

РІЗНОВИДИ ГОРІЛЧАНИХ НАПОЇВ У XVIII СТОЛІТТІ (НА МАТЕРІАЛАХ ЩОДЕННИКІВ ЯКОВА МАРКОВИЧА)

У статті на основі щоденників Якова Марковича відображено місце та роль горілчаних напоїв у житті козацької старшини XVIII століття. Розглянуто види та сорти горілчаних напоїв, здійснена спроба їх класифікації за різноманітними ознаками та реконструйовано технологію виготовлення. Особливо виділені імпортовані міцні алкогольні напої. З'ясовано, що певні напої, які подаються автором щоденників як «водки», насправді були настоянками або лікерами.

Ключові слова: Я. Маркович, козацька старшина, алкоголь, горілка, водка, настоянка, лікер, технологія.

У будь-якого народу є свої символи: як політичні, так і культурні. В українців одним із них є національна кухня, частиною якої є горілка. Це не просто напій, а в певному сенсі національний бренд, який, на жаль, не став досі таким у світі. Горілка є водночас економічним чинником і одним з суттєвих складових матеріальної культури українців загалом та культури повсякдення зокрема. У цьому контексті великий інтерес становлять дослідження історії цього напою саме XVIII ст., коли проходили активні процеси формування національної кухні у її класичному розумінні, коли вона активно вбирала у себе і трансформувала західноєвропейські й східні тенденції.

Не можна сказати, що історія українського алкоголю не досліджувалася науковцями. Але все ж таки найбільше уваги приділялось або економічному, або політичному сегментам цієї проблеми¹. Дещо осторонь уваги дослідників залишилось горілчане повсякдення українських владних еліт у XVIII ст. Це було обумовлено розпорошеністю та епізодичністю документальних джерел.

При цьому щоденники Я. Марковича, що були давно відомі історичній науці, мало залучались до цих студій. Епізодичними дослідженнями цього твору займалися здебільшого історики, зокрема О. Лазаревський, В. Модзалевський, І. Каганов, О. Апанович, О. Струкевич, В. Горобець. Їх частково використовували у філологічних та етнографічних розвідках.

Однак гастрономічне життя козацької старшини, широко відображене на сторінках щоденників, досі залишається поза увагою дослідників, хоча певні зрушення і відбуваються². Щоправда, для його опрацювання, особливо що стосується мір і об'ємів, необхідно зважати на лексичну специфіку цього джерела і при роботі послуговуватись додатковими спеціальними дослідженнями³.

Тексти щоденників дають усі підстави стверджувати, що горілка знаходилась у центрі уваги Я. Марковича протягом тривалого часу. Це було, в першу чергу, пов'язано з його підприємницькою діяльністю. Скориставшись перевагами, наданими козацькому стану щодо горілчаних промислів, він постійно нарощував виробництво горілки та її продаж.

Окрім власних маєтностей та їх околиць географія торговельних операцій Я. Марковича була надзвичайно широкою і на території Гетьманщини простягалась від Ромен до Києва⁴. Він неодноразово відправляв горілку на продаж і на Південь українських земель⁵ та у Крим⁶, при цьому добре розбирався які з кримських міст є найбільш перспективними. Це, перш за все, були місця дислокації російських військ, такі як Судак, куди в 1726 р. він одноразово «отправил 19 куф водки – 8 простой, ... оковитой домашней 5, а купленной 6...»⁷. Такі ж обставини спонукали його звернути погляди й на Астрахань⁸, куди поставки горілки мали надзвичайно масштабний характер: «... горелки оковитой 2 кухвы, горелки простой кухв 20» було відправлено одноразово у 1725 р.⁹. Під час свого перебування у Москві Я. Маркович і там налагодив збут¹⁰.

Я. Маркович пильно слідкував як за змінами щодо горілчаного законодавства¹¹, так і за поточними цінами у місцях продажу¹². Будучи вправним підприємцем, він швидко реагував на зміни кон'юнктури, як у випадку отримання указу «О свободной беспошлинной торговле водки и табаку в крепости Креста и других новозавоеванных провинциях»¹³.

Головну увагу Я. Маркович приділяв торгівлі горілчаними виробами на території Лівобережної України. Місцевий продаж контролювався ним надзвичайно ретельно. Управляючі маєтностей щонайменше раз у квартал звітували про наявність горілки, ціни на неї та кошти отримані з продажу, які були чималими. Наявні в управителів суми іноді перевищували 100 руб.¹⁴. Звіти заносились «... в господарскую книжку все... по ревизии...»¹⁵, та й самі управителі мали вести реєстри: «столповой», прийомний та щоденний журнал горілчаних витрат¹⁶.

Завдяки ретельній фіксації на сторінках щоденників горілчаного бізнесу ми маємо відомості про інгредієнти, необхідні для виготовлення горілки та про певний стандарт. Так «... в Тулиг. виннице дається на кадку жита четвериков 7, а овса 2, а солоду житного 1, и горелки больш половины вигорует»¹⁷.

Так звана «полувигарная» горілка була певним еталоном якості¹⁸. Разом з тим, в залежності від багатьох технологічних обставин горілка виходила не однакою. На сторінках щоденників автор згадував про реалізацію «оковитой пенной»¹⁹, «водки простой, ... оковитой»²⁰, «простой, оковитой заправленной»²¹, «двойной»²², «горелки доброй»²³. За якістю він поділяв горілку виготовлену взимку, так звану «зимнюю», та «летнюю» – виготовлену влітку²⁴. При чому перша вважалась ліпшою. Але можна впевнено стверджувати, що вся вона була досить високої якості, оскільки сам хазяїн піклувався про це, особисто знімаючи пробу²⁵. Він навіть створив свій стандарт якості за дегустаційними характеристиками і зберігав закорковані еталонні пляшки горілки²⁶.

За смаковими якостями Я. Маркович розділяв горілку на «лучшую» та «подлейшую»²⁷, але постійно наголошував щоб старалися робити «лучшую»²⁸. У разі виходу не достатньо якісної горілки рекомендував її поліпшувати купажуванням, тобто розмішувати з горілкою вищої якості 1x1, або хоча б 2x1²⁹.

Зі збільшенням попиту Я. Маркович вдавався до реалізації чужої горілки, чітко розділяючи її з «домашньою». Така горілка могла бути як просто закупленою³⁰, так і взятою на реалізацію у осіб, в яких Я. Маркович був особисто зацікавлений³¹. Він закуповував горілку на продаж, а у разі фінансової потреби залучав до цього компаньонів³².

Для власних потреб горілка також активно використовувалась і у цьому випадку першість належала «оковитій», яку виготовляли спеціально³³. Однак перевага надавалась більш витонченим напоям, які виготовлялись на основі горілки. Серед найпоширеніших, частина яких також йшла на продаж, були: «горелка вишневая», «дулевая» (сорт груш – *О. П.*), «сливяная», «яблочная», «терновая»³⁴. З огляду на технологію виготовлення, ці напої не були а ні горілкою, а ні водкою, а настоянками, причому надзвичайно популярними, оскільки виготовляли їх великими об'ємами.

До цього ж різновиду алкогольних напоїв можна віднести настоянки з «орехов же волоских проливаных»³⁵. Вірогідно, що до подібних напоїв належить і персикова горілка, вочевидь рідкісна і вартісна, оскільки у щоденниках про неї є лише одна згадка про одну пляшку³⁶.

Для виготовлення таких горілок фрукти та плоди, зазвичай, заливали хорошою горілкою і давали настоятися. Самими популярними були вишнева, грушева, сливова, вишнева. Остання була беззаперечним лідером.

Фрукти брали як свіжі, так і після того як з них було виготовлено наливки «вишнівку», або «слив'янку»³⁷. Тільки груші, переважно сушені, заливались один раз³⁸. Відціджені з наливкою вишні та сливи іноді вдруге настоювали на горілці³⁹. Задля виготовлення подібних настоянок використовувались переважно фрукти власного врожаю. У разі недороду їх спеціально закуповували на ринку для того, щоб пролити горілкою⁴⁰. Настояні на горілці вишні і самі по собі були цінністю і навіть продавались по гривні за відро⁴¹.

Використовувалась у господарстві Я. Марковича також технологія повторної дистиляції (або подвійної – *О. П.*) горілки, вже настояної на вишнях⁴². За такою ж технологією виготовлялись й більш витончені напої, як горілка «на мяту перегнана»⁴³.

Особливе місце у горілчаній палітрі обіймав імпортований алкоголь. Його отримували з Європи. Точні дані про місця закупок на сторінках щоденників відсутні, окрім хіба що Гданська, хоча

лише за назвами згадуваних напоїв можна стверджувати про широку географію їх походження. Ці напої були досить дорогими. Так, найчастіше згадувані гданські «водки» транспортувались в «особливому пуздерку», у якому поміщалося лише від п'яти до шести скляних «фляшок»⁴⁴. Лише одного разу у грудні 1730 р. Я. Маркович зазначив, що коштувало таке «пуздерко» 41 золотий⁴⁵.

Імпортні міцні алкогольні напої перевозились у скляних пляшках. Звичайно, що іноді траплявся бій⁴⁶, але загалом задля запобігання цьому пляшки були оплетені. Зокрема, згадуються вони у зв'язку з «водкою французкою», якої доставили шість пляшок⁴⁷. Є всі підстави вважати, що у даному випадку мова йде про французький коньяк.

Зрозуміла за походженням «водка гунгарская» (венгерская – О. П.)⁴⁸. У Гданську купували «водки алкермесовой, цитроновой и ганишковой, по 2 штофа»⁴⁹. Такі ж об'єми купувались для відправлення до Глухова з Москви карбункулової і алкермесової горілки⁵⁰. І, навпаки, до Москви відправляли «барилце мастихини водки»⁵¹. У щоденниках також згадуються такі міцні напої, як водка «ветереп», пляшка «крепительной», які важко ідентифікувати⁵².

Рідкісний алкоголь, зокрема у Гданську, за купувався в аптеці. Так, у грудні 1730 р. ціни, за свідченнями підданих Я. Марковича, там були такі: «...карбункуловая 4 фляш., зол. 18, еликсер цитри фляш 3, зол. 11, амбри... зол. 10, алкермесовой пол 2 штоф., 8 зол. 12 грош. персиковой пол 4 штоф., 4 зол. 6 гр., цинамоновой пол 4 шт., 3 зол., 6 гр., анишковой пол 4 шт., 3 зол. 6 гр.»⁵³.

Є підстави стверджувати, що за загальною назвою «водки» деякі з вищезгаданих напоїв могли бути лікерами. Так, виписаний у Івана Гамалії 1739 р. рецепт виготовлення «алкорлієсової водки» за технологією є рецептом лікеру: «...кориці 12 золотников, гвоздиків 6 золот., мушкатних орехів 6, галгану 6, цитвару 6, мастиксу 6, цвету мушкатного 6, кубебы 6, кардамону 3, корки помаранцевої 18, лилеум канфали четверт фунта, цвету левендового четверт фунта, рожи червоної четверт фунта, розмарину золот. 12, кропу волоского золот. 6. Вышеписанное коренье истолочь, цветы посуша, руками измять и все то смешать и налит водкою доброю без ганишу в скланое судно или ценовее и завязать накрепко и поставит в тепле или на слонце на неделю. И когда переганять, взять кубик, тоест алембик в два ведра и влит в кубик, все вышеписанное коренье и налить тою же водкою, и для корення прилит воды чистой четвертную и переганат; потом взят конценегии золотников 6, сал тартари весом против червоного и москусу столко-ж и когда станеш толочь, прибавит воды маленко, амбри в пол червоного весом, истерти особно, виготи с водкою, только порозвести и все то собрат и положить в скляницу и налить водкою и завязат и поставит в тепле или на слонце; а делать сие за три дня, как водку гнат и когда станеш переганят и вся выйдет, то налить судно и вышеписанную скляницу со всем влить водку, також сахару, зварив в воде и простудя лит в водку, сколько изволиш, и смешат тую водку, а потом дат устояться и чистую водку перецедит, а густую перепустить через бумагу»⁵⁴. Записаний Я. Марковичем, взятий з того ж джерела, рецепт «дубль ганиш водки», хоча й значно простіший, також є лікером⁵⁵.

На позначення солодких міцних напоїв термін «лікер» автором не використувався. При цьому, з оригінальними напоями такого типу та їх латинською назвою автор, вочевидь, був добре знайомий, оскільки давав доручення купити у Європі «есенцеи liquo»⁵⁶. Натомість, один з різновидів міцного алкоголю з додаванням спецій і цукру був означений як «росолес водка». Для її виготовлення необхідні були спеції: «цвету гуляфного фунт 1» та «фун дерева lign Rhodi за 96 копеек, да 5 золотников ol. Ling Rhodi за 5 р., да москусу золотник за 1 р. 40 к.», які для нього закупили у лубенській аптеці⁵⁷.

Отже, грілка і горілчані вироби займали значне місце у житті не тільки Я. Марковича, а й у тодішньому суспільстві взагалі. Автор щоденників, як людина з непересічними підприємницькими талантами, не міг залишати поза увагою горілчаний бізнес. Водночас, як людина освічена він всіляко сприяв його технологічному розвитку. На імперативному рівні Я. Маркович навіть створив певну класифікацію горілок за різними ознаками. Разом з тим, його особистісна зацікавленість відчувається у виготовленні й удосконаленні більш витончених напоїв – настоянок і лікерів. Завдяки закордонним контактам він привносив та популяризував в Україні нові імпортовані горілчані напої, що збагачувало тогочасну гастрономічну культуру.

- ¹ А. А. Казённые кабаки в Киеве (1721–1734 гг.) // Киевская Старина. – 1893. – № 2. – С. 376–378; Грушевська О. О. Київські суперечки з приводу шинкування // Записки наукового товариства у Києві / Записки наукового товариства у Києві. – К., 1928. – Т. 27. – С. 61–66.; Мордвинцев В. М. Торгово-промышленное предпринимательство монастырей Левобережной Украины в XVIII в. – К., 1988. – 50 с.; Пономарьов О. М. Розвиток капіталістичних відносин у промисловості України XVIII ст. – Львів, 1971. – 183 с.; Похлѣбкин В. В. История водки. – М., 2000. – 404 с.; Прыжов И. Г. История кабаков в России в связи с историей русского народа. – М., 2009. – 320 с.; Тищенко М. Гуральне право та право шинкувати горілкою в Лівобережній Україні до кінця XVIII в. – К., 1927. – 51 с.; Шамрай С. Боротьба козаків Київської сотні з київськими монастирями та магістратом в XVII–XVIII в. // Україна. – 1930. – Січень – лютий. – С. 32–63.
- ² Червінська Т. Культура вживання алкоголю козацькою старшиною XVIII ст. (на матеріалах щоденників Я. Марковича та М. Ханенка) / Українознавство. – 2013. – № 2. – С. 117–120.
- ³ Сидоренко Е. Ф. Историческая метрология Левобережной Украины XVIII в. – К., 1975. – 160 с.; Горобець Б. Й. Лексика історично-мемуарної прози першої половини XVIII ст. – К., 1977. – 128 с.; Тимченко Є. Історичний словник українського язика. Т. 1: А-Ж / Сост. и ред. Є. Тимченко. – Х.; К., 1930. – 528 с.
- ⁴ Дневник Якова Марковича. (1735–1740). Т. 4. // Джерела до історії України-Русі / Видав В. Модзалевський / . – Київ-Львів, 1913. – С. 17.
- ⁵ Дневные записки малороссийского подскарбия генерального Якова Марковича. – М., 1859. – Ч. 1. – С. 22, 76.
- ⁶ Там само. – С. 39; Дневник... – Т. 4. – С. 78.
- ⁷ Дневные записки... – С. 192.
- ⁸ Там само. – С. 120, 142, 147; Дневник генерального подскарбия Якова Марковича (1730–1734). Т. 3. Издание «Киевской Старины» под ред. Ал. Лазаревского. – К., 1897. – С. 203.
- ⁹ Дневные записки... – С. 228.
- ¹⁰ Дневник генерального подскарбия Якова Марковича (1726–1729). Т. 2 / Издание «Киевской Старины» под ред. Ал. Лазаревского. – К., 1895. – С. 35; Дневник... Т. 3. – С. 10, 95.
- ¹¹ Дневные записки... – С. 47; Дневник... Т. 2. – С. 241, 297–298; там само. Т. 4. – С. 140, 193.
- ¹² Дневные записки... – С. 120; Дневник... Т. 2. – С. 84, 86–87, 130–131; там само. Т. 3. – С. 233.
- ¹³ Дневные записки... – С. 111.
- ¹⁴ Дневник... Т. 3. – С. 18.
- ¹⁵ Дневник... Т. 3. – С. 245; там само. Т. 4. – С. 41
- ¹⁶ Там само. – Т. 4. – С. 66, 297.
- ¹⁷ Там само. – Т. 3. – С. 271.
- ¹⁸ Там само. – Т. 4. – С. 5.
- ¹⁹ Дневные записки... – С. 22; Дневник... Т. 2. – С. 139.
- ²⁰ Дневные записки... – С. 192, 228; Дневник... Т. 2. – С. 218.
- ²¹ Дневник... Т. 4. – С. 260.
- ²² Там само. – Т. 3. – С. 2.
- ²³ Там само. – Т. 4. – С. 53.
- ²⁴ Там само. – С. 298–299.
- ²⁵ Там само. – С. 303–346.
- ²⁶ Там само. – С. 318.
- ²⁷ Там само.
- ²⁸ Там само. – С. 341
- ²⁹ Там само. – С. 365.
- ³⁰ Дневные записки... – С. 192.
- ³¹ Там само. – С. 212.
- ³² Там само. – С. 116.
- ³³ Дневник... Т. 2. – С. 223.
- ³⁴ Дневные записки... – С. 228; Дневник... Т. 2. – С. 315; Т. 3. – С. 71; Т. 4. – С. 8–9, 292.

- ³⁵ Дневник... Т. 3. – С. 402; там само. Т. 4. – С. 290.
³⁶ Дневные записки... – С. 185.
³⁷ Там само. – С. 228.
³⁸ Дневник... Т. 2. – С. 188.
³⁹ Там само. – Т. 4. – С. 366.
⁴⁰ Там само. – С. 370.
⁴¹ Там само. Т. 2. – С. 140.
⁴² Дневные записки... – С. 228
⁴³ Дневник... Т. 4. – С. 257.
⁴⁴ Дневные записки... – С. 259; Дневник... Т. 2. – С. 197; там само. Т. 3. – С. 33.
⁴⁵ Там само. – С. 70.
⁴⁶ Дневные записки... – С. 259.
⁴⁷ Там само. – С. 104.
⁴⁸ Дневник... Т. 2. – С. 161.
⁴⁹ Там само. – Т. 3. – С. 205.
⁵⁰ Там само. – Т. 2. – С. 226.
⁵¹ Там само. – С. 327.
⁵² Дневные записки... – С. 185.
⁵³ Дневник... Т. 3. – С. 70
⁵⁴ Там само. – Т. 4. – С. 251–252.
⁵⁵ Там само.
⁵⁶ Там само. – Т. 3. – С. 205.
⁵⁷ Там само. – Т. 4. – С. 128.

В статті на основі днівників Якова Марковича показано місце і роль алкогольних напоїв в житті казацької старшини XVIII століття. Розглянуті види і сорти лікеро-водочних напоїв, здійснено спробу їх класифікації за різними ознаками, реконструйовано технологію виготовлення. Особливо виділено імпортовані сильні алкогольні напої. Показано, що певні напої, які автор днівників називає «водкою», насправді були настоянками або лікерами.

Ключові слова: Я. Маркович, казацька старшина, алкоголь, водка, горілка, настоянка, лікер, технологія.

In the article place and role of horilka beverages in life of Cossack officers in the 18th century is studied on the materials of diaries of Yakiv Markovych. Types and sorts of horilka beverages are analyzed. Technology of the production is reconstructed. Imported spirits of this period are also studied. It was discovered that some beverages, which Yakiv Markovych called «vodka» in fact were liqueurs.

Keywords: Yakiv Markovych, Cossack officers, alcohol, horilka, vodka, liqueur, technology.