанській варіації від Б. Скаппі *mostaccioli Napoletani* регулярно залучалося до меню Папи Інокентія як десерт неперевершеного смаку<sup>355</sup>. Крім того, розкришене печиво мостаччіолі іноді фігурує серед складників інших смаколиків. У результаті потужних ренесансних впливів печиво на початку XVII ст. стало універсальною позицією серед елітарних десертів, зокрема в Ланселота де Касто в *Ouverture de Cuisine*<sup>356</sup>.

У тексті *Podrózjne potrawy z postem* не зазначено, з якого регіону Італії була запозичена інструкція з випікання мостаччіолі. Назва смако-

<sup>351</sup> Capatti A., Montanari M. *Italian Cuisine ...*, p. 128.

<sup>352</sup> Maestro Martino. *Libro de arte coquinaria, Per far caliscioni*, p. 169.

<sup>353</sup> Про це свідчать, зокрема, нотатки в щоденнику подорожі Я. Коссовича з братами Яблонівськими. Під час відвідання Праги 3 серпня 1684 р. Яном Станіславом і Олександром Яном Яблонівськими калішани згадані серед делікатесів, подарованих їм чеською знаттю: Jan Michał Kossowicz. *Diariusz ...*, s. 162.

<sup>354</sup> MPC, t. II, *Kaliszany*, s. 149.

<sup>355</sup> Opera, 2008, p. 588–589.

<sup>356</sup> Lancelot de Casteau, (160) *Pour faire monstachole / To make monstachole*, p. 56–57.

лика походить від латинського *mustaceus*, від італійського *mosto* – виноградний муст<sup>357</sup>. Неаполітанська версія з назвою «Mustacje» (з підкресленням його фізіологічно-гігієнічного ефекту) публікувалася в польському перекладі М. Сенніка твору італійського медика, ботаніка Алексіса Педемонтана (1568 р.), тобто мала бути відомою<sup>358</sup>. Проте назва «mastaczoly» є більш схожою на оригінальну *mostaccioli* та радше доводить походження не з відомого польському читачеві стародруку, а з певного італійського джерела. Варіація «68. Mastaczoly», в порівнянні з наведеними Б. Скаппі та А. Педемонтаном, відрізняється інгредієнтами (товчені мигдаль, білий хліб, цукор канар, імбир, перець, гвоздика, яйця) та стислішим описом процесу. На противагу опублікованим версіям, спосіб мостаччіолі в нашому рукопису занотований досить неспілідовно, а процедури наводяться фрагментарно – уривками.

З італійських виробів з тіста, обраних для трапези заможних шляхтичів, пропонувався базовий спосіб випічки торта «70. Mniszy tort włoski» – «Італійський чернечий торт», який вирізняється ординарним набором продуктів (булочки-жемли, жирне молоко, сіль) та простотою приготування. Зауважимо, що це – несолодка варіація торта. Універсальний за складниками, він потенційно міг увійти до раціону не лише вибагливої еліти, а й демократичних містян.

Уславлений італійський макарон, або паста, фігурує в рукописно-книжкових джерелах XV–XVII ст. в безлічі регіональних версій (по-генуезьки, по-римськи, по-сицилійськи тощо<sup>359</sup>). Серед усього розмаїття укладач збірки вподобав ординарну рецептуру макарону «61. Mak[a]ron włoski». Показово, що страва не містить популярних цинамону та цукру, властивих для барокових варіацій макарону.

У «61. Mak[a]ron włoski» описується приготування досить банального тіста на молоці з яйцями, яке смажили на розтопленому маслі до зарум'янювання. «Макарон» за контекстом означає тісто – пасту, випічку<sup>360</sup>. Авжеж, назва не була автентичною, зокрема в Б. Скаппі зафіксовано кілька регіональних різновидів макарону, які, звісно, не визначені як

<sup>357</sup> Riley G., "MOSTACCIOLO", p. 343–344.

<sup>358</sup> MPC, t.VI, [Mustacje, 1568 r], s. 24.

<sup>359</sup> Capatti A., Montanari M. Italian Cuisine ..., p. 53–57.

<sup>360</sup> Albala K. The Banquet ..., p. 103.



італійські. Власне, локальні версії макарону в рецептаріях рекомендувалися для пісних днів<sup>361</sup>. Щоправда, всупереч загальному «пісному» дискурсові збірки, укладач обрав рецептуру зі скромних продуктів – з маслом, маслом і яйцями.

Семантика назви іншої випічки – «69. Pasta na owoce niedęte» – подібна до «61. Mak[a]ron włoski». На думку К. Альбали, термін *pasta* – тісто зустрічався ще у трактатах Середньовіччя. Цитуючи авторів дослідження про пасту, він зазначає: «тісто не мало власної кулінарної цінності, а вживалося як захисна форма для ніжної начинки»<sup>362</sup>. За твердженням польської дослідниці романської лексикографії А. Бохнакової, у старопольських джерелах XVII ст., зокрема у С. Чернецького, вживався термін «*pasty*»/«*paszty*» у значенні – тісто з конфітурою або самі конфітури<sup>363</sup>. Саме в такому контексті йдеться про пасту «69. Pasta na owoce niedęte» в рубриці збірки, присвяченій ветам.

На жаль, у назві не вдалося встановити сенс словосполучення «owoce niedęte» – «недугі фрукти». Для «69. Pasta na owoce niedęte» – тіста під фруктову начинку (яка згадується тільки в назві) – автор радить вживати добірні складники: мигдаль, білий, тобто найчистіший, цукор, цинамон, гвоздику, яєчні жовтки, найякісніше борошно, трояндову воду. Процедури замішування та випікання з фруктами автор описує вкрай скупко: *Z wódką różaną czyń pastę*/Приготуй пасту з трояндовою водою. Без сумніву, рецептура адресувалася кухареві-спеціалісту, обізнаному з техніками випічки.

Маємо з обережністю припустити, що до італійської серії належать і «Хробачки з тіста» – «60. Robaczki z ciasta». Можливо, укладач збірки назву цієї страви дослівно переклав з італійської. А за оригіналом – *vermicelli* – «хробачки» – це страва або продукт із прісного тіста. Вперше рецептуру «хробачків» – *vermicelli* та макарону було наведено в середині XV ст. Маєстро Мартіно у трактаті *De arte Coquinaria per vermicelli e maccheroni siciliani* («Мистецтво приготування сицилійських макарону та вермішелі»)<sup>364</sup>.

Отож специфіка італійських рецептур з тіста полягає у стислому викладі процесу, інколи на межі схематизму. Тому можна припусти-

<sup>361</sup> Ibid., p. 102–103.

<sup>362</sup> Ibid., p. 101–102.

<sup>363</sup> Bochnakowa A. Terminy kulinarne ..., *Pasty*, s. 89–90.

<sup>364</sup> Capatti A., Montanari M. *Italian Cuisine...*, p. 53.

ти, що автор-укладач отримав рецептуру безпосередньо від італійців, результатом чого і став такий стислий переклад польською основних процедур.

Водночас, поряд з новими італійськими техніками та стравами до регіональної кухні надходили також і їхні назви, зазвичай у полонізованому вигляді. (Детальніше про це йшлося в **Мовні особливості. Авторська стилістика**).

### Французькі

Поряд з італійськими трендами, у збірці відклалися рецептури, запозичені з французької кухні. Показово, що французькі тенденції поєднувалися з локальними, зокрема галицькими у старопольському стилі, та коригувалися у способах приготування.

Наприкінці XVII – у XVIII ст. в Речі Посполитій популярні прояви італофільії поступово змінилися на потужні французькі впливи. Завдяки впровадженню рис французької кулінарної системи запозичуються модні техніки, продукти-новинки та їхні комбінації тощо.

Тоді на старопольському підґрунті поширювалися різновиди кулінарних прийомів – «фарширування», риба *au bleu*, новий різновид випічки – папшети, до раціону залучалися незвичні овочі, фрукти, середземноморські слимаки, вустриці, жабки, черепахи тощо. Популярними стали французькі інновації у приготуванні раків, які здавна користувалися неабияким попитом на теренах Корони.

У назвах страв, де наголошується на їхньому етнічному походженні, належність до французької кухні фігурує лише двічі: «22. Karp po francusku do czarnej juchy» та «74. Pasztet z raków po francusku». Обидві рецептури – з вишуканими продуктами, вирізняються фантазійною легкістю, задовольняючи найвимогливіші смакові примхи.

До ласощів французького походження належало також «63. Mandolato narbońskie» (лат. *mandolato* – медова нуга з мигдалем). «Секрети» виготовлення корисного для здоров'я «mandolato» (варіанти назви – *mandolata/mandorlato/amandolato*) з давнини відомі в середземноморській культурі Іспанії, Франції, Італії. *Mandolata* рідкої консистенції наводить Маестро Мартіно у трактаті *Libro de arte coquinaria* XV ст.<sup>365</sup> Особливо

<sup>365</sup> Maestro Martino. Libro de arte coquinaria, *Mandolata*, p. 147.

цінувався спеціалітет *mandolato* з міста Венеції Колоньї поблизу Верони. Укладач обрав для збірки рецептуру з Нарбонни – давнього південнофранцузького міста у провінції Лангедок, яке ще від римських часів славалося білим ароматним медом. У запропонованому методі т. зв. «білої» нуги з меду, мигдалю та яєчних білків за традицією застосовувався нарбоннський мед.

Окрім етнічного та топографічного маркування в назвах, французькі «сліди» спорадично присутні в певних рецептурах збірки *Podróznie potrawy z postem* («9. Ślimaki», «49. Ślimaki», «75. Tort z raków», «77. Biskoty domowe»). Французьку технологію варіння щуки, коропа – т. зв. *au bleu* – простежуємо у версії без вказівок на походження «47. Karp do rosolu».

Яскраві акценти французької та взагалі – середземноморської гастрономії відстежуються в делікатесах зі слимаків: «9. Ślimaki», «49. Ślimaki», відомих, зокрема, з *Opera* Б. Скаппі та *Livre fort excellent de Cuisine* XVI ст.<sup>366</sup>

Оцінюючи рецептури слимаків «9. Ślimaki» – «13. [Inaczej]» та «49. Ślimaki» в історико-джерелознавчому дискурсі, зазначимо, що вони є найдавнішими з відомих на західноукраїнських теренах. Нечисленні збірки рукописних рецептаріїв із Правобережної України не багаті на середземноморські способи «кулінарних забаганок» нобілів на кшталт слимаків, жабок, черепах, вустриць. Цей нетиповий сегмент локальної кухні презентований досить скромно в рукописах тієї доби. Показово, що навіть у значному (понад 1000 рецептур) рукопису *Zbiór dla kuchmistrza* не знайдемо жодної рецептури слимаків. У цьому сенсі публікація згаданих способів є цінним джерелом середини XVII ст. щодо культури смаку у краї.

Елементи впровадження фахових технік і рафінованих продуктів спостерігаються в XVII ст. Але на період написання рукопису – близько 1650 р. – вплив французької гастрономії, особливо у провінційних мастках Правобережної України, ще не був настільки значним. Більш потужним, як і французької культури загалом, він став у придворному середовищі за часів короля Владислава IV, одруженого із французькою принцесою Людвікою Марією Гонзагою, при якій перебувало багато співвітчизників<sup>367</sup>. Отож, хоча французька мода поширювалася по-

<sup>366</sup> Opera 2008, p. 348, 349, 513, 522, 523; The Most Excellent Book of Cookery, p. 237, 135.

<sup>367</sup> Fabiani B. Warszawski dwór Ludwiki Marii. Warszawa: PIW, 1976, s. 69.

ступово, вже навіть на початку 30-х років XVII ст. у джерелах відстежуються елементи запозичень із практики придворної королівської кухні, зокрема в техніках листкового тіста, як свідчать способи, описані дружиною королівського кухмістера «Rzeczy niektóre kuchenne sekretne od JMci Pani Kuchmistrzowej Koronnej roku 1633 wypisane»<sup>368</sup>.

Процес галоманізації побуту аристократії досяг свого апогею наприкінці XVII ст., в добу Яна III Собеського, який був палким прихильником трендів французької кухні<sup>369</sup>.

У епоху Бароко квінтесенцією французького смаку визнавалися вишукані паштети солодко-солоного смаку, запечені в листковому тісті та приправлені різноманітною начинкою. Вживаний від середньовіччя французький термін *pâté* – паштет спочатку співвідносився з англійським *pie* – пиріг, але згодом ці назви історично розійшлися<sup>370</sup>. До старопольської мови термін латинської етимології *pasteta* – тісто, наповнене м'ясом, потрапив через німецьку в XV ст.<sup>371</sup>

Паштети з делікатного листкового тіста виікали на кшталт закритого пирога, начиненого м'ясом, каплунами, рибою, овочами, фруктами, та подавали зрідка в теплому, а найчастіше – в холодному вигляді. У Франції XVI–XVII ст. паштетництво виокремилось у кухарську спеціальність найвищого рангу<sup>372</sup>. Паштети трактувались як статусний делікатес, а фах паштетника прирівнювався до самостійної кулінарної галузі. Секрети французьких паштетів з елітних продуктів – м'яса, дичини, слимаків, раків і риби з додаванням фруктів – особливо цінувались, тому тримати паштетників у придворному штаті було престижним. Серія витончених паштетів описана в С. Чернецького та в радзивілівському рукопису<sup>373</sup>.

У бароковій збірці *Podrózne potrawy z postem* заслуговує на увагу французький паштет «74. Pasztet z raków po francusku». Техніка його була

<sup>368</sup> MPC, t. VIII, s. 119, 120, 204, 205.

<sup>369</sup> MPC, t. IV, s. 12–15.

<sup>370</sup> Davidson A. *The Oxford Companion to Food*. Oxford University Press, 2014 (далі – Davidson A.), «Pâté», p. 605.

<sup>371</sup> Bochnakowa A. *Terminy kulinarne...*, Pasztet, s. 88–89.

<sup>372</sup> Davidson A. „Pâté”, p. 605.

<sup>373</sup> MPC, t. I, Rozdz. III. *Gotowania sta potraw mlecznych, pasztetów, tortów i ciast*, s. 161–163; MPC, t. II, *Pasztety różne; Registr potraw albo tortów*, s. 121–123; 145–146.

такою: спочатку з тіста випікали форму для начинки на кшталт струцеля, віртуозно розрізали, середину вибирали, вкладали пікантну начинку з раків і фруктів; зверху паштет герметично заліплювався тістом та ставився в піч. Процедури та інгредієнти паштету (раки, груші, інжир, вино, зелень, яйця, масло) маркують риси класичної французької випічки. Суто «французьким» смаковим акцентом вважалося вершкове масло (згодом основний тваринний жир), яким двічі запраляли паштет.

Проблематично встановити зразок версії паштету «74. *Pasztet z raków po francusku*», але її текст виглядає досить оригінальним, принаймні мінімально локально адаптованим. Отож інструкція «74. *Pasztety z raków po francusku*» доводить, що в середині XVII ст. в регіоні, як відлуння новomodних тенденцій, уже панували французькі смаки.

Разом з раковим паштетом, із класичною випічкою також асоціюється (без вказівок у назві) версія ракового торта «75. *Tort z raków*». У XVII ст. термін «торт» (*tourte*) історично відрізнявся від сучасного – десертної випічки з коржів, просякнених кремом, джемом або фруктами. Так, у Франції XVII ст. кулінари випікали фруктово-ягідні, марципанові торти, а також спеціалізувалися на пікантних тортах з рибою та екзотичними вустрицями, раками, жабками<sup>374</sup>.

Хоча сам термін «*tort*» має італійське походження (*torta* – випічка у вигляді кола, солодка або солодко-солоня<sup>375</sup>), його значення у старопольських джерелах наближається до французького *tourte*<sup>376</sup>. Занотований «75. *Tort z raków*» – власне з категорії солодко-солоних тортів у французькій манері. За стилістикою він нагадує французький паштет з раків, – можливо, вони скопійовані з одного джерела. Адже показово, що в тексті укладач наводить «75. *Tort z raków*» відразу після «74. *Pasztet z raków po francusku*».

Зіставляючи обидві рецептури – торта та паштету, відзначимо ідентичні складники для начинки: раки, груші, інжир, зелень, яйця, масло, приправи. В обох рецептурах відсутні пропорції та міри ваги. У властивій йому манері автор радить додати в торт раків, підготувавши їх, «як у паштети», ймовірно, посилаючись на відомий йому попередній спосіб.

<sup>374</sup> Moulin L. *Eating and Drinking in Europe: A Cultural History*. Antwerp: Mercatorfonds, 2002, p. 329.

<sup>375</sup> Capatti A., Montanari M. *Italian Cuisine...*, p. 57, 62.

<sup>376</sup> Bochnakowa A. *Terminy kulinarne ...*, Tort, s. 114–115.

Але є й відмінності: версія торта варіативна та адаптована, очевидно, місцевими кухарями – запропоновано інжир або солодкі яблука, сир або медівник. Розбіжності рецептур торта та паштету полягали в різновидах тіста та способі випічки. Хоча власне замішування тіста та його складники не описані в тексті, зокрема для торта автор радить замісити тісто в котелку «за звичаєм», тобто усталеним, звичним способом. Можливо, обидві інструкції випікання дійсно походять від одного автора-кухаря. Але, так чи інакше, способи «74. Paszтет z raków po francusku» та «75. Tort z raków» свідчать, що в середині XVII ст. французький стиль кухні впроваджується в заможні доми регіону. Без сумніву, пафосні паптет і торт із раків призначалися не для буденної трапези, а прикрашали святковий стіл на родинні урочистості, гостини та бенкети, які також траплялися в пісні дні.

Порівнявши рецептуру «75. Tort z raków» з варіаціями ракових тортів з рукопису *Moda bardzo dobra*, відзначимо різницю насамперед в інгредієнтах для начинки. Крім раків з яйцями та масла, в рецептурі з радзивівського рукопису фігурує типовий бароковий набір додатків. Але в ній не знайдемо жодних фруктів, наявних у галицькій рецептурі, – груш, яблук, інжиру, та зелені – петрушки<sup>377</sup>.

Цінність опублікованої рецептури «75. Tort z raków» полягає в тому, що вона є однією з найдавніших версій тортів із західноукраїнських джерел середини XVII ст. У книзі *Moda bardzo dobra* презентоване розмаїття тортів, але – з теренів Великого князівства Литовського. Парадоксальним є факт, що в рукопису з Волині – у *Zbiorze dla kuchmistrza* – серед понад 1000 рецептур торти не наведені взагалі<sup>378</sup>. Тим цікавішим видається «75. Tort z raków» зі збірки *Podrózne potrawy z postem*.

Утім, для повноти уявлень щодо французьких і взагалі середземноморських впливів на елітарну кухню українсько-польського порубіжжя звернемося, наприклад, до тексту рукопису С.К. Беневського з Волині 60-х років XVII ст., в якому значаться новаційні техніки,

<sup>377</sup> МРС, т. II, Tort z raków. Tort z raków, s. 108, 144.

<sup>378</sup> Булатова С.О. Іноземні впливи та запозичення у старопольському кухарському рукопису «Zbior dla kuchmistrza tak potraw jako ciast robienia» XVIII ст. з фондів Інституту рукопису Національної бібліотеки України імені В.І. Вернадського // Рукописна та книжкова спадщина України. 2020. Вип. 26. С. 78.

модні страви та рослини: pasztet, tort, potaż, sapor, brodo, musztarda, salata, karczochy<sup>379</sup>.

Риси класичного стилю відзначимо й у позиції «47. Karp do rosolu». Процедура приготування білої щільної риби з лускою – *au bleu* – з сіллю, оцтом або вином, іноді вержюсом, завдяки чому риб'яча луска набувала блакитного відтінку, – починаючи з XVI ст. застосовувалася німецькими, французькими, бельгійськими кухарями<sup>380</sup>. Згодом спосіб зазнав еволюції та став класикою французької кухні, звідки повсюдно й поширився. Від середини XVII ст. до середини XVIII ст. у французьких кухарських книгах *Le Cuisinier François*, *Le Nouveau Cuisinier*, *L'Art bien traiter* наявні варіації *au bleu* – з червоного вина з оцтом, або в *au court-bouillon* – з білого вина – зі щуки, коропа, лосося, тюрбо, алози<sup>381</sup>.

Очевидно, рекомендований у рибних версіях збірки («47. Karp do rosolu», «53. Szczupak do piotruszki, zacna a pańska potrawa») метод варіння «блакитної» риби усталено закріпився. «Karp modro» – «блакитний короп» і згодом залишався кулінарним фаворитом: так, до прикладу, у XVIII ст. В. Вельондка радив приготувати саме так великого за розміром коропа<sup>382</sup>.

Імовірно, також до низки французьких запозичень належить рецептура «29. Okunie do angielskiej juchy»/«Окуні в англійському соусі». Проте контраверсійною видається її провенієнція – згідно з назвою, нібито в англійському кулінарному стилі.

Хоча в гастрономії Франції та Англії поширені морські різновиди риби, укладач збірки, вочевидь, відібрав для приготування в місцевих умовах прісноводного річкового окуня. Нібито англійська варіація «29. Okunie do angielskiej juchy» відрізняється точним співвідношенням інгредієнтів: в якості бази соусу потрібно взяти півкварту молодого вина,

<sup>379</sup> B. Ossol., rkps. 1424/II, s. 204, 294, 381.

<sup>380</sup> BLUE(?), bleu (French), blau (German). In Glossary of medieval & renaissance culinary terms. <http://www.thousandeggs.com/glossary.html#M>.

<sup>381</sup> Flandrin J.-L. Arranging the Meal: A History of Table Service in France. California Studies in Food and Culture. Berkeley, Los Angeles; London: University of California Press, 2007, p. 176–177.

<sup>382</sup> Wielądko W.W. Kucharz doskonały, pożyteczny dla zatrudniających się gospodarstwem. Okazując sposób poznawania, rozbierania różnego rodzaju, mięsiwa, ryb, etc. przytym naukę daiąc przezorną o mocy, czyli wyśmienitości warzywa i ziół, oraz wyborze onych używania. Tudzież robiena wódek, likworów, syropów, ciast i cukrów. Warszawa: Nakładem i Drukiem Michała Grölla, 1783 (далі – Wielądko W.W. Kucharz doskonały), § 11. O karpkach, s. 237–238.



оцту – 3 ложки, свіжої оливи – 1 ложку. Окунь готується за стандартною технікою: спочатку – первісна обробка риби, далі панірування її в борошні та засмаження, потім приготування соусу з вина, оцту, приправ та зрештою, – притушування в ньому. Серед складників англійського соусу відсутні сезонні городні овочі (цибуля, петрушка тощо). Англійський соус, на основі суміші вина з винним оцтом, містив типові архаїчні приправи (перець, цинамон, цукор, родзинки). Як бачимо, до нього не увійшло популярне в кухні доби Тюдорів локальне зілля – розмарин і чебрець. Аргументом проти британського трансферу вважаємо також те, що, на відміну від автентичних англійських рецептур XVI – початку XVII ст., де використовується вершкове масло, в «Окунях в англійському соусі» обрано оливу, а масло не фігурує навіть як альтернатива<sup>383</sup>. Через це англійське походження страви «29. Okunie do angielskiej juchy» видається малоімовірним.

Натомість термін «англійський соус» є в назві страви зі щуки *Bequet a saulce d'angleterre* у французькій книзі *Livre fort excellent de Cuisine* (Париж, 1555)<sup>384</sup>. Хоча французька варіація соусу в англійському стилі відрізняється від «21. Okunie do angielskiej juchy» інгредієнтами (вино, оцет, пиво, масло, розмарин, маїс і цинамон), але завдяки усталеній назві саме французьке запозичення видається найвірогіднішим. Радше за все, до укладача збірки стилізована версія «29. Okunie do angielskiej juchy» надійшла з якогось французького джерела.

Згодом «англійський соус» (зовсім відмінний від згаданих) посів гідне місце в серії класичних французьких соусів. Виразним проявом впливу французької гастрономічної моди є рецептура «Sos angielski» – «Англійський соус», яку опублікував В. Вельондка в перекладеному польською *Kucharzu doskonałym* (Варшава, 1783)<sup>385</sup>.

Оцінюючи ознаки французьких запозичень у тексті збірки, зауважимо лише, що типи страв, продукти та техніки зорієнтовані на ретроспективні взірці напередодні кардинальних змін у кулінарії, які згодом визначили, передусім, натуральність та дискретність смаків.

<sup>383</sup> Рецептури з англійських кухарських книг доби Тюдорів опубл.: Breverton T. *The Tudor Cookbook: From Guilded Peacock to Calves Feet Pie*. Stroud: Amberley Publishing, 2016.

<sup>384</sup> *The Most Excellent Book of Cookery*, p. 75.

<sup>385</sup> Wielądko W.W. *Kucharz doskonały, Sos angielski*, s. 365.

## Угорські

Елементи самобутньої угорської гастрономії, будучи проявом загальнокультурних взаємозв'язків, мали місце в Речі Посполитій ще від доби короля Сигізмунда Августа в XVI ст. та зміцнилися після обрання на польський престол семігородського князя Стефана Баторія. Яскравий угорський стиль органічно вкорінився на польському підґрунті в XVI–XVII ст. – у сферах побуту, військовій практиці, в особливостях одягу та їжі. Усталеним у цю добу було запозичення угорських рецептур під час подорожей або завдяки особистим контактам з угорцями, які на постійно оселились у Кракові, що було поширеним явищем. Не оминули тогочасні угорські впливи й західноукраїнських міст, насамперед, Львова<sup>386</sup>, до якого постачалося славнозвісне угорське вино токай. Імпортування «węgryzupa» було потужним шляхом долучення до угорських традицій, що не лише збагачувало винний асортимент регіону, а й надихало на свіжі гастрономічні ідеї.

Природно, угорському вину акомпанували особливості угорського столу. Наїдкам в угорському стилі традиційно були притаманні використання жирів тваринного походження та свіжих продуктів відмінного гатунку, досягнення жирності їжі завдяки смаженню, часто на салі, багатоступінчаста кулінарна обробка продуктів, додавання, як складників, паприки (перцю) та локального угорського вина на кшталт токаю.

Своєрідність угорського забарвлення кухні галицького регіону виразно простежується в низці етнічних рецептур. Їх чотири: «3. Szczupak w rosole po węgiersku», «34. Okuń, szczupak smażony po węgiersku», «39. Szczupak po węgiersku», «52. Szczupak w węgierskiej jusze». До них можна долучити й «некулінарну» господарчу пораду щодо зберігання винограду – «67. Wino w gronach świeże, do roku tak przechowasz po multańsku», запозичену з Мултан – Валахії.

З огляду на групу «угорських» рецептур, справедливим видається твердження К. Альбали щодо контраверсійності їх етнічної автентичності та відповідності джерелам, оскільки проблематично встановити, чи страва дійсно запозичена з етнічної кухні чи названа так задля екзотики<sup>387</sup>. Також стриманий підхід щодо етнічних вказівок у рецептурах

<sup>386</sup> Łoziński Wł. *Patrycjat...*, s. 116–118.

<sup>387</sup> Albala K. *The Banquet...*, p. 120.

відзначає й Г. Нотейкер, не вважаючи їх ознаками національного стилю. Водночас він пояснює угорські назви в німецьких кулінарних книгах не запозиченням їх з угорських книг, а поширенням рецептур угорської кухні напряду<sup>388</sup>.

Витоки зацікавлення угорським стилем кухні спостерігаємо ще в рукописних пам'ятках Середньовіччя. У чеському рукопису кінця XV ст. *Spis o krmích* серед кількох етнічних рецептур було вміщено також і угорські. У складі першої чеської книжки *Kucharství* (Прага, 1535) угорські рецептури були успадковані зі *Spisu o krmích*.

На нашу думку, найдавнішим у збірці з маркуванням «по-угорськи» є спосіб «39. Szczupak po węgiersku», адже він депо нагадує версію «Ryby po węgiersku tak czyń» з рукопису *Zbiór dla kuchmistrza*, скопійовану з *Kuchmistrzostwa* XVI ст., перекладеного, своєю чергою, з *Kucharství*<sup>389</sup>.

Утім, різноманітні варіації «Щуки по-угорськи» були популярними в XVI – на початку XVII ст., циркулюючи не лише в центральноевропейських, але й у німецьких, бельгійських і навіть скандинавських – данських – джерелах<sup>390</sup>.

Попри розбіжності, всі варіації поєднує, поряд із щукою, склад інгредієнтів: яблука, цибуля (крім версії в Сабіні Вельсерін – з лимоном)<sup>391</sup>, вино (крім версії в Ланселота де Касто) та з прянощів – шафран. Із технік термообробки риби домінує варіння (лише в Ланселота де Касто – смаження).

За винятком центральноевропейських, з усіх згаданих найбільш подібним до «39. Szczupak po węgiersku» виявився текст із далекої Скандинавії – *LIII. En Gedde paa Vngerske at kog/LIII. To cook a pike in Hungarian*, з данської кухарської книги *Koge Bog* (Копенгаген, 1616). Звісно, обидві версії не ідентичні, відмінністю данської в порівнянні з «39. Szczupak po węgiersku» є набір приправ (відсутність перцю та наявність цинамону й мускатного горіха)<sup>392</sup>.

<sup>388</sup> Notaker H. A History of Cookbooks ..., p. 102.

<sup>389</sup> Zibrť, s. 180.

<sup>390</sup> Welserin S. (1553), *To prepare a pike in a Hungarian sauce*; Lancelot de Casteau, *Pour faire brochet a la mode de Hongrie*, p. 23.

<sup>391</sup> Подібно до альтернативного варіанту з «лимоніями» в *Kucharství* (Zibrť, 180) та *Kuchmistrzostwie* (MPC, t. VIII, s. 157).

<sup>392</sup> *Koge-Bog. CAPV. LIII. En Gedde paa Vngerske at koge*.

Контраверсійним та не з'ясованим є походження позиції «52. Szczupak w węgierskiej jusze». Очевидно, версію слід датувати XVII ст. У ній вказані параметри інгредієнтів, що не є властивим для архаїчних текстів. Версія «52. Szczupak w węgierskiej jusze», на відміну від генези «39. Szczupaka po węgiersku» з чеського стародруку, радше запозичена не з опублікованої кухарської книги. Деякі з них рясніли угорською екзотикою, зокрема німецький стародрук *Ein new Kochbuch* (Франкфурт-на-Майні, 1581) авторства угорця за походженням, придворного кухмістера архієпископа і курфюрста Майнца Маркса Румпольта<sup>393</sup>. На користь походження з рукописного джерела свідчить вказівка про популярне в регіоні волоське вино, яке регулярно привозили на продаж до Львова з Валахії. Можливо, що спосіб запозичили з Угорщини або із сусідніх молдавських теренів<sup>394</sup>. Утім, достеменною все ж вважаємо стилізацію по-угорськи від креативних місцевих кухарів.

Отож з історично близької угорської кухні XVII ст. відклалися чотири рибні рецептури: «3. Szczupak w rosole po węgiersku», «34. Okuń, szczupak smażony po węgiersku», «39. Szczupak po węgiersku», «52. Szczupak w węgierskiej jusze». Майже всі вони (за винятком масляного «3. Szczupaka w rosole po węgiersku») належать до пісних – до рубрики «Potrawy postne bez masła».

Як бачимо, серед кулінарного розмаїття сусідньої Угорщини було відібрано щуку та окуня. Основні продукти – рибу, овочі, фрукти відварювали, рибу – щука або окуня, запанірувавши в борошні, запікали, потім смажили; цибулю, кислу капусту також підсмажували в маслі або оліві. Наїдки приготовлено в техніках смаження, запікання, варіння/тушкування або методом багатоступової термічної обробки, яка забезпечувала тривале зберігання їжі.

Згідно з текстом «3. Szczupak w rosole po węgiersku», до щуки додавали популярну в угорців кислу білокачанну капусту, засмажену в маслі. Для пісних наїдків у трьох версіях «по-угорськи» з рубрики «Potrawy postne bez masła» («34. Okuń, szczupak smażony po węgiersku», «39. Szczupak po węgiersku») рекомендовано замість масла використовувати «добірну

<sup>393</sup> Sikorska M. Smak i tożsamość ..., s. 32–35, 295.

<sup>394</sup> Бродель Ф. Средиземное море ... С. 271.

оливу», а також поєднати цибулю з яблуками. У тексті також зазначається, що базою соусу «по-угорськи» були варіації на основі солодкого, або молодого, або волоського вина, іноді розведеного оцтом.

Усі чотири страви в угорському стилі щедро здобрювалися – зазвичай «*rieprzem calkowatym*» – неподрібненим перцем, що є властивим для угорців, судячи з рецептур з рукопису князів Трансільванії XVI ст., де «чистий чорний перець» навіть фігурує не в суміші прянощів, а як моноприправа<sup>395</sup>. Однак приправлення перцем, за твердженням М. Спихай, суперечить його окказіональному вживанню в угорських рецептурах із чеських книг<sup>396</sup>. Зауважимо, що в нашій збірці поряд з перцем три рибні страви із чотирьох також містять солодкі інгредієнти, властиві для середньовічної естетики Центральної Європи: дві – цукор («39. *Szczupak po węgiersku*», «52. *Szczupak w węgierskiej jusze*»), одна – родзинки із ци-намоном («34. *Okuń, szczupak smażony po węgiersku*»).

У двох рибних делікатесах «по-угорськи» фігурують яблука та цибуля, характерні для згаданих версій з різних європейських джерел. Як відзначає М. Спихай, у чеських кухарських книгах це були складники страв в угорському стилі<sup>397</sup>.

При окресленні специфіки рецептур угорської стилістики виникає логічне питання: чи згадані складники (зокрема яблука з цибулею) дійсно відповідають угорським джерелам тієї доби або подібна інтерпретація є безпідставною?

Так, за рукописом князів Трансільванії XVI ст., який презентує історико-кулінарну спадщину угорців, поєднання в соусах яблук із цибулею зафіксоване у стравах із найшляхетніших гатунків риби. Серед них – делікатеси з коропа, щуки, білуги, осетрини, а також різновиду дунайського лосося<sup>398</sup>. Парадоксально, але нібито угорську (за європейськими джерелами) щуку в жовтому шафранному соусі, здобрену яблуками, цибулею, вином і прянощами, автор Трансільванського рукопису інтерпретує як власне польську «Щуку з жовтим польським соусом» (*Pike with yellow Polish sauce*), тобто культову «*Szczuke żółto*»<sup>399</sup>.

<sup>395</sup> The Prince of Transylvania's court cookbook, p. 66, 67, 70, 72, 77 etc.

<sup>396</sup> Spychaj M. "Spis o krmích" ..., s. 603.

<sup>397</sup> Ibid.

<sup>398</sup> The Prince of Transylvania's court cookbook, p. 50, 54, 55, 58, 59, 79.

<sup>399</sup> Ibid., p. 50.

Натомість угорець М. Румпольт, автор німецької книги *Ein new Kochbuch* (Франкфурт-на-Майні, 1581), виразно розрізняв польський та угорський способи приготування щуки в жовтому соусі, адже специфічною рисою угорського стилю був саме базовий соус з яблука та цибулі<sup>400</sup>.

Щодо маркування капусти як питомо угорського складника в «1. Szczupak w rosole po węgiersku», дані свідчать про широку популярність овочу в угорців, яким приправляли навіть смаженого оселедця. За Трансільванським рукописом, капустою в різноманітному вигляді здобрювали переважно прісноводну рибу<sup>401</sup>. А традиційний капустяний соус фігурує в численних варіаціях, ним приправляли рибу – від делікатесної білуги до смажених бичків.

Попри розмаїття, в цій книзі не вдалося виявити способу, ідентичного «3. Szczupaku w rosole po węgiersku», – щуки, приготовленої з маслом, перцем та квашеною капустою. За трансільванським стилем, квашена капуста присутня в несподіваних еклектичних смакових поєднаннях: відвареною капустою в рибному розсолі з салом приправляли каплуна<sup>402</sup>. На жаль, в Трансільванському рукопису єдинична рецептура білуги з квашеною капустою лише лаконічно посилається на спосіб, аналогічний м'ясному<sup>403</sup>.

Щоправда, «3. Szczupak w rosole po węgiersku» віддалено асоціюється з інструкцією з варіння «Szczupaka z kwaśną kapustą» у книзі С. Чернецького, але без суміші барокових додатків – лише з перцем<sup>404</sup>. Однак це не дає змоги з'ясувати власне першоджерело запозичення нашого тексту.

Подібно до «3. Szczupaka w rosole po węgiersku» також не встановлені походження та датування страви зі смаженого в оліві окуня або щупака «34. Okuń, szczupak smażony po węgiersku». Утім, з огляду на вказані кількісні міри обсягу вина та оцту, вважаємо це підставою щодо датування страви радше XVII, а не більш давнім століттям.

<sup>400</sup> Стародрук із цифрових зібрань Herzog August Bibliothek Wolfenbütel: [https://www.deutschestextarchiv.de/rumpolt\\_kochbuch\\_1581](https://www.deutschestextarchiv.de/rumpolt_kochbuch_1581): Rumpolt M.: *Ein new Kochbuch*. Frankfurt (Main), 1581 (далі – Rumpolt 1581). *Hecht 1. Gelb auff Ungerisch eyngemach*, s. CVI b.

<sup>401</sup> *The Prince of Transylvania's court cookbook*, 50, 54, 61, 62, 64, 65, 68, 71, 77.

<sup>402</sup> *Ibid.*, p. 43.

<sup>403</sup> *Ibid.*, p. 43, 61.

<sup>404</sup> МРС, т. I, *Szczupak z kwaśną kapustą*, s. 144–145.

Крім проаналізованих, з певною пересторогою угорські мотиви можна ще відзначити у страві без етнічних вказівок «4. Szczupak suchy», оскільки вона відповідає угорській манері: щука гарнірується грінками, политими розтопленим маслом. С. Чернецький у рецептурі «Szczupak po węgiersku» описував приправлення щуки смаженим хлібом у маслі або оліві та радив підсмажувати хліб на салі – «по-угорськи»<sup>405</sup>. Зрештою, сама номінація «4. Szczupak suchy» нагадує численні способи «сухої риби» з Трансільванського рукопису<sup>406</sup>.

Цінним та улюбленим спеціалітетом у XVII ст. визнавалось угорське вино, славнозвісний «węgrzyn», насамперед, міцний токай. Оригінальний напій угорських виноробів у тексті прямо не згадується. Натомість, у складниках угорських страв вказані особливості або регіон вина: волоське («wlej wina wołoskiego gorącego» – «52. Szczupak w węgierskiej jusze») – з Валахії, а також молоде («wina młodego» – «34. Okuń, szczupak smażony po węgiersku») та добірне солодке вино («w winie dobrym, słodkim» – «39. Szczupak po węgiersku»).

За даними джерел, угорських купців приваблювала дешевизна імпортованого вина з волоських і молдавських земель, тобто в оригінальній угорській рецептурі міг бути обраний продукт виноробів з Валахії<sup>407</sup>. Рекомендації в «52. Szczupak w węgierskiej jusze», мабуть, були доречними для місцевих кухарів, адже волоських та молдавських вин вдосталь постачалося купцями до Львова та взагалі на українські терени<sup>408</sup>.

В іншому угорському способі – «34. Okuń, szczupak smażony po węgiersku» для щуки або окуня обиралося молоде вино («wina młodego») – малося на увазі невитримане вино нового врожаю. Зазначимо, що, згідно з конституцією 1611 р., ухваленою на Варшавському вальному сеймі, кварта старого угорського вина коштувала 6 польських грошів, натомість кварта молодого угорського була дещо дешевшою – по 5 польських грошів, вже не кажучи про найдешевше волоське – по 2 польських гроші<sup>409</sup>.

<sup>405</sup> Ibid., Szczupak po węgiersku, s. 135.

<sup>406</sup> Див. численні приклади у тексті: The Prince of Transylvania's court cookbook.

<sup>407</sup> Исторические связи народов СССР и Румынии в XV – начале XVIII вв.: Документы и материалы: В трех томах. Т. 1. 1408–1632 / редкол.: Я.С. Гросул [и др.]. Москва: Наука, 1965. С. 8.

<sup>408</sup> Торговля на Україні, XIV – середина XVII століття: Волинь і Наддніпрянина / АН УРСР. Археограф. комісія [та ін.]; упоряд. В.М. Кравченко, Н.М. Яковенко; редкол.: М.Ф. Котляр (відп. ред.) [та ін.]. Київ: Наук. думка, 1990. С. 248–251.

<sup>409</sup> Там само.



На противагу цьому способу, в «39. Szczupak po węgiersku» шуку уварювали «w winie dobrym, słodkim», в «доброму солодкому вині», тобто у витриманому, яким і визнавався саме токай.

До історичних угорських традицій варто долучити запозичення з Мултан, або Мунтенії (Валахії), – рідкісний спосіб тривалого, до року й більше, зберігання свіжого винограду «67. Wino w gronach świeże, do roku tak przechowasz po multańsku». Інструкція збагачувала досвід місцевих господарів щодо виноградарства та консервування врожаю. Показово, що укладач обрав для збірки не відомий у той час спосіб, зокрема середземноморський, оприлюднений у трактаті П'єтро Кресцентія в 1549 р.<sup>410</sup>, а практичну пораду з сусідніх Мултан, з якими західноукраїнські землі з давнини підтримували різносторонні контакти.

Отже, яскраві угорські впливи визначаються в етнічних стравах із чеської кулінарної літератури, трансплантуючись звідти до старопольської кухні XVI ст. Найдавніші способи з репертуару центральноєвропейської кухні поширювалися та адаптувалися на західноукраїнських теренах протягом XVII–XVIII ст. З огляду на середньовічну специфіку старопольського смаку, ці рецептури не сприймалися як реліктові, а радше – як основа для інтерпретацій кухарями регіону<sup>411</sup>.

### Г о л л а н д с ь к і

Одиничну голландську варіацію бігоса «46. Bigos po inderlańsku z raków»<sup>412</sup> вміщено до рубрики «Potrawy postne bez masła». Ускладнює атрибуцію те, що рецептура «po inderlańsku» є недатованою. Невідомо також, з якого регіону вона походить – з Північних провінцій, з їхнім протестантським, значно ширшим трактуванням посту, або – з католицьких Іспанських Нідерландів (Фландрія, Брабант).

<sup>410</sup> [Crescenzi P.] O pomnożeniu y rozkrzewieniu wszelakich Pożytkow, Ksiąg Dwoienascie: Ludziom Stanu każdego, ktorzyby sie uczciwym Gospodarstwem bawili, wielce potrzebne a pożyteczne. Teraz na wielu mieścach z niemala pilnością poprawione a rozszerzone, y znowu drukowane. W Krakowie, u Stanisława Szarffenberga, 1571, s. 330–331.

<sup>411</sup> Булатова С. Іноземні впливи та запозичення у старопольському кухарському рукопису «Zbior dla kuchmistrza tak potraw jako ciast robienia» XVIII ст. з фондів Інституту рукопису Національної бібліотеки України імені В.І. Вернадського // Рукописна та книжкова спадщина України. 2020. Вип. 26. С. 85.

<sup>412</sup> Po inderlańsku (po inderlandsku) – po niderlandsku /по-нідерландськи (Niderland, Inderland, Inderlandski // Linde S.B. Słownik, t. 3, s. 317).

У XVII ст., золотій добі в історії Нідерландів, її Північні провінції уславися торгівлею та рибальством, завдяки чому морська риба, особливо дешевий оселедець, а також раки і морепродукти часто вживалися в повсякденному голландському раціоні<sup>413</sup>.

На початку XVII ст. гастрономія в Нідерландах становила доволі динамічне та строкате явище, що виявлялося, зокрема, в зародженні нових підходів у теорії харчування. Так, в Антверпені (Іспанські Нідерланди), завдяки творам *Ichthyophagia sive de Piscium esus Commentarius* (1616) та *Diaeteticon sive de re cibaria* (1627) лікаря Людвіка Ноннія (*Nonnius, Alvarez Nunez*), змінюються дієтичні засади аристократії стосовно цінності вживання риби. За образним виразом К. Альбали, Людвік Нонній був «великим популяризатором риби тієї доби»<sup>414</sup>. Адаже до Ноннія рибу трактували не надто корисною та більш скудною їжею для посту. Натомість Л. Нонній уперше раціонально обґрунтував уживання риби як корисне для здоров'я. Він описав властивості різних рибних гатунків, рекомендуючи їх для елегантного столу, що певним чином сформувало смаки антверпенського нобілітету<sup>415</sup>. Зауважимо, що дієтичні міркування Л. Ноннія мали резонанс не лише серед західноєвропейських читачів, адже його видання циркулювали також на Сході Європи, зокрема *Diaeteticon* зберігався в родовій книгозбірні Валеріана Алембека, львівського лікаря та радника, професора Замойської Академії<sup>416</sup>.

Судячи з кухарських книг, опублікованих на початку XVII ст. в Іспанських Нідерландах, у них домінували помітні ренесансні впливи. У кухарській книзі Антуана Магіруса *Koockboec oft Familieren Keukenboec* (Лувен, 1612), за твердженням істориків, міститься до 83 % варіацій рецептур із трактату Б. Скапіні *Opera*<sup>417</sup>. Але серед нечисленної вибірки риби та морепродуктів страви з раків взагалі відсутні<sup>418</sup>.

<sup>413</sup> Zumthor P. *Życie codzienne w Holandii w czasach Rembrandta* / przeł. E. Bąkowska, wyd. I. Warszawa: Państwowy Instytut Wydawniczy, 1965 (далі – Zumthor P. *Życie codzienne ...*), s. 72.

<sup>414</sup> Albala K. *Ludovicus Nonnius ...*, p. 38–39.

<sup>415</sup> *Ibid.*, p. 38–43.

<sup>416</sup> Różycki Ed. *Alembekowie i ich księgozbiory*. Katowice: Wydawnictwo Uniwersytetu Śląskiego, 2001, s. 99.

<sup>417</sup> Szymtka R. *Niderlandzka kuchnia przełomu XVI i XVII stulecia według mistrza Antoniusa Magirusa*. Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Jagiellońskiego. Prace Historyczne, nr 143, z. 3, 2016, s. 407–428.

<sup>418</sup> *Koockboec oft familieren keukenboec*. *Gemaect Door M. Antonius Magirus*, gedrukt te Leuven in 1612 door Joannes Christophorus Flavius: Стародрук із Koninklijke Bibliotheek van België: <https://www.magirus.net/wp-content/uploads/2007/09/magirus-1612-transcriptie.pdf>

Немає аналогії нашому «46. Vigosu po inderlańsku z raków» і в книзі *Ouverture de cuisine* бельгійця Ланселота де Касто, яку також не оминули запозичення з Б. Скаппі<sup>419</sup>. На противагу *Koockboec oft Familieren Keukenboec* А. Магіруса, в *Ouverture de cuisine* презентоване розмаїття шляхетних гатунків морської риби, морепродуктів і раків<sup>420</sup>.

Відповідні асоціації також не виявлені і за т. зв. *Gent KANTL 15*, середньоголландським рукописним конволютом XVI ст., де представлено чимало страв з риби та морепродуктів<sup>421</sup>. Отож походження версії «46. Vigosu po inderlańsku z raków» за джерелами залишається нез'ясованим.

Натомість голландські елементи відстежуються у старопольських кухарських книгах XVII ст., зокрема присвячених пісним практикам. Судячи із джерел, приготування пісного бігосу по-нідерландськи практикувалось як з раків, так і з риби. Прикладом голландського стилю є дві рибні страви в С. Чернецького – «Bigosek holenderski» та «Ryby z masłem po holendersku»<sup>422</sup>. До речі, наводячи «Ryby z masłem po holendersku», С. Чернецький стверджував, що її «справжні голландці готують цілою та нечищеною» («rospolicie Holenderowie całkiem i nie ogoloną gotują»). Натомість С. Чернецький, усупереч голландській специфіці, адаптує її для польського споживача, рекомендуючи випатрати та розібрати рибу. Колоритна ремарка свідчить про інтерес до голландських особливостей, які відрізнялися від усталених стандартів.

Отож бігос по-нідерландськи «46. Vigosu po inderlańsku z raków» у нашій збірці містить типові для Нідерландів XVII ст. продукти: ракоподібних, колоніальні прянощі – імбир, перець, шафран, а також вершкове масло – предмет гордості голландців. Страви в голландській манері від кухмістера Любомирських також щедро здобрені маслом<sup>423</sup>.

Фаворитизацію масла як національного продукту голландців віддзеркалюють тогочасні джерела. Парадоксально, що Голландія, уславлена делфтським, лейденським маслом, заощаджуючи його задля експорту за кордон, сама споживала в цю добу дешевші гатунки англійського та ірландського масла<sup>424</sup>.

<sup>419</sup> Albala K. *The Banquet ...*, p. 121.

<sup>420</sup> *Idem*. *Cooking in Europe 1250–1650*, p. 114.

<sup>421</sup> *Gent KANTL 15*, vol. 1–3.

<sup>422</sup> MPC, t. I, *Ryby z masłem po holendersku*; *Bigosek holenderski*, s. 136, 142.

<sup>423</sup> *Ibid.*, s. 136.

<sup>424</sup> Zumthor P. *Życie codzienne ...*, s. 71.

Попри преферування масла як основного жирового компоненту голландської кухні, рецептура «46. Vigos po inderlańsku z raków» містить ще й оливу, що, можливо, свідчить про адаптацію тексту. Адже в умовах суворого постування місцевими вірянами у способі «46. Vigos po inderlańsku z raków» олива виявляється доречною альтернативою вершковому маслу. Завдяки варіації з оливою адаптований бігос по-голландськи посів місце в категорії пісних наїдків з рубрики «Potrawy postne bez masła».

Австрійські, баварські,  
поморські, нижньосілезькі

Позиція «18. Szczupaka do masła po rakusku» з південнонімецької традиції може свідчити про ймовірний маршрут подорожі Тиролем власника рукопису або укладача збірки. До того ж, у певних регіонах, зокрема в південній Каринтії, є багато озер, завдяки чому страви з риби користувалися там неабиякою популярністю. Австро-угорська «ракуська» культура столу історично поєднала риси та традиції Богемії, Угорщини, а також сусідньої Баварії, а на початку XVII ст. на її розвиток чималий вплив справляла Італія.

Усе це визначило своєрідність її феномена, віддзеркалену, зокрема, у складі та змісті першої австрійської кухарської книги *Ein Koch-Und Artzney-Buch* (Грац, 1686). Відзначимо, що серед низки запозичень з *Koch-Und Artzney-Buch* у складі *Mody bardzo dobrej* (бл. 1686 р.) розглянутої тут рецептури щуки не виявлено<sup>425</sup>.

Ракуську кухню вважав за взірець С. Чернецький, описавши «Sposób robienia ciasta rakuskiego» – популярну випічку, згадану, зокрема, Л. Гоґембіовським<sup>426</sup>.

Рецептура щуки «18. Szczupak do masła po rakusku» презентує розкішний та винятково вишуканий стиль австро-угорської кухні, пропатований С. Чернецьким. Неперевершеність страви резюмується авторською оцінкою: «Dziwnie dobra potrawa»/«Навдивовижу добра страва». Делікатес із щуки з маслом, привнесений до рубрики з невідповідною

<sup>425</sup> Sikorska M. Smak i tożsamość ..., s. 288.

<sup>426</sup> MPC, t. I, Rozdz. II. Gotowania sta potraw rybnych. Sposób robienia ciasta rakuskiego, s. 133, 164; Gołębiowski Ł. Domy i dwory ..., s. 47.

(адже рибу відварювали) назвою «Potrawy smażone», призначався до т. зв. «масляного» столу, наприклад, у суботні дні. Ніжності та делікатності смаку «18. Szczupaka do masła po rakusku» надавало добірне масло, – найкращим вважався травневий гатунок.

Хоча провенієнція та датування тексту «18. Szczupak do masła po rakusku» не з'ясовані, тим не менш, можемо передбачити, що він радше належить до XVII ст. Аргументами вважаємо, по-перше, наявні в ньому міри обсягу та ваги рідких інгредієнтів, не властиві джерелам XVI ст., а по-друге, у страві спеція – перець додається окремо, а не в букеті прянощів, типовому для старопольських рецептур, що, до речі, також свідчить на користь іноземного походження способу.

З теренів сусідніх з австрійськими південнонімецьких земель смаколикком визнавалися фаршировані раки «57. Raki nadziewane po auszursku», усмажені в маслі, за способом, можливо, привезеним з подорожі Баварією. Цей локальний аугсбурзький спеціалітет із другої, еkleктичної, рубрики «Potrawy smażone» становить типове поживне поєднання суміші яєць та раків.

Історико-кулінарна німецька традиція простежується також у рецептурі тушкованої щуки «51. Szczupaki drobne w oliwie po wrocławsku» з Нижньої Сілезії, з Вроцлава, де змішувалися риси і польської, і німецької, і чеської кухонь. Привезений із Вроцлава пісний спосіб приготування щупачків в оліві, здобриених прянощами та цукром, імовірно, походить із XVII ст.

З огляду на сілезькі запозичення, водночас відзначимо терміни німецького походження, які віддавна міцно вкоренились у старопольській традиції: «kręple» (з нім. *Krapfen*) – крихка усмажена у фритюрі випічка на кшталт пончиків або вергунів. Креплі занотовані у двох варіантах – з м'ясом запеченого каплуна «71. Kręple. Ciasto na kręple» та з раками «76. Kręple z raków może tak uczynić».

Із портового Гданська було перейнято спосіб фарширування раків «56. Raki nadziewane po gdańsku». Виокремлюючи рецептуру, що презентує кухню Гданська, відзначимо, що це місто в XVI–XVII ст. вважалося найзначнішим балтійським портом Речі Посполитої, де змішувалися німецька, французька, англійська, голландська, шведська гастрономічні культури. Відповідно еkleктична кухня Гданського Помор'я

була відкрита до впливів, насамперед, Ганзейських міст. До Гданського порту колоніальні товари, іноземні продукти та тренди надходили значно швидше, аніж до інших континентальних міст.

Риби та ракоподібні, а також молочки становили істотний сегмент раціону мешканців Гданська. Так, окрім імпортованого з Голландії та Швеції оселедця, риба та, ймовірно, раки надходили до гданського рибного ринку із сусідніх із Гданськом міст<sup>427</sup>.

Серед інгредієнтів «56. Raki nadziewane po gdańsku» – властиві для гданської гастрономії заморські приправи та бакалія, зокрема перець, мускатний цвіт, дрібні родзинки. Гданськ відігравав транзитну роль у торгівлі з регіонами Речі Посполитої, отож коштовні товари імпортувалися морем до Гданського порту, а потім до інших міст. Так, родзинки жителям Гданська на той час постачались із Франції, Іспанії та Португалії<sup>428</sup>. Перець надходив зі Східної Азії, з англійських, французьких, голландських колоній; конкурували з голландськими постачальниками й данці, які імпортували цю спецію з Бенгалії<sup>429</sup>.

Поживна гданська варіація фаршированих раків, так само, як уже згадана раніше аугсбурзька, не була суто пісною, адже містила тваринні продукти – масло та яйця. Калорійну страву з Гданська, яка насичувала та зігрівала в умовах балтійського клімату, очевидно, схвально оцінили й галичани.

Обрання до складу збірки певних, доволі подібних за технікою способів, як, наприклад, аугсбурзька та гданська версії раків, визначає не тільки кулінарну майстерність, а й насамперед розвиненість та витонченість смаку в епоху Бароко. Через це вразливі гурмани – власники рукопису – цінували та відрізняли схожі, на перший погляд, страви, виявляючи виняткову чутливість до сприйняття смакових нюансів.

Насамкінець звернемо увагу на версію невідомого генезису, без жодних географічних вказівок, яка виділяється серед загалу польських та іноземних позицій – «5. Flądry i platanki albo rochy». Її походження є суперечливим, адже в назві фігурують як поширена на Балтиці камбала

<sup>427</sup> Lewandowski H.J. Tradycje jądania na ziemiach pomorskich. Zeszyty Naukowe. Turystyka i Rekreacja, z. 15 (1), 2015, s. 72.

<sup>428</sup> Ibid., s. 71.

<sup>429</sup> Ibid., s. 68.

та місцева «platanka», так і рідкісні «rochy» – рохлеві скати, які в цю добу могли позначати розповсюджену в Середземномор'ї рибу-гітару. Внаслідок неусталеності систематики скатів у XVII ст., автор до скатоподібних міг долучити й ромбових скатів (*Rajidae*), м'ясо яких цінувалось як делікатес. Так само не слід відкидати, що могло йтися і про інших камбалоподібних, зокрема про делікатесного морського язика, або звичайну солею (*Solea*), популярну в сушеному вигляді в морських країнах<sup>430</sup>. Очевидно, автор поєднав різновиди скатоподібних і камбалоподібних – овальної пласкої форми, поширених у східній Атлантиці, Середземному та Балтійському морях.

Рецептура описує приготування «штокфішу» – сушеної/в'яленої морської риби – камбали, платанки, рохлевих скатів. Звичний термін «платанка» міг обрати автор-укладач при адаптації рецептури, можливо запозиченої здалека, з огляду на екзотичні «rochy».

Ареал морських видів здавна визначив їхню популярність у західно- та північноєвропейській кухнях. Так, у французькій *Livre fort excellent de Cuisine* збереглися способи приготування риби тюрбо<sup>431</sup>. Практики споживання камбалоподібних також були поширені в Нідерландах. На початку XVII ст. дієтолог Л. Нонній у трактаті *Diaeteticon* (1627) з ентузіазмом радив до раціону бельгійської еліти пласких камбалоподібних тюрбо<sup>432</sup>. У європейських кухарських книгах XVI–XVII ст. описані секрети їхнього приготування. Проте рецептури сушеної риби з камбалоподібних, відповідної до версії нашої збірки, знайти не вдалося.

Отже, походження способу є проблематичним та, крім Балтійського регіону, радше не асоціюється з іншими польськими теренами. Рецептuru можна атрибутувати серединою XVII ст. – часом укладання збірки. Про це свідчить не властива для давніх джерел стилістика. Додатковим аргументом щодо непольської провенієнції є відсутність типових орієнтальних прянощів. У цьому контексті поради з приготування морських камбалоподібних без пекучих приправ у «5. Flądry i platanki albo rochy» є винятком серед інших способів у збірці.

<sup>430</sup> Kluk K. *Zwierząt Domowych ...*, s. 102.

<sup>431</sup> *The Most Excellent Book of Cookery*, p. 103, 205.

<sup>432</sup> Albala K. *Ludovicus Nonnius...*, p. 42.



У старопольських барокових джерелах бракує інструкцій із приготування камбали або скатів. С. Чернецький взагалі не описує їх, обмежуючись згадкою в переліку «Rybne potrzeby, rybu»<sup>433</sup>, хоча способи «штокфішу» зі звичної тріски він наводить<sup>434</sup>. Інша інструкція «штокфішу» відклалася в *Modzje bardzo dobrej*<sup>435</sup>. Судячи зі змісту, морські види в радзивілівській кухні не практикували.

Проте через століття в *Kucharzu doskonałym* (1783 р.) В. Вельондкі спостерігаємо багатий репертуар морської риби. Морським різновидам – камбалі («*plaszczka*», «*fladerki*»), морському языку («*raje*», «*list morski*») присвячено чимало способів<sup>436</sup>. Естетика страв витримана в дусі нової французької кухні: варіння та припускання в курт-бульйоні, тушкування в бульйоні, з маслом, з шампанським, з класичними соусами, з гарніруванням овочами, локальним зіллям. Елегантна простота кухні Просвітництва кардинально відрізнялася від поліфонії смаку барокових страв, описаних у збірці *Podróżne potrawy z postem*.

<sup>433</sup> МРС, т. I, s. 98.

<sup>434</sup> Ibid., s. 98, 137, 151.

<sup>435</sup> МРС, т. II, s. 155.

<sup>436</sup> Wieladko W.W. *Kucharz doskonały*, s. 195, 196–199, 207–211.



**PODRÓŻNE POTRAWY  
Z POSTEM**

1.

**Археографічні засади публікації (180)**

2.

**Перелік рецептур (183)**

3.

**Podrózne potrawy z postem**

**Подорожні та пісні страви (186)**

Potrawy smażone. Смажені страви (187) Potrawy postne bez masła. Пісні страви без масла (196) Potrawy smażone. Смажені страви (212) Potrawy zwyczajne albo wety z przypraw różnych.

Звичайні страви або вети з різних приправ (215)

## 1. Археографічні засади публікації

Оригінали текстів рецептур публікуються вперше, переважно зі збереженням стилістичних і лексичних особливостей. Спираючись на інструкцію стосовно засад видання історичних джерел К. Лепшого<sup>1</sup>, польський текст до певної міри транслітерований та осучаснений.

При впорядкуванні тексту запроваджено суцільну нумерацію рецептур. Збережені скорочені назви рецептур, записані здебільшого на бічних маргінесах, які в публікації наведено курсивом.

У позиціях, коли назвою водночас розпочинається текст рецептури, дублюємо назву на початку, наводячи її у квадратних дужках.

Усі доповнення в оригінальному тексті вміщено у квадратних дужках, також у квадратних дужках подається нумерація сторінок. За засадами інструкції К. Лепшого, скорочення від латинського *sic* позначено курсивом [*s*] у квадратних дужках.

З метою полегшення розуміння послідовності кулінарних процедур у тексті виконана сучасна пунктуація, синтаксично виокремлено речення, їхній початок позначено великими літерами у словах. Навпаки, великі літери на початку слів усередині речень змінено на малі. В певних фрагментах рукопису рецептури мають уривчастий непослідовний характер, тому їхній зміст і черговість процедур достеменно не з'ясовані, що становило проблему при визначенні пунктуації в синтаксичних конструкціях. Відповідно виправлено повтори в тексті, помилки та розбіжності копійста.

Здебільшого форми слів модернізовано згідно з правописом, натомість залишено без змін варіанти, які фіксують фонетичні особливості. Орфографічне написання слів доповнено відсутніми в оригіналі діакритичними

<sup>1</sup> Lepszy K. Instrukcja wydawnicza dla źródeł historycznych od połowy XVI do połowy XIX wieku. Wrocław. 1953.

знаками. Уніфіковано графічний правопис численної групи слів із твердим і м'яким співголосним *l/l*, який не завжди коректно варіюється за текстом: *placki – placki, obłup – obłup* тощо.

Для передачі текстологічних особливостей збережено типові старопольські архаїзми: *biskoty, imbir, banysz, malmazya, rozynki, wymi, potym, barzo, miasto* тощо. Також залишаємо правопис *pretko* (przez *t*). Збережено паралельні форми, які функціонували в літературній мові XVII ст. (за винятком *imbier*, уніфікованого як *imbier*): *jabko – jabtko, wszytko – wszyztko, abo – albo*.

Варіанти, які фіксують імовірні фонетичні форми, залишені як в оригіналі: *oszkrob – oskrob, durslak – durszlach, mleko – mliko, polewka – poliwka* тощо.

Оскільки достеменно не відома вимова низки форм слів з голосними: *ó/ó/у*, наводимо їх згідно з оригіналом: *tluczona, tluczony, poplocz, plokany, kapłun*. Винятком серед них є уніфікована міра ваги: *lut*.

У старопольському тексті вживаються кулінарні терміни-італіізми, які наводимо без змін: *mastaczoby, makaron, pasta*, за винятком маловідомого в старопольській лексиці терміна, що його було занотовано копіїстом некоректно: *Nelbrodo* та виправлено в публікації: *nel brodo*. Також спорадично наявні латинізми, усталені в тодішній мові: їхній переклад відповідно додається у примітках до тексту.

Після старопольських рецептур, належно до кожної, наведені їхні переклади українською мовою. В українському перекладі у квадратних дужках доповнено за змістом оригінальний текст. Лише в окремих випадках прислівники для визначення послідовності кулінарного процесу, зокрема «потім», не наведені у квадратних дужках.

У перекладі рецептур якнайповніше відтворено характер і стилістичні особливості авторського тексту, виходячи з норм української мови. Ці риси спостерігаємо в перекладених синтаксичних конструкціях: «смаж у маслі, припікши, в борошні обкачавши». Отже, в певних випадках збережено типову для старопольської, але невластиву для української мови інверсію, хоча в переважній більшості випадків переклад укладений за правилами українського синтаксису.

Для збереження колориту епохи в українському перекладі застосовується старопольська кулінарна лексика. Іноді в перекладі вживаємо слова в нетиповому для українського узусу лексичному значенні. Так, виходячи з контексту, перекладаємо термін *oliva* як «олива» – тобто «оливкова олія». З огляду на мовне середовище Галичини XVII ст., полонізм виглядає органічним

у тексті тогочасних рецептур. Інший старопольський термін – *ciasto* фігурує в полісемічному нетиповому значенні, тому для збереження семантичного відтінку його перекладено дослівно: «тісто» – у значенні «маса», «суміш».

Водночас, враховуючи характерну для архаїчної мови скудність синонімів до прикметника *dobry/dobra/* або прислівника *dobrze*, якими рясніє старопольський текст, у перекладі вживаємо поряд з «добрий» відповідні за значенням українські лексеми, зокрема: «добірний», «свіжий», «старанно», «ретьельне», «гарно» тощо.

Після тексту з перекладом уміщуємо старопольський словник кулінарної термінології та покажчик мір об'єму і ваги, укладені на підставі українських й польських енциклопедичних та спеціальних довідкових видань, а також публікацій першоджерел, насамперед, із серії *Monumenta Poloniae Culinaria*.

\*\*\*

Публікація збірки середини XVII ст. не стала б можливою без порад та сприяння українських і польських учених – фахівців з історії ранньомодерного часу, філологів, книгознавців.

Насамперед слова сердечної вдячності моєму колезі, відомому історичу кухні, професорові Ярославу Думановському (Університет Миколая Коперніка в Торуні) за всебічну допомогу та консультації протягом підготовки до публікації цього старопольського тексту.

Висловляю щирі подяку за професійні поради під час написання праці доктору філософії Людмилі Шаріповій (Ноттінгемський Університет), доктору Анні Маркевич (Ягеллонський Університет у Кракові), кандидату історичних наук Валентині Лось (Ягеллонська Бібліотека у Кракові), а також колегам – співробітникам Інституту рукопису Національної бібліотеки України імені В.І. Вернадського: кандидату філологічних наук Євгену Чернухину та кандидату історичних наук Олені Гальченко.

## 2. Перелік рецептур

- |                               |                                 |
|-------------------------------|---------------------------------|
| 1. Szczupak żółto             | Щупак у жовтій юсі              |
| 2. Szczupak szaro po armańsku | Щупак у сірій юсі по-вірменськи |

### Potrawy smażone

### Смажені страви

- |                                       |                                    |
|---------------------------------------|------------------------------------|
| 3. Szczupak w rosole po węgiersku     | Щупак у розсолі по-угорськи        |
| 4. Szczupak suchy                     | Сухий щупак                        |
| 5. Flądry i plataniki albo rochy      | Камбали і платанки або риби-гітари |
| 6. Okunie do pietruszki               | Окуні з петрушкою                  |
| 7. [Szczupak słony do pietruszki]     | [Солоний щупак з петрушкою]        |
| 8. Szczupak świeży do pietruszki      | Свіжий щупак з петрушкою           |
| 9. Ślimaki                            | Слимаки                            |
| 10. [Ślimaki inaczej]                 | [Слимаки інакше]                   |
| 11. [Inaczej]                         | [Інакше]                           |
| 12. [Inaczej]                         | [Інакше]                           |
| 13. [Inaczej]                         | [Інакше]                           |
| 14. Szczuka do słoniny                | Щука із салом                      |
| 15. Hryhorowa jucha                   | Григорова юха                      |
| 16. Raki nadziewane po ormiańsku      | Фаршировані раки по-вірменськи     |
| 17. Szczupak po podgórsku             | Щупак по-підгурськи                |
| 18. Szczupak do masła po rakusku      | Щупак з маслом по-ракуськи         |
| 19. Szczuka przypiekana do podlewy    | Запечена щука з підливою           |
| 20. Szczuka z czosnkiem               | Щука із часником                   |
| 21. Szczupak po poznańsku do migdałów | Щупак з мигдалем по-познанськи     |

### Potrawy postne bez masła

### Пісні страви без масла

- |  |                                  |
|--|----------------------------------|
| 22. Karp po francusku do czarnej juchy | Короп у чорній юсі по-французьки |
| 23. [Ksieniec]                         | [Ксенець]                        |
| 24. Szczupak z winem w szarej jusze    | Щупак з вином у сірій юсі        |
| 25. Szczupak nadziewany                | Фарширований щупак               |



- |   |   |
|---|---|
| 26. Księżę nadziewane po włosku                                 | Фаршировані [щупаки] по-італійськи                      |
| 27. Szczupak rosolowy do królewskiej juchy                      | Королівська юха зі щупака в розсолі                     |
| 28. Szczupak pieczony przywarzony                               | Запечений приварений щупак                              |
| 29. Okunie do angielskiej juchy                                 | Окуні в англійській юсі                                 |
| 30. Szczupak po włosku <i>nel brodo</i>                         | Щупак по-італійськи <i>nel brodo</i>                    |
| 31. Okunie, liny może tak warzyć <i>nel brodo</i>               | Окунів, линів можна так варити <i>nel brodo</i>         |
| 32. Lin nadziewany po włosku                                    | Лин, начинений по-італійськи                            |
| 33. Szczuka przypiekana do podlewy                              | Запечена щука з підливою                                |
| 34. Okuń, szczupak smażony po węgiersku                         | Смажені окунь і щупак по-угорськи                       |
| 35. Szaranki niewielkie   | Дрібні шаранки  |
| 36. Węgorz do rosolu po krakowsku                               | Вугор у розсолі по-краківськи                           |
| 37. Szczuka wielka świeża, może też być do podlewy po ormiańsku | Велика свіжа щука, також можна з підливою по-вірменськи |
| 38. Szczupak z miodownikiem pieczony                            | Запечений щупак з медівником                            |
| 39. Szczupak po węgiersku                                       | Щупак по-угорськи                                       |
| 40. Brzany w zielonej jusze                                     | Марени в зеленій юсі                                    |
| 41. Kielbasa [z] szczupaka albo karpia                          | Ковбаса зі щупака або з коропа                          |
| 42. Smażone rybki rozmaite                                      | Різні рибки смажені                                     |
| 43. [Smażone rybki rozmaite inaczej]                            | [Різні рибки, смажені інакше]                           |
| 44. Bigos z raków   | Бігос з раків   |
| 45. Raki nadziewany na piątek albo post                         | Фаршировані раки на п'ятницю або піст                   |
| 46. Bigos po inderlańsku z raków                                | Бігос з раків по-нідерландськи                          |
| 47. Karp do rosolu  | Короп у розсолі   |
| 48. Karp do czarnej juchy                                       | Короп у чорній юсі                                      |
| 49. Ślimaki   | Слимаки   |
| 50. Szczupak z gąszczem gruszkowym                              | Щупак із грушевим гонцем                                |
| 51. Szczupaki drobne w oliwie po wrocławsku                     | Дрібні щупаки в оліві по-вроцлавськи                    |
| 52. Szczupak w węgierskiej jusze                                | Щупак в угорській юсі                                   |
| 53. Szczupak do pietruszki, zacna pańska potrawa                | Щупак з петрушкою, найкраща й панська страва            |
| 54. Lin po włosku warzony                                       | Відварений лин по-італійськи                            |
| 55. Szczupak w czarnym korzeniu                                 | Щупак із приправами в чорній юсі                        |

**Potrawy smażone**  
**Смажені страви**

56. Raki nadziewane po gdańsku	Фаршировані раки по-гданські
57. Raki nadziewane po auszpursku	Фаршировані раки по-аутсбурзьки
58. Kasza z kwiatu białego	Каша з білого цвіту
59. Kasza ze bżowych jagód	Каша з ягід бузини
60. Robaczki z ciasta	Хробачки з тіста
61. Mak[a]ron włoski	Італійський макарон
62. Żemły nadziewane po gródecku	Жемли з начинкою по-городоцьки

**Potrawy zwyczajne albo wety z przypraw różnych**  
**Звичайні страви або вети з різних приправ**

63. Mandolato narbońskie na post	Нарбоннське мандолато на піст
64. Kaliszany tłucz[one]	Товчені калішани
65. Brzoskwinie suche	Сушені персики
66. Musztarda bonońska	Болонська муштарда
67. Wino w gronach świeże, do roku tak przechowasz po multańsku	Свіжий виноград, до року так збережеш по-мултанські
68. Mastaczoly	Мостаччіолі
69. Pasta na owoce niedęte	Паста для фруктів
70. Mniszy tort włoski	Італійський чернечий торт
71. Kęple. Ciasto na kęple	Креплі. Тісто на креплі
72. Kołacz na post	Калач на піст
73. Tort niepospolity krakowski	Надзвичайний краківський торт
74. Pasztet z raków po francusku	Паптет з раків по-французьки
75. Tort z raków	Торт з раків
76. Kęple z raków może tak uczynić	Креплі з раків можна приготувати так
77. Biskoty domowe	Домашні бісквіти

[68]

## *Podrózne potrawy z postem* Подорожні та пісні страви

*Szczupak żółto*

### 1. Szczupak żółto

Włóż do panwie<sup>1</sup> cebule i pietruszki, uwarz dobrze w wodzie. Kiedy uwrze, szczupaka oskrobanego i pokrajanego włóż do onej panwie, niech dobrze wre. Zapraw pieprzem, szafranem<sup>2</sup> tartym, możesz cukru przyłożyć, tak nie trzeba gąszczu<sup>3</sup> przebijać<sup>4</sup>.

Może też i z samą cebulą bez pietruszki, tylko dostatek cebule i mało nie smaczniej tak<sup>5</sup>.

### Шупак у жовтій юсі

Поклади до панви цибулю та петрушку, добре звари у воді. Коли уваряться, – обшкрябаного та порізаного шупака вклади до цієї панви, нехай добре кипить. Заправ перцем, тертим шафраном, можеш додати цукру, а гонш не треба перетирати.

Можна також й лише з самою цибулею, без петрушки, тільки вдосталь цибулі, і так чи не найсмачніше.

<sup>1</sup> Panew – панва, залізне або мідне начиння на кшталт пательні.

<sup>2</sup> Szafran – шафран (*Crocus sativus*), рослина родини півникових. Прянощі жовтогарячого кольору, найдорожчі за ціною. Використовувалися також для забарвлення страв.

<sup>3</sup> Gąszcz – т. зв. «гонщ» (гуща), густий соус із приготовлених овочів або фруктів, пропущених крізь сито та розведених поливкою з прянощами.

<sup>4</sup> Перетирати, пропустити крізь сито, друшляк. Поширена в пізньосередньовічних і ренесансних практиках маніпуляція для придання гонщу однорідної текстури, тут її не застосовано.

<sup>5</sup> У чеському *Kuchařství* (Прага, 1535) та в *Kuchmistrzowie* (бл. 1540 р.), скопійованому в рукопису *Zbiór dla kuchmistrza*, «Щуку по-польськи» рекомендовано варити лише із цибулею: MPC, t. VIII, Szczuka po polsku, s. 157; Zíbrt, s. 180. Спосіб із цибулею, номінований «Щука по-польськи в жовтому соусі», був популярним у кухарських книгах XVI ст., зокрема в *Ein new Kochbuch* (Франкфурт-на-Майні, 1581) Маркса Румпольта: Rumpolt 1581, 7. *Gelb gekocht auff Polisch*, s. CVIb.

*Szaro*

## 2. Szczupak szaro po armańsku<sup>6</sup>

Piotruszki i cebule, w wodę nakładszy, warzyć, a szczupaka, oskrobawszy i w miarę nasoliwszy, włożyć. Kiedy wywiera, ciepłym octem zalej, pieprzem, oliwą, cukrem przypraw.

### Щупак у сірій юсі по-вірменськи

Занурити у воду петрушку із цибулею та варити, та вкласти щупака, обшкрябавши й помірно посоливши. Коли закипить, залий теплим оштом, приправ перцем, оливою<sup>7</sup> та цукром.

## Potrawy smażone

### Смажені страви

*W rosole po węgiersku* 3. Szczupak w rosole po węgiersku<sup>8</sup>

Uwarz szczupaka do rosolu, weź kapusty szatkowej kwaszonej, usmaż w samym maśle, pieprzu całkowatego<sup>9</sup> włóż. Daj na stół.

### Щупак у розсолі<sup>10</sup> по-угорськи

Відвари щупака в розсолі, візьми нашаткованої квашеної капусти, підсмаж тільки на маслі та заправ неподрібненим перцем. Подай на стіл.

*Suchy*

## 4. Szczupak suchy<sup>11</sup>

Nakraj z żemły<sup>12</sup> białej grzanek, polej one na misie warem<sup>13</sup>, drugą misą przykryj, żeby sprzeły<sup>14</sup>. Roztopionym masłem polej grzanki, daj na stół. Może i z żytnego chleba to uczynić.

<sup>6</sup> У тексті нерозбірливо: po [ż]armansku. Імовірно, po armańsku (po ormiańsku) – похідна форма від варіанта XVI ст. armanin (armanie) див.: Miechowita M., Głaber A. (tłum.) Polskie wypisanie dwojej krainy świata ... . Kraków: Florian Ungler, 1535, s. nlb. 11., s. 10 / Instytut Badań Literackich PAN; Biblioteka źródeł Słownika polszczyzny XVI wieku. [http://rcin.org.pl/Content/62777/WA248\\_82503\\_SPXVI\\_miechowita-glaber\\_o.pdf](http://rcin.org.pl/Content/62777/WA248_82503_SPXVI_miechowita-glaber_o.pdf)

<sup>7</sup> Виходячи з контексту, тут і далі живаємо в перекладі термін «олива» (оливкова олія).

<sup>8</sup> Дещо нагадує спосіб С. Чернецького в *Compendium ferculorum*, тільки без додатків: MPC, t. I, Szczupak z kwaśną kapustą, s. 144–145.

<sup>9</sup> Całkowaty – całkowity, całkiem – цілий, неподрібнений.

<sup>10</sup> Розсіл – тут: рибний відвар, бульйон.

<sup>11</sup> «Suchy» – сухий, тобто без соусу. В тексті на початку слова «suchy» – кирилична літера «с», очевидно копіїст іноді користувався на письмі староукраїнською графікою.

<sup>12</sup> Żemła (нім. *Semmel*, з лат. *simila*) – жемла, булка з пшеничного борошна найвищої якості. В рецептурах згадується переважно як загущувач для соусів.

<sup>13</sup> War – окріп.

<sup>14</sup> Sprzeć – тут про їжу: упріти, спаритися, тобто дійти до готовності, розм'якшитися на парі або повільному вогні.

## Сухий щупак

Накрай з білої землі грінки, обдай їх окропом на мисі, а другою мисою прикрий, щоб упріли. Полий грінки розтопленим маслом. Подай на стіл. Можна це приготувати і з житнього хліба.

*Flądry*

### 5. Flądry<sup>15</sup> i platanki<sup>16</sup> albo rochy<sup>17</sup>

[Flądry i platanki albo rochy]<sup>18</sup> obłup chędogo<sup>19</sup> z obu stron, okraj<sup>20</sup>, potem siekierą otłucz, namocz w ługu<sup>21</sup>, potem w wodzie, zaś w panewce<sup>22</sup> warz. Pietruszkę [w] podłuż krajaną włóż, soli i fląderki warz dobrze, grochu młodego przyłóż, a masła daj dostatek. Kiedy gęsta jucha<sup>23</sup>, dawaj na stół.

#### Камбали і платанки або риби-гітари

[Камбалу і платанок або рибу-гітару] ретельно почисть з обох боків, обріж, потім відбий сокирою. Вимочи в лузі, потім у воді та вари в панівці. Вклади порізаної вздовж петрушки, посоли та добре вари камбалу, додай молодого горошку та вдосталь масла. Коли юха загусне<sup>24</sup>, подавай на стіл.

*Okunie do piotr[uszk]*

### 6. Okunie do piotruszki

Piotruszkę wdłuż krajaną warzyć w garku, okunie warzyć w panwi w rosółku. Kiedy wywreją, masłem zalać, potem tą piotruszką z juchą, aż dobrze zgęstwieje<sup>25</sup>.

<sup>15</sup> Ідеться про сушену рибу, т. зв. *Stockfisch*. Flądra – камбала (*Pleuronectes platessa*), терміном визначали переважно камбалоподібних родини *Pleuronectidae*, що водяться в Балтійському морі. Однак, з огляду на нез'ясовану провенієнцію рецептури та неузгодженість тогочасної термінології, можливо могло йтися і про інших камбалоподібних, зокрема про морського язика або звичайну солію (*Solea solea*), що було б природним поряд з екзотичними скатами.

<sup>16</sup> Platanka – платанка, сушена або в'ялена риба, розрізана та розпластана для просолу, завдяки чому будь-який рибний виріб нагадував за формою камбалу.

<sup>17</sup> Rocha – скатоподібна родини рохлевих, або гітарних скатів (*Rhinobatidae*), – риба-гітара (*Rhinobatos rhinobatos*), поширена у східній Атлантиці та Середземномор'ї. Внаслідок неусталеності систематики скатів у XVIII ст., автор, очевидно, поєднав різновиди скатоподібних, до яких міг долучити й ромбових скатів (*Rajidae*), які цінувалися як делікатес.

<sup>18</sup> Назва є початком тексту рецептури.

<sup>19</sup> Chędogo – чисто.

<sup>20</sup> Ідеться про зняття шкіри з обох боків і видалення плавника з гострими шипами, розташованого навкруг тіла камбали.

<sup>21</sup> Ług (нім. *Lauge*) – луг, водний настій деревного попелу, який уживався для розм'якшення м'яса, риби та замість мила. Тут: для розм'якшення риби, яку сушили або в'ялили традиційним у Північній Європі з XV ст. методом «штокфішу» (нім. *Stockfisch*).

<sup>22</sup> Panewka – панівка, невелике залізне або мідне начиння на кшталт пательні.

<sup>23</sup> У тексті: uicha. Jucha – юха, юшка, поливка, розсіл з м'яса або риби.

<sup>24</sup> Тобто, увариться (в сучасній кулінарії – зредукується).

<sup>25</sup> Zgęstwieć, zgęścieć – загуститися (ArcT M. Słownik staropolski, s. 953).

## Окуні з петрушкою

Порізану вздовж петрушку треба варити в горщику, а окунів готувати в розсолику в панві. Коли закиплять, залити маслом, потім – тією петрушкою з юхою, аж доки добре загусне.

### 7. [Szczupak słony do pietruszki]<sup>26</sup>

Tymże sposobem<sup>27</sup> szczupaka słonego warzyć do masła.

#### [Солоний щупак з петрушкою]

Таким же способом варити солоного щупака з маслом.

*Szczupak także*<sup>28</sup>

### 8. Szczupak świeży do pietruszki<sup>29</sup>

[Szczupak świeży do pietruszki]<sup>30</sup> tak się właśnie warzyć<sup>31</sup>, ale trzeba połączyć winnego octu i pietruszki, i pieprzu przydać.

#### Свіжий щупак з петрушкою

[Свіжий щупак з петрушкою] так само вариться, але треба налити винного оцту та заправити петрушкою і перцем.

*Ślimaki*

## 9. Ślimaki

[Ślimaki]<sup>32</sup> wstaw w panewce w zimnej wodzie, podłóż ogień, niech wrają. Wyrzuc na rzeszoto<sup>33</sup>, polej zimnej wody, żeby dobrze [69] wysą[cz]ły<sup>34</sup>, wybierz, wyrzuc precz ogony, albo *extremities*<sup>35</sup>. Popłocz solą, wytrzy dobrze, żeby śluz wszytek odszedł i tak warz ich znowu dobrze, aż śluz odejdzie, a warz dobrze, aż będą dobrze<sup>36</sup> do przyprawy. Ślimaki warzone posiekaj drobno, przyłóż cukru, pieprzu, masła, soli w miarę, może i cynamonu<sup>37</sup>, i

<sup>26</sup> Тут і далі варіанти рецептур наводимо як окремі позиції публікації.

<sup>27</sup> Див. попередні: 6. Okunie do pietruszki; 7. [Szczupak słony do pietruszki].

<sup>28</sup> Także – tak samo.

<sup>29</sup> Спосіб трохи нагадує (варінням з маслом, петрушкою, винним оцтом замість вина) «Szczukę z masłem» із *Kuchmistrzostwa* (MPC, t. VIII, s. 157).

<sup>30</sup> Назва водночас розпочинає текст рецептури: Szczupak świeży do pietruszki tak się właśnie ... .

<sup>31</sup> Див.: 7. [Szczupak słony do pietruszki].

<sup>32</sup> Назва водночас розпочинає текст рецептури: Ślimaki wstaw ... .

<sup>33</sup> Rzeszoto – решето, велике сито для просіювання.

<sup>34</sup> Нерозбірливо: літеру після «q» замазано: wysą...yły.

<sup>35</sup> *Extremities* (лат. *extremities*) – тут: кінцівки, кінцева частина тіла.

<sup>36</sup> У слові «dobrze» кінцеву літеру «e» поєднано з першою літерою «d» наступного «do».

<sup>37</sup> Сунатон – цинамон, кориця (*Cinnamomum verum*), висушена кора коричневого дерева, імпортувалася з Близького та Середнього Сходу, Індії. Згідно з текстом, поєднувався з іншими приправами в соусах, випічці та десертах.

так mają w to ciasto<sup>38</sup> kłaść do chędogich<sup>39</sup> skorup, w których smaż w maśle, może tak i w oliwie.

### Слимаки

[Слимаків] у панівці з холодною водою постав на вогонь, нехай киплять. [Потім] відкинь на решето, злий холодною водою, щоб добре стекли. Перебери та викинь геть хвости, або *extremitates*. Скропи сіллю та ретельно витри, щоб прибрати весь слиз, і так знову їх добре вари, аж доки відійде слиз, а вари достатньо, поки будуть готовими для приправи. Варених слимаків дрібно посічи, поклади цукру, перцю, масла, в міру солі, можна й цинамону. І так мають начинити цим тістом<sup>40</sup> очишені черепашки, котрі смаж у маслі, а можна – і в оливі.

## 10. [Ślimaki inaczej<sup>41</sup>]

Może je i całkiem uwaląć w mące z pieprzem, synamonem, cukrem, włożysz do skorup i tak smażyć.

### [Слимаки інакше]

Можна обкачати їх цілими в борошні з перцем, цинамоном, цукром, вкласти до черепашок і так смажити.

## 11. [Inaczej]

Może je<sup>42</sup> i same usmażyć, uwalawszy w mące, pokrajawszy na bigos<sup>43</sup>, odrzuciwszy skorupy, i tak z jabki<sup>44</sup> smażyć na ryncie<sup>45</sup> z szafranem, cukrem i rozynkami<sup>46</sup>.

### [Інакше]

Можна їх самих обсмажити, вийнявши з черепашок, обкачати в борошні та покряяти на бігос, і так з яблуками смажити в ринці з шафраном, цукром і родзинками.

<sup>38</sup> Ciasto – тут: маса кашоподібної консистенції.

<sup>39</sup> У тексті: chędokich.

<sup>40</sup> Див. прим. 38.

<sup>41</sup> Дану і наступні наведені позиції виокремлено для публікації з тексту попередньої рецептури «Ślimaki».

<sup>42</sup> Ідеться про слимаків: див. прим. 41.

<sup>43</sup> Bigos – бігос, легка страва з посіченого м'яса, риби тощо; тут – з посічених слимаків.

<sup>44</sup> Jabko – jabłko, яблуко. Порівняй історично споріднені форми – ябко /яблуко в українській мові. У XVII ст. варіант *jabko* функціонує у старопольській літературній мові, зокрема в тексті стародруку С. Чернецького *Compendium ferculorum* (Краків, 1682).

<sup>45</sup> Rynka – ринка, неглибоке начиння на кшталт сотейника для смаження та тушування.

<sup>46</sup> Rozynki – rodzynki, родзинки.



## 12. [Inaczej]

Może też je<sup>47</sup> z biłą kapustą warzyć, włożywszy skorupy uwarzone.

[Інакше]

Можна їх також варити з білою капустою, вклавши відварені черепашки.

## 13. [Inaczej]

Może też z nich<sup>48</sup> uczynić bigosek<sup>49</sup> z octem i cebulą smażoną.

[Інакше]

Можна також приготувати з них бігосек з оцтом і смаженою цибулею.

*Szczuka z słoniną*

## 14. Szczuka do słoniny<sup>50</sup>

[Szczuka do słoniny]<sup>51</sup>, a jeśli z masłem, to chleb zsuszony miasto słoniny<sup>52</sup>. Wziąć do juchy słoniny sztukę przerastałej<sup>53</sup>, w pasy pokrajawszy, odwarzyć, potem tę poliwkę<sup>54</sup> odlać precz.

Potym rybę zaprawić pieprzem, kminem polnym<sup>55</sup>, hanyżem<sup>56</sup>, octem winnym i uczynić ją ostro. Zaprawa<sup>57</sup>: goździki<sup>58</sup> tłuczone i kwiatu całego muszkatowego<sup>59</sup>, coby było słodko.

<sup>47</sup> Див. прим. 42.

<sup>48</sup> Там само.

<sup>49</sup> Bigosek – див. прим. 43.

<sup>50</sup> Іншу, архаїчну, версію «Szczuka z słoniną» наведено в *Kuchmistrzostwie* (MPC, t. VIII, s. 157). Дещо подібну рецептуру «Szczupak w słoninie» вміщено в рукопису Радзивілів *Moda bardzo dobra* (бл. 1786 р.): MPC, t. II, s. 115.

<sup>51</sup> Назва водночас розпочинає текст рецептури.

<sup>52</sup> Автор пропонував пісніший варіант, для якого замість сала радив підсушений хліб. Техніка здобування щуки хлібом, підсмаженим у маслі на кшталт лардонів – кубиків сала, описана, зокрема, в ренесансній книзі *Livre fort excellent de Cuisine* (1555): *The Most Excellent Book of Cookery, Larded pike*, p. 233. Імітація сала хлібом наведена й у старопольських рецептурах XVII ст.: MPC, t. VIII, *Groch postny*; *Groch drugi postny*, s. 201; MPC, t. II, *Szczupak w słoninie*, s. 115.

<sup>53</sup> *Słonina przerastała* – сало з прорістю. М.А. Троц, лексикограф старопольського Просвітництва, переклав термін німецькою та французькою як *Schrot Speck*; *durchgevachsen* [*sic*] *Speck*, *petit lard*, *lard entrelardé* – шпик, бекон, бекон зі смужками сала. (*Nouveau dictionnaire polonois, allemand et françois*. [Trotz M.A.], t. III, Leipzig: Gleditsch, 1779, p. 1754). У рецептурі радше йдеться не про беконний гатунок з товстими м'ясними прошарками, а про сало з тонкою прорістю м'яса.

<sup>54</sup> Poliwka – поливка, підлива.

<sup>55</sup> *Kmin polny* – кмин польовий, звичайний (*Carum carvi*) родини селерових. Уживався в суміші з іншими прянощами як гостра локальна приправа до соусу.

<sup>56</sup> *Hanyż* – ануз, аніс, рослина родини бедринець (*Pimpinella anisum*). Насіння анісу солодкуватого пряного смаку додавали до випічки, настоянок або, як у тексті, в суміші приправ, – до риби.

<sup>57</sup> *Zaprawa* – приправлення страви та те, чим її приправляють, заправка. Тут: соус, поливка до риби.

<sup>58</sup> *Goździki* – пряна гвоздика (*Syzygium aromaticum*), висушені пуп'янки квітів тропічного дерева родини миртових, походить з Молуккських островів. Пряність поширена у старопольській кухні.

<sup>59</sup> *Kwiat muszkatowy* – квіток мускатового, мускатний цвіт, маціс, шкаралупа мускатного горіха мускатного дерева (*Myristica fragrans*) пряно-солодкуватого запаху.

## Шука із салом

[Шука із салом], а якщо з маслом, то сушений хліб замість сала. Взяти до юхи шмат сала з прорістю<sup>60</sup>, пократати його на смужки, відварити, а потім злити що поливку геть. Вдтак заправити рибу перцем, польовим кмином, анісом, винним оцтом і приготувати її гострою. Заправка: товчена гвоздика та неподрібнений мускатний цвіт, щоб було солодко.

*Hrihorowa jucha*

## 15. Hryhorowa jucha

Uwarzyć szczupaka do rosółu, uwarzywszy gąszcz z cebulą, przebić<sup>61</sup> albo krajane ogórki<sup>62</sup> w talerzyczki<sup>63</sup> i limoni[i]<sup>64</sup> drobno, rozynki drobne, oliwa, ocet winny albo wina w gronie<sup>65</sup>, pieprzu całego, kminu polnego<sup>66</sup>, goździków, cukru, żeby było słodko.

## Григорова юха

Зварити шупака в розсолі, потім уварити гонш із цибулі та перетерти, або [дати] нарізаних кружальцями огірків і подрібнених «лимоній», дрібних родзинок, оливи, винного оцту чи винограду, цілого перцю, польового кмину, гвоздики, цукру, щоб було солодко.

*Raki po orm[iańsku]*

## 16. Raki nadziewane po ormiańsku

Potłucz raki drobne dobrze, wielkie przebrać, żywo ująwszy raka w poły, rozwał szy[j]kę po lekku, żelazem krzywym<sup>67</sup> wyskub na necki<sup>68</sup> tłuściość<sup>69</sup>. Potym wymi żołądek i wyrzuć precz, wysiąż, połóż na misie ogony, końce przełam, wyciągni żyłę poprzeczną<sup>70</sup>.

<sup>60</sup> Прорість – тонкий прошарок жиру в м'ясі або м'яса в салі (Словник української мови. Київ, 1977. Т. 8. С. 271).

<sup>61</sup> Пропустити крізь сито, друшляк або хустку.

<sup>62</sup> Літеру виправлено на «г».

<sup>63</sup> Talerzyczek, talerzyk – скибка на кшталт кружальця, в тексті йдеться про нарізку складників кружальцями.

<sup>64</sup> Limonia, т. зв. «лимонія», – різновид цитрусових: або квашені/солоні лимони, імпортовані в джінках, або лайм (*Citrus aurantifolia*) родини рутових, що походять з Індії. При приготуванні рибних юх популярні «лимонії» надавали кислувато-пряної ноти.

<sup>65</sup> Можемо припустити, що замінити оцет передбачалося або кислим гатунком винограду, або ще недозрілим і терпким, сезон визрівання якого співпадав саме наприкінці літа з досяганням огірків, вказаних у рецептурі.

<sup>66</sup> Kmin polny – див. прим. 55.

<sup>67</sup> Żelazo krzywe – кухарський кривий ніж для риби та раків.

<sup>68</sup> Necka, пієска – нецка – плоске начиння на кшталт корита для формування тіста та інших кулінарних маніпуляцій.

<sup>69</sup> Tłuściość – жир у раках, що зазвичай накопичується напередодні вересня, його дуже цінували гурмани.

<sup>70</sup> У процедурі патрання йшлося про видалення через хвостовий отвір кишківника – на кшталт темної нитки.

Weźmi ryżu, do 30 raków – półtory libry<sup>71</sup>, daj mu trochę [w]<sup>72</sup>zewrzeć, tłustość oną odlawszy, popłucz wodą świeżą i na sitko<sup>73</sup> gęste wylej, coby gorzkość precz odeszła z wodą. Cebulki drobnej nakrąż, nasól, kminu kramnego<sup>74</sup> tłuczonego przyłóż, pieprzu, cynamonu, cukru, kwiatu<sup>75</sup>, rozynków, ryż włóż, dobrego masła przyłóż, mieszaj. Raki kładź, warz dobrze z trochą soli, masła przyłóż. Gdy dobrze zwreją, daj na stół.

### **Фаршировані раки по-вірменськи**

Добре потовчи дрібних раків, а великих перебери. Живого рака захопи посередіні, злегка розкрий ракову шийку та вискобли жир кривим ножом на нецки. Потім видали шунок і викинь геть, нехай [раки] стечуть, поклади хвости в миску, відірви кінчики, витягни поперечну жилку.

Візьми рису (на 30 раків – півтори лібри), дай йому трохи покипіти, відливши жир, промий свіжою водою та відкинь на густе ситко, аби гіркота відійшла геть з водою. Відтак накриши дрібною цибулькою, присоли, заправ товченим крамним кмином, перцем, цинамоном, цукром, мускатним цвітом, родзинками, додай рису та добірного масла, помішай. Начини раків і добре вари з дрібною солі, поклади масла. Коли достатньо зваряться, подай на стіл.

[70] *Po podgórsku*

### **17. Szczupak po podgórsku<sup>76</sup>**

Szczupaka uwarz do rosołu, chrzanu uwierć<sup>77</sup>, przyłóż migdałów trzecią część, rozpuść winnym octem i wodą, żeby nie było barzo kwaśno. Kiedy ryby wywierają, wlej to na nie, masła warząchew<sup>78</sup> przyłóż, rosół odlej, przywarz, kiedy chcesz chrzan na ryby wlać.

### **Щупак по-підгурськи**

Звари шупака в розсолі, розітри хрину, додай третину мигдалю та розпусти винним оцтом з водою, щоб не було занадто кисло. Коли риба закипає, влий це на неї, заправ варехою масла, відлий розсіл і привари, як захочеш влити хрін на рибу.

<sup>71</sup> Libra – лібра, міра ваги, фунт (бл. 405 г).

<sup>72</sup> У тексті нерозбірливо: відокремлена та підкреслена літера подібна до «w».

<sup>73</sup> Sitko – сито для проціджування та відокремлення від домашок.

<sup>74</sup> Kmin kramny – кмин, який купують у крамницях, – зіра, римський кмин, кумин (*Cuminum cyminum*), рослина родини селерових, східна приправа.

<sup>75</sup> Kwiat – kwiat muszkatołowy (muszkatołowy), маціс, мускатний цвіт: див. прим. 59.

<sup>76</sup> Po podgórsku – з теренів Підгір'я (Підкапаття). Спосіб навряд чи походив власне з етнічної карпатської кухні, радше презентуючи вишукану барокову варіацію. Подібна рецептура «Z chrzanem rybu» опублікована у книзі С. Чернецького *Compendium ferculorum*: МРС, t. I, s. 145.

<sup>77</sup> Uwierć – розітри.

<sup>78</sup> Warząchew – вареха, велика розливна ложка, черпак, ополоник.

Po rakusku

## 18. Szczupak do masła po rakusku<sup>79</sup>

Weź niemało wody w panew, nakładź cebuli i pietruszki wdłuż i w kostki krajanej talerz, przywarz<sup>80</sup> w poły. Spraw szczupaka<sup>81</sup>, łuskę zdejm, posól, włóż masła młodego<sup>82</sup>. Kiedy kęs przywre z masłem, wlej kwartę<sup>83</sup> octu winnego i pieprzu tłuczonego łut<sup>84</sup>, niechże dowiera, aż polewki<sup>85</sup> w miarę zostanie. Dawaj na stół. Dziwnie dobra potrawa.

### Щупак з маслом по-ракуськи

Налий чимало води в панву, вклади туди таріль із цибулею та порізаною вздовж і кубиками петрушкою, відвари до напівготовності. Розпатрай щупака, почисть від луски, посоли та вклади свіжого масла. Коли риба з маслом покипить, влей кварту винного оцту та заправ лутом товченого перщу, нехай доварюється, аж доки поливки залишаться в міру<sup>86</sup>. Подавай на стіл. Навдивовижу добра страва.

Do podlewy

## 19. Szczuka przypiekana do podlewy<sup>87</sup>

Szczukę oskrob, rozplataj<sup>88</sup> na nieckach, tamże nasól, a gdy nasłonieje, narźni drobnych trzasek z gontów, połów na roszt<sup>89</sup>, przypiec znieągła<sup>90</sup>, ale dobrze.

<sup>79</sup> Po rakusku – по-австрійськи, від «Rakusy» – давньої назви Австрії (Gloger Z. *Encyklopedia staropolska*, t. IV, s. 139). Популярна рецептура в австрійських, чеських та інших джерелах: Zíbrt, *Štiku s máslem*, s. 181. У XVII ст. циркулювала в різноманітних варіаціях, зокрема в С. Чернецького: MPC, t. I, Z masłem tak gotuj ryby; Ryby z masłem po holendersku, s. 136.

<sup>80</sup> У тексті: przewarz.

<sup>81</sup> Sprawić (rybę) – розпатрати, почистити рибу перед приготуванням.

<sup>82</sup> Тобто, свіжого.

<sup>83</sup> Kwarta – кварта, міра об'єму близько 0,94 літра, 1/4 частина гарнця.

<sup>84</sup> Łut (łot, від нім. *Loth*) – лут (лот), міра ваги, 1/32 фунта.

<sup>85</sup> Polewka – поливка, юшка.

<sup>86</sup> Тобто, доки поливка не зредукується.

<sup>87</sup> Podlewa – підлива, соус. Рецептура подібна до «33. Szczuka przypiekana do podlewy»: див. поз. 33. Дещо скорочена версія «*Szczukę przypiekana w kotliku przyprawiona tak czyń*» скопійована з *Kuchmistrzostwa* XVI ст. в рукопису *Zbiór dla kuchmistrza* XVIII ст.: Zíbrt, *Štika odpečená, v predlíku připravená*, s. 181; MPC, t. VIII, *Szczukę przypiekana w kotliku przyprawiona tak czyń*, s. 158.

<sup>88</sup> Rozplatać – розпатрати, тобто, розрізати, розітнути черевце риби та розпластати навпіл або розділити на частини. Починаючи з XVI ст., – у *Kuchmistrzostwie*, термін усталено вживано майже до XX ст.

<sup>89</sup> Ruszt, roszt, rość – рушт, залізна решітка (гриль) для запікання риби або м'яса, другої за популярністю після варіння техніки термообробки в XVI–XVII ст.

<sup>90</sup> Znieągła – z wolna, powoli, stopniowo (повільно, поступово) – архаїзм, поширений у старопольській літературній мові XVI ст. Тут: повільно, на повільному вогні. У стародруках XVI–XVII ст. прапис варіюється: *znieągła/znieągła*; в чеській: *znenáhla* (Zíbrt, s. 181).

Weź miodownika<sup>91</sup>, natrzy, zostaw w occie, przecadź przez sitko. Okorzeń czym chcesz, ale najwięcej goździków, przysłodź miodem, przywarz. Daj na stół.

### Запечена шука з підливою

Шуку обшкрябай, розплатай на нешках, там же посоли. А коли просолиться, наріж дрібних трісок з гонтів, поклади на рушт і повільно, але добре запекти. Візьми медівника, натри, залиш в оцті та проіди крізь сито. Приправ, чим хочеш, але найбільше – гвоздикою, підсолони медом, привари. Подай на стіл.

Z czosnkiem

### 20. Szczuka z czosnkiem<sup>92</sup>

Oskrob szczukę, posól, pokraj, uwalaj w mące, smaź w maśle<sup>93</sup>. Nałup czosnku, rozwierć<sup>94</sup> czyście<sup>95</sup> w dojnicy<sup>96</sup> z czystymi migdałami, rozpuść czystym ukropem, aby było gęsto<sup>97</sup>. Warz w kociełku, a przysól trochę. Polej tą juchą szczupaka<sup>98</sup>. Daj na stół<sup>99</sup>.

### Шука із часником

Обшкрябай шуку, посоли, поріж, обкачай у борошні, смаж у маслі. Облупи часнику, дочиста розітри в дойниці з чистим мигдалем, розпусти чистим окропом, аби було густе. Вари в котелку та трохи присоли. Полий шука цією юхою. Подай на стіл.

<sup>91</sup> Miodownik – медівник, печиво з медом і прянощами. У тексті вживано як компонент соусу в тертому вигляді у стравах з риби або в каші та випічці. Використовувався для загущення та забарвлення наїдків.

<sup>92</sup> Рецептúra є варіацією з *Kuchmistrzostwa*, перекладеного з *Kuchařství* (1535); порівн. зі «Szcz[z]uka z czostkiem» зі *Zbioru dla kuchmistrza* (MPC, t. VIII, s. 159; Zíbrt, s. 182). У назві нашої рецептури, як і в «Szcz[z]uce z czostkiem», усупереч чеській *Štika s česenkem v postě*, відсутня вказівка щодо посту.

<sup>93</sup> У тексті відсутня вказівка про олію як альтернативу маслу для пісних днів, наявна в чеській *Štika s česenkem v postě* та в «Szcz[z]uce z czostkiem». Автор описує варіант з маслом для т. зв. «масляних» днів.

<sup>94</sup> Rozwiercić, uwiiercić – розтерти складники в дойниці, зокрема часник з мигдалем, як у тексті. Перетирання (подрібнення) в дойниці або в можжирі було поширеною архаїчною процедурою.

<sup>95</sup> Czyście – старанно, ретельно.

<sup>96</sup> Dojnica – дойниця, або дійниця, глиняне начиння для розтирання та змішування інгредієнтів при приготуванні страв.

<sup>97</sup> Порівняно з узагальноною ремаркою «żeby dobrze było» зі «Szcz[z]uki z czostkiem» (MPC, t. VIII, s. 159), вираз «aby było gęsto» вказує на конкретну консистенцію, наближаючись до чеського: *ať jest dobře husto* (Zíbrt, s. 182).

<sup>98</sup> Вираз «polej tą juchą szczupaka» відповідає чеському: *poliž tu štiku pretovanú česenkem* (Zíbrt, s. 182), на противагу поливанню юхи смаженим часником: «polej tę juchę smaženým czosnkiem» у «Szcz[z]uce z czostkiem», якого немає в чеському тексті.

<sup>99</sup> Вираз замість «daj na misę», як у «Szcz[z]uce z czostkiem» і в чеському тексті (*daj na mísu*). Наприкінці, подібно до чеської версії, відсутня вказівка щодо «Węgrzupa», наявна в «Szcz[z]uce z czostkiem».

*Szczupak po poznańsku* **21. Szczupak po poznańsku do migdałów**<sup>100</sup>

Oskrob szczupaka, rozplataj,<sup>101</sup> smaż w maśle, przypiekszy, w mące uwalawszy<sup>102</sup>. Rozwierć migdały czyste<sup>103</sup> jako ciasto<sup>104</sup>, a rozpuść czystą wodą, a osłodź cukrem, a przywarzywszy, polej szczukę smażoną na misie, posyp rozynkami i migdałami krajanemi, daj na stół<sup>105</sup>.

**Шупак з мигдалем по-познанськи**

Обшкрябай шупака, розплатай, смаж у маслі, припікши, в борошні обкачавши. Розітри чистий мигдаль як тісто<sup>106</sup> та розпусти чистою водою, та підсолади цукром, та, приваривши, полий смажену шуку на мисі, посип родзинками й порізанним мигдалем, подай на стіл.

**Potrawy postne bez masła**

**Пісні страви без масла**

*Karp po francusku* **22. Karp po francusku do czarnej juchy**

Oliwek<sup>107</sup> kilka, kaparów<sup>108</sup> i piwa niechmielnego<sup>109</sup> w panew nalać, coby w nim mógł karp uwreć. Karpia zwyczajnie sprawić<sup>110</sup>, aż w poły wywre, cebule

<sup>100</sup> Дуже подібний до способу «Szc[z]uka inszym obuczajem», скопійованого з *Kuchmistrzostwa u Zbiorze dla kuchmistrza*: Zíbrt, *Štika pretovaná jiným obyčejem*, s. 182; MPC, t. VIII, s. 159.

<sup>101</sup> Бракує фрагмента щодо рубання та соління (*zřqbaj, nasól*), який є в «Szc[z]uka inszym obuczajem» і в чеській *Štika pretovaná jiným obyčejem*.

<sup>102</sup> Вказівка про панірування, так само, як в чеському тексті, відсутня в «Szc[z]uce inszym obuczajem» (Zíbrt, s. 182; MPC, t. VIII, s. 159).

<sup>103</sup> Вірогідно, замість «migdały czyste jako ciasto» мало бути «czyście jako ciasto» – ретельно, старанно перетерті як тісто. Порівн.: *rozwierć migdały jako na czyste ciasto*; *A rozetři mandly jako najičiřtčí těsto* (MPC, t. VIII, s. 159; Zíbrt, s. 182).

<sup>104</sup> Тобто, до маси однорідної консистенції. Порівняння притаманне текстам XVI ст.: <http://spxvi.edu.pl/indeks/haslo/46517#znaczenie-4>

<sup>105</sup> Фінальна вказівка про подачу на стіл, як у чеському тексті, відсутня в «Szc[z]uce inszym obuczajem» (Zíbrt, s. 182; MPC, t. VIII, s. 159).

<sup>106</sup> Див. прим. 104. У порівнянні з «Szc[z]uką inszym obuczajem» сенс змінено, очевидно, мало бути: «Розітри мигдаль так чисто як тісто» – тобто ретельно, до однорідної маси.

<sup>107</sup> Oliwki – оливки, недозрілі плоди вічнозеленого оливкового дерева (*Olea europaea*). Мариновані оливки – пікантна приправа до риби, поширена в Середземномор'ї. У тексті збірки згадуються (разом із середземноморськими каперсами) у французькому способі чорної юхи, а також разом у витонченому соусі до щуки «53. Szczupak do piotruszki, zasná a paňska potrawa».

<sup>108</sup> Карару – каперси, бруньки вічнозеленого середземноморського куща (*Capparis spinosa*), які маринують та вживають як гостру приправу. У старопольських рецептурах риби каперси варять разом з іншими додатками для соусу. Фігурують у тексті лише у цьому способі чорної юхи, акцентуючи поряд з оливками середземноморський стиль приготування.

<sup>109</sup> Пиво без вмісту хмелю.

<sup>110</sup> Звичним способом.

włożyć. Winny ocet przepuścić<sup>111</sup> z pieprzem, imbierem<sup>112</sup>, cynamonem, goździkami, cukrem, z rozynkami wielkimi, tym zalać i dać przywreć.

### **Короп у чорній юсі по-французьки**

У панву [покласти] кілька оливок, каперсів і налити нехмільного пива, аби у ньому міг варитися короп. Звичайним способом розпатрати коропа та, коли увариться навпіл, вкласти цибулю. Винний оцет змішати з перцем, імбиром, цинамоном, гвоздикою, цукром, з великими родзинками, залити цим [коропа] та приварити.

### **[23. Ksieniec<sup>113</sup>]**

Ksieniec<sup>114</sup> [z] ryżem płokanym, przyprawnym cynamonem, tłustością od tejże ryby<sup>115</sup>, cukrem, rozynkami, zawiązawszy, warzyć.

### **[Ксенець]**

Ксенець [із] промитим рисом, приправленим цинамоном, жиром цієї ж риби, цукром і родзинками, зв'язати та варити.

### **[71] Szczupak z winem 24. Szczupak z winem w szarej jusze**

Szczupaka oskrobać, w occie a w wodzie warz z pewną miarą soli. Potym, kiedy wywiera, wina wlej, zapraw z pieprzem, imbierem, cynamonem, cukrem, limonii<sup>116</sup> nasiekaj, wlej, niech przywre.

### **Щупак з вином у сірій юсі**

Обшкрябай щупака та вари його в помірно солоній воді з оцтом. Потім, коли закипить, улий вина, заправ перцем, імбиром, цинамоном, цукром, посіченими «лимоніями», нехай привариться.

*Nadziewany*

### **25. Szczupak nadziewany<sup>117</sup>**

Szczupaka oskrob, urżni przy samej głowie, potym z lekka wkoło<sup>118</sup> obłup do samego ogona, urżni. Mięso wszystko weźmi, przyłóż żemeł czerstwych, oliwy

<sup>111</sup> У тексті: przepuścić.

<sup>112</sup> Imbier – імбір, імбир (*Zingiber officinale*), походить з Південно-Східної Азії та Індії, поширена приправа з гострим пікантним смаком та свіжим ароматом.

<sup>113</sup> Ksieniec – ксенець – нутроці, шлунок певних рибних видів, зазвичай щупака, коропа. Тут описане приготування короп'ячого ксенця.

<sup>114</sup> Розпочинається текст виокремленої нами рецептури.

<sup>115</sup> Тобто, йдеться про коропа, див. поз. «22. Karp po francusku do czarnej juchy».

<sup>116</sup> Див. прим. 64.

<sup>117</sup> Середньовічний спосіб фарширування щупака *Gefulte Hechte* викладений у Кенігсберзькій кухарській книзі XV ст. (Gollub H., s. 119: наближений переклад польською: Radoch M. Potrawy na stole krzyżackim..., s. 116). Старопольську рецептуру «Szczukę nadziewaną tak rób» наведено в *Kuchmistrzostwie* (MPC, t. VIII, s. 155).

<sup>118</sup> У тексті після слова – великий пропуск.



trochę, pietruszki korzenia naskrobanego, usiekaj dobrze. Przyłóż pieprzu, cynamonu, imbiru, szafranu, cukru, rozynków drobnych. Pomieszaj dobrze, nadziej, głowę przyszyj]. Na rożnie<sup>119</sup> upiec, oliwą trochę pokrapiając.

#### Фарширований шупак

Обшкрябай шупака, надріж при самій голові, потім злегка навкруг зніми шкіру до самого хвоста та відріж. Оббери все м'ясо, додай черстої земли, трохи оливи, пошкрябаного коріння петрушки та дрібно посічи. Заправ перцем, цинамоном, імбиром, шафраном, цукром і дрібними родзинками. Ретельно помішай, начини та приший голову [шупаку]. Запекти на рожні, трохи покропивши оливою.

#### *Księże nadziewane* 26. *Księże [s]*<sup>120</sup> **nadziewane po włosku**

Cebule zwarzyć, piotruszki naskrobać, mięsa szczupaczego naskrobać z tłuszczą bez krwi, żemły czerstwej, rozynków wielkich bez jąderek, drobnych, kwiatu muszkatowego, pieprzu, cynamonu, cukru, soli, posiekaj, nadziewaj.

#### Фаршировані [шупаки] по-італійськи

Зварити цибулю, пошкрябати петрушку, повибирати шупаче м'ясо з жиром, без крові. [Додати] черстої земли, дрібних і великих родзинок без кісточок, мускатного цвіту, перцю, цинамону, цукру та солі. [Все] посічи та начиняй.

#### *Szczupak rosółowy* 27. **Szczupak rosółowy do królewskiej juchy**<sup>121</sup>

Szczupaka warz do rosółu, oskrobawszy dobrze. Rozynki wielkie<sup>122</sup>, wyborne, oparzone<sup>123</sup> w ukropie – z funt<sup>124</sup>, wierć dobrze bez jąderek. Cebule włóż, wierć pospołu, przez durślak<sup>125</sup> wszystko przebij. W tym przywarz ryby,

<sup>119</sup> Rożen – рожен, металевий або дерев'яний прут для запікання над вогнем м'яса, риби тощо.

<sup>120</sup> Тут: шупаки.

<sup>121</sup> У назвах, які підкреслювали елітарність страв, – «крóлевська», «по крóлевску», виявляється генеза із середньовічних і ренесансних рецептур. У старопольських джерелах XVII ст. номінації були досить популярними: «*Ryby szaro po królewsku albo w dobrej jusze*», «*Łosoś żółto po królewsku albo w dobrej jusze*» в С. Чернецького (МРС, т. I, s. 133, 134) або «*Ryby z królewską juchą*» у збірці *Gotowanie potraw* бл. 1650 р., яка належала Владиславу Роголінському (Dumanowski J. «*Brassolety*» і «*rafiaty*», s. 472.)

<sup>122</sup> У тексті: *dwielkie*.

<sup>123</sup> У тексті: *opatrzone*. Натомість форма в рецептурі, вочевидь, є помилковою. Отож ідеться про родзинки, ошпарені окропом – *oparzone* в укropie, що відповідає контексту, в якому термін усталено вживано, найчастіше – щодо мигдалю (*oparzonych migdałów*): МРС, т. I, s. 65, 166, 170; т. II, s. 149, 150, 198; т. VIII, s. 214. Очевидно, помилка була досить типовою в рукописних текстах XVII–XVIII ст.: зокрема, в *Modzie bardzo dobrej* замість *sparz – zpatrz*; у *Zbiorze dla kuchmistrza* замість *oparz – opatrz*: МРС, т. II, s. 92, *przyp.* 15; т. VIII, s. 161, *przyp.* 56.

<sup>124</sup> Фунт львівський дорівнював 405, 224 г.

<sup>125</sup> *Durślak, durszlak* (нім. *Durchschlag*) – друшляк, бляшане начиння для проціджування.

osłodź, oszafran<sup>126</sup>, opieprz, dodaj cynamonu, rozynków drobnych. Przylej trochę rosołu, aby było w miarę słono. Daj na stół.

### **Королівська юха зі шупака в розсолі**

Старанно обшкрябавши, вари шупака в розсолі. Фунт відбірних великих родзинок, ошпарених окропом, ретельно перетри без кісточок. Додай цибулі, розітри разом і все перепусти крізь друшляк. Привари у цьому рибу, підсолони, поперчи, заправ шафраном, цинамоном і дрібними родзинками. Підлий трохи розсолу, аби було помірно солоно. Подай на стіл.

*Pieczony*

### **28. Szczupak pieczony przywarzony**

Oskrob szczupaka, pokarbij<sup>127</sup>, posól, upiec po lekku dobrze, nie polewając oliwą. Włóż do panwi, pokrajawszy. Przylej kwartę<sup>128</sup> wina, gęszczu piotruszczanego i cebulnego, półkwartek<sup>129</sup> cukru, cynamonu, pieprzu, szafranu, rozynków wielkich, limonikę posiekaną. Daj zewreć dobrze, przysól wczas<sup>130</sup>.

### **Запечений приварений шупак**

Обшкрябай шупака, покарбуй, посоли, злегка гарно запекти, не поливаючи оливою. Поріж і поклади до панви. Заправ квартою вина, гоншем із цибулі та петрушки, півквартою цукру, цинамоном, перцем, шафраном, великими родзинками, посіченою «лимонійкою». Дай добре прокипіти, вчасно присоли.

*Okunie po angielsku]*

### **29. Okunie do angielskiej juchy**

Okuniom oczy wyłup<sup>131</sup>, oskrob, rozplataj. Soli wziąwszy<sup>132</sup>, nasól w miarę, uwalaj dobrze w mące, usmaż w oliwie rumiano<sup>133</sup>. Weź wina pół kwarty<sup>134</sup>, octu trzy łyżki, oliwy świeżej łyżkę, pieprzu, cynam[onu], rozyn[ków] drob[nych], przycukruj, wlej do panwi na ryby. Przywarz trochę z rybami. Dał [s] na stół.

<sup>126</sup> Oszafranić – заправити шафраном (*Crocus sativus*) страви з м'яса, риби, тіста для забарвлення в жовтогарячий колір.

<sup>127</sup> Karbować – карбувати, надсікати поверхню риби для пом'якшення текстури, надсічення кісток та рівномірної термообробки.

<sup>128</sup> Див. прим. 83.

<sup>129</sup> Półkwartek – півкварток, півкварті,  $\frac{1}{8}$  гарнця, від 0,35 до 0,47 л, також мірою об'єму вимірювали сипкий цукор.

<sup>130</sup> Wczas – в роґе – вчасно.

<sup>131</sup> Маніпуляція з видалення очей є доцільною при патранні морського та глибинного озерного видів окуна, які вирізнялися від річкового великими очима.

<sup>132</sup> У тексті: wująwszy.

<sup>133</sup> Тобто, до зарум'янювання, до брунатності.

<sup>134</sup> Pół kwarty – півкварті, міра об'єму,  $\frac{1}{8}$  частина гарнця, від 0,35 до 0,47 л.

### Окуні в англійській юсі

Видали очі в окунів, обшкреби та розплатай. Узявши солі, помірно посоли, ретельно обкачай у борошні, підсмаж в оливі до зарум'янювання. Візьми півкварти вина, три ложки оцту, ложку свіжої оливи, перцю, цинамону, дрібних родзинок і цукру, влий на рибу в панві. Трохи привари з рибою. Подай на стіл.

### *Szczupak po włosku* 30. *Szczupak po włosku nel brodo*<sup>135</sup>

Cebulki posiekawszy, smaż w oliwie, włóż do panwie, zmieszaj z rybą oskrobaną i w miarę osoloną, przysmaż. Potym wlej wody wrzącej, daj uwrzeć. Zalej octem, cuk[rem], piep[rzem], szafr[anem], cyn[amonem], kwiatem, imbier[em] przyprawiwszy. Dał [s] na stół.

#### Щупак по-італійськи *nel brodo*

Посічену цибульку смаж в оливі, поклади до панви, змішавши з обшкребаною, помірно підсоленою рибою, та підсмаж. Потім влий окропу, дай закипіти. Залий оцтом та приправ цукром, перцем, шафраном, цинамоном, мускатним цвітом та імбиром. Подай на стіл.

### 31. Okunie, liny może tak warzyć *nel brodo*

#### Окунів, линів можна так варити *nel brodo*

### *Lin po włosku* 32. *Lin nadziewany po włosku*<sup>136</sup>

Weż szczupaka małego, wybierz z niego mięso bez kości. Przyłóż żemel czerstwych, oliwy trochę, soli, pietruszczane<sup>137</sup> korzenie usiekaj dobrze, przyłóż piep[rzu], cyn[amonu], imbieru, szafr[anu], [72] cukr[u], rozynków drobnych, pomieszaj dobrze. Weż lina, oskrob z lekka, pokarbuuj, wyniecaj<sup>138</sup>, obróciwszy wierzchem, wewnątrz zaszyj. Potym na różnie wpiecz<sup>139</sup>, a oliwą często polewaj. Daj rumiano na stół.

#### Лин, начинений по-італійськи

Візьми малого щупачка, вибери з нього м'ясо без кісток. Вклади черствих жемл, трохи оливи, солі, дрібно посічи коріння петрушки, вклади перець, ци-

<sup>135</sup> *Nel brodo* – італ. «у бульйоні».

<sup>136</sup> Базова техніка запікання фаршированого лина описана італійським кулінаром XV ст. Маестро Мартіно у трактаті *Libro de arte coquinaria*: Maestro Martino. Libro de arte coquinaria, p. 190–191. Дещо подібна за стилем пізньоренесансна варіація запеченого лина, нафаршированого щучим жиром, петрушкою, прянощами, – *Lín takto nadívaj*, залучена Бавором Родовським (*Bavor Rodovský z Hustiřan*) до *Kuchařství, to jest knížka o rozličných krmích* (Прага, 1591): Zíbrt, s. 277.

<sup>137</sup> Літеру «к», як помилкову, виправлено на «с».

<sup>138</sup> Тобто підніми: wyniecić – wzniecić (Arct M. Słownik staropolski, s. 788).

<sup>139</sup> Wpiecz – upiecz. Форма спостерігається в XVI ст. <http://spxvi.edu.pl/korpus/teksty/RejKup/>

намон, імбир, шафран, цукор, дрібні родзинки, добре помішай. Візьми лина, злегка обшкрябай, покарубуй, підними, повертаючи догори, і заший середину. Потім запечи на рожні, часто поливаючи оливою. Подай на стіл зарум'яненним.

### *Szczupak do podlewy* **33. Szczuka przypiekana do podlewy**<sup>140</sup>

Oskrob szczukę i rozplataj, nasól dobrze, a gdy nastonieje, rozkraj każdą<sup>141</sup> sztukę na dwoje. Potym nar[z]esz [sz]pilek<sup>142</sup> z gonta, połóż na roszt, a szczukę na niem upiecz znienägła<sup>143</sup> dobrze.

Uczyńże juchę taką: miodowniku natrzy, zastaw z octem, a gdy przywre dobrze, precedź przez sitko, okorzeń czym chcesz, ale goździków daj najwięcej i przysłodź miodem. Szczukę wzięwszy z rosołu<sup>144</sup>, uczyń kęsów jak wiele chcesz, przystaw, niech wre. Daj na stół.

#### **Запечена шука з підливою**

Обшкрябай шуку та розплатай, щедро посоли, а як просолиться, кожний шматок розріж навпіл. Потім наріж шпильок з гонту, поклади на рюшт, а на ньому шуку повільно добре запечи.

Приготуй же таку юху: натри медівника, залий оцтом, а коли добре покипить, проціди крізь ситко, приправ чим хочеш, але гвоздики дай найбільше й підсолади медом. Вийми шуку з розсолу, приготуй стільки шматків, скільки захочеш, постав [на вогонь], нехай вариться. Подай на стіл.

### *Ryby po węgiersku* **34. Okuń, szczupak smażony po węgiersku**

Oszkrob, pokarbuuj<sup>145</sup>, rozplataj, nasól, w mące zwałaj, przypiecz, potym przysmaż w dobrej oliwie. Nakraj cebule drobno, warz, potym<sup>146</sup> osobno z oliwą

<sup>140</sup> Більш докладний варіант рецептури «19. Szczuka przypiekana do podlewy», подібніший до «Szczukę przypiekana w kotliku przyprawiona tak czyń» з *Kuchmistrzostwa*: Złbrt, s. 181, *Štika odpečená, v predlíku připravená*; MPC, t. VIII, s. 158.

<sup>141</sup> Kožda (порівн. укр. кожна) – рідкісний діалектний варіант форми «každa», що з XVI ст. витісняється з літературної мови. (Rospond S. *Język i artyzm językowy Jana Kochanowskiego*. Wrocław: Zakład Narodowy im. Ossolińskich, 1961, s. 238). Варіант зафіксовано також у київських старопольських друках XVII ст. (Klimek J. Z fonetyki Listów Świętego Ojca Partheniusza (1643), *Acta Baltico-Slavica*, t. 37. Warszawa: Sławistyczny ośrodek wydawniczy, 2013, s. 577–578).

<sup>142</sup> У тексті копіїст графічно з'єднав кінцівку та початок обох слів: nareszpilek.

<sup>143</sup> Див. прим. 90.

<sup>144</sup> Нелогічна фраза, очевидно, внаслідок помилки копіїста. Повинно бути «z rosztu», порівн. із «Szczukę przypiekana w kotliku przyprawiona tak czyń» та із чеською *Štika odpečená, v predlíku připravená*: MPC, t. VIII, s. 158; Złbrt, s. 181.

<sup>145</sup> Pokarbować – див. прим. 127.

<sup>146</sup> Помилково двічі скопійовано: «... potym przysmaż w dobrej oliwie. Nakraj cebule drobno, warz, potym ...».

usmaż. Weź do panewki wina młodego pół kwarty<sup>147</sup>, octu winnego kwartę<sup>148</sup>, przyłóż gąszczu od rozynków wielkich, pieprzu, cynam[onu]. Włóż wszystko do panewki, potym te ryby, ale trzeba, żeby pierwej to samo powrzało<sup>149</sup>, żeby ryby nie odmiękły. Gdy wzewrze, włóż ryby do panewki, gdy dobrze powrają, włóż smażoną cebulę, daj zewreć.

### **Смажені окунь і шупак по-угорськи**

Обшкрябай, покарбуй, розплатай, посоли, обкачай у борошні, припечи, а потім підсмаж у добірній оливі. Поріж дрібно цибулю, звари, потім окремо підсмаж в оливі. Влий до панівки півкварту молодого вина, кварту винного оцту та додай гоншу, приготовленого з великих родзинок, перцю та цинамону. Все поклади до панівки, потім – цю рибу, але треба, щоб спочатку само покипіло, аби риба не розм'якла. Коли закипить, поклади рибу до панівки, як добре повариться, додай смажену цибулю та дай закипіти.

*Szaranki*

### **35. Szaranki<sup>150</sup> niewielkie**

Łuskę zdjawszy, pokarbuј, rozplataј, nasól, uwalawszy dobrze w mące, przypiec na roście. Gdy się upieką, oskrobaj, naleј oliwy na rynkę, niech zewre. Potym kładź one szaranki, niech się z obu stron upieką, odlej precz oliwę, a zalej tym: weź wina, konfektu<sup>151</sup> rozpuść winem w garku z rozynkami, piep[rzem], cyn[amonem]. Zalej tym na rynce, przykryj] pokrywką, niech się usmażą. Daj jeść.

### **Дрібні шаранки**

Почистивши від луски, покарбуй, розплатай, посоли та, ретельно обкачавши в борошні, запекти на русті. Як запечуться, обшкрябай, налий до ринки оливи, хай закипить. Потім поклади в ринку шаранків, нехай з обох боків припечуться. Відлий геть оливу, а залий цим: візьми вина, конфекту та розпусти вином у горщику з родзинками, перцем, цинамоном. Залий цим [шаранків] в ринці, накрий кришкою, нехай усмажаться. Дай їсти.

<sup>147</sup> Pół kwarty – див. прим. 134.

<sup>148</sup> Kwartą – див. прим. 83.

<sup>149</sup> Мається на увазі соус – гонц.

<sup>150</sup> Szarank – шаранок, шаран, коропчук для зариблення ставків (Linde S.B. Słownik, t. 5, s. 552).

<sup>151</sup> Konfekt, confect (лат. *confectum* – виготовлений) – «конфетки», кандизовані в цукрі та в меду, а потім охолоджені фрукти, горіхи, зілля та квіти, які цінували за цілющий ефект.

*Węgorz po krak[owsku]* **36. Węgorz do rosółu po krakowsku**<sup>152</sup>

Przemkni przez oczy rożenek<sup>153</sup> i tak mu brzuch przekroiwszy, patroszyć, pokrajać ze skórą w kolce<sup>154</sup>, polać go winnym octem. Wstaw wody dostatek w panwi, wlej ocet z węgorza<sup>155</sup>, włóż soli, warz. Gdy pół godziny powre<sup>156</sup>, zalej kwaterką<sup>157</sup> wina, warz jeszcze z kwadrans. Daj na stół.

**Вугор у розсолі по-краківськи**

Протикни крізь очі [вугра] роженок, і так розкраявши йому черевце, випатрати, порізати зі шкірою кільцями та залити його винним оцтом. Постав достатньо води в панві на вогонь, влий оцет з вугра, посоли та вари. Коли покипить з півгодини, залий кватеркою вина та вари ще із чверть години. Подай на стіл.

*Szczuka po orm[iańsku]* **37. Szczuka wielka świeża,**  
**może też być do podlewy po ormiańsku**

Łuskę zdjawszy, warz do rosółu, przypraw podlewę jako się o podlewie mówiło<sup>158</sup>, tylko czyń ją z octem winnym i małmazją<sup>159</sup>, a przywarz [szczukę] z tą podlewą. Posyp na misie krajanemi migd[ałami], rozyn[kami] i cynam[onem].

**Велика свіжа шука,**  
**також можна з підливою по-вірменськи**

Відчистивши від луски, вари в розсолі. Підливу приправ, як ішлося про підливу, тільки приготуй її з винним оцтом і малмазією та привари [шуку] з сією підливою. Посип на мисі нарізаним мигдалем, родзинками та цинамоном.

<sup>152</sup> Дещо подібним є «Węgorz w rossole» зі *Zbioru dla kuchmistrza*: MPC, t. VIII, s. 326. Рецепт не датована, але можливо, так само, як і наша, походить із XVII ст. Схожими є процедури обробки (патрання, порційна нарізка, маринування), варіння в розсолі та інгредієнти (вино, оцет, відсутність прянощів). Обидва способи відрізняються лише фінальною подачею: з розсолом або без нього: «dać go sucho na serwetę bez polewki».

<sup>153</sup> Rożenek – роженок, малий рожен для запікання, кухарі застосовували спеціальні рибні роженки (MPC, t. I, s. 96). За текстом роженок використовувався як ніж для розкраяння черевця вугра.

<sup>154</sup> У тексті: w kalce.

<sup>155</sup> Тобто, винний оцет, в якому маринувалася вугор.

<sup>156</sup> На відміну від інших способів, автор орієнтується на часові показники.

<sup>157</sup> Kwaterka – кватирка, міра об'єму, що дорівнювалася  $\frac{1}{4}$  кварта (0,175–0,230 л).

<sup>158</sup> Автор посилається на вже описаний спосіб підливи, вочевидь, в «33. Szczuka przyrękana do podlewy».

<sup>159</sup> Małmazja, małmazja – малмазія (мальвазія), сорт десертного вина, імпортованого переважно з Балканського півострова. У рецептурі вживається для приготування підливи до риби.

*Szczupak pieczony*    **38. Szczupak z miodownikiem pieczony**<sup>160</sup>

Zdejmi łuskę, pokarbut, nasól, piecz dobrze rumiano na roście. Potym weź płokanych rozynków, zetrzy w dojnicy z miodownikiem i z pieczoną grzanką od żemeł z octem i winem. Przyłoż goździków, cyn[amonu], imbiru, muskat[owej] gałki<sup>161</sup> i kwiatu, piep[rzu], szaf[ranu], [73] cukru, wlej do panwi na szczupaka, niech wre dobrze. Tak może czynić<sup>162</sup> świeżego [szczupaka].

**Запечений шупак з медівником**

Почисти від луски, покарбуй, посоли та запечи гарно на рушті до зарум'янювання. Потім візьми промитих родзинок, розітри в дойниці разом з медівником, із запеченою грінкою із земли, з оцтом і вином. Додай гвоздику, цинамон, імбир, мускатний горіх і цвіт, перець, шафран та цукор, влий до панви на шупака, нехай добре вариться. Так можна приготувати свіжого [шупака].

*Ryby różne.*

*Szczupak po węgiersku*    **39. Szczupak po węgiersku**<sup>163</sup>

Warz szczupaka do rosołu, odlej rosół, warz w garku<sup>164</sup> cebule i jabka<sup>165</sup> [krajane] w talerzyki w winie dobrym, słodkim, zalej tym gorąco, warz lepiej<sup>166</sup>. Przyłoż

<sup>160</sup> За технологією та стилем подібна (тільки до медівника додаються родзинки з грінкою, вино, цукор замість меду) до поз. «33. *Szczuka przypekana do podlewy, яка походить із «Szczukę przypekana w kotliku przyprawiona tak czyń» з *Kuchmistrzostwa*: MPC, t. VIII, s. 158.*

<sup>161</sup> Muskatowa gałka – мускатний горіх, плід тропічного мускатного дерева (*Myristica fragrans*). Поширена у старопольській кухні гостра приправа, відома цілющими властивостями. Мускатний горіх, на противагу мускатному цвіту, в тексті згадано лише в даній позиції.

<sup>162</sup> В аркуша рукопису відірвано кут зверху.

<sup>163</sup> Нагадує за технікою та складниками (яблука, цибуля, перець, шафран, імбир, мускатний цвіт, вино) варіацію з *Kuchmistrzostwa* «*Ryby po węgiersku tak czyń*» (MPC, t. VIII, s. 157), яка відрізняється від чеської *Ryby po uhersku* оливками та не містить шафрану (Zíbrt, s. 180). Відмінність нашої рецептури – в підсолодженні цукром і відсутності оцту. «Шука по-угорськи» була популярною в рецептаріях XVI – початку XVII ст. Подібну до нашої варіацію, яка відрізняється мускатним горіхом, але без перцю та імбиру, зафіксовано в першій данській кухарській книзі *Koge-Vog* (Копенгаген, 1616): *Koge-Vog, CAP.V. LIII. En Gedde paa Vngerske at koge*. Оригінальності способу в угорському стилі надавав жовтий яблучно-цибулевий соус, наведений в *Ein new Kochbuch* (Франкфурт-на-Майні, 1581) М. Румпольта, угорця за походженням: Rumpolt 1581, *Hecht 1. Gelb auff Ungerisch eyngemacht*, s. CVIb.

<sup>164</sup> Garek, garnek – горщик, горнець, гарець; згадується як начиння для варіння. «Горнець» (*hrnce*) наявний у чеській рецептурі *Štika nebo kapry po uhersku* з видання Яна Северина *Kuchařka, aneb knížky kuchařské, o rozličných krměch, kterak se užitečně s chutí strojiti mají. Jakožto zvěřina, ptácy, ryby a jiné mnohé krmě, všelikému kuchaři aneb hospodaři, knížka tato potřebná i užitečná* (Прага, 1542) (Zíbrt, s. 94).

<sup>165</sup> Див. прим. 44.

<sup>166</sup> Відсутня вказівка про варіння соусу разом зі щукою – як в інших версіях (Zíbrt, s. 94; 180; MPC, t. VIII, s. 157).



pieprzu<sup>167</sup>, szafranu<sup>168</sup>, imbier[u], cyn[amonu], musz[katowego] kwiatu i cukru, jeśli niesłodko<sup>169</sup>.

### Шупак по-угорськи

Звари шупака в розсолі, злий розсіл, готуй у гарші [покраяні] кружальцями цибулю та яблука в доброму солодкому вині; залий гарячим і вари якнайдобріше. Заправ перцем, шафраном, імбиром, цинамоном, мускатним цвітом і цукром, якщо не солодко.

*Brzany*

### 40. Brzany<sup>170</sup> w zielonej jusze<sup>171</sup>

Włóż osolone do panwi, przyłóż garść zielonej pietruszki, niech wezwrą. Weź zaś pietruszki, zwierć w dojnicy z grzanką od żemeł, wrzucić to na brzany<sup>172</sup>, daj imbieru, piep[rzu], szafr[anu], musz[katowego] kwiatu.

### Марени в зеленій юсі

Поклади до панви посолених [марен], додай жменю зелені петрушки, нехай закипають. Візьми петрушки та розітри з грінкою із землі в дойниці, виверни це на марени та заправ імбиром, перцем, шафраном і мускатним цвітом.

### *Kielbasa [z] szczup[aka]* 41. Kielbasa [z] szczupaka albo karpia

Posiekaj mięsa z niego<sup>173</sup> z pietruszczanym korzeniem i zieloną nacią, z żemłą, solą, goźdz[ikami], musz[kiem]<sup>174</sup>, drobnemi korzonkami<sup>175</sup>, szafr[anem]. Nadziej kielbasę z kiszek od ryb, włóż w gorącą wodę, niech dobrze wre. Uczynić na to czarnej juchy z goźdz[zikami] i miodow[nikiem]. Tak czynić: weź piwa młodego<sup>176</sup>, octu, miodow[niku], powidel wiśniow[ych], niech dobrze

<sup>167</sup> У тексті нерозбірливо: пікпрзу.

<sup>168</sup> У тексті: sfafranu.

<sup>169</sup> Особливу увагу у фіналі приділено солодкому присмаку риби, який також підкреслено, зокрема, в данській версії 1616 р. (*Koge-Bog, LIII. En Gedde paa Vngerske at koge.*).

<sup>170</sup> Brzana – марена (*Barbus barbus*), або Мирон-вусач, – риба родини коропових, поширена у Дніпрі, Дністрі, великих річках Закарпаття.

<sup>171</sup> *Barbus* у популярному в середньовіччі зеленому соусі пропонується, зокрема, в голландській книзі *Gent Kantl 15: Gent Kantl 15, 2.128 [Barbeel]*.

<sup>172</sup> У тексті: obrzany.

<sup>173</sup> Тобто, зі шупака або коропа.

<sup>174</sup> Muszk – пижмо, мускус – речовина, що виробляється мускусними залозами деяких тварин, зокрема кабарги (*Moschus moschiferus*), з різким специфічним запахом. Надавало інтенсивного присмаку м'ясним, рибним стравам, випічці та трункам. Окрім складника риб'ячого фаршу ще фігурує у способі муштарди «бб. Musztarda bonońska».

<sup>175</sup> Очевидно, маються на увазі не подрібнене «коріння», а корінці – овочеві коренеплоди: морква, пастернак тощо.

<sup>176</sup> Piwo młode – свіжозварене слабке пиво з низьким вмістом алкоголю.

wre, przyłóż rozmaitego korzenia, jako się o nim mówiło<sup>177</sup>, może i вина przylać, i rozynkami posypać<sup>178</sup>.

### **Ковбаса зі щупака або з коропа**

Посічи з нього<sup>179</sup> м'ясо з корінням і зеленню петрушки, а також із жемлою, сіллю, гвоздикою, мускусом, шафраном і дрібними корінцями. Начини ковбасу з риб'ячих кишок, поклади в гарячу воду, нехай добре вариться.

До цього приготуй чорну юху з гвоздики та медівника. Зроби так: візьми молодого пива, оцту, медівника, вишневого повидла, нехай добре кипить, здобруй різними приправами, про які йшлося, можна й вина підлити, й родзинками посипати.

*Rybki smażone*

### **42. Smażone rybki rozmaite**

Rozpuść miodownik w winie i okorzeń<sup>180</sup>, daj przywrzeć, polawszy je tym.

#### **Різні рибки смажені**

Розпусти медівника у вині та заправ прянощами, дай приваритися, заливши цим їх.

### **43. [Smażone rybki rozmaite inaczej]<sup>181</sup>**

Albo weź jabłek i cebulek małych, posiekaj z korzonkami drobnemi<sup>182</sup>, włóż do garka, wywarz do szczętu. Potym włóż na rynkę, niech się dobrze przysmażą, okorzeń dobrze z cukrem, przyłóż rybki smażone, niech dobrze wezwrą.

<sup>177</sup> Автор посилається на вже вказані прянощі для риб'ячого фаршу: гвоздику, шафран, мушк (пижмо).

<sup>178</sup> Приготування чорної юхи за складниками та стилем подібне до коричневого соусу у способі риб'ячої ковбаси з данської книги *Koge Bog* (1616). За винятком відсутнього вишневого повидла, решта інгредієнтів, а також самий процес майже ідентичні (молоде пиво/рідкий ель, оцет, медівник, приправи, та наприкінці – варіація з вином і родзинками): *Koge Bog*, LV. *Pølse at giøre aff hackede Fisk*. LV. To make sausage of chopped fish. When they are well cooked take them up and put over them a brown sauce. Take thin ale, vinegar and gingerbread, let this well seethe and throw in herbs to taste. If you want it quite good take good wine and small raisins (called corinths) / Візьми рідкого елю, оцту, медівника, нехай добре увариться, та приправ зіллям за смаком. За бажанням можна взяти доброго вина та дрібних родзинок (т. зв. коринфських).

<sup>179</sup> Зі щупака або з коропа.

<sup>180</sup> Описано базову техніку соусу з медівника, прянощів і вина, відому за середньовічними пам'ятками, зокрема *Wilthu machenn eynn gutte Salsenn von Letzeltenn* / «29. Jeśli chcesz dodać dobry sos z miodownika» з *Кенігсберзької кухарської книги XV ст.* (Gollub H., s. 123, *наближений переклад польською*: Radoch M. *Potrawy na stole krzyżackim ...*, s. 120). В якості самостійної страви – *De piperatis unum pulmentum* – описує соус Бавор Родовський у XVI ст. (Zíbrt, s. 283).

<sup>181</sup> Виокремлено для публікації з тексту попередньої рецептури.

<sup>182</sup> Див. прим. 175.

### [Різні рибки, смажені інакше]

Або візьми яблук і малих цибульок, посічи з дрібними корінцями, поклади до горщика та вивари до готовності. Опісля переклади до ринки, нехай добре підсмажаться, рясно заправ прянощами та цукром, додай смажених рибок, нехай добре прокиплять.

*Bigos z raków*

#### 44. Bigos z raków<sup>183</sup>

Wymi gorzkość z głowy i wyciągni z ogona żyłę<sup>184</sup>. Wymi wszystko z łupin, zwarzywszy z białym chlebem, rozpuść<sup>185</sup> winem. Daj dobrze zewrzeć, okorzeń<sup>186</sup> szafranem. Daj na stół.

#### Бігос з раків

Вийми гіркоту з голови та витягни жилку з ракової шийки. Все вийми з панцирів і звари з білим хлібом, розпусти вином, дай добре закипіти, заправ шафраном. Подай на стіл.

*Nadziewane*

#### 45. Raki nadziewane na piątek albo post

[Raki nadziewane na piątek albo post]<sup>187</sup> tak uczynić jako do pieczonych raków, oprócz masła<sup>188</sup>. Wyjąwszy wszystko z raka, bo gorzko, nakładź tego nadzienia<sup>189</sup>, rozpuść z wodą, w której wrzała pietruszka<sup>190</sup>. Włóż do panwi, niech dobrze wre, okorzeń i nasól. Daj na stół.

#### Фаршировані раки на п'ятницю або піст

[Фаршировані раки на п'ятницю або піст] приготуй так само, як печених раків, тільки без масла. Вийми все з рака, бо є гірким, нафаршируй цією начинкою, розпустивши водою, в якій варилася петрушка. Вклади до панви, нехай добре варяться, заправ прянощами та посоли. Дай на стіл.

<sup>183</sup> За технікою варіння та складниками (вино, білий хліб/грінки, шафран, але без перцю, імбиру) спосіб віддалено нагадує «Raki w korzeniu tak czyń» із *Kuchmistrzostwa* (Złbrt, s. 185; MPC, t. VIII, s. 162).

<sup>184</sup> Див. прим. 70.

<sup>185</sup> У тексті: *rospić*.

<sup>186</sup> *Okorzeń, przykorzeń, zakorzeń* – приправити страву «корінням», тобто, гострими прянощами.

<sup>187</sup> Назва водночас розпочинає текст рецептури.

<sup>188</sup> Ідеться про певний, не наведений тут, спосіб запечених раків з маслом.

<sup>189</sup> Автор посилається на приготування фаршу згідно зі способом запечених раків, не залученим до збірки.

<sup>190</sup> Очевидно, разом з відваром, власне варену петрушку також використовували для начинення раків.

*Bigos z raków*

*po inderlańsku*

#### **46. Bigos po inderlańsku<sup>191</sup> z raków**

Uwarz raki w połowicę, wybierz ogony i nogi. Smaż w rynce, namazawszy masłem albo oliwą, aż będą rumiane. Potym wymi ostatek, co jest w rakach, zwierć w dojnicy z różnym korzeniem: szafr[anem], imbier[em], piep[rzem], pospołu z rakami przywarz.

#### **Бігос з раків по-нідерландськи**

Відвари раків до напівготовності, вибери клешні та шийки. Намастивши маслом або оливою, смаж у ринці, аж доки зарум'яняться. Потім вийми залишок з раків і перетри в дойниці з різними приправами: шафраном, імбиром і перцем. Привари разом з раками.

*Karp do rosolu*

#### **47. Karp do rosolu**

Kiedy panwi stawisz, dopiero go sprawiaj, nie maczaj bynamniej, ale wolnym octem<sup>192</sup> z solą polej go na nieckach, postaw na wietrze, że będzie błękitny<sup>193</sup>. Kładź do panwi głowy naprzód i niech pierwej same powrają, potym kładź i drugie dzwona<sup>194</sup> łuską na wierzch, a wylej ocet do panwie. Gdy zwre, daj na stół.

#### **Короп у розсолі**

Коли ставиш [на вогонь] панву, лише тоді випатрай його. Не мочи ні в якому разі, натомість полий на нецках помірно розігрітим оцтом із сіллю, постав на повітрі, щоб став блакитним. Спочатку поклади в панву голови, нехай спершу поваряться самі, потім виклади й інші шматки, лускою догори, та вилий оцет у панву. Як звариться, подай на стіл.

*Czarno*

#### **48. Karp do czarnej juchy<sup>195</sup>**

Zdejmi łuskę, uwarz do rosolu, wstaw cebule, uwarz gąszcz i przebij przez sito. Powideł<sup>196</sup> nakraj w garnek, nalej octu, wywarz, przebij też z gąszczem,

<sup>191</sup> Po inderlańsku – po inderlandsku, тобто по нидерландску, по-нідерландськи (Niderland, Inderland, Inderlandski // Linde S.B. Słownik, t. 3, s. 317).

<sup>192</sup> Wolnym – тут: помірно гарячим, теплим.

<sup>193</sup> Рибу відварювали в техніці *au bleu*, з сіллю, оцтом або вином, завдяки чому риб'яча луска набувала блакитного відтінку.

<sup>194</sup> Dzwono, zwono – шматочок риби, відрізаний ушир.

<sup>195</sup> Дещо нагадує версії коропів у чорній юсі: «*Ryba czarno*» (без цибулі та з імбиром), а також «*Karpie morawskie*» (без цибулі, з імбиром, цинамоном), наведені в *Compendium ferculorum*: MPC, t. I, s. 135, 146.

<sup>196</sup> Powidła – повидло солодко-кислого смаку, щільно уварене з фруктів і ягід, яке додавали для загущення та забарвлення страв, як у зазначеній позиції.

zakorzeń piep[rzem], goźdz[ikami], miodem. Gdy[74] zwre, odlej rosół, a gąszcz tym zalej, od rosółu po trosze przylej ile trzeba, i tak przywarzywszy, dawaj na stół.

#### Короп у чорній юсі

Почисти від луски, звари в розсолі, постав [варити] цибулю, звари гонш та перепусти крізь сито. Накрай у горщик повидла, налий оцту, провари, перепусти також з гоншем і заправ перцем, гвоздикою, медом. Коли закипить, відлий розсіл, а гонш залий цим: потроху підлий розсолу стільки, скільки треба, і так, приваривши, подавай на стіл.

*Ślimaki*

#### 49. Ślimaki<sup>197</sup>

[Ślimaki]<sup>198</sup> mogą być także<sup>199</sup> z oliwą jako wyżej się powiedziało<sup>200</sup>.

#### Слимаки

[Слимаків] можна [приготувати] з оливою так само, як ішлося вище.

#### *Szczupak z gruszkami* 50. **Szczupak z gąszczem gruszkowym**

Weź korzenia pietruszczanego i gruszek, tak jednego wiele jako i drugiego, warz gąszcz, przebij go. Szczupakowi łuskę odejmi, spraw, nasól, uwarz. Potym, odlawszy rosół, po trosze go przylewaj i gąszczą [s] do ryby, aby nie było barzo słono. Z piep[rzem], szafr[anem], miodem albo cukrem przywarz. Daj na stół.

#### Щупак із грушевим гоншем

Візьми коріння петрушки та груш, скільки одного, стільки ж другого, вари гонш і перетри його. Відчисти від луски щупака, розпатрай, посоли, звари. Потім, відливши розсолу, потроху підливай його та гонш до риби, щоб не було дуже солоно. Привари з перцем, шафраном, медом або цукром. Подай на стіл.

*Szczupaki w oliwie*

*po wrocławsku*

#### 51. **Szczupaki drobne w oliwie po wrocławsku**

Z łuską przekraj w talerzyki, nie płatajże, weź octu dobrego, włóż w nie w miarę soli, żeby już więcej nie przykładać, wlej na ryby, przywarz. Postaw

<sup>197</sup> Текст містить типові в рецептурах XVI–XVII ст. лаконічні рекомендації: порівн. в *Ein new Kochbuch* (1581) М. Румпольта: Rumpolt 1581, 9. *Schnecken zugericht mit Baumöl*, s. CXXXV b.

<sup>198</sup> Назва водночас розпочинає текст рецептури.

<sup>199</sup> Także – tak samo, podobnie.

<sup>200</sup> Посилання на поданий вище спосіб слимаків в оливі: див. «9. Ślimaki».

blisko ognia, niech dobrze zdrętwieją<sup>201</sup>[s], warz dobrze. Gdy uwre, przykrożeń piep[rzem], szaff[ranem], cukrem, tylko patrz, żebyś nie przesolił. Wlej na to trochę i przylej trochę oliwy. Żeby nie odmiękla ryba, daj ją z ognia zaraz na stół.

### **Дрібні шупаки в оливі по-врошлавськи**

Накрай [дрібних шупаків] з лускою кружальцями, не розплатуючи. Візьми добірного оцту, помірно посоли, щоб вже більше не досоловати, влиј на рибу, привари. Постав варити близько до вогню, нехай закипить, вари добре. Коли увариться, приправ перцем, шафраном, цукром, тільки дивись, аби не пере-солів. Підлий трохи оливи. А щоб риба не розм'якла, подай її відразу з вогню на стіл.

*Po węgiersku*

### **52. Szczupak w węgierskiej jusze**

Weź dwie cebuli, limonij 6, korzeni pietruszki, jabłek 3, drobno zkray wdłuż. Pietruszkę warz w wodzie, aż miękka zwre, przylej oцту, zalej. W rosole uwarz szczupaka, odlej rosół, wlej tam вина półkwartę wołoskiego<sup>202</sup> gorącego abo warz, przycukrowawszy i piep[rzu] przyłożywszy. Przylej rosółu, ile się zda w miarę<sup>203</sup>. Gdy masz odstawić, zalej trochę oliwą. Daj zaraz na stół.

### **Шупак в угорській юсі**

Візьми дві цибулини, 6 «лимоній», коріння петрушки, 3 яблука, дрібно поріж уздовж. Петрушку вари у воді, аж доки розм'якне, додај оцту, залиј. Відвари шупака в розсолі, відлий його, а залиј півквартою гарячого волоського вина, або ж вари, прицукрувавши та приперчивши. Розсолу підлий стільки, скільки вважаєш за потрібне. Коли маєш відставити [з вогню], додај трохи оливи. Відразу подај на стіл.

*Szczupak do pietruszki*

### **53. Szczupak do pietruszki, zacna<sup>204</sup> a pańska potrawa**

Weź pietruszczanego korzenia dostatek, ochędoż<sup>205</sup>, pokraj w kostki, warz we słodkim miedzie, niech dobrze zwre. Wyłóż na rynkę, wysmaż dobrze z miodu, zalej oliwą, wysmaż dobrze, przyłóż cuk[ru], rozyn[ków] obojga, piep[rzu], oliwek, chleba białego w oliwie smażonego, zalej octem trochę

<sup>201</sup> Очевидно, «zewrweją».

<sup>202</sup> Wino wołoskie – волоське вино, яке в XVII ст. регулярно імпортували з Валахії до Львова.

<sup>203</sup> У тексті: w miarę.

<sup>204</sup> Zacna – схвальна, найкраща.

<sup>205</sup> Ochędożyć, wychędożyć – очистити.

dobrym<sup>206</sup>. Warz szczupaka do rosółu z łuską<sup>207</sup> błękitną<sup>208</sup>, zalej w miarę rosółkiem. Kładź pietruszkę i ryby na misę.

### **Щупак з петрушкою, найкраша й панська страва**

Візьми достатньо коріння петрушки, почисть, поріж на кубики та вари в солодкому меду, нехай добре покипить. Поклади в ринку та добре висмаж з меду, залий оливою та старанно смаж. Приправ цукром, великими та дрібними родзинками, перцем, оливками, підсмаженим в оліві білим хлібом, трохи залий добірним оцтом. Приготуй щупака в розсолі з блакитною лускою, в міру залий розсоликом. Виклади петрушку та рибу на мису.

*Lin po włosku*

### **54. Lin po włosku warzony**

Warz cebule, przysmaż z oliwą w panewce. Obrawszy dobrze [lina], uwalaj w mące. Nalej wody [do panwie], kiedy wywiera, zalej winem, piep[rzem], szaf[ranem], kwiat[em], cukrem. Daj na s[t]ół.

### **Відварений лин по-італійськи**

Звари цибулю та підсмаж її з оливою в панівці. Старанно почистивши [лина], обкачай у борошні. Налий води [в панву], коли закипить, залий вином, приправ перцем, шафраном, мускатним цвітом і цукром. Подай на стіл.

*Szczupak czarno*

### **55. Szczupak w czarnym korzeniu<sup>209</sup>**

Warz szczupaka szkrobanego do rosółu, w miarę odlej rosół<sup>210</sup>. Weź rozynków co się widzi, a grzanek z białego chleba tłucz społem i rozpuść dobrym winem słodkim, przykorzeń goździkami, imbieru, szafr[anu], piep[rzu]<sup>211</sup>. Wlej w ryby, przywarz, jeśli mało soli, przylej rosółu.

### **Щупак із приправами в чорній юсі**

Обшкрябаного щупака вари в розсолі та в міру відлий його. Візьми стільки родзинок, скільки є, та грінок з білого хліба, потовчи разом і розпусти добрим

<sup>206</sup> Найкращим гатунком оцту визнавався винний оцет, який, подібно до вина, імпортували до західноукраїнського регіону.

<sup>207</sup> У слові «łuską» замість «u» – літера «a», далі виправлена копіїстом.

<sup>208</sup> Тобто, в оцті.

<sup>209</sup> Попри розбіжності на початку та наприкінці, основна частина рецептури є інтерпретацією «Szczuka w czarnym korzeniu» з *Kuchmistrzostwa*: MPC, t. VIII, s. 157.

<sup>210</sup> Фрагмент щодо розсолу відсутній у версіях: «Szczuka w czarnym korzeniu» та в *Štika v černým kořeni* (MPC, t. VIII, s. 157; Zíbrt, s. 180).

<sup>211</sup> Тут закінчується подібність зі «Szczuką w czarnym korzeniu» та зі *Štika v černým kořeni*, які не містять наприкінці рекомендацій щодо розсолу (MPC, t. VIII, s. 157; Zíbrt, s. 180).



солодким вином. Приправ гвоздикою, імбиром, шафраном і перцем. Додай до риби та привари, а якщо замало солі, підлий розсолу.

## **Potrawy smażone**

Смажені страви

*Raki po gdańsku*

### **56. Raki nadziewane po gdańsku**<sup>212</sup>

Warz raki do rosółu, powybijaj wszystkie szyljki i tłustość, skorupki wychędoż. Potym na neckach<sup>213</sup> to<sup>214</sup> usiekaj, przyłóż trochę żemły ośrzodki, jajec wbij trzy albo i drugie trzy, przysól trochę, masła przyłóż, piep[rzu], kwiatu, rozynków drobnych i cyn[amonu], pomieszaj dobrze. Łupiny wewnątrz maśłem posmaruj i nakładź w nie, przypiec w wolnym ogniu. Daj na stół.

#### **Фаршировані раки по-гданські**

Звари раків у розсолі, повибирай з них усі шийки та жир, відчисти панцирі. Потім посічи це на нецках, додай трохи середінок із жемл, вбий три яйця, або й ще три, трохи присоли та здобруй маслом. Заправ перцем, мускатним цвітом, дрібними родзинками, цинамоном та старанно перемішай. Панцирі змасти маслом зсередини, начини їх, запекти на повільному вогні. Подай на стіл.

*Raki nadziewane*

*po auszpursku*

### **57. Raki nadziewane po auszpursku**<sup>215</sup>

Warz je dobrze, kładź nogi i szyljki osobno, wybierz chędogo, posiekaj dobrze. Wbij jajec świeżych do tego, daj korzenia, soli, szafr[anu], liścia od piotruszki przyłóż. Kładź w chędogie łupiny, smaź na rynce w maśle.

#### **Фаршировані раки по-аугсбурзьки**

Добре звари їх, відклади окремо клешні та шийки, ретельно перебери та старанно посічи. Вбий свіжих яєць до цього, заправ пряношами, шафраном, посоли та додай зелень петрушки. Начини очищені панцирі та смаж з маслом у ринці.

<sup>212</sup> Суміш раків з яйцями – поширене поєднання в центральноевропейській кухні. Позиція подібна (без цукру та трояндової водки, але з мацісом) до рецептури «Raki» з *Mody bardzo dobrej* (MPC, t. II, s. 155).

<sup>213</sup> Niecka – див. прим. 68.

<sup>214</sup> У тексті замазане чорнилом.

<sup>215</sup> Po auszpursku – по-аугсбурзьки.

*Kasza z kwiatu białego*      **58. Kasza z kwiatu białego**<sup>216</sup>

Weź go cząstkę dobrą, w mleku warz, precedź przez sitko. Uczynj twarde ciasto z jajec, uczynj placki cienkie, pokraj je w kostki. Włóż we wrzące mleko, daj soli. Dawaj na stół.

#### **Каша з білого цвіту**

Візьми його добрячу частину, вари в молоці та проціди крізь ситко. Заміси круте тісто з яйцями, приготуй тоненькі плячки, наріж їх шматочками. Поклади в кипляче молоко та посоли. Подавай на стіл.

*Kasza ze bzowych jagód*      **59. Kasza ze bzowych jagód**<sup>217</sup>

Weźmi ich, popłocz i potłucz [z] grzanką od białego chleba i mięsną polewką albo winem, przyłóż do tego miodowniku, daj korzenia. Przebij przez chustkę<sup>218</sup> albo sitko do garca, przywarz<sup>219</sup>, włóż korzenia.

#### **Каша з ягід бузини**

Візьми їх, промий і потовчи з грінкою з білого хліба та з м'ясною поливкою або вином, додай до цього медівника та приправ. Перетри крізь хустку або ситко до гарця, привари, заправ прянощами.

[75] *Robaczki z ciasta*      **60. Robaczki z ciasta**<sup>220</sup>

Zagnieć jajca same z mąką dobrze, utaczaj cienko, złóż, pokraj, nie zapominaj pierwiej przysolić, wysyp na sitko albo na durszlach<sup>221</sup>, w rynce przysmaż z masłem.

<sup>216</sup> Z kwiatu białego – зі цвіту дикорослої чорної бузини (*Sambucus nigra*). За технікою (варіння в молоці креплів і кльосок з тіста) рецептура трохи нагадує «Kaszę kręplową rzęśną tak rób» з *Kuchmistrzostwa*. Хоча в *Kuchmistrzostwie* також описана й каша з бузини «Kasza z nowego bzu», але зовсім інша (MPC, t. VIII, s. 168, 157). Страви з бузини були поширені в чеській кухні XVI–XVII ст. (Zíbrt, s. 128, 199, 285, 332). Квіти та ягоди бузини радили в середньовічних і ренесансних рецептурах. У *Libro de arte coquinaria* XV ст. та в *Livre fort excellent de Cuisine* (1555) описані способи супу та оладок із квітів бузини: Maestro Martino. *Libro de arte coquinaria*, *Menestra de fior de sambuco*; *Fricelle de fior de sambuco*; *Fricelle de fior de sambuco*, p. 151–152, 174, 176; The Most Excellent Book of Cookery, *Elderflower fritters*, p. 117.

<sup>217</sup> Плоди чорної бузини (*Sambucus nigra*), природний барвник, сік її ягід вважали цілющим. Подібно до квіту бузини, ягоди широко вживали у приготуванні каш, трунків, соків, надаючи найдкам та напоям темно-фіолетового забарвлення.

<sup>218</sup> Chustka – хустка, полотнище, шматок тканини, для відціджування, просюювання або перетирання складників. Тут згадано хустку в якості альтернативи ситку.

<sup>219</sup> Виправлено на літеру «а».

<sup>220</sup> Можливо, це дослівний переклад з італійської: *vermicelli* – «хробачки» – традиційна італійська страва з прісного дрібно нарізаного тіста.

<sup>221</sup> Durszlach – durszlak: див. прим. 125.

### Хробачки з тіста

Старанно виміси самі яйця з борошном. Тоненько розкачай, склади, поріж, але спершу не забудь присолити. Висип [хробачків] на ситко або друшляк і підсмаж з маслом у ринці.

*Mak[a]ron włoski*

### 61. Mak[a]ron włoski<sup>222</sup>

Weź jajec trzy, rozbij dobrze, potym mąką przysyp i z trochę mleka słodkiego, przysól dobrze. Rozpuść masła na rynce, wlej to na masło, usmaż rumiano.

### Італійський макарон

Візьми три яйця, ретельно збий, потім присип борошном і додай трохи молока, добре присоли. У ринці розтопи масло та влий на нього [тісто], усмаж до зарум'янювання.

*Żemły nadziewane*

### 62. Żemły nadziewane po gródecku<sup>223</sup>

Weź żemęł czerstwych wielkich, wybierz z nich ośrz[o]dki na necki, przyłoż jajec i masła, soli też trochę. Nakładź zaś w żemły, przywarz z mlekiem. Daj na stół.

### Жемли з начинкою по-городоцьки

Візьми великих черствих жемл, повибирай з них серединки на нечки, поклади яєць, масла та дрібку солі. Далі начини жемли, привари з молоком. Подай на стіл.

---

<sup>222</sup> Makaron (італ. *maccarone, macherone*) – макарон. Назва базового способу смаженого тіста семантично наближається до італійського терміна «паста». Спосіб не належить до видів, згаданих С. Чернецьким: ані до макарону для варіння, ні до макарону на кшталт тістечка з мигдалем і цукром. Натомість є близьким до тлумачення Гжегожем Кнапським, старопольським лексикографом, у *Thesaurus Polono-Latino-Graecus* (1621); згідно з ним, макарон – «різновид пляцка, подпломика [підпалок] /*testuatium, savillum*/ запеченого у глиняному горщику», хоча в наведеній рецептурі макарон смажили в ринці. (Bochnakowa A. Terminy kulinarne. Makaron, makarony, s. 73–74).

<sup>223</sup> Po gródecku – по-городоцьки, з Городка. Можливі два варіанти. Найвірогідніше, Городок – подалік Львова (нині – місто, центр Городоцького р-ну Львівської обл.) (Gródek – miasto powiatowe w Galicji // Słownik geograficzny, t. 2, s. 819–820; Городок // Історія міст і сіл ... Львівська область. С. 207–224). Але може бути й Городок Подільський поблизу Кам'янця-Подільського Кам'янецького повіту (нині – центр Городоцького р-ну Хмельницької обл.) (Городок // Історія міст і сіл ... Хмельницька область. С. 178–189).

## *Potrawy zwyczajne*<sup>224</sup> *albo wety*<sup>225</sup> *z przypraw różnych*<sup>226</sup>

### Звичайні страви або вети з різних приправ

#### *Mandolato na post* **63. Mandolato**<sup>227</sup> **narbońskie**<sup>228</sup> **na post**

Weź miodu łuskowatego<sup>229</sup> liber<sup>230</sup> 6, bia[łkó]w jajowych 6, mieszaj na panewce zimnej wierzimakiem<sup>231</sup> jednostajnie, aż będzie biało jako mleko. Potym podłóż trochę ognia<sup>232</sup> i tak, z lekka obracając, wysmaż, aż będzie twardo. Miej obłupionych i dobrze wysuszonych migdałów z potrzebę całych, włóż do tego, wypuść, przysłodziwszy, na wilgotną deszkę i rozwałkuj<sup>233</sup>, żeby było miąższo<sup>234</sup> na półtora palca<sup>235</sup>. Rozkrój, póki ciepło, na długie placki.

#### Нарбоннське мандолато на піст

Візьми 6 лібр меду зі щільниками, 6 яєчних білків та збий в один бік верцимаком в охолодженій панівці, поки не побіліє, як молоко. Опісля підклади трохи вогню та висмаж [збиту масу], злегка перевертаючи, допоки не затвердіє. Май добре висушений і лущений цілий мигдаль. Підсолодивши, виклади його до [цієї маси] на вологу дошку та розкачай товщиною в півтора пальця. Розкрай, поки тепле, на довгі плячки.

<sup>224</sup> У назві виправлені помилкові форми закінчень: з однини – «Potrawa zwyczajna» – на множині – «Potrawy zwyczajne».

<sup>225</sup> **Wety** – солодощі, випічка, фрукти, молочні страви, молоді овочі, якими завершувалася трапеза. Вети трактували як кульмінацію застілля, що особливо цінувалося в пісні дні.

<sup>226</sup> До категорії «*przypraw*» залучався широкий асортимент коштовних імпортованих додатків і продуктів, зокрема цукор – ключовий інгредієнт ветів.

<sup>227</sup> *Mandolato (mandorlato)* – мандолато, медова нуга з мигдалем, традиційні солодощі, популярні в Середземномор'ї – Іспанії, Італії, Франції. Укладач обрав спосіб з Нарбонни – південно-французького міста в провінції Лангедок, який від давньоримських часів уславився білим медом. Наведено технологію т. зв. «білої» нуги з мигдалю та яєчних білків, яку виготовляли з нарбоннського меду. Вочевидь, номінація «**63. Mandolato narbońskie na post**» належить укладачеві, який, усупереч середземноморській традиції, акцентував не на призначенні мандолато на Рідзвяні свята, а на його пісності. *Mandolata* рідкої консистенції наведена в *Libro de arte coquinaria* (Maestro Martino. Libro de arte coquinaria, *Mandolata*, p. 147).

<sup>228</sup> Narbońskie – в тексті незрозуміло.

<sup>229</sup> Miod łuskowaty – натуральний бджолиний мед у щільниках.

<sup>230</sup> Див. прим. 71.

<sup>231</sup> Wierzimak – верцимак, круглий товчачик для товчення та перетирання складників страви. Етимологічно походить від «wałek do wiercenia maku».

<sup>232</sup> Тобто, розпеченого вогнем вугілля – «ognia węglistego».

<sup>233</sup> Тобто, розкачати валком – качалкою для тіста.

<sup>234</sup> Miąższo – товсто, в товщину. Архаїчна лексема у джерелах XVI–XVII ст.

<sup>235</sup> У товщину в півтора пальця.

*Kaliszany tłucz[one]*

#### 64. Kaliszany<sup>236</sup> tłucz[one]

Мигдалów lib[ry] 3½, канару lib[ry] 2, osobno drobno tartego na kopertę<sup>237</sup> 1½, wódki różanej<sup>238</sup> za groszy 4, węgla [s]<sup>239</sup> za groszy 3, opłatków<sup>240</sup> 55<sup>241</sup>.

##### Товчені калішани

3½ лібри мигдалю, 2 лібри дрібно натертого цукру канару на півторааркушевий конверт [тіста], трояндової водки по 4 гроші, вугілля [s] по 3 гроші, оплатків 55.

*Brzoskwinie suche*

#### 65. Brzoskwinie suche<sup>242</sup>

Weź brzoskwiń dojrzałych, rozkrój w połę, wymi kostki, weź miodu, warz dobrze, przyłóży niewiele pieprzu, a cyn[amonu] więcej. Miej migdały łupione, weź po połowicy, wstaw do wolnego<sup>243</sup> pieca na deszce. Gdy przeschnę trochę, pochowaj, bo прѣтко<sup>244</sup> zgorzeją, strzeż się tego.

##### Сушені персики

Візьми стиглі персики, розріж на половинки, витягни кісточки, візьми меду та добре увари, додай перцю трішки, а цинамону – більше. Май лушений мигдаль, [вклади в] половинки та постав на дошці в негарячу піч. Коли трохи підсушаться, сховай, бо швидко згорять, стеж за цим.

<sup>236</sup> У тексті: kaliszony. Kaliszany – тістечко з мигдалевої маси, цукру та трояндової водки, яке випікали на оплатках. Полонізований термін від італ. *caliscione*, описаних, зокрема, в *Libro de arte coquinaria* (Maestro Martino. Libro de arte coquinaria, *Per far caliscioni*, p. 169).

<sup>237</sup> У тексті: ksopertę. Koperta – поверхня, верхній шар тіста (т. зв. конверт).

<sup>238</sup> Wódka różana – т. зв. трояндова водка, або трояндова вода, настій із мацерованих пелюсток троянди, який додавали у випічку та інші страви для ароматизації.

<sup>239</sup> Попри достовірність указаної ціни на вугілля в той період (порівн.: Tomaszewski E. *Ceny w Krakowie ...*, s. 210), незрозуміло в рецептурі, очевидно копіст замість якогось певного інгредієнта помилково занотував «węgla».

<sup>240</sup> Opłatek (з лат. *oblatio* – приношення, пожертвування, дар) – оплатек, оплатка (облатка), тоненький листок або шматочок із прісного тіста, який підкладали під випічку.

<sup>241</sup> Рецептура не описує процес приготування, обмежуючись лише кількісним переліком складників, які відповідають інгредієнтам з докладної версії калішанів у *Modzie bardzo dobrej*. Порівн.: MPC, t. II, s. 149.

<sup>242</sup> У тексті номер позиції відсутній. Подібний до способу «Śliwy w drugi sposób sucho» в *Modzie bardzo dobrej*: MPC, t. II, s. 94.

<sup>243</sup> Слово «wolnego» нерозбірливо: на початку помилкову літеру «р» виправлено на «w».

<sup>244</sup> Prętko – старопольська орфографічна форма (сучасн.: прѣтко).

Weź pomarańcz w cukrze lib[ry] 3½, cytryn także<sup>246</sup> w cukrze lib[ry] 3½, posiekaj w niecułkach<sup>247</sup> drobno, konfektu<sup>248</sup> figowego łutów 1½, pomieszaj dobrze. Weź osobno w dojnicy gorczycę czarnej<sup>249</sup> lib[ry] 1, stłucz, odlej przez sitko, polej ukropem gorącym, mieszaj wercimakiem, że upra<sup>250</sup> odejdzie gorzkość. Weź miodu dobrego litrowanego<sup>251</sup> lib[er] 5 i tak w miednicy<sup>252</sup> zmieszaj dobrze. Przyłóż piepr[zu] łut[ów] 1½, cyn[amonu] łut[ów] 7 i 4<sup>te</sup><sup>253</sup>, goźdz[ików] łut 1, kard[amonu]<sup>254</sup> kwinty<sup>255</sup> 1½. Piżma<sup>256</sup> wpuść, pomieszaj skrupuł<sup>257</sup> jeden w cynamonie i w wodzie. Dobrze schowaj, pomieszawszy.

### Болонська муштарда

Візьми 3½ лібри зацукрованих апельсинів, так само 3½ лібри зацукрованих лимонів, дрібно посічи в нецках, [додай] 1½ лібри інжирного конфекту та старанно перемішай. Візьми 1 лібру чорної гірчиці, потовчи окремо в дойниці, пропусти крізь ситко. Обдай гарячим окропом і мішай верцимаком, щоб відійшла гіркота. Візьми 5 лібр доброго літрованого меду та ретельно змішай у мідниці, заправ 4½ лутами перцю, 7 зі чвертю лутами цинамону, 1 лутом гвоздики, 1½ квінтою кардамону. Додай 1 скрупул пижма, розчиненого у воді з цинамоном. Помішавши, добре заховай.

<sup>245</sup> Musztarda (лат. *mustum ardens*) – муштарда (мостарда), італійський пікантний конфітур із зацукрованих фруктів і гірчиці.

<sup>246</sup> Także – tyle samo, tak samo.

<sup>247</sup> Niecułka – зменш. від niecka: див. прим. 68.

<sup>248</sup> Confect – konfekt: див. прим. 151.

<sup>249</sup> Gorczuca czarna – чорна гірчиця (*Brassica nigra*), рослина з сімейства капустяних, популярна локальна гостра приправа, відома лікувальними властивостями.

<sup>250</sup> Upra – очевидно, від «чпрuscзіć – usmażyć, ugotować niedbałe» (Karłowicz J. Słownik gwar polskich, Kraków: Nakładem Akademii umiejętności, 1911, т. 6. U–Ż, s. 34).

<sup>251</sup> Miód litrowany (нім. *läutern*), lutrowany – очищений, лютрований мед.

<sup>252</sup> Miednica (етимол. від miedz) – мідниця, велика мідна миска для господарчих потреб.

<sup>253</sup> Kwinta – квінта – чверть лута (бл. 3,2 г).

<sup>254</sup> Kardamon – кардамон (грец. карбáцшмов) – насіння (плоди) трав'янистої багаторічної рослини *Elettaria cardamomum*, пікантні за смаком прянощі вживано у трунках та випічці, в тексті рекомендовано як компонент муштарди.

<sup>255</sup> Див. прим. 253.

<sup>256</sup> Piżmo – пижмо: див. прим. 174.

<sup>257</sup> Skrupuł – скрупул, одиниця аптекарської ваги, що дорівнює 1/3 драгми, або 20 грамам (1,244 г).

Wino w gronach  
chować

### 67. Wino w gronach świeże, do roku tak przechowasz po mułtańsku<sup>258</sup>

Obierz pięknych gron brunatnych, (bo zielone odmieniają się), miej tłoczoną albo dobrze przetłoczoną gorczycę, w dzieżeczki grona wkładaj i gorczycę przekładaj. Potym weź moszczu<sup>259</sup> dobrego uwarzonego, że trzecia część wywre, polej go na czysty popiół, niech się uczyni jako czysty ług<sup>260</sup>. Gdy się dobrze ustoi i jasny będzie, i dobrze zimny na chłodnym miejscu będzie, zlej z onego popiołu czyście<sup>261</sup>, aby moszcz ów przechodził nad grona, przykryj czyście<sup>262</sup>. Będzie trwało do roku i dalej.

### Свіжий виноград, до року так збережеш по-мултанськи

Вибери гарні брунатні грона (бо зелені псуються) та май товчену або дрібно розтовчену гірчицю. Вкладай до діжечок грона та перекладай гірчицею. Потім візьми увареного на третину доброго мусту, злий його на чистий попіль, хай зробиться як чистий луг. Коли добре вистоїться, стане прозорим та зовсім постуденіє в холодному місці, акуратно злий муст з цього попелу, аби покрити грона, та чисто накрій. Так тривало [збережеться] до року і довше.

Mastaczoły

### 68. Mastaczoły<sup>263</sup>

Weź migdałów tłuczonych, chleba białego tłuczonego, kanaru<sup>264</sup> tłuczonego lib[ry] 2, cyn[amonu] lib[ry] 3, imbiru lib[ry] 2, piep[rzu], goździków po

<sup>258</sup> Po mułtańsku – по-мултанськи, з Мултан (Мунтенії) – з Валахії. Спосіб зберігання свіжого винограду є єдиною господарчою порадою серед кулінарних рецептур, очевидно, долучений до збірки завдяки його іноземному походженню.

<sup>259</sup> Moszcz (лат. *mustum*) – муст або виноградне сусло, сік зі свіжовичавленого недозрілого винограду, з якого зброджується молоде вино.

<sup>260</sup> Див. прим. 21. Тут використано для консервації винограду.

<sup>261</sup> Czyście – старанно, ретельно.

<sup>262</sup> Czyście – тут: акуратно.

<sup>263</sup> Mastaczoły (*mostaccioli*, від лат. *mustaceus* – муст) – мостаччіолі, традиційне пряне печиво з мигдалем, поширене в Неаполі та Мілані (G. Riley, p. 343–344). Наведена тут версія мигдалевого мостаччіолі є фрагментарною в описанні процедурних етапів. Порівн. із: Opera, 2008, p. 588–589. Унаслідок ренесансних впливів рецептура стала універсальною в кухарських книгах, зокрема в Ланселота де Касто в *Ouverture de Cuisine* (Льєж, 1604): Lancelot de Casteau, (160) *Pour faire monstachole / To make monstachole*, p. 56–57. Неаполітанську версію «Mustacje» опубліковано в польському перекладі твору Алексіса Педемонтана (П'ємонтезе) «Księgi ośmiogó o tajemnych a skrytych lekarstwiech» (Краків, 1568): MPC, t. VI, s. 240.

<sup>264</sup> Kanar – канар, найдорожчий цукор відмінного гатунку, вироблений із цукрової тростини з Канарських островів.



jednej kwincie<sup>265</sup>, jajec z białki za groszy 2<sup>266</sup>. Tłucz na [...]267, na płaskiej formie<sup>268</sup> wyciśni, wysusz dobrze.

### Мостачіолі

Візьми товченого мигдалю, товченого білого хліба, 2 лібри товченого цукру канару, 3 лібри цинамону, 2 лібри імбиру, по 1 квінті – перцю та гвоздики, яєць з білками по 2 гроші. Потовчи [...], відтисни на плоскій формі, добре висуши.

*Pasta na [owoce]*

### 69. Pasta<sup>269</sup> na owoce niedęte<sup>270</sup>

Weź migdałów, cukru białego<sup>271</sup> tłuczonych łut[ów] 12, cyn[amonu] tartego łut[ów] 3, goździk[ów] kwintę 1½, żółtków jajowych 8, mąki pięknej wysianej jak potrzeba. Z wódką różaną czyń pastę.

### Паста для фруктів

Візьми товченого мигдалю та білого товченого цукру – 12 лутів, 3 лути тертого цинамону, 1½ квінти гвоздики, 8 яєчних жовтків, гарного борошна, просіяного як треба. Приготуй пасту з трояндовою водкою.

*Mniszy tort*

### 70. Mniszy tort<sup>272</sup> włoski

Wziąć żemeł, nadrobić, pomieszać z dobrym gęstym mlikiem. Uformować jako zwyczaj<sup>273</sup> i lekkim ogniem, żeby dymem nie [76] śmierdziało, smażyć, pokrywką<sup>274</sup> wielką nakrywszy i na nie ognia nakłaść<sup>275</sup>, żeby przyrumieniało. Soli trochę do ciasta przyłóż.

<sup>265</sup> Див. прим. 253.

<sup>266</sup> Можливо, розкриття скорочення «groszy» сумнівне, оскільки логічніше було б вказати яйця з білками у штуках. Конкретна кількість яєць по 2 гроші визначалася відповідно конкретними місцевістю та періодом, але йшлося про кілька штук, зокрема копа яєць у 1642 р. у Кракові коштувала 20 грошів (Tomaszewski E. Ceny w Krakowie ..., s. 55; tabl. 31).

<sup>267</sup> Слово нерозбірливе.

<sup>268</sup> Płaska forma – бляшана форма для випікання з плоским дном.

<sup>269</sup> Pasta (лат. *pasta*) – паста, італійська страва з тіста, зазвичай випічка, пиріг.

<sup>270</sup> Незрозуміло за сенсом.

<sup>271</sup> Тобто, рафінованого цукру вищого ґатунку, – до XVII ст. білий цукор був важкодоступним на противагу коричневому цукру.

<sup>272</sup> Запропоновано «аскетичну» несолодку, але не зовсім пісну версію «Італійського чернечого тарту» без начинки.

<sup>273</sup> Jak zwyczaj – за звичаєм, згідно зі стандартною технологією.

<sup>274</sup> Pokrywka – покровка, кришка.

<sup>275</sup> Тобто, для рівномірного випікання треба накласти зверху на кришку «ognia węglistego» – розпеченого вугілля.

## Італійський чернечий торт

Узяти жемл, покрити та перемішати з добрим густим молоком. Сформува-ти як звичайно, смажити на повільному вогні, щоб не смерділо димом накрив-ши великою кришкою, та накласти на неї вогню<sup>276</sup>, аби зарум'янилося. Трохи присоли тісто.

*Kręple*

### 71. *Kręple*<sup>277</sup>.

#### **Ciasto na kręple**<sup>278</sup>

Zacznij mąki w dojnicy z mlekiem i jajcami, mieszać dobrze nie nazbyt gęsto. Potym wstaw w panewce masła, niech się dobrze zagrzeje, włóż w panew, otarszy spodek, wyrumień<sup>279</sup>. Włóż w masło, obróć drewnikiem<sup>280</sup> na drugą stronę, przyłóż szafranu tłuczonego, jeśli chcesz mieć żółte.

Potym weź kapłuna<sup>281</sup> pieczonego, rozkrój, włóż w ono ciasto, rozynków drobnych i wielkich przyłóż, uwalaj w niem, kraj. Włóż ostatek masła od kręple, usmaż. Podlewę z korzeniem<sup>282</sup> wlej na to.

#### **Креплі.**

#### **Тісто на креплі**

Заміси борошно з молоком та яйцями в дойниці, старанно вимішуючи не надто густо. Потім розтопи в панівці масло, хай добре розігріється, поклади в панву, витираючи її знизу, зарум'янь. Занурюй [креплі] в масло, переверни дерев'яною паличкою на другий бік та заправ товченим шафраном, якщо хочеш мати жовті.

<sup>276</sup> Див. прим. 275.

<sup>277</sup> *Kręple* (нім. *Krapfen*) – смаколики з рідкого тіста, смажені у «глибокому» жирі – у фритюрі – на кшталт пончиків або вергунів. Техніка смаження креплів відома у старопольському кухарстві з XVI ст. Креплі та каші з них є у *Kuchmistrzostwie*, версії креплів з начинкою з повідла або троянди відклалися серед «секретів» від дружини королівського кухмістера 1633 р. (MPC, t. VIII, s. 168, 190, 115, 207). У книзі С. Чернецького їх бракує, натомість випічка описана в *Modzie bardzo dobrej* (MPC, t. II, *Kręple tak smażyć*, s. 172). У нашій збірці креплі з м'ясною начинкою – єдина скоромна страва, яка презентувала бароковий концепт: каплуна з родзинками, прянощами, шафраном для забарвлення.

<sup>278</sup> У тексті: na kleple.

<sup>279</sup> *Wyrumienić* – зарум'янити страву, тобто засмажити або запекти її до рум'яного, брунатного вигляду.

<sup>280</sup> *Drewniko* – дерев'яна паличка для перегортання або перемішування страв. Зазвичай дерев'яні палички радили для обережного смаження креплів – аби не проколоти їх, як, зокрема, в рецептурі з *Mody bardzo dobrej* (MPC, t. II, *Kręple tak smażyć*, s. 172).

<sup>281</sup> *Kapłun* (карпун) (фр. *chapon*) – каплун. Угодований кастрований півень, найпопулярніший атрибут елітарної кухні через делікатний смак його м'яса. У способі для начинення креплів рекомендовано посичене м'ясо запеченого каплуна.

<sup>282</sup> *Korzenie* – прянощі.

Відтак візьми запеченого каплуна, розкрай, вклади до цього тіста, додай дрібних і великих родзинок, обкачай у ньому, край. **Вклади залишки масла від креплів та усмаж.** Влий на це підливу з приправами.

*Kołacz na post*

## 72. **Kołacz**<sup>283</sup> **na post**<sup>284</sup>

Miasto jajec bierz ikrę od karpi dobrze zwiercioną [z] oliwą dobrą. Możesz mieć smaczne placki z rozynkami wielkimi i małemi, i z szafranem.

### **Калач на піст**

Замість яєць бери ікру коропів, ретельно перетерту [з] **добірною оливою.** Можеш зробити смачні плячки з великими й дрібними родзинками, і з шафраном.

*Tort niepospolity*

## 73. **Tort niepospolity krakowski**

Weź mąki, rozbij ją z jajcy, z winem, aż będzie dobre ciasto, rozwałkowuj<sup>285</sup>. Włóż do ciasta, obłup, weź migdałów łut 1 ½, utłucz dobrze z jajcy, z cukrem, różaną wódką, wlej na one ciasto i tak daj się piec. Potym rozpuść cukrem z białkiem i różaną wódką, wlej na to, przykryj wieczkiem<sup>286</sup> od tesztu<sup>287</sup>, włóż węgla, aż się upiecze.

### **Надзвичайний краківський торт**

Візьми борошна, вимішай його з яйцями та вином, аж буде добре тісто, розвалкуй. До тіста візьми 1½ лута лущеного мигдалю, ретельно розтовчи, змішай з яйцями, цукром, влий у це тісто трояндової водки й так постав пектися. Потім збий яєчні білки з цукром і трояндовою водкою, влий на це, прикрий вічком з тіста, підклади вугілля, аби спеклося.

<sup>283</sup> Kołacz – калач, обрядова випічка, за традицією пшенична, округлої форми, яку випікали на Різдво, Великдень, весілля тощо. Розмаїття старопольських традицій випікання калачів презентоване в рукопису *Zbiór dla kuchmistrza* (MPC, t. VIII, s. 115, 117, 118, 127, 128, 184). Тут запропоновано стислу версію калача для пісних днів і посту.

<sup>284</sup> Замість яєць тісто в пісних калачах склеювали риб'ячою ікрою. Давню техніку пісного тіста *Munvice takto máš dělali* згадано в *Kucharstvi*. (Zíbrt, s. 188). Інструкцію перетирання риб'ячої ікри з борошном містить «Kasza z ikier» зі *Zbioru dla kuchmistrza*. Хоча «Kasza z ikier» **не відноситься** до *Kuchmistrzostwa*, за архаїчними мовними ознаками («prawie dobrze») спосіб радше походить з XVII ст. (MPC, t. VIII, s. 131). Подібний спосіб пісного тіста «Baba z ikry szczupakowej» також наведений у *Modzie bardzo dobrej* (MPC, t. II, s. 197).

<sup>285</sup> У тексті: rozwałkaniu.

<sup>286</sup> Wieczko – вічко, розкачаний шмат тіста на кшталт покришки.

<sup>287</sup> Teszto (угорськ., хорват. *teszto*) – тісто.

*Pasztet z raków*

*po francusk[u]*

#### **74. Pasztet<sup>288</sup> z raków po francusku**

Warz raki dobrze, daj soli, wybierz, odrzyń żyłę i łupiny, i żołądek. Piecz pasztet na kształt strucla<sup>289</sup>, rozkrój go pięknie na wierzchu, wybierz z niego wnętrze. Nabij jajec świeżych, włóż pietruszkę zieloną, masła, gruszek długo nakrajanych, fig krajanych, układaj między to raki wybierane, **zapraw korzeniem z winem**. Wlej to nadzienie, przyłóż jeszcze masła, potym [posmaruj] białkiem jajowym, przykryj zaś wielkim denkiem<sup>290</sup>, żeby dobrze przystało. Włóż to w wolny piec, strzeż, żeby nie zgorzało.

#### **Паштет з раків по-французьки**

Добре вари раків, посоли, перебери їх, видали жилу, панцирі та шлунок. Печи паштет на кштат струцелю, гарно розкрай зверху та вибери з нього середину. Вбий свіжих яєць, вклади зелені петрушки, масла, порізаних уздовж груш і нарізаного інжиру, поміж ними повикладай перебраних раків, заправ прянощами з вином. Улий цю суміш, додай ще масла, потім [змасти] яєчним білком, а прикрий великою покришкою, щоб шільно пристало. Постав це в негарячу піч, стеж, аби не пригоріло.

*Tort z raków*

#### **75. Tort<sup>291</sup> z raków**

Uczyniwszy ciasto i<sup>292</sup> tort w kociełku jako obyczaj<sup>293</sup>, weź jajec, tartego syra albo mi[o]downiku<sup>294</sup>, zmieszaj dobrze niegęsto, włóż w tort, przykorzeni-

<sup>288</sup> Pasztet (фр. *pâté*) – паштет, французька випічка з листового тіста на кштат закритого пирога, начиненого м'ясом, каплунами, рибою, овочами, фруктами, поширена в елітарній кухні XVII ст. Тут запропоновано версію солоно-солодкого паштету у французькому стилі з вишуканими продуктами – раками, інжиром, грушами, вином, прянощами, яйцями, маслом.

<sup>289</sup> Strucel, strucla (нім. *Strietzel*) – штруцель, струцель, струцля, завиванець (рулет) з розтягнутого тіста з начинкою. За З. Глогером, святкова випічка на кштат сплетеного косою довгастого пирога, що розширювався зсередини. (Gloger Z., t. IV, s. 286).

<sup>290</sup> У тексті: *dękiem*. Denko – тут: *wieczko*, *przykrywka* – вічко, покришка, а не деко як форма для випікання (Kurzowa Z. *Język polski Wileńszczyzny i kresów północno-wschodnich XVI–XX w.* Warszawa; Kraków: Wydawn. Naukowe PWN, 1993, s. 348).

<sup>291</sup> Tort – торт. Термін «tort» італійського походження (*torta* – випічка у вигляді кола, солодка або солодко-солоня), його значення наближається до французького *tourte*. (Vochnakowa A. *Terminy kulinarne. Tort*, s. 114–115). Торт із пікантною начинкою нагадує паштет у французькій манері «74. Pasztet z raków po francusku». Очевидно, обидва тексти були запозичені з одного джерела, на що опосередковано вказує їхнє послідовне розташування в тексті. Про це також свідчить посилання на попередній спосіб підготовки раків для паштету.

<sup>292</sup> Можливо, малося на увазі: па?

<sup>293</sup> Тобто, звичним, традиційним способом.

<sup>294</sup> Медівник обрано для начинки як пісний загущувач замість сиру. Додавання медівників до торта спостерігаємо в *Modzie bardzo dobrej* (MPC, т. II, Tort neapolitański, s.119).

szy<sup>295</sup> dobrze i piotruszki zielonej przyłożywszy, włóż w to raki wybierane jako w pasztety<sup>296</sup>. Możesz przyłożyć gruszek, fig albo jabłek słodkich. Uczyni na to wieczek z ciasta, masła przyłożywszy na wierzch dostatek, piecz na węglowym ogniu.

### Торт з раків

Приготуй тісто і торт у котелку звичайним способом. Візьми яєць, тертого сиру або медівника, не густо ретельно змішай, поклади в торт. Щедро заправ його прянощами й зеленню петрушки, виклади до цього раків, перебраних як для паштетів. Можеш додати груш, інжиру або солодких яблук. Потім зроби для торта вічко з тіста, а зверху поклади вдосталь масла. Випікай на вугільному вогні.

*Kręple z raków*

### 76. Kręple<sup>297</sup> z raków może tak uczynić

Rakowe szyljki abo ogony, wyjąwszy żyłki i nogi, w cieście uwalać i w maśle smażyć.

### Креплі з раків можна приготувати так

Ракові шийки або хвости, видаливши жилки та клешні, обкачати в тісті та смажити в маслі.

*Biskoty*

### 77. Biskoty<sup>298</sup> domowe<sup>299</sup>

Weż białków od jajec 20, rozbij je w garku<sup>300</sup> dobrze, mąki z krup co najbielszych<sup>301</sup> z<sup>302</sup> mączanych łut[ów] 3½, jakie są we Lwowie<sup>303</sup>, kanaru tartego łut[ów] 34<sup>304</sup>, hanyżu przetłuczonego skrupuł 1, ale prócz hanyżu nie brać.

<sup>295</sup> Тобто, додавши «коріння» – східних прянощів.

<sup>296</sup> Посилання на попередню рецептуру паштету «74. Pasztet z raków po francusku».

<sup>297</sup> Див. прим. 277.

<sup>298</sup> Biskot (biskokt) (фр. *bisquit* – печений двічі) – бісквіт, легка випічка з яєць, цукру та борошна, рекомендувалась як дієтична та корисна для здоров'я. Відома ще в ренесансній Італії, випічка стала популярною у Франції XVII ст., звідки поширилася, зокрема, до Речі Посполитої. Тут запропоновано місцеву «домашню» версію бісквітів з білків.

<sup>299</sup> Останню літеру виправлено.

<sup>300</sup> У тексті: garku.

<sup>301</sup> Старопольська назва товченого або лущеного зерна. Тут: пшениці високого гатунку.

<sup>302</sup> У тексті: y.

<sup>303</sup> Мąka ze Lwowa – борошно зі Львова визнавали одним із кращих гатунків. Для бісквітів рекомендується найбільш якісне борошно, куплене у Львові, тобто для автора були звичними продукти з асортименту львівських крамниць, що непрямо свідчить про локалізацію збірки.

<sup>304</sup> Вірогідно, йшлося про 3 з квінтою (чвертю) лута, оскільки 34 лута логічніше вказати в лібрах (фунтах).

Drudzy precedzają 5 łyżek srebrnych [drożdży]<sup>305</sup>, daj stać z godzinę w ciepłe albo przez noc, pomieszawszy dobrze. Uczyń spód półarkuszowy<sup>306</sup> z arkusza *in duplo*<sup>307</sup> złożony. Pierwej wstaw na deszczę, a gdy się zetną, dopiero nakładź w piec wolny, a tym dłużej piec. Daj przechłodnąć dobrze i już wolno<sup>308</sup>.

### Домашні бісквіти

Візьми білків від 20 яєць, старанно збий їх у горщику, [візьми] 3½ лута борошна з круп, найбільших з усіх, які є у Львові, 34<sup>309</sup> лута натертого цукру канару, 1 скрупул розтовченого анісу, але окрім анісу – не брати. Інші проціджують 5 срібних ложок [дріжджів], щоб постояли з годину в теплі або ніч, ретельно помішавши. Зроби піваркушеву підложку з подвійного аркуша. Спочатку постав на дощці, а як застигнуть, тоді повикладай у негарячу піч, тому довше пекти. Дай [бісквітам] добре охолонути і стати теплими.

*Hic utere et vale*<sup>310</sup>.

Так споживай та бувай здоровим.

---

<sup>305</sup> Імовірно, помилково пропущено «drożdży», адже за змістом ідеться про проціджування дріжджів, які ставили в теплі або на ніч, а потім вимішували.

<sup>306</sup> Spód półarkuszowy – підложка під рідке тісто з паперу, розміром у піваркуш.

<sup>307</sup> *In duplo* (лат. *duplo*) – удвічі, в подвійний спосіб.

<sup>308</sup> Типові рецептурні рекомендації щодо повільного охолодження бісквітів після їх випікання, порівн.: «położyc ich przy piecu, [aby] w cieple zwolna stydly» (MPC, t. II, Biszkozky zwyczajne, s. 135).

<sup>309</sup> Див. прим. 304.

<sup>310</sup> *Utere et vale* – споживай (використовуй) та бувай здоровим (прощай) – усталений латинський вираз наприкінці тогочасних писемних текстів. Контекстові рецептарію відповідає дослівний переклад: Так споживай та бувай здоровим.



## СЛОВНИК

**bigos, bigosek** – бігос, легка страва з посіченого м'яса, риби тощо. У тексті наведені способи на бігос (бігосек) з посічених слимаків або раків, заправлених оцтом, вином, цибулею, прянощами

**biskot, biskokt** – бісквіт (фр. *bisquit* – печений двічі), легка випічка з яєць, цукру та борошна, рекомендувалась як дієтична та корисна для здоров'я. Відома ще в ренесансній Італії випічка стала популярною у Франції XVII ст., звідки поширилася, зокрема, до Речі Посполитої. У збірці запропоновано місцеву «домашню» версію бісквітів з білків

**brzana** – марена (*Barbus barbuis*), або Мирон-вусач, – риба родини коропових, поширена у Дніпрі, Дністрі, великих річках Закарпаття

**ciasto** – тісто; крім загальноновживаного, в рецептурах збірки лексема має й інше значення – однорідна маса, суміш кашпоподібної консистенції, зокрема з посічених слимаків із приправами

**confect** – див. konfekt

**chustka** – хустка, полотнище, шматок тканини, що використовували для відціджування, просіювання або перетирання складників. У рецептурі *Potraw podróżnych z postem* рекомендовано перепустити суміш з ягід бузини крізь хустку замість сита

**cynameon** – цинамон, кориця (*Cinnamomum verum*), висушена кора коричневого дерева, імпортувалася з Близького та Середнього Сходу, Індії. Згідно з текстом, поєднувався з іншими приправами в соусах, випічці та десертах

**denko** – в тексті: *wieczko, przykrywka* – вічко, покриття, а не деко як форма для випікання



**dojnica** – дойниця, або дійниця, глиняне начиння для розтирання та змішування інгредієнтів у процесі приготування страв

**drewienko** – дерев'яна паличка для перегортання або перемішування страв

**durślak, durszlak** (нім. *Durchschlag*) – друшляк, бляшане начиння для проціджування. В тексті також зазначається форма: *durszlach*

**dzwono** – шматочок риби, відрізаний ушир

**extremitates** (лат. *extremitates*) – тут: кінцівки, кінцева частина тіла

**galka muszkatoва** – мускатний горіх, плід тропічного мускатного дерева (*Myristica fragrans*). Поширена у старопольській кухні гостра приправа, відома цілющими властивостями. Мускатний горіх, на противагу мускатному цвіту, в тексті *Potraw podróżnych postem* згадано лише поодинокі

**garnek, garek** – горнець, гарець, горщик; згадується в тексті як начиння для варіння

**gąszcz** – т. зв. «гонці» (гуща), густий соус із приготовлених овочів або фруктів, пропущених крізь сито та розведених поливкою з прянощами

**gorczyca czarna** – чорна гірчиця (*Brassica nigra*), рослина з сімейства капустяних, популярна локальна гостра приправа, відома лікувальними властивостями. Базовий інгредієнт північно-італійської мостарди (полонізоване «муштарда»), застосований, зокрема, в пікантній «Болонській муштарді»

**goździki** – пряна гвоздика (*Syzygium aromaticum*), висушені пуп'янки квітів тропічного дерева родини миртових, походить з Молуккських островів. Пряність поширена у старопольській кухні

**hanyż, anyż** – аніс, рослина родини бедринець (*Pimpinella anisum*). Насіння анісу солодкувато-пряного смаку додавали до випічки, настоянок або, як у тексті, в суміші приправ – до риби

**flądra** – камбала (*Pleuronectes platessa*); терміном визначали, переважно, камбалоподібних з родини *Pleuronectidae*, що водяться в Балтійському морі. Згадується в рецептурі «Flądry i platanki albo rochy», але, з огляду на неузгодженість старопольської термінології, можливо, могло йтися і про інших камбалоподібних, зокрема про морського язика або звичайну солю (*Solea solea*)

**jagody bzone** – плоди чорної бузини (*Sambucus nigra*), природний барвник, їхній сік вважали цілющим. Подібно до квіту бузини, її ягоди широко

вживали у приготуванні каш, трунків, соків, надаючи наїдкам та напоям темно-фіолетового забарвлення

**jucha** – юха, юшка, поливка, розсіл з м'яса або риби

**imbier, inbir** – imbir, імбир (*Zingiber officinale*), походить з Південно-Східної Азії та Індії, поширена приправа з гострим пікантним смаком та свіжим ароматом

**kaliszany** (італ. *caliscione*) – тістечко з мигдалевої маси, цукру та трояндової водки, яке випікали на оплатках. Полонізований термін від італ. *caliscione* за етимологією походить від *calicioni di marzapane* – ласощів у венеціанському стилі, згаданих у Б. Скапі. Поповнив кулінарну термінологію, трансформуючись у французькій мові в *calisson* – класику французького кондитерства, в італійській – у *calzone* та в польській – у «kaliszany»

**kanar** – канар, найдорожчий цукор відмінного гатунку, вироблений з цукрової тростини з Канарських островів

**kapary** – каперси, бруньки вічнозеленого середземноморського куща (*Capparis spinosa*), які маринують та вживають як гостру приправу, зокрема до риби. Рекомендовано разом з оливками в соусі до коропа у французькому стилі

**kapłun, kapłon** (фр. *chapon*) – каплун. Угодований кастрований півень, завдяки чому його м'ясо мало делікатний смак. У ранньомодерну епоху популярний каплун вважався своєрідним символом елітарної кухні. У способі для начинення креплів рекомендовано посічене м'ясо запеченого каплуна

**karbować** – карбувати, надсікати поверхню риби для пом'якшення текстури, надсічення кісток та рівномірної термообробки

**kardamon** (грец. *καρδάμωμον*) – кардамон, насіння (плоди) трав'янистої багаторічної рослини *Elettaria cardamomum*, пікантні за смаком прянощі вживано у трунках та випічці, в тексті рекомендовано як компонент муштарди

**kmin kramny** – кмин, який купують у крамницях, – зіра, римський кмин, кумин (*Cuminum cyminum*), рослина з родини селерових, східна приправа.

**kmin polny** – кмин польовий, звичайний (*Carum carvi*) з родини селерових. Уживався в суміші з іншими прянощами як гостра локальна приправа до соусу

- kołacz** – калач, обрядова випічка, за традицією пшенична, округлої форми, яку випікали на Різдво, Великдень, весілля тощо. У збірці запропоновано стислу версію калача для пісних днів і посту
- konfekt, confect** (лат. *confectum* – виготовлений) – «конфекти», кандизовані в цукрі та в меду, а потім охолоджені фрукти, горіхи, зілля та квіти, які цінували за цілющий ефект
- koperta** – верхній шар тіста, т. зв. конверт. У способі на калішани вказується конверт з тіста розміром у півтора аркуша
- korzenie** – коріння, гострі ароматичні прянощі, імпортовані з Близького Сходу і Півдня та широко вживані у старопольській кухні
- kreple** (нім. *Krapfen*) – креплі, смаколики з рідкого тіста, смажені у «глибокому» жирі – у фритюрі – на кшталт пончиків або вергунів. У збірці описані пісні креплі з начинкою з раків та скоромний варіант – з каплуна
- ksieniec** – ксенець, нутрощі, шлунок певних рибних видів, зазвичай щуपाка, коропа. В тексті описане начинення короп'ячого ксенця
- kwiat** – див. **kwiat muszkatowy** (*muszkatołowy*)
- kwiat biały** – ідеться про цвіт дикорослої чорної бузини (*Sambucus nigra*), рослини, популярної з середньовіччя в європейському кухарстві та відомої цілющими властивостями. Зустрічається в номінації барокової рецептури т. зв. «каші» «58. Kasza z kwiatu bialego»
- kwiat muszkatowy** (*muszkatołowy*) – мускатний цвіт, маціс, шкаралупа мускатного горіха мускатного дерева (*Myristica fragrans*) пряно-солодкуватого запаху
- limonia** – т. зв. «лимонія» – різновид цитрусових: або квашені/солоні лимони (*Citrus limon*), імпортовані в діжках, або лайм (*Citrus aurantifolia*), з родини рутових, що походять з Індії. У процесі приготування рибних юх і соусів популярні «лимонії» надавали кислувато-пряної ноти
- ług** (нім. *Lauge*) – луг, водний настій деревного попелу, який уживався для розм'якшення м'яса, риби та замість мила. У рецептурі – для розм'якшення риби, яку сушили або в'ялили традиційним в Європі з XV ст. методом «штокфішу» (нім. *Stockfisch*). Луг також застосований у господарчій інструкції консервації свіжого винограду
- makaron** (італ. *maccarone, macherone*) – макарон. Італійський макарон згадується в кухарських рукописно-книжкових джерелах XV–XVII ст. в безлічі

регіональних версій. Серед цього розмаїття укладач збірки вподобав базову рецептуру – «61. Makaron włoski»

**małmaza, małmazja** – малмазія (мальвазія), сорт десертного вина, імпортованого переважно з Балканського півострова. У рецептурі вживається для приготування підливи до риби по-вірменськи

**mandolato** (лат. *mandolato, mandorlato* – мигдалева нуга) – мандолато, медова нуга з мигдалем, традиційні солодоці, популярні в Середземномор'ї – Іспанії, Італії, Франції. У збірці обрано спосіб т. зв. «білої» нуги з Нарбонни «63. Mandolato narbońskie na post» – південнофранцузького міста у провінції Лангедок, який уславився білим ароматним медом

**mastaczoły** (*mostaccioli*, від лат. *mustaceus* – муст) – мостаччіолі, традиційне пряне печиво з мигдалем і приправами, поширене в Неаполі та Мілані

**mała ze Lwowa** – борошно зі Львова визнавалось одним з найякісніших у Речі Посполитій XVII ст., з нього випікали смаколики до столу короля Яна III Собеського. У збірці рекомендується для випічки домашніх бісквітів

**miednica** (етимол. від *miedz*) – мідниця, велика мідна миска для кухарських і господарчих потреб

**miod litrowany, lutrowany** (нім. *läutern*) – очищений, лютрований мед

**miod łuskowaty** – натуральний, несичений бджолиний мед зі стільниками

**miodownik** – медівник, традиційне печиво з медом і прянощами. Використовувався як цілющий засіб з домашніх аптечок, для загущення та забарвлення наїдків. У тексті запропонований у тертому вигляді в соусі у стравах з риби або в рецептурах випічки та каші

**moszcz** – муст (лат. *mustum*), або виноградне сусло, сік зі свіжовичавленого недозрілого винограду, з якого зброджується молоде вино

**muszk** – пижмо, мускус – речовина, що виробляється мускусними залозами деяких тварин, зокрема кабарги (*Moschus moschiferus*), яка мала різкий специфічний запах. Надавало ароматично-гіркого присмаку м'ясним, рибним стравам, випічці та трункам

**musztarda** (лат. *mustum ardens*) – муштарда (мостарда), італійський пікантний конфітур із зацукрованих фруктів і гірчиці. У збірці викладена детальна інструкція приготування спеціалітету з Північної Італії – «Болонська муштарда»

**necka, niecka** – нецка, плоске начиння на кшталт корита для формування тіста та інших кулінарних маніпуляцій

**nel brodo** – італ. «у бульйоні». В номінаціях італійських рибних рецептур вказується оригінальна техніка варіння

**niecułka** – зменш. від **niecka**

**oblupić** – очистити, облупити продукт від шкіри, лущиння. В тексті процедура часто вказується при первісній обробці багатьох складників: від риби – до мигдалю та часнику

**ocet winny** – винний оцет, виготовлявся на основі зброженого вина, переважно з білих або червоних сортів винограду. Визнавався найкращим гатунком оцту, який, подібно до вина, імпортували до західноукраїнського регіону. За рецептурами використовувався для мацерування складників та в якості приправи рибних юх і соусів

**oliwki** – оливки, недозрілі плоди вічнозеленого оливкового дерева (*Olea europaea*). Мариновані оливки – пікантна приправа до риби, поширена в Середземномор'ї. Фігурує у двох вишуканих рецептурах риби з соусом

**opłatek** – (з лат. *oblatio* – приношення, пожертвування, дар) – оплатек, оплатка, облатка, тоненький листок або шматочок із прісного тіста, які підкладали під випічку

**okorzenić, przykorzenić, zakorzenić** – приправити страву «корінням», тобто гострими орієнтальними прянощами

**oszafranić** – заправити шафраном (*Crocus sativus*) страви з м'яса, риби, тіста для забарвлення в жовтогарячий колір

**panew** – панва, залізне або мідне начиння на кшталт пательні

**panewka** – панівка, невеличка панва

**pasta** (лат. *pasta*) – паста, італійська страва з тіста, випічка, пиріг

**pasztet** (фр. *pâté*) – паштет, французька випічка з листового тіста на кшталт закритого пирога, начиненого м'ясом, каплунами, рибою, овочами, фруктами, поширена в елітарній кухні XVII ст. У збірці описано версію солоно-солодкого паштету у французькому стилі з вишуканими продуктами: раками, інжиром, грушами, вином, прянощами, яйцями, маслом

**piżma** – див. **muszk**

- platanka** – платанка, сушена або в'ялена риба, розрізана та розпластана для просолу, завдяки чому будь-який рибний виріб нагадував за формою камбалу
- podlewa** – підлива, соус
- pokrywka** – покривка, кришка
- polewka, poliwka** – поливка, юшка, підлива
- powidla** – повидла солодко-кислого смаку, щільно уварені з фруктів і ягід, які додавали для загущення та забарвлення страв
- przyprawy** – до категорії «przypraw» залучався досить широкий асортимент кошттовних імпортованих додатків, зокрема цукор – ключовий інгредієнт для ветів. Показовою у цьому сенсі є назва рубрики «Wety z przypraw różnych»
- rocha** – скатоподібна з родини рохлевих, або гітарних скатів (*Rhinobatidae*), – риба-гітара (*Rhinobatos rhinobatos*), поширена у східній Атлантиці та Середземномор'ї. Внаслідок неусталеності систематики скатів у XVII ст., автор, очевидно, поєднав різновиди скатоподібних, до яких міг долучити й ромбових скатів (*Rajidae*), які цінувалися як делікатес
- rosół** – розсіл, бульйон з риби або м'яса. З огляду на пісню концепцію, у збірці презентовані різноманітні способи розсолів з риби для пісних днів
- rozplatać** – розпатрати, тобто розрізати, розітнути черевце риби та розпластати навпіл або розділити на частини. Починаючи з XVI ст., – у *Kuchmistrzostwie*, термін усталено вживано в кулінарних текстах
- rozwiercić, uwiercić** – розтерти складники в дойниці, зокрема часник з мигдалем, як у тексті. Перетирання (подрібнення) в дойниці або в можчирі було поширеною архаїчною процедурою
- rozynki** – rodzynki, родзинки, дуже поширені у старопольській кухні XVII ст. У збірці рекомендовані як для випічки та на вети, так і для гостро-солодких або кисло-солодких смакових композицій з риби, раків та слимаків
- rožen** – рожен, металевий або дерев'яний прут для запікання над вогнем м'яса, риби тощо
- roženek** – роженок, малий рожен для запікання, кухарі застосовували спеціальні рибні роженки, згадані С. Чернецьким. У тексті збірки роженок використовувався як ніж для розкраяння черевця вугра

**ruszt, roszt, rość** – рупт, залізна решітка (гриль) для запікання риби або м'яса, другої за популярністю після варіння техніки термообробки в XVI–XVII ст.

**rszeszoto** – решето, велике сито для просіювання від домішок

**sitko** – сито для проціджування та відокремлення від домішок

**słonina przerastała** – сало з прорістю, шпик, бекон зі смужками сала. У рецептурі «*Szczuka do słoniny*» радше йдеться про сало з тонкою прорістю м'яса

**spód półarkuszowy** – підложка під рідке бісквітне тісто з паперу, розміром у півваркуш

**sprawić (rybę)** – розпатрати, почистити рибу перед приготуванням

**sprzeć (про їжу)** – упріти, спаритися, тобто дійти до готовності, розм'якшитися на парі або повільному вогні

**szafran** – шафран (*Crocus sativus*), рослина родини півникових, походить з Малої і Середньої Азії та Індії. Прянощі жовтогарячого кольору, найдорожчі за ціною. Використовувалися також для забарвлення страв

**strucel, strucla** (нім. *Strietzel*) – штруцель, струцель, струцля, завиванець (рулет) з розтягнутого тіста з начинкою. За З. Глогером, святкова випічка на кшталт сплетеного косою довгастого пирога, що розширювався зсередини

**szaranek** – шаранок, шаран, коропчук для зариблення ставків

**szczupak suchi** – щука «суха», у збірці викладений спосіб т. зв. «сухої щуки», тобто без соусу (юхи, гоншу, розсолу)

**szyjki** – ракові шийки, хвостова, делікатесна частина раків

**talerzyczek, talerzyk** – скибка на кшталт кружальця, в тексті йдеться про нарізку складників кружальцями

**tort** (італ. *torta*) – випічка у вигляді кола, солодка або солодко-солоня, значення терміна у старопольських джерелах наближається до французького *tourte*. У збірці торт із пікантною начинкою нагадує паштет у французькій манері

**upra** – очевидно, від «*uprzycić – usmażyć, ugotować niedbale*»

**uwiercić** – див. **rozwiercić, uwiercić**

**warząchew** – вареха, черпак, велика розливна ложка



**wety** – солодощі, випічка, фрукти, молочні страви, молоді овочі, якими завершувалася трапеза. Вети трактували як кульмінацію вишуканого застілля, що особливо цінувалося в пісні дні

**wieczko** – вічко, розкачаний шмат тіста на кшталт покришки

**wiercimak** – верцимак, круглий товкачик для товчення та перетирання складників страви. Етимологічно походить від «*walek do wiercenia maku*»

**wino wołoskie** – волоське вино, яке в XVII ст. регулярно імпортували з Валахії до Львова

**wódka różana** – трояндова водка, або трояндова вода, настій з мацерованих пелюсток троянди, який додавали за текстом *Podróznych potraw z postem* у випічку та інші страви для ароматизації

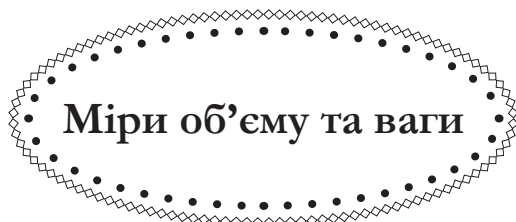
**wyrumieniĆ** – зарум'янити страву, тобто засмажити або запекти її до рум'яного, коричневого вигляду

**zaprawa** – приправлення страви та те, чим її приправляють, заправка. У тексті – соус, юшка, поливка до риби

**zгęstwieĆ, zгęścić** – загустити страву, довести її до редукції у процесі варіння

**żelazo krzywe** – кухарський кривий ніж для риби та раків

**żemła** (нім. *Semmel*, з лат. *simila*) – жемла, булка з пшеничного борошна найвищої якості. У рецептурах *Podróznych potraw z postem* уживано, переважно, як загущувач для соусів, для начинювання та у вигляді грінок



## Міри об'єму та ваги

**garść** – жменя, побутова міра сипких речовин, що вміщується у прикритій долоні (бл. 20–30 г), часто застосовується в аптекарстві

**kwarta** – кварта, міра об'єму (бл. 0,94 л),  $\frac{1}{4}$  гарнця

**kwaterka** – кватирка, міра об'єму,  $\frac{1}{4}$  кварта (0,175–0,230 л)

**kwinta** – квінта –  $\frac{1}{4}$  луга (бл. 3,2 г)

**libra** – лібра, міра ваги, фунт (бл. 405 г)

**łut (łot)** – лут (лот), міра ваги,  $\frac{1}{32}$  фунта

**funt** – фунт львівський (405, 224 г)

**półkwartek** – півкварток, начиння, що вміщує півкварти (0,35–0,47 л), також мірою об'єму вимірювали сипкі складники

**pół kwarty** – півкварти, міра об'єму,  $\frac{1}{8}$  гарнця (0,35–0,47 л)

**skrupuł** – скрупул, одиниця аптекарської ваги, що дорівнює  $\frac{1}{3}$  драгми, або 20 грамам (1,244 г)

## Бібліографія

### Рукописи:

**Інститут рукопису** Національної бібліотеки України імені В.І. Вернадського. Ф. VIII. Од. зб. 25/(206). «Збірник-конволют мішаного складу». Рукопис, стародрук. Польськ., лат., староукр. мовами. Сер. XVII ст.

**Інститут рукопису** Національної бібліотеки України імені В.І. Вернадського. Ф. 232. Од. зб. 352. **Zbiór dla kuchmistrza tak potraw jako ciast robienia** wypisany roku 1757 dnia 24 lipca. Польськ. мовою. 24 липня 1757 р.; опубл.: *Zbiór dla kuchmistrza tak potraw jako ciast robienia* wypisany roku 1757 dnia 24 lipca / wyd. i oprac. J. Dumanowski, S. Bułatowa. Warszawa: Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, 2021. *Monumenta Poloniae Culinaria*. Polskie zabytki kulinarne, red. J. Dumanowski, t. VIII.

**Biblioteka Zakładu Narodowego Ossolińskich we Wrocławiu, rkps. 1423/II, [Wykazy dochodów i wydatków, notatki, rachunki, inwentarze gospodarskie i sądowe Stanisława Kazimierza Bieniewskiego wojewody czernichowskiego z lat 1670–1676 oraz odpisy różnych materiałów treści publicznej i prywatnej z lat 1593–1673].** <https://dbc.wroc.pl/dlibra/publication/9352/edition/8443>

**Biblioteka Zakładu Narodowego Ossolińskich we Wrocławiu, rkps. 1424/II, [Registry, instrukcje gospodarskie, rachunki, notatki i różne papiery Stanisława Kazimierza Bieniewskiego wojewody czernichowskiego z lat 1665–1669].** <https://dbc.wroc.pl/dlibra/docmetadata?showContent=true&id=11606>

**Biblioteka Raczyńskich** w Poznaniu, rkps 1365. Teki Bolesława Erzepkiego. *Silva rerum* z XVII w. k. 69–72v, mikrofilm w Bibliotece Narodowej w Warszawie: 8998; опубл.: Dumanowski J. “Brassolety” i “rafiaty”. Przepisy kulinarne Władysława Rogalińskiego z ok. 1650 roku. “Kwartalnik Historii Kultury Materialnej”, 2021. R. 69, nr 4, s. 463–475.

### Стародруки:

**Snapius G.** *Thesaurus Polonolatinograecus seu promptuarium linguae Latinae Et Graecae Polonorum usui accomodatum*. Cracoviae: Typis et sumptis Francisci Caesarii, 1643.

**Compendium medicum** auctum to jest krótkie zebranie y opisanie chorob, [...]. Częstochowa: w Drukarni Jasney Góry Częstochowskiej, 1725.

[Crescenzi P.] O pomnożeniu y rozkrzewieniu wszelakich Pożytkow, Ksiąg Dwoienascie: Ludziom Stanu każdego, którzyby sie uczciwym Gospodarstwem bawili, wielce potrzebne a pożyteczne. Teraz na wielu miejscach z niemala pilnością poprawione a rozszerzone, y znowu drukowane. W Krakowie, u Stanisława Szarffenbergera, 1571.

**Czerniecki S.** Compendium ferculorum, albo zebranie potraw, przez Urodzonego Stanisława Czernieckiego I.K.M. Sekretarza, A laśnie Wielmożnego lego Mości Pana Aleksandra Michała Hrabie na Wiśniczu y larostawiu Lubomirskiego, Woiewody Krakowskiego, Sandomirskiego, Zatorskiego, Niepołomskiego, Lubaczewskiego, Ryckiego etc. etc. Starosty: Kuchmistrza, Ad Usum Publicum napisane. Kraków: Shedel, 1682.

**Falimirz S.** O ziolach y o moczy gich, o paleniu wodek z zioł, o oleykoch przyprawianiu, o rzeczach zamorskich ... Cracoviae: Florian Vnglerius, 1534.

**Haur J.K.** Oekonomika ziemianska generalna Punktami Partikularnemi, Interrogatoryami Gospodarskiemi, Praktyką Miesięczną, Modelluszami abo Tabułami Arithmetycznymi Obiasniona. W Krakowie: w Drukarni Dziedziców K. Schedla, 1675.

**Haur J.K.** Skład abo skarbiec Znakomitych Sekretow oekonomiey ziemianskiej. W Krakowie: w Drukarni Mikołaja Alexandra Schedla ..., 1693.

**Herka S.K.** Bankiet narodowi ludzkiemu od Monarchy Niebieskiego Zaraz przy Stworzeniu Swiata z różnych zioł, zbóż, owoców, Bydląt, zwierzyn, ptastwa, ryb, etc. Zgotowany. ... Kraków: w Drukarni u Dziedziców Stanisława Lenczowskiego Bertut: 1660.

**Kluk K.** Zwierząt Domowych i Dzikich, Osobliwie Kraiowych, Historiy Naturalney Początki i Gospodarstwo Potrzebnych i pożytecznych domowych, chowanie, rozmnożenie, chorob leczenie, dzikich łowienie, oswojenie, Zażycie, Szkodliwych Zaś Wygubienie, t. 3 z figurami: O Gadzie i Rybach. Warszawa: w Drukarni scholarum Piarum, 1798.

**Koocboec** oft familieren keukenboec. *Gemaect Door M. Antonius Magirus*, gedrukt te Leuven in 1612 door Joannes Christophorus Flavius. Стародрук із: Koninklijke Bibliotheek van België: <https://www.magirus.net/wp-content/uploads/2007/09/magirus-1612-transcriptie.pdf>

**[Kuchmistrzostwo].** [Kraków]. [Maciej Szarfenberg] ca 1540–1550 . Biblioteka Jagiellońska w Krakowie. Dz. Starodruków, sygn. Cim 0.913. <https://jbc.bj.uj.edu.pl/dlibra/publication/308470/edition/295226/content>

**La Varenne F.P. de.** *Le Cuisinier François.* Paris: Chez Pierre David, 1651.

**Postny obiad,** abo Zabaweczka, Nim Poście w Kuchni gotowo będzie... Dla młodych i starych a niecierpliwych żołądków, pod czas Morowego Powietrza, wypędzając z głowy melancholią, wymyślona przez P. H. P. W. Kraków: drukarnia F. Cezary, 1653.

**Rumpolt M.** *Ein new Kochbuch.* Frankfurt (Main), 1581. Стародрук з: Herzog August Bibliothek Wolfenbütel: [https://www.deutschestextarchiv.de/rumpolt\\_kochbuch\\_1581](https://www.deutschestextarchiv.de/rumpolt_kochbuch_1581)

**Severin P.** *Kuchařství, o rozličných krměch, kterak se užitečně s chutí strojiti mají. Jakožto zvěřina, ptáci, ryby a jiné mnohé krmě všelikému kuchaři aneb hospodáři. Knižka tato potřebná a užitečná. A ocet, jak se dělá, také zadu najdeš.* Praha: Pavel Severin, 1535. Knihovna Národního muzea, sign. 28 G 60, fol. I, IV, 16v, 17, 37v, 38 / onyбл. [y] (Paměť chuti: receptáře a kuchařské knihy jako specifické prameny pro poznání kulinární kultury a kulinárního dědictví českých zemí; I. Korbelářová (ed.), J. Sobotková, R. Dluhošova. Slezská univerzita v Opavě, 2020, s. 70–80. [https://www.nzm.cz/file/021ad8dfe09cafeb81a4d1de0407308f/21516/pamet\\_chuti\\_odborna-kniha\\_2020.pdf](https://www.nzm.cz/file/021ad8dfe09cafeb81a4d1de0407308f/21516/pamet_chuti_odborna-kniha_2020.pdf)

**Siennik M.** *Herbarz, to jest Ziół tutecznych, postronnych, y Zamorskich opisanie. Co za moc maia, a iako ich uzywać, tak ku przestrzeniu zdrowia ludzkiego, iako ku vztrovia rozmaitych chorob: Teraz nowo wedle Herbarzow dzisieyszego wieku, y innych zacnych medykow, poprawiony ... .* Kraków: Drukarnia Mikołaja Szarffenberga, 1568.

**Syreński S.** *Zielnik Herbarzem z ięzyka łacinskiego zowią. To iest Opisanie własne imion, kształtu, przyrodzenia, skutkow, y mocy Ziół wszelakich ... .* Cracoviae: Bazyli Skalski, 1613.

**Wielądko W.W.** *Kucharz doskonały, pożyteczny dla zatrudniających się gospodarstwem. Okazując sposób poznawania, rozbierania różnego rodzaju, mięsiwa, ryb, etc. przytym naukę daiąc przezorną o mocy, czyli wysmienitości warzywa y ziół, oraz wyborze onych uzywania. Tudziez robiena wódek, likworów, syropów, ciast i cukrów.* Warszawa: Nakładem i Drukiem Michała Gröllla, 1783.

### **Опубліковані джерела:**

- Боплан Г.Л. де.** Опис України, кількох провінцій Королівства Польського, що тягнуться від кордонів Московії до границь Трансільванії, разом з їхніми звичаями, способом життя і ведення воєн / перекл. Я.І. Кравця, З.П. Боришук. Київ: Наук. думка, 1990.
- Економічні привілеї міста Львова XV–XVIII ст.: привілеї та статuti ремісничих цехів і купецьких корпорацій / упоряд. М. Капраль; наук. ред.: Я. Дашкевич, Р. Шуст.** [2-ге випр. вид. (електрон. варіант)]. Львів, 2013.
- Исторические связи народов СССР и Румынии в XV – начале XVIII вв.: Документы и материалы: В трех томах. Т. 1. 1408–1632. Т. 2. 1633–1673.** Москва: Наука, 1965–1968.
- Симеон Лехаці.** Путевые заметки / перевод с армян., предисл. и коммент. М.О. Дарбинян-Меликян. Москва: Наука, 1965. (Серия «Памятники письменности Востока»).
- Ісаєвич Я.** «Альтана посеред раю»: Львів у 1582–1602 рр. // Львів. Історичні нариси / упоряд.: Я. Ісаєвич, Ф. Стеблій, М. Литвин. Львів, 1996. С. 29–44.
- Петрушевич А.С.** Сводная Галицко-русская летопись с 1600 по 1700 год // Литературный сборник издаваемый Галицко-русскою Матицею. 1872 и 1873 / Галицко-русская Матица, Ставропигийский институт; [сост. и авт. предисл. А.С. Петрушевич]. Львов: Тип. Ставропиг. ин-та, 1874. С. 8–700.
- Торгівля на Україні. XIV – середина XVII століття: Волинь і Наддніпрянщина / АН УРСР. Археограф. комісія та ін.; упоряд.: В.М. Кравченко, Н.М. Яковенко; редкол.: М.Ф. Котляр (відп. ред.) [та ін.].** Київ: Наук. думка, 1990.
- Anonim.** Wiersze na pogrom hetmanów pod Korsuniem, [w:] Jakuba Michałowskiego, wojskiego lubelskiego a później kasztelana bieckiego księga pamiętnicza z dawnego rękopisma będącego własnością Ludwika hr. Morsztyna, wyd. A.Z. Helcel. Kraków, 1864, s. 473–476.
- Bela Z.** Aleksego Pedemontana tajemnice. Kraków: Medycyna Praktyczna, 1999.
- Breverton T.** The Tudor Cookbook: From Gilded Peacock to Calves Feet Pie. Stroud: Amberley Publishing, 2016.
- Czerniecki S.** Compendium ferculorum albo zebranie potraw / wyd. i oprac. J. Dumanowski, M. Spychaj. Warszawa: Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wi-

lanowie, 2012. *Monumenta Poloniae Culinaria*. Polskie zabytki kulinarne, red. J. Dumanowski, wyd. III poprawione, t. I.

**Das Buoch** von guoter Spise. Stuttgart, gedruckt auf Kosten des literarischen Vereins. 1844. [https://de.wikisource.org/wiki/Das\\_Buoch\\_von\\_guoter\\_Spise](https://de.wikisource.org/wiki/Das_Buoch_von_guoter_Spise)

**Das Kuchbuch** der Sabina Welserin (Germany, 16th century – V. Armstrong, trans.) [http://www.daviddfriedman.com/Medieval/Cookbooks/Sabrina\\_Welserin.html](http://www.daviddfriedman.com/Medieval/Cookbooks/Sabrina_Welserin.html)

**Gent Kantl 15** vol.1–4. Ed. W.L. Braekman (vol. 1–3, 1986; vol. 4, 1994). <https://www.coquinaria.nl/kooktekst/KA15Gent01.htm#Contents%20of%20KA%20Gent%2015>

**Gollub H.** Aus der Küche der deutschen Ordensritter. Prussia. Zeitschrift für Heimatkunde und Heimatschutz, 1935, nr 31, s. 118–124.

**Hryszko R.** *Llibre de totes maneres de confits*. Księga o różnych sposobach przyrządzania słodczy – starokataloński zbiór przepisów kulinarnych z XIV wieku. “Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Jagiellońskiego. Prace historyczne”, nr 137, 2010, s. 175–206.

**Jan Michał Kossowicz.** Diariusz podróży po Europie (1682–1688) / oprac. naukowe i wstęp A. Markiewicz. Warszawa: Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, 2017 (*Silva Rerum*).

**Koge-Bog:** *Indeholdendis et hundrede fornødene stycker etc.* Kiøbenhaffn; Aff Salomone Sartorio, 1616. <http://www.forest.gen.nz/Medieval/articles/cooking/1616.html>

**Księga szafarska** dworu Jana III Sobieskiego 1695–1696 / oprac. J. Dumanowski, M. Próba, Ł. Truściński. Warszawa: Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, 2013. *Monumenta Poloniae Culinaria*. Polskie zabytki kulinarne, red. J. Dumanowski, t. IV.

**Lancelot de Casteau.** Ouverture de Cuisine. Liège: Léonard Streel, 1604. Based on: Ouverture de Cuisine par Lancelot de Casteau. Présentation du livre par H. Liebaers. Translation en français moderne et glossaire par L. Moulin. Commentaires gastronomiques par J. Kother. Anvers/Bruxelles 1983. <https://www.uni-giessen.de/fbz/fb05/germanistik/absprache/sprachverwendung/gloning/tx/ouv3.htm>



- Maestro Martino.** Libro de arte coquinaria (sec. XV). Based on: Arte della cucina. Libri di ricette, testi sopra lo scalco, i trinciante e i vini. Dal XIV al XIX secolo. A cura di E. Faccioli, vol. 1, Milano 1966, 115–204. <http://www.uni-giessen.de/gloning/tx/martino2.htm>
- Miechowita M., Głaber A.** (tłum.) Polskie wypisanie dwojej krainy świata ... . Kraków: Florian Ungler, 1535 / Instytut Badań Literackich PAN; Biblioteka źródeł Słownika polszczyzny XVI wieku: [http://rcin.org.pl/Content/62777/WA248\\_82503\\_SPXVI\\_miechowita-glaber\\_o.pdf](http://rcin.org.pl/Content/62777/WA248_82503_SPXVI_miechowita-glaber_o.pdf)
- Moda bardzo dobra** smażenia różnych konfektów i innych słodkości, a także przyrządzania wszelkich potraw, pieczenia chleba i inne sekrety gospodarskie i kuchenne / oprac. J. Dumanowski, R. Jankowski. Warszawa: Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, 2011. *Monumenta Poloniae Culinaria*. Polskie zabytki kulinarne, red. J. Dumanowski, t. II.
- Staropolskie przepisy** kulinarne. Receptury rozproszone z XVI–XVIII w. Źródła drukowane / wyd. i oprac. J. Dumanowski, D. Dias-Lewandowska, M. Sikorska. Warszawa, Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, 2016. *Monumenta Poloniae Culinaria*. Polskie zabytki kulinarne, red. J. Dumanowski, t. VI.
- Staropolskie przepisy** kulinarne. Receptury rozproszone z XVI–XVIII w. Źródła rękopiśmienne / wyd. i oprac. J. Dumanowski, D. Dias-Lewandowska, M. Sikorska. Warszawa: Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, 2016. *Monumenta Poloniae Culinaria*. Polskie zabytki kulinarne, red. J. Dumanowski, t. VII.
- Szmytka R.** Niderlandzka kuchnia przełomu XVI i XVII stulecia według mistrza Antoniusa Magirusa. Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Jagiellońskiego. Prace Historyczne, nr 143, z. 3, 2016, s. 407–428.
- Teodora Zawackiego** *Memoriale oeconomicum* 1616, wyd. Józef Rostafiński. Kraków: w Drukarni Uniwersytetu Jagiellońskiego, 1891.
- The Most Excellent Book of Cookery: Livre fort excellent de Cuisine** (1555). Ed. and trans. K. Albalá, T.J. Tomasik. Totnes: Prospect Books, 2014.
- The Opera** of Bartolomeo Scappi (1570): L'arte et prudenza d'un maestro. Ed. and trans. T. Scully. The Lorenzo da Ponte Italian Library. Toronto: University of Toronto Press, 2008.
- The Prince of Transylvania's** court cookbook from the 16th century. The Science of Cooking. Trans.: B. Kovacs, ed.: G. Gorsuch. <http://www.medieval-cookery.com/etexts/transylvania-v2.pdf>

**Wolski Z.** *Kuchmistrzostwo. Szczałtki druku polskiego z początku w. XVI.* Biała Radziwiłłowska: nakł. Z. Wolskiego, 1891.

**Zbiór dla kuchmistrza** tak potraw jako ciast robienia wypisany roku 1757 dnia 24 lipca / wyd. i oprac. J. Dumanowski, S. Bułatowa. Warszawa: Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, 2021. *Monumenta Poloniae Culinaria.* Polskie zabytki kulinarne, red. J. Dumanowski, t. VIII.

**Zíbrt Ā.** Staročeské umění kuchařské. V Praze: Dauphin, 2012.

**Zimorowicz J.B.** *Historya miasta Lwowa, królestw Galicyi i Lodomeryi stolicy z opisaniem dokładnem okolic i potrojnego oblężenia [...], przeł. M. Piwocki.* Lwów: Józef Schnayder, 1835.

**Zubrzycki D.** *Kronika miasta Lwowa.* Lwów: nakł. aut., drukiem stauropigiańskim, 1844.

### ***Література:***

**Бродель Ф.** Средиземное море и средиземноморский мир в эпоху Филиппа II: В 3 ч. Часть 1. Роль среды / пер. с фр. М.А. Юсима. Москва: Языки славян. культуры, 2002. (*Studia historica*).

**Булатова С.О.** Іноземні впливи та запозичення у старопольському кухарському рукопису «Zbiór dla kuchmistrza tak potraw jako ciast robienia» XVIII ст. з фондів Інституту рукопису Національної бібліотеки України імені В.І. Вернадського // *Рукописна та книжкова спадщина України.* 2020. Вип. 26. С. 75–91.

**Булатова С.О.** Секрети старопольської юхи XVIII ст. (за рецептурою з рукопису «Zbiór dla kuchmistrza jak potraw jako ciast robienia» з фондів Інституту рукопису НБУВ) // *Рукописна та книжкова спадщина України.* 2018. Вип. 22. С. 450–466.

**Герасименко Н.О.** З історії української метрології: міри об'єму збіжжя й меду // *Український історичний журнал.* 2014. № 4. С. 179–186.

**Грабовецький В.В.** Західно-українські землі в період народно-визвольної війни 1648–1654 рр. Київ: Наук. думка, 1972.

**Гуркіна С.** Участь греків у Львівському Ставропігійному братстві в кін. XVI – на початку XVII ст. // *Грецьке православ'я в Україні: зб. наук. ст. та матер.* Київ: Прайм, 2001. С. 66–68.

- Дашкевич Я.Р.** Давній Львів у вірменських та вірменсько-кипчацьких джерелах // Україна в минулому. Київ; Львів, 1992. Вип. 1. С. 7–13.
- Дашкевич Я.Р.** Розселення вірменів на Україні в XI–XVII століттях // Український історико-географічний збірник. Київ, 1971. Вип. I. С. 150–181.
- Дениско Л.М., Рудакова Ю.К.** Книжкові знаки на книгах із колекції рідкісних видань Національної бібліотеки України імені В.І. Вернадського: каталог. Київ, 2017.
- Дубровіна Л.А., Онищенко О.С.** Історія Національної бібліотеки України імені В.І. Вернадського. 1941–1964 / НАН України, Нац. б-ка України ім. В.І. Вернадського. Київ: Наук. думка, 2003. (Проект «Наукова книга»).
- Ісаєвич Я.** Деякі питання української метрології XVI–XVIII ст. // Науково-інформаційний бюлетень Архівного управління УРСР. 1961. № 2 (46). С. 3–13.
- Капраль М.** Модернізація чи трансформація? Соціальне життя українського міста на прикладі громади львівських шевців XVII–XVIII століть // Київська Академія. 2014–2015. Вип. 12. С. 241–256.
- Капраль М.** Національні громади Львова XVI–XVIII ст. (соціально-правові взаємини). Львів: ЛНУ ім. І. Франка, Львів. від-ня Ін-ту укр. археографії та джерелознавства ім. М.С. Грушевського НАН України, 2003.
- Капраль М.** Статути ремісничих цехів та купецьких корпорацій Львова XV–XVIII ст. // Україна: культурна спадщина, національна свідомість, державність. Львів: Ін-т українознавства ім. І. Крип'якевича НАН України, 2006–2007. Вип. 15: *Confraternitas*: Ювілейний збірник на пошану Ярослава Ісаєвича. С. 173–184.
- Колосовська О.** Формування славістичної бібліотеки Антона Петрушевича // Проблеми слов'янознавства. 2004. Вип. 54. С. 190–201.
- Кривонос В.** З історії діяльності греків у Львові в XVI – першій половині XVII ст. // Записки історико-філологічного товариства Андрія Білецького. Вип. 4, кн. 1. 2003. С. 116–124.
- Лильо І.** Греки на території Руського воєводства у XV–XVIII ст.: моногр. Львів: ЛНУ ім. І. Франка, 2019.
- Лильо І.** Львівська кухня. Харків: Фоліо, 2015; (2-ге вид.). 2019.

- Лильо І.** Східноземноморські продукти на столі львівських міщан у XV–XVII ст. // Народознавчі зошити. 2018. № 3 (141). С. 656–661.
- Маслов С.** Обзор рукописей Университета Св. Владимира. Киев, 1910.
- Мяскова Т.Є.** Передача Бібліотеки Університету св. Володимира до фондів Всенародної бібліотеки України // Рукописна та книжкова спадщина України. 2000. Вип. 6. С. 111–117.
- Нетудихаткін І.** Старожитня кухня Київських митрополитів XVII–XVIII ст.: меню, рецепти та протокол трапези. Київ: Горобець, 2018.
- Ребора Дж.** Происхождение вилки. История правильной еды. Москва: Колибри, 2007. (Серия: «Вещи в себе»).
- Свенціцький І.** Опис рукописів Народного Дому з колекції А.С. Петрушевича. Ч. 1 // Українсько-руський архів. Т. 1. Вип. 1. Львів: Друк. Наук. т-ва ім. Шевченка, 1906.
- Сокирко О.** Кулінарна мандрівка в Гетьманщину. Київ: Темпора, 2021.
- Фрис В.** «Голоси знизу» (огляд покрайніх записів XVI–XVIII століть на кирилических рукописах і стародруках) // Київська Академія. 2014–2015. Вип. 12. С.110–119.
- Яременко М.** Насолоди освічених в Україні XVIII століття (про культуру вживання церковною елітою чаю, кави та вина) // Київська Академія. 2012. Вип. 10. С. 117–184.
- Adamson M.W.** Food in Medieval Times. Westport, Connecticut – London: Greenwood Press, 2004. (Food through History).
- Albala K.** Cooking in Europe 1250–1650. Westport, CT: Greenwood Press, 2006. (Daily Life through History: Cooking up History).
- Albala K.** Eating Right in the Renaissance. Berkeley, Los Angeles: University of California Press, 2002. (California Studies in Food and Culture).
- Albala K.** Food in Early Modern Europe. Westport, Connecticut-London: Greenwood Press, 2003. (Food through History).
- Albala K.** Ludovicus Nonnius and the Elegance of Fish, [in] La noblesse à table. Des ducs de Bourgogne aux rois des Belges. The Dining Nobility. From the Burgundian Dukes to the Belgian Royalty / P. Janssens, S. Zeischka (eds). Brussels: VUB Press, 2008, pp. 38–44. (Food Studies, FOST 2).

- Albala K.** *The Banquet: Dining in the Great Courts of Late Renaissance Europe.* Urbana and Chicago: University of Illinois Press, 2007.
- Bogucka M.** *Bona Sforza.* Państwowy Instytut Wydawniczy, 1989.
- Borejszo M.** Staropolska leksyka kulinarna. "Prace Filologiczne", 2007, t. 53, s. 37–48.
- Brückner A.** *Dzieje kultury polskiej. Polska u szczytu potęgi, t. II.* Warszawa: wydawnictwo Przeworskiego, 1939.
- Brückner A.** Źródła do dziejów literatury i oświaty polskiej. O pismach dziś nieznanach. "Biblioteka warszawska", 1895, t. I, s. 1–28.
- Capatti A., Montanari M.** *Italian Cuisine: a Cultural History.* New York: Columbia University Press, 2003.
- Chmiel A.** Kuchnia w I Rzeczypospolitej. *Zeszyty Naukowe Uczelni Vistula* 2015, 45(7), s. 5–27.
- Dumanowski J.** "Brassolety" i "rafiaty". Przepisy kulinarne Władysława Rogalińskiego z ok. 1650 roku. "Kwartalnik Historii Kultury Materialnej", 2021. R. 69, nr 4, s. 463–475.
- Dumanowski J.** Wiedza, narracja i smak: staropolskie książki kucharskie i porady kulinarne jako źródło historyczne. "Kwartalnik Historii Kultury Materialnej", 2014. R. 62, nr 4, s. 535–537.
- Dumanowski J.** Tatarskie ziele w cukrze, czyli staropolskie słodczyce. "Mówią Wieki", 2009, nr 12 (599), s. 96.
- Dumanowski J., Kasprzyk-Chevriaux M.** *Kapłony i szczeżuje. Opowieść o zapomnianej kuchni polskiej,* Wydawnictwo Czarne, Gorlice, 2019.
- Gołębiowski Ł.** *Domy i dwory przy tym opisanie apteczki, kuchni, stołów, uczt, biesiad, trunków i pijatyki, łaźni i kąpieli, łóżek, pościeli, ogrodów, powozów i koni, błaznów, karłów, wszelkich zwyczajów dworskich i różnych obyczajowych szczegółów.* Warszawa: Druk N. Glücksberga, 1830.
- Fabiani B.** *Na dworze Wazów w Warszawie.* Warszawa: Państwowe Wydawn. Naukowe, 1988.
- Fabiani B.** *Warszawski dwór Ludwiki Marii.* Warszawa: PIW, 1976.
- Fedorowicz Z.** Fauna Polski w dziełach o. Gabriela Rzączyńskiego T.J. (1664–1737). *Memorabilia Zoologica*, nr 16. Wrocław–Warszawa, [etc.]: Zakład Narodowy Imienia Ossolińskich. Wydawnictwo PAN, 1966.

- Flandrin J.-L.** Arranging the Meal: A History of Table Service in France. California Studies in Food and Culture. Berkeley, Los Angeles, London: University of California Press, 2007.
- Hoszowski S.** Ceny we Lwowie w XVI i XVII wieku / przedm. F. Bujak. Seria: Badania z dziejów społecznych i gospodarczych. Zeszcz. 4. Lwów: Kasa im. J. Mianowskiego, 1928.
- Jakobson R.** Early Slavic paths and crossroads. Pt. 2, 1985 / [R. Jakobson]. (Ed., with a pref.) St. Rudy. Berlin; New York; Amsterdam: Mouton De Groyter, "Szczupak po polsku", p. 784–785 (Selected writings / Roman Jakobson; 6).
- Kiryk F.** Związki Lwowa z Krakowem w późnym średniowieczu [w:] Lwów. Miasto, społeczeństwo, kultura. Studia z dziejów Lwowa, t. 2, red. H.W. Żaliński, K. Karolczak. Kraków: WSP, 1998, s. 9–39.
- Klimek J.** Z fonetyki Listów Świętego Ojca Partheniusza (1643). *Acta Baltico-Slavica*, t. 37. Warszawa: Sławistyczny ośrodek wydawniczy, 2013, s. 575–584.
- Kołaczkowski J.** Wiadomości dotyczące się przemysłu i sztuki w dawnej Polsce. Kraków: nakł. M. Kańskiego, 1888.
- Kołodziejczyk A.** Ryby i rybołówstwo w świetle XVI-wiecznego gospodarczego piśmiennictwa polskiego. *Echa Przeszłości*, t. 14. Olsztyn, 2013, s. 49–59.
- Kronld M.** Sweet Invention: A History of Dessert. Chicago: Chicago Review Press, 2011.
- Kucharzewski F.** Olbrychta Strumieńskiego O sprawie, sypaniu, wymierzaniu i rybieniu stawów 1573. Kraków: Wydawnictwo Akademii Umiejętności, 1897. (Seria "Biblioteka pisarzy polskich"), nr 35.
- Kurzowa Z.** Język polski Wileńszczyzny i kresów północno-wschodnich XVI–XX w. Warszawa ; Kraków: Wydawn. Naukowe PWN, 1993.
- Lewandowski H.J.** Tradycje jadania na ziemiach pomorskich. *Zeszyty Naukowe. Turystyka i Rekreacja*, z. 15 (1), 2015, s. 65–92.
- Łoziński Wł.** Patrycjat i mieszczaństwo lwowskie w XVI i XVII wieku. Lwów: Księgarnia H. Altenberga, 1902.
- Mączak A.** Życie codzienne w podróżach po Europie w XVI i XVII wieku. Warszawa: PIW, 1978.
- Mintz S.W.** Sweetness and Power. The place of sugar in modern history. New York, Elizabeth Sifton Books, 1985.

- Mitrenga B.** Zmysł smaku. Studium leksykalno-semantyczne. Katowice: Wydawnictwo Uniwersytetu Śląskiego, 2014.
- Montanari M.** Medieval Tastes: Food, Cooking, and the Table, trans. Beth Archer Brombert. (Arts and Traditions of the Table: Perspectives on Culinary History). New York: Columbia University Press, 2015.
- Moulin L.** Eating and Drinking in Europe: A Cultural History. Antwerp: Mercatorfonds, 2002.
- Nadel-Golobič E.** Armenians and Jews in medieval Lvov: Their role in oriental trade, 1400–1600. Cahiers du Monde russe et soviétique. 1979, vol. 20, No 3–4, pp. 345–388.
- Notaker H.** A History of Cookbooks: From kitchen to page over seven centuries. Oakland, CA: University of California Press, 2017.
- Nowicki M.** Ryby wody Galicyi pod względem rybactwa krajowego. Kraków: W drukarni Kornieckiego, 1880.
- Quirini-Popławska D.** Działalność Włochów w Polsce w I połowie XVI wieku: na dworze królewskim, w dyplomacji i hierarchii kościelnej. Wrocław: Zakład Narodowy im. Ossolińskich, 1973.
- Radoch M.** Potrawy na stole krzyżackim w świetle *Königsberger Kochbuch*. [w:] Historia naturalna jedzenia. Między antykiem a XIX wiekiem, red. B. Możejko, współpr. E. Barylewska-Szymańska. Gdańsk, 2012, s. 112–121.
- Rivolová K.** Staročeské názvy jídel Historicko-srovnávací studie. Brno 2006. Masarykova univerzita Filozofická fakulta. Ústav českého jazyka. Magisterská diplomová práce. Vedoucí magisterské diplomové práce: prof. PhDr. Jana Pleskalová, CSc., PhDr. Pavla Valčáková, CSc.
- Rospond S.** Język i artyzm językowy Jana Kochanowskiego. Wrocław: Zakład Narodowy im. Ossolińskich, 1961.
- Różycki Ed.** Alembekowie i ich księgozbiory. Katowice: Wydawnictwo Uniwersytetu Śląskiego, 2001.
- Sikorska M.** Smak i tożsamość: polska i niemiecka literatura kulinarna w XVII wieku. Warszawa: Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, 2019. (*Silva Rerum*).
- Sikorska M., Dias-Lewandowska D.** Jeść i pić w Rzeczypospolitej sarmackiej. [w:] Sarmacka pamięć. Wokół bitwy pod Wiedniem, red. B. Dybasia,



Al. Woldana i A. Ziembleskiej. Warszawa: Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, 2014.

**Spychaj M.** *leiunium Polonicum*, czyli post na modłę polską w XVII i XVIII wieku. "Mówią Wieki", 2009, nr 12 (599), s. 78–82.

**Spychaj M.** "Spis o krmích" z XV wieku: u źródeł czeskiej literatury kulinarnej. "Przegląd Historyczny", 2011, t. 102, nr 4, s. 591–607.

**Tomaszewski E.** Ceny w Krakowie w latach 1601–1795. Lwów: Kasa im. Rektora J. Mianowskiego, 1934.

**Woolgar C.M.** Medieval food and colour. "Journal of Medieval History", 2018, vol. 44, no 1, p. 1–20.

**Wyczański A.** Studia nad konsumpcją żywności w Polsce w XVI i pierwszej połowie XVII w. Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN, 1969.

**Zakrzewska-Dubasowa M.** Ormianie w dawnej Polsce. Lublin: Wydawn. Lubelskie, 1982–

**Zubrzycki D.** Kronika miasta Lwowa. Lwów: nakł. aut., drukiem stauropigiańskim, 1844.

**Zubyk R.** Gospodarka finansowa miasta Lwowa 1624–1635. Lwów, 1930. (Badania z dziejów społecznych i gospodarczych pod red. prof. Fr. Bujaka. nr. 7).

**Zumthor P.** Życie codzienne w Holandii w czasach Rembrandta / przeł. E. Bąkowska, wyd. I. Warszawa: Państwowy Instytut Wydawniczy, 1965.

### ***Енциклопедії, спеціальні та довідкові видання:***

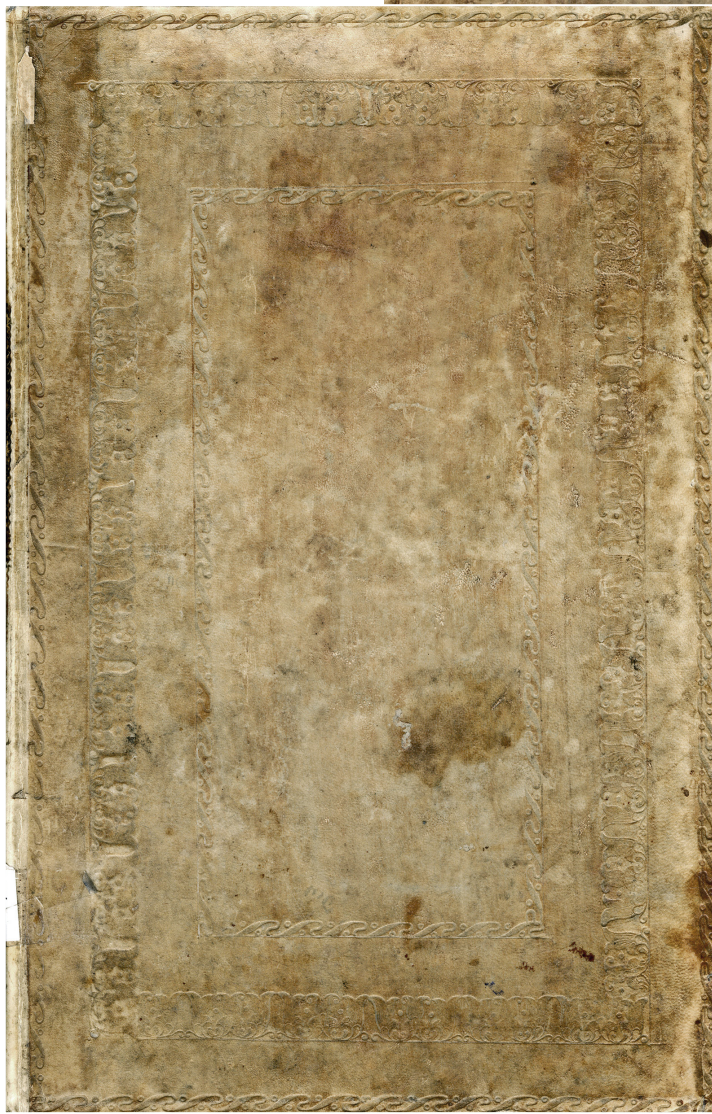
**Гераклитов А.А.** Филиграни XVII века на бумаге рукописных и печатных документов русского происхождения. Москва: Изд-во АН СССР, 1963.

**Енциклопедія історії України:** У 10 т. / редкол.: В.А. Смолій [та ін.]. НАН України. Ін-т історії України НАН України. Київ: Наук. думка, 2003–2013.

**Історія міст і сіл Української РСР:** В 26 т. Львівська область / редкол. тому: В.Ю. Маланчук (гол.), М.Я. Гнидюк [та ін.]; АН УРСР. Ін-т історії. Київ: Голов. ред. УРЕ АН УРСР, 1968; Хмельницька область. Київ, 1971.

**Каманін І., Вітвіцька О.** Водяні знаки на папері українських документів XVI–XVII вв. (1566–1651). Київ: Друкарня УАН, 1923.

- Пазднякоў В.С.** Філіграні архіўных дакументаў Беларусі XVI – пачатку XX ст. / склад. В.С. Пазднякоў. Мінск: БелНДІДАС, 2013.
- Словник української мови:** В 11 томах / АН УРСР. Ін-т мовознавства; за ред. І.К. Білодіда. Київ: Наук. думка, 1970–1980.
- Arct M.** Słownik staropolski, oprac. A. Krasnowolski, W. Niedźwiedzki. Warszawa: Wydawnictwo M. Arcta, ok. 1920
- Bochnakowa A.** Terminy kulinarne romańskiego pochodzenia w języku polskim do końca XVIII w. Kraków: Wydaw. Uniwersytetu Jagiellońskiego, 1984.
- Estreicher K.** Bibliografia polska. Kraków: Akademia Umiejętności, 1905, t. XX.
- Gloger Z.** Encyklopedia staropolska ilustrowana, t. 1–4. Warszawa: P. Laskauer i W. Babicki, 1901–1903.
- Karłowicz J.** Słownik gwar polskich, t. I–VI (t. IV–VI do druku przygot. J. Łoś). Kraków: Nakładem Akademii umiejętności, 1900–1911.
- Lepszy K.** Instrukcja wydawnicza dla źródeł historycznych od połowy XVI do połowy XIX wieku. Wrocław. 1953.
- Linde S.B.** Słownik języka polskiego, t. I–VI, wyd. 2, oprac. A. Bielowski. Lwów: Zakład Narodowy im. Ossolińskich, 1854–1860.
- Nouveau dictionnaire polonois, allemand et françois.** [Trotz M. A.], t. III. Leipzig: Gleditsch, 1779.
- Renfrow C.** Glossary of Medieval and Renaissance culinary terms. <http://www.thousandeggs.com/glossary.html#M>
- Riley G.** The Oxford Companion to Italian Food. Oxford University Press. Oxford. New York, 2007.
- Słownik geograficzny Królestwa Polskiego i innych krajów słowiańskich.** TT. I–XV. Warszawa: nakł. F. Sulimierskiego i W. Walewskiego, Druk "Wieku", 1880–1914.
- Słownik polszczyzny XVI wieku.** T. I–XXXVI, red. M.R. Mayenowa. Wrocław–Warszawa–Kraków, 1966–2012.
- Słownik polszczyzny XVI wieku.** <http://www.spxvi.edu.pl/indeks/>
- Wielka encyklopedia powszechna ilustrowana.** Warszawa: nakł. i druk S. Sikorskiego, 1893, t. 9.





Podwieź Potrząg żytku:

Sicora  
pani  
zostaw

1. Przepisak Nitro: Wtór do panie cebule, z piotrufki, bisarz do brze  
Włodre, między biele przepieka ostrożnego z piotrufki i innego wtór  
do ony panie miel do brze 2000 zupna pioprana, pelfa  
nem Hartym, Mojez ceteru póltoje, tak nie-rtwa zupna pioprana  
hjes, Muso tef z zupna cebule bez piotrufki, tylko do mata lele  
2. tula z mata nie-ma-rtwy tak:

2. Przepisak sioro psformanka, piotrufki, cebule wrode raktatfy  
szaro: wazyc i przepieka ostrożny z i stwar raktatfy, 2500 g. między  
czysiem, ciptym owem, zaley, pioprana, st. st. ceteru, pioprana.

Potrząg Smazone:

Wroble  
porozgic

1. Przepisak Wroble porozgic: Uwarz przepieka do wroble, woz  
Kapaty, Karkoway, Karpore, Bemai w zupna mata, pioprana  
Cathowatego wtór, day, raktat:

Suchy:

2. Przepisak Suchy wazyc zupna biele, grzech, pelfone  
kamini warem, dnyz, miz, podyhry, 2500 zupna, raktat  
nym, Marten pety, grzech, day, raktat, Moze z zupna chle  
be to woznie.

Flondy

3. Flondy pletanki albo Rakti: obtap chelogo z buntowa  
obray, pety, wiking, otawa, namow, staga, pety, wroble  
zalepanie waz piotrufki podnie woznie, 2500 wtór  
z flondy waz do brze, grzech, mtolego podyhry, i Mafla  
day, raktat, miz, gata, miz, dnyz, raktat.

Skumie do  
Diotr:

4. Skumie do Diotr: Diotrufki wtór, Krainy wazdy, woz  
ka okumie wazdy w panie wroble, między, wroble, Marten  
zuby, pety, piotrufki z suchy, 2500 zupna, raktat, miz  
ze spozobem przepieka ostrożnego wazdy do Mata.

Przepisak  
Waz:

5. Przepisak Waz: do piotrufki, takoz waznie wazdy, ale  
ba pety, Wimogo oeta, z piotrufki z pioprana pelfone.

Slimaki

6. Slimaki waznie w panie w roble, wazdy, pelfone, miz  
waznie, Wazrac, raktat, pety, dnyz, wazdy, 2500 do brze



wyfabry, Mybier, Myrta prerogony, albo ekstraktat, poston  
 sly wytry dobre, zeb star wytryk odciat, jak Lawi iku za  
 wu dobre ar star odciat, awarz dobre ai bryg odciat pody pa  
 ay: shimaki Warzoke pikehy, drobno, przeta cukru, piepran  
 masti, soli w Miare, Mize, ynamonu, y tak Mazi ero ciasto ktasi  
 do chystkich skorup, wstonych smiri w Masle, mizetah, w  
 oliwie, Mize iu, calniem Uwalai, w Mize, z pieprnem, ynamonem  
 cukrem, wstozup, kostozup, y tak smady: Mize iu, same Dima  
 ze Uwalai, w Mize, psteraiawby nabegos, do dymyby skorup,  
 y tak Jzibki smazyc narzyc z pieprnem, cukrom, wczukammi:  
 Mize tez te zloti kapusty Warzok, wstozupby skorup, wstawone  
 mize tez zamich wozyni bzyseki doctem zebuk Mazoni:

7. Przeka do stomy: a woli z Maden to chleb zupony Miazost.  
*Przeku*  
*stom*  
*ne*  
 Wzice do Juch, stomy, stuka prerawaty, wpry psteraiaw  
 by odwarde, postem te psteraiaw dtae pster, wpry wy te zupawki  
 pizymen, kmiem psteru, kanysem, octem, Wymy, pster, miaz  
 otaw, zupawa gordziti, stuczawne, jharatu, calego Muskatowe  
 go, aby byto siodko.

8. Hry kawa Jucha: Wwarde skorupka korowki, wstawyby  
*Frucht*  
*stom*  
*Juchak*  
 pster zebuk, psteri albo kmiare ozuaki wstawyby, lino  
 ni drobno rozpuke, drobne oliwa, oct wimy, albo Mira wozynie pster  
 pster calego kmiem, psteru, gortziti, kasi cukru, zeb byto siodko.

9. Raki nadciawanego ormanstu: Soltier raki, drobne dobre, Miel  
*Raki*  
*stom*  
*prawa*  
 nie psteru, ziwu, Vigyby, raki wpry, rozwal, pster, psterku, zebuk  
 krdysem, w stak namoki, kstosi, pster, Wym, zebuk, pster, pster  
 wywie pster namoki, ogary, kore psteru, Miazyni, zeb, pster, pster  
 wermi, yru, do 30 waku, psteru, loby, daj, on, toche, w, zebuk, pster  
 tosi, owa, dtae, by, psteru, Miel, pster, pster, zebuk, zebuk, zebuk, zebuk  
 Mize, pster, odciat, wpry, cebulki, dymy, wpry, wpry, wpry, wpry  
 wpry, wpry, psteru, psteru, psteru, psteru, psteru, psteru, psteru  
 rozawas, wpry, wpry, dobre, Mazi, psteru, Miesz, raki, ktasi, wpry  
 kore, zebuk, soli, masla, pster, wpry, zebuk, zebuk, zebuk, zebuk











24: Calci: rozpuszczeni do wody, pomiesza dobrze, bez cukru, ostudzić i lekko  
poskroblić, Wymieć, sibiowisko, Miernikiem, wezwagać, zażyć, pić, na  
roznie wpić, aoliny czeru, pleszy, dag, rumiano, kasztel.

24:  
25:  
26:  
27:  
28:  
29:

Przeciwnik pędzący, podług: Kłob, Szaraki, przepłany, nasol  
dobrze, aży, nastornia, wotera, dard, strake, nasol, pić, na  
roznie wpić, aoliny czeru, pleszy, dag, rumiano, kasztel.  
roznie wpić, aoliny czeru, pleszy, dag, rumiano, kasztel.  
roznie wpić, aoliny czeru, pleszy, dag, rumiano, kasztel.

25: Stan, przeciwnik pędzący, przeciwnik: oświob, pskarby,  
rozplany, nasol, wotera, dard, strake, nasol, pić, na  
roznie wpić, aoliny czeru, pleszy, dag, rumiano, kasztel.  
roznie wpić, aoliny czeru, pleszy, dag, rumiano, kasztel.  
roznie wpić, aoliny czeru, pleszy, dag, rumiano, kasztel.

26: Przeciwnik, przeciwnik: oświob, pskarby,  
rozplany, nasol, wotera, dard, strake, nasol, pić, na  
roznie wpić, aoliny czeru, pleszy, dag, rumiano, kasztel.  
roznie wpić, aoliny czeru, pleszy, dag, rumiano, kasztel.  
roznie wpić, aoliny czeru, pleszy, dag, rumiano, kasztel.

27: Wzgorz do usolu pskarby: Szaraki, przeciwnik, wotera,  
rozplany, nasol, wotera, dard, strake, nasol, pić, na  
roznie wpić, aoliny czeru, pleszy, dag, rumiano, kasztel.  
roznie wpić, aoliny czeru, pleszy, dag, rumiano, kasztel.  
roznie wpić, aoliny czeru, pleszy, dag, rumiano, kasztel.

28: Przeciwnik, przeciwnik: oświob, pskarby,  
rozplany, nasol, wotera, dard, strake, nasol, pić, na  
roznie wpić, aoliny czeru, pleszy, dag, rumiano, kasztel.  
roznie wpić, aoliny czeru, pleszy, dag, rumiano, kasztel.  
roznie wpić, aoliny czeru, pleszy, dag, rumiano, kasztel.

29: Przeciwnik, przeciwnik: oświob, pskarby,  
rozplany, nasol, wotera, dard, strake, nasol, pić, na  
roznie wpić, aoliny czeru, pleszy, dag, rumiano, kasztel.  
roznie wpić, aoliny czeru, pleszy, dag, rumiano, kasztel.  
roznie wpić, aoliny czeru, pleszy, dag, rumiano, kasztel.











Recepty... Zymie... Woda...  
nie zapomniej...  
Woda...  
Woda...  
Woda...

5. Recepty...  
6. Recepty...  
7. Recepty...  
8. Recepty...

Woda...  
Woda...  
Woda...  
Woda...

9. Recepty...  
10. Recepty...  
11. Recepty...

Woda...  
Woda...  
Woda...  
Woda...

12. Recepty...  
13. Recepty...  
14. Recepty...

Woda...  
Woda...  
Woda...  
Woda...

15. Recepty...  
16. Recepty...  
17. Recepty...

Woda...  
Woda...  
Woda...  
Woda...

18. Recepty...  
19. Recepty...  
20. Recepty...

Woda...  
Woda...  
Woda...  
Woda...

21. Recepty...  
22. Recepty...  
23. Recepty...

Woda...  
Woda...  
Woda...  
Woda...

24. Recepty...  
25. Recepty...  
26. Recepty...

Woda...  
Woda...  
Woda...  
Woda...

27. Recepty...  
28. Recepty...  
29. Recepty...





Наукове видання

*Булатова Світлана Олегівна*

**Рукописна Polonica: Podrózne potrawy z postem –  
пам'ятка з історії кулінарії середини XVII ст.  
у фондах Інституту рукопису  
Національної бібліотеки України імені В.І. Вернадського**

**Монографія**

Редактори

*Н.М. Зубкова, Я.В. Кучмії*

Комп'ютерне верстання, художнє оформлення  
та дизайн обкладинки

*О.С. Боляк*

Підп. до друку 21.11.2022. Формат 70х100/16.

Друк офс. Ум. друк. арк. 21,12.

Гарнітура: Garamond, Vera Humana 95, Myriad Pro

Наклад 200 прим. Зам. № 18.

Свідоцтво про державну реєстрацію  
друкованого засобу масової інформації КВ № 16087-4559Р від 16.12.2009 р.

Свідоцтво про внесення суб'єкта видавничої справи  
до Державного реєстру видавців, виготівників  
і розповсюджувачів видавничої продукції  
ДК № 1390 від 11.06.2003 р.

Друкарня Національної бібліотеки України імені В. І. Вернадського  
03039, Київ-39, просп. Голосіївський, 3



