

УДК 641.56(=162.1)(091)

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

**СЕКРЕТИ СТАРОПОЛЬСЬКОЇ ЮХИ ЗА РЕЦЕПТУРОЮ
З РУКОПISY XVIII ст. «ZBIÓR DLA KUCHMISTRZA
TAK POTRAW JAKO CIAST ROBENIA» З ФОНДІВ
ІНСТИТУТУ РУКОПISY НАЦІОНАЛЬНОЇ БІБЛІОТЕКИ
УКРАЇНИ імені В. І. ВЕРНАДСЬКОГО**

Уперше до наукового обігу залучається невідомий текст кулінарної рецептури з рукописної книги польською мовою з фондів Інституту рукопису НБУВ. Наведена публікація та український переклад рецептури «Sposób warzenia ryb do szarej i zółtej juchy» дають змогу проаналізувати її як цінне джерело з історії старопольської кулінарії середини XVIII ст. На підставі текстологічного аналізу рецептури приділено увагу «секретам» кухмістерського мистецтва, паралельно простежуються характерні особливості авторського стилю та мови XVIII ст.

Ключові слова: рукопис, старопольська кухня, кухмістер, рецептура, юха.

Попри значний загальноєвропейський досвід вивчення історії їжі – food studies, опрацювання та публікація рукописних пам'яток гастрономічної культури, безпосередньо пов'язаних із минулим України та Польщі, на превеликий жаль, залишаються на маргінесі вітчизняної історичної науки. Тематика історії гастрономії, яка вже стала стандартом сучасного гуманітарного дискурсу, в українських наукових реаліях досі обмежується стереотипами розвідок культури повсякдення, отож потребує інших предметних підходів. Прикладом із досвіду зарубіжних колег є, зокрема, ініційована істориком Ярославом Думановським та реалізована в Польщі під егідою Музею палацу короля Яна III Собеського у Вілянові серія публікацій стародрукованих та рукописних джерел старопольської кухні в межах масштабного проекту «Monumenta Poloniae Culinaria» (Polskie zabytki kulinarne) (2009–2017 pp.).

© С. О. Булатова, 2018

Наведені нижче публікація та український переклад рецептури «Sposób warzenia ryb do szarej i żółtej juchy» зі збірки «Zbiór dla kuchmistrza tak potraw jako ciast robienia» є спробою її предметного розгляду, що дає змогу привернути увагу до оригінального змісту цієї раніше невідомої археографічної пам'ятки, яка належить до рукописної спадщини українсько-польського пограниччя XVIII ст.

Запропонований для публікації текст «Sposób warzenia ryb do szarej i żółtej juchy» вміщується в рукописній книзі середини XVIII ст. невідомого автора «Zbiór dla kuchmistrza tak potraw jako ciast robienia» [«Збірка для кухмістера як страв, так і виробів з тіста»] [1, с. 252–256; 2]. Джерело польською мовою, присвячене кулінарії, зберігається в Інституті рукопису Національної бібліотеки України імені В. І. Вернадського, в комплексному фонді № 332 «Рукописи та документи духовних, навчальних інституцій та приватних осіб польського походження середини XVI – початку XX ст.».

Рукописна книга, датована 24 липня 1757 р., складається з 299-ти сторінок авторської пагінації та 42-х (XLII) аркушів. Написана одним почерком; зміни характеру письма – замість старанного плавного більш квапливе та швидке – свідчать про те, що писець працював над текстом протягом тривалого періоду. Чорнило коричневе та темно-коричневе.

Рецептуру «Sposób warzenia ryb do szarej i żółtej juchy» вміщено на с. 252–256 рукопису. Поле тексту: 174x132; 178x132. Текст розташований у 29 та 33 рядки. Філігрань на папері: «PRO PATRIAE» з літерами «AIS» / корона та літери «RG», – водяний знак подібний до *Churchill*, № 136 (1754 р.) [3].

Збірка є оригінальним та допоки маловідомим археографам рукописним джерелом зі старопольської гастрономії середини XVIII ст. Якщо дату рукопису зазначено на титульному аркуші – «Roku 1757 dnia 24 lipca» (24 липня 1757 р.), то точне місце його написання не встановлене, проте можна стверджувати, що історико-культурний ландшафт співвідноситься з одним із дворів заможної шляхти, розташованим на теренах українсько-польського пограниччя. Отож можемо з обережністю припустити, виходячи з певних текстологічних ознак, що рукописна книга походить з історичних земель Люблінщини, проте ця версія ще вимагає кінцевої атрибуції. Незважаючи на це, збірка як феномен т. зв. мультикультурного простору східних земель Речі Посполитої має широкий інформативний потенціал з точки зору комплексних інтердисциплінарних студій в Україні та Польщі.

Відносно локалізації рукописної книги можемо стверджувати, що вона належала до родового зібрання Розалії Поцейової з Загоровських, дружини литовського стражника Антонія Поцея, а згодом була успадкована її дочкою Людвікою Гоноратою з Поцеїв, Любомирською, київською воеводиною [4; 5; 6]. На це вказують провенієнції рукопису – власницький

запис середини XVIII ст. Розалії Поцейової та шрифтовий екслібрис бібліотеки Любомирської «Z Bibl. J.:O: Ludwiki z Rosiejow Xny Lubomirski Woj. Kiows.». Окрім того, в книзі збереглися залишки затертої овальної сажевої печатки, ймовірно – XVIII ст., а також екслібрис Стефана Врублевського, польського бібліофіла другої половини XIX ст.

Рукопис «Zbiór dla kuchmistrza tak potraw jako ciast robienia» представляє значну вибірку рецептів – понад 900 рубрик. Це – рецепти кулінарних страв, які готувалися для магнатів і шляхти Речі Посполитої в XVII–XVIII ст., а також медичні, ветеринарні, домашньо-господарчі рекомендації, поради з питань садівництва та городництва тощо. На нашу думку, синкретична за складом і змістом збірка була укладена з кількох рукописних та друкованих (зокрема в польському перекладі італійського медика Ренесансної доби Алексія Педемонтана) історично-кулінарних джерел XVII–XVIII ст. Особливу цінність становлять найдавніші блоки тексту «Rzeczy niektóre kuchenne sekretne od JMCi Pani Kuchmistrzowej Koronnej roku 1633 wypisane» (с. 116–126), а також «Pamięć sprawowania rozmaitych konfektów w cukrze i w miedzie, pierników, wudek, potraw, ciast, kołaczów do wetów należących w roku 1661») (с. 173).

У контексті порівняння з іншими пам'ятками старопольської кухні рукописна книга «Zbiór dla kuchmistrza tak potraw jako ciast robienia» має власну специфіку. Так, на відміну від твору кухмістера князів Любомирських Станіслава Чернецького «Compendium ferculorum...» (Краків, 1682) [7] з його розмаїттям бенкетних страв, призначених для того, аби здивувати рафіноване магнатство XVII ст., збірка «Zbiór dla kuchmistrza tak potraw jako ciast robienia» дещо скромніша за концепцією, оскільки презентує кухню маєтку заможної шляхти в XVII–XVIII ст., не лише позначену стилістикою бароко, а й пов'язану зі старожитнім, більш суворим трактуванням релігійного посту, повсякденним фільварковим побутом, сезонними циклами, місцевими історично-господарчими та етнографічними реаліями тощо. Окремим аспектом для аналізу (якого ми не торкалися в даній статті) є питання поєднання традиції та кулінарної моди, виявлення запозичених потрав з інших регіонів та їхньої інтерпретації в кухмістерській практиці автора збірки.

Потенційний читач-адресат книги визначений у її назві «Zbiór dla kuchmistrza tak potraw jako ciast robienia» – це кухмістер, професіонал найвищого рівня в кухарській ієрархії при дворі магнатів або заможної шляхти. Але найголовніше, що зміст збірки «Zbiór dla kuchmistrza tak potraw jako ciast robienia» репрезентує потужний професійний доробок її невідомого автора-кухмістера, вочевидь з кола придворної клієнтели Поцейів 50-х років XVIII ст., однак не слід виключати й того, що співавтором міг бути й хтось із родини власників маєтку. Радше за все, судячи зі стилісти-

ки тексту, рецептури укладені різними авторами з різних джерел у тому ж XVII ст., а текст писався достатньо довго. У другій частині збірки (приблизно зі с. 142), більш пізній у хронологічному відношенні, занотовані страви та поради від знайомих авторів осіб з близького оточення шляхетського двору, чим підкреслюється «свійськість» рецептарію, призначеного для приватного вжитку.

В обраному тексті рецептури «Sposób warzenia ryb do szarej i żółtej juchy» йдеться про страву з риби. Адже традиційно увага старопольських кухарів XVI–XVIII ст. (і анонімний кухмістер збірки не був винятком) через загальну кількість днів католицького посту була зорієнтована на рибу. В аристократичному меню вживалася переважно прісноводна риба з річок, озер та ставків фільварочних господарств Речі Посполитої: щука, короп, окунь, вугор, лосось, форель. Серед усталених технологій термічної обробки свіжої риби кухарі практикували, насамперед, варіння, тушкування, а також запікання на решітці й рожні та смаження риби, яку здобували т. зв. «gaśczeniem» – «гонцем» (на кшталт густого соусу) або юшкою. Особливо поширеним, судячи з історико-кулінарних джерел XVII–XVIII ст., вважалося саме варіння.

Для варіння риби кухарі застосовували спеціально призначене лише для цього начиння – котли: так, для жовтої та сірої юхи в тексті згадуються два різних котли. Наявність індивідуального рибного посуду, у зв'язку із характерним риб'ячим запахом, підтверджують дані з інших джерел, зокрема з рукопису XVII ст. М. Млечка, де в інвентарі кухарського начиння фігурує набір з 6 котлів різного об'єму для варіння риби [8].

Зазначимо, що способи приготування риби в кулінарії бароко збереглися в рукописних та стародрукованих пам'ятках у безлічі версій, відповідно до кольору соусу – «на біле», «на чорне», «на червоне», «на коричневе», «на зелене» тощо. Через типову для бароко візуальну репрезентацію насичена кольорова палітра соусів з природних барвників вражала своїм різноманіттям. Але класикою пісного повсякденного та урочистого столування в магнатсько-шляхетських маєтках вважалося вміння кухмістера приготувати рибу (особливо цінувалася щука) «на жовте» та «на сіре», тобто із жовтим та сірим соусом. Так, у С. Чернецького в першій польській кухарській книзі «Compendium ferculogum...» 1682 р. лише в розділі, присвяченому рибним делікатесам, вміщено 6 рецептур риби «на жовте» та 5 – «на сіре» [7]. Свідченням визнання мистецтва кухмістерів був той факт, що у XVIII ст. страва під назвою «риба в сірому соусі по-польськи», разом з автентичною рецептурою, збагатила гастрономічний репертуар європейських країн як символ старопольської кухні.

Хоча базові процеси й повторюються в наявних у джерелах способах приготування риби, кожному з них притаманні нюанси від конкретного

кухаря. Зазначимо, що загалом старопольські рецепти сірої та жовтої юшки вирізнялися функцією забарвлення страви. Відтак для надання бажаного кольору для гоншу тогочасні кухмістери експериментували з барвниками природного походження. У сірій та жовтій юшці зазвичай використовувалися традиційні рослинні інгредієнти: у сірій – цибуля, оцет, перець, у жовтій – шафран. У запропонованій для публікації версії у жовту юшку анонімний автор-кухмістер радив додавати надзвичайно коштовний тоді шафран у суміші з цинамоном. Відповідно, рідкі окислювачі для замочування (мацерування) цих приправ він також обрав різні: для сірої юшки – це суміш вина з винним оцтом, для жовтої – десертна малмазія з тим же винним оцтом.

Характерною особливістю рецептури «Sposób warzenia ryb do szarej i żółtej juchy» є те, що в ній описується, насамперед, пісна потрава, приготована за канонами гуморальної дієтики – холодна волога риба поєднується із зігріваючими цибулею, петрушкою та прянощами. У тогочасних лікувальних практиках їжа сприймалася водночас і як лікарський засіб, тому кухар дбав, щоб вона була не лише смачною, а й корисною для здоров'я, на чому акцентовано в способі доброго уварювання одного з інгредієнтів для «гоншу» – петрушки: «wona kiedy nie uwre, nie tylko jest niesmaczna, ale i niezdrowa» («вона, якщо не вариться, не тільки не смачна, але й не корисна»).

Авторський стиль рецептури «Sposób warzenia ryb do szarej i żółtej juchy», як й інших з другої частини збірки (зі с. 142), характеризується докладністю оповіді та логічною послідовністю. Завдяки цьому детальна покрокова інструкція приготування обох версій рибної юшки мала стати в нагоді не лише колезі-фахівцеві, а й кухарю-початківцю. Відтак мова й стилістика автора, зокрема всі кухмістерські «секрети», свідчать про серйозний підхід у середині XVIII ст. до кулінарної справи як до галузі мистецтва з власними термінологією, навичками, інструментарієм, продуктами, збереженими в Польщі принципами смакових поєднань на підставі вже архаїчної на той час гуморальної дієтики.

Згідно з рецептурою XVIII ст., виняткову роль у поєднанні смаків із характерною кислувато-солодкою домінантою відігравали екзотичні прянощі та продукти – цинамон, імбир, перець, шафран, лайм та коштовні вина, а також дуже поширена в Речі Посполитій локальна приправа – оцет, який виготовляли з місцевої сировини. Проте використовувалася й петрушка, універсальне рослинне зілля ще від доби Середньовіччя, яке згодом набуло популярності в кухні Просвітництва, що відображає низка рецептур з кулінарної книги Войцеха Вінцентія Вельондка «Kucharz doskonały...» (Варшава, 1783) [9].

Заслуговує на увагу зафіксована в тексті «Sposób warzenia ryb do szarej i żółtej juchy» тогочасна міра ваги класичних прянощів – у червоних злотих. Адже в середині XVIII ст. у Речі Посполитій саме червоний злотий польський, тобто дукат, зберігав позиції найбільш стабільної грошової одиниці [10, с. 13], через що в заможному середовищі він сприймався як еталон міри, точний показник ваги дуже дорогих приправ. Так, згідно з рецептурою, в червоних злотих зважувалися перець, імбир, цукор канар, шафран, цинамон. До речі, східні спеції за іншою авторською рецептурою у збірці (від якогось доктора Крокієра) вимірювалися драхмами, драгмами («dragmatami») з поясненням, що «драгма є вагою червоного злотого» [1, с. 276], чим підкреслювалася еквівалентність драгми до червоного злотого в аптекарських мірах ваги.

Спіраючись на власний досвід у підготовчих до варіння «холодних» процесах, безумовно перевагу кухар віддає т. зв. «мацеруванню» – попередньому замочуванню коріння в кислій рідині, яке синергійно посилює аромат і смак, одночасно усуваючи гіркоту. За образним висловом автора, «це є найголовнішим секретом гарної заправки» («to jest najprzedniejszy do dobrej zaprawy sekret...»).

Автор «Sposoba warzenia ryb do szarej i żółtej juchy» вживає терміни з власного лексикону, зокрема «висаджування», «мацерування», що, до певної міри, визначає його кваліфікацію, оскільки в тексті ним підкреслені назви процесів з професійної лексики кухарів, зокрема «macerowanie» («мацерування»), «висаджування» («co kucharze wysadzeniem zowią», «яку кухарі називають висаджуванням»). Окрім того, в польському тексті ситуативно зустрічаються макаронізми – латинські прислівники «in generali» (взагалі) та «in speciali» (зокрема). Безумовно, подібні мовні особливості не є характерними для аматора.

Отож у частині збірки «Zbiór dla kuchmistrza tak potraw jako ciast gobienia», присвяченій рибним делікатесам, стилістична манера автора є впізнаваною, оскільки деякі звороти повторюються в інших рибних рецептурах, між іншим – попередження щодо помірності соління, як, наприклад, у страві «Potrawy rybne a najprzód szczuka» [1, с. 247]. У «Sposobi warzenia ryb do szarej i żółtej juchy» узагальнено навички кухмістера стосовно варіння риби, адже не випадковим є той факт, що, на протилежність загалу вміщених у збірці рецептур певних різновидів риб, згаданий спосіб є базовим для будь-яких її видів.

«Sposób warzenia ryb do szarej i żółtej juchy» вирізняється логікою оповіді та поясненням особливостей технологічних процесів у кухні XVIII ст. Авторській стилістиці притаманне обґрунтування послідовних дій кухаря. Водночас, на противагу відредагованим стародрукованим рецептурам, поряд із уже відміченою послідовністю, в рукопису є елементи спонтанності,

швидше характерні для усної традиції мовлення. Зокрема, згаданий автором-кухарем на початку рецептури подрібнений лайм, попередньо призначений для мацерування («w tym soku macerować będą», «бо в цьому соці буде мацеруватися [коріння]»), надалі він так і не використовувався.

Таким чином, на прикладі рецептури «Sposób warzenia ryb do szarej i żółtej juchy» презентована низка кулінарних знань та вмінь з арсеналу кухарів українсько-польського пограниччя середини XVIII ст. Підсумовуючи, нагадаємо, що юха, по-перше, це – пісна рибна страва, приготування якої спирається на поширену за цієї доби гуморальну теорію для регуляції балансу рідини в організмі людини, по-друге, рибна юха призначалася для аристократичного столу польської еліти, судячи з імпортованих зі Сходу та Півдня дуже дорогих прянощів у складі інгредієнтів. У тексті є відомості стосовно запозичених із фармацевтичної практики мір ваги прянощів і спецій, що, як коштовності, зберігалися в шкапулі. По-третє, безумовний інтерес становлять скупі штрихи стосовно організації праці в кухні середини XVIII ст., зокрема про залучення до процесу не менш як двох кухарів, інформація про спосіб термічної обробки – варіння на сильному вогні та роздування його міхами, а також про використання архаїчного асортименту начиння. Текст рецептури демонструє тогочасні кулінарні вимоги щодо якості продукту, зокрема – щоб сира риба не втратила свіжості, щоб надалі, в процесі варіння, позбулася зайвого бруду через класичний прийом зняття шумовиння. Отож, хоча спосіб базується на системі навичок європейського кухарства XVII–XVIII ст., водночас анонімному авторові «Sposób warzenia ryb do szarej i żółtej juchy» притаманна власна інтерпретація страви, згідно з його фаховим вмінням та інтуїцією.

Для публікації польський текст рецептури був змодифікований, враховуючи, в основному, положення та засади інструкції видання джерел Казимира Лепшого [11]¹. З метою полегшення розуміння послідовності кулінарних маніпуляцій у тексті була виконана сучасна пунктуація, синтаксично виокремлено речення, їхній початок позначено великими літерами в словах. Орфографічне написання слів доповнено відсутніми в оригіналі діакритичними знаками, водночас збережено архаїчні форми, характерні для мови XVIII ст. (najpiersza, bydź, odejmiec, przydzie, pogotować, imbier, małmazya, sprawene, potym тощо). За наявності кількох орфографічних варіантів (kocioł / kocieł; kieliszek / kiliszek; szumowina / szymowina; plugatstwo / plugastwo), їх не уніфікуємо, а надаємо за оригіналом рукопису. Можливе прочитання сумнівних літер і слів та розшифровані польські скорочення подаємо у квадратних дужках [].

¹ За консультацію і поради з питань транслітерації тексту висловлюємо вдячність Ярославу Думановському, професору Університету Миколая Коперніка в Торуні.

Після польського тексту «Sposób warzenia ryb do szarej i żółtej juchy» наведений переклад рецептури українською мовою «Спосіб варіння сірої та жовтої рибних юшок». В українському перекладі фрагменти, які можна зрозуміти, виходячи з контексту речення–оригіналу, наводяться у лама-них дужках < >.

Перед публікацією рецептури вміщуємо перелік латинських скорочень та старопольський термінологічний словник, укладений на підставі літератури переважно енциклопедичного та довідкового характеру [12; 13; 14, 15; 16].

ЛАТИНСЬКІ СКОРОЧЕННЯ ТА ЗВОРОТИ

- 1mo. (primo)* – по-перше.
2do. (secundo) – по-друге.
3tio. (tertio) – по-третє.
4to. (quarto) – по-четверте.
In generali – взагалі, загалом.
In speciali – зокрема, власне.

СТАРОПОЛЬСЬКИЙ СЛОВНИК КУЛІНАРНИХ, МЕТРИЧНИХ, ГРОШОВИХ І ГОСПОДАРСЬКО-ПОБУТОВИХ ТЕРМІНІВ

- Cukier kanar* – цукор високого гатунку, вироблений із цукрової тростини з Канарських островів.
- Cynamon* – цинамон, або кориця (*Cinnamomum vegum*), висушена кора коричневого дерева, прянощі, відомі своїми лікарськими властивостями, імпортувалися з Близького та Середнього Сходу, Індії та використовувалися в старопольській кулінарії для надання гострого та тепло-солодкуватого присмаку. За текстом, поєднувався з іншими приправами для приготування соусу.
- Czarka* – чарка, невелика посудина для напоїв і трунків. За текстом, згадується як начиння для мацерування прямих інгредієнтів.
- Czerwony zloty* – червоний злотий, дукат, одиниця ваги для виробів із золота, яка відповідала масі червоного злотого.
- Garnek, garnuszek* – гарнек, горщик, кухарське начиння для варіння їжі. За текстом, згадується як начиння для варіння петрушки, а також – для підготовки суміші прянощів із рідиною.
- Garniec* – гарнець, міра об'єму, величина якого варіювалася; вміщував чотири кварта.
- Gaszcz* – т. зв. «гонщ», дуже густий соус із різними домішками.
- Jucha* – юха, юшка, поливка, розсіл з м'яса або риби, т. зв. чорнина.
- Imbier* – імбир (*Zingiber officinale*), походить з Південно-Східної Азії та Індії, лікувальна приправа з гострим пікантним смаком. За текстом, поєднується з іншими приправами для приготування соусу.
- Kieliszek* – келишок, невеликий келих для напоїв і трунків. За текстом, згадується в процесі приготування як ємкість для рідких інгредієнтів.
- Korzenia* – коріння, гострі ароматичні приправи, імпортувалися з Близького Сходу і Півдня, широко вживалися в старопольській кухні.

- Kociol* – котел, кухарське начиння для варіння їжі. Зазвичай, у старопольській кухні для варіння риби, через її характерний запах, використовувалися окремі котли. За текстом, згадуються два котли для варіння двох різновидів юхи.
- Kubek, kubeczek* – кубок, кубочок, вузьке начиння для напоїв і трунків. За текстом, використовується в кулінарних процедурах для зберігання суміші приправ із рідиною.
- Kwarta* – кварта, міра об'єму близько 1 літра, $\frac{1}{4}$ частина гарнця.
- Kwaterka* – кватерка, міра об'єму, $\frac{1}{16}$ частина гарнця.
- Limonia* – лайм (*Citrus aurantifolia*), цитрусові родини рутових, імпортувалися з Індії, надавали стравам кислувато-пряної ноти, зазвичай – у поєднанні з солодким. За текстом, використовується для нейтралізації специфічного риб'ячого присмаку та надання аромату в суміші з корінням.
- Macerowanie, maceracja* (від лат. macerare – розм'якшувати, розмочувати) – мацерування, кулінарна технологія для розмочування інгредієнтів у процесі приготування.
- Malmazja, malmazya* – малмазія, мальвазія, сорт десертного вина, що привозилося, переважно, з Балканського півострова. За текстом, вживається в поєднанні з приправами для приготування жовтої юшки.
- Miseczka* – мисочка, невеличкий посуд для їжі. За текстом, використовується як ємкість для мацерування інгредієнтів.
- Mieszkami poddytać* – міхами роздувати, спосіб роздування вогню за допомогою спеціального обладнання – міхів.
- Obciągać* – у тексті – відтягнути, відчистити від бруду відвар у процесі варіння юхи.
- Odszumować, szumować* – зібрати шумовиння з відвару або розсолу. За В. Вельондком, з будь-якого розсолу слід збирати шумовиння під час варіння, поки він не стане чистим.
- Oliwa* – олива, оливкове масло, що імпортувалося до Речі Посполитої з Середземномор'я та було популярним у старопольській кулінарії.
- Ocet winny* – винний оцет, виготовлявся на основі перебродженого вина, переважно з білих або червоних сортів винограду. В кулінарії використовувався для маринування та приготування соусів; за текстом, – для мацерування коріння та для приправлення юшки.
- Pieprz* – перець (*Piper*), рослина родини перцевих, кількох сортів, з нього отримували пекучі прянощі, імпортовані з Індії та Цейлону. У тексті не вказано, про який саме сорт перцю йдеться, очевидно, – про довгий білий перець («*piper longum*», або «*piper album*»), що найчастіше використовувався для приготування риби та м'яса.
- Polewka* – поливка, юшка.
- Popłucziny, popłuczyny* – ополіски.
- Pół kwarty* – півквати, міра об'єму, $\frac{1}{8}$ частина гарнця.
- Półmisek* – полумисок, неглибока миска. За текстом, вживається в кулінарній процедурі відціджування, відливання розсолу з котлів для відокремлення риби.
- Rosół* – розсіл, бульйон з риби або м'яса.

Sprawić – випатрати, очистити рибу перед приготуванням.

Szafran – шафран (*Crocus sativus*), походить із Малої і Середньої Азії та Індії, рослина з родини півникових, гіркуваті на смак прянощі жовтогарячого кольору, найвищі за ціною. Вживався в кулінарії для забарвлення страв. За текстом, у поєднанні з малмазією виконував саме таку функцію.

Szkatula – шкатулка для зберігання коштовних речей. За текстом, цінні східні приправи зберігалися в шкатулці.

Szklanka – склянка, скляна посуда для пиття, зберігання рідини. За текстом, використовується в кулінарних процедурах для зберігання суміші приправ з рідиною.

Szumowina, szumowina, szumowiny – шумовиння, піна, яка, за кухарською технологією, збирається під час варіння юхи для надання їй прозорості.

Wysadzenie – висаджування, кулінарна технологія для загущення, випаровування соусів, сучасне – конденсування.

Zaprawa – приправлення страви, те, чим її приправляють, заправка. За влучним спостереженням В. Вельюндка, – «це найвищий фундамент усілякої страви». За текстом, соус, юшка, поливка до м'яса або риби.

Zwelniejć – зморщитися, втратити свіжість (за текстом – про рибу).

Roku 1757 dnia 24 lipca.

Sposób warzenia ryb do szarej i żółtej juchy

Najpiersza rzecz jest do obojej tej juchy, acz i do każdego warzenia ryb, żeby ryb nie sprawowano, aż kiedy je zaraz do kotła kłaść masz, żeby sprawiene nic a nic w soli nie leżały, ani ją potrząśnione były, bo tym zarazem ryba zwelnieje.

1mo. Najprzód tedy do obojej tej juchy urobić gąszcz z samej cebuli, nic drugiego weń nie przykładając, i trzymać go ciepło w garcu przy ogniu, żebyś potem, kiedy jemu czas przydzie, ciepłym, a nie zimnym gąszczem w kotle ryby zalał.

2do. Pietruszka w kostkę pokrajaną w [o]sobnym¹ garnuszku w wodzie warzyć, a to dlatego, że kiedy byś ją zaraz w tej wodzie, w której ma ryba wrzeć, na ogień wstawić, tedy by wszystek smak z niej wyrwał w one wodę, którą się wszystka wylać ma, jako się niżej napisze. Do tego ta woda ma być nazbyt słona, zaczym i pietruszka nazbyt by w soli nawrzała, gdybyś je zaś znowu nie warzył, aż kiedy rosół odlawszy, rybę gąszczem zalejesz, tedy by nie uwrzała, a ona, kiedy nie uwre, nie tylko jest niesmaczna, ale i niezdrowa.

3tio. Korzenie zmoczyć według recept niżej napisanych, nagotowawszy na to do żółtej juchy kwartę i kwaterek małmazeyj a kwartę niecałą octu winnego, a do szarej kwartej wina i kwartę dobrego octu winnego.

4to. Limonie usiekać drobno i mieć na jakiej miseczce albo czarce, że się w tym soku macerować będą, bo to jest najprzedniejszy do dobrej zaprawy sekret, że korzenie, którego się tak mało, dają siła do smaku, że jest wymoczone i sok z siebie puści, a przykrość one ostrość swoją (bez której nigdy nie jest, kiedy zaraz z szkatuły w kocioł sypane bywa) to macerowanie odejmieć, i tak połowice korzenia macerowanego więcej uczyni, aniż suche drugie tyle.

¹ у тексті – в sobnym.

To in generali do obudwu tych już pogotować in speciali do żółtej weźmi

Pieprzu, co waży czer[wonych] zł[o]t[y]ch $3\frac{1}{2}$, imbieru, co waży czer[wonego] zł[o]t[ego] ćwierć 1, wsyp to w kubeczek jaki albo w szklankę, lub w garnek, wlej w tą małmazyję pół kwarty. Weźmi znowu, co waży czer[wonych] zł[o]t[y]ch ćwierć 1, szafranu, co waży czer[wonych] zł[o]t[y]ch $2\frac{1}{2}$ to w osobny garnek wsepawszy, wlej trochę małmazyję, żeby to w onej małmazji tylko rozetrzeć tak gęsto, jako rzadka glina. Potym w ono rozartę wlej octu kęs, mniej niż pół kwarty, a to dla tego, żeby od pół kwarty octu zostało go trochę na popłukanie tego naczynia, z którego szafran z cynamonem w kocioł wlejesz, jako[c] i małmazyję od kwarty zostało także na popłukanie tego naczynia, z którego pieprz z imbierem wlejesz. To uczyniwszy, odważ cukru kanaru, co by zaważył czer[wonych] [złoty]ch 80.

Do szarej zasie juchy

Pieprzu weźmi, co waży czer[wonych] zł[o]t[y]ch 4, imbieru, co by ważyło czer[wonego] zł[o]t[ego] jedną ćwierć, wszystko także w osobne naczynie. Wlej w tą winą pół kwarty, a drugie pół kwarty schowaj na popłukanie, potym weźmi cynamonu, co by zaważył czer[wonego] zł[o]t[ego] 1 ćwierć i w osobne naczynie wlej nań pół kwarty octu, a drugie pół kwarty nazostaw na popłukanie. Do tego odważ cukru, co by ważyło czerw[onych] zł[o]t[y]ch 20. Oliwy kiliszek równy a do obojey tej juchy limoniej równą, tak wiele do jednej, jako do drugiej, po dwa albo po trzy łyżki pospołu z onem sokiem, który z siebie puszcza. Kiedy to już wszystko będziesz miał gotową, dopiero niechaj jeden ryby pobierze i sprawuję, a drugi zaś niechaj tę kotły, w których masz oboje te juchy warzyć na ogień wstawić i dostatek wody niech naleje. Wsyp w każdy kocioł wody po dwoje przygarści, bo trzeba, żeby był ten rosół bardzo ostry. Tak rozstawiwszy kotły, ogniem je dobrym podniecać, tedy się to oraz trafi, że kiedy sól wewre, odszumują, ryby się też sprawią, które sprawiwszy, w zimnej wodzie pięknie wymyć, wypłukać, wysączyć. Zaś w kotły pokłaść a pilnie ogień podniecać, by też i mieszkami poddymać¹, żeby tak mocno wrzało. Skoro szumowina na górę się wzbije, szumować pilno same szumowinę póty, póki gęsta pójdzie, a skoro już ciencej szumowina iść pocznie, tedy i samego rosółu zajmować i zlewać, jeno tylo zostawując, żeby przecie miała ryba w czym wrzeć, a kiedy już nic a nic szumowiny nie pójdzie, w ten zaś zarazem kotły z ognia zdjąć i, przyłożywszy one półmiskami, ono rosół do ostatniej kropki z kotłów od ryb pozlewać. Potym w każdy kocioł włożyć cukier, jako do której juchy jest odważony i limoniej z sokiem, co z siebie powypuszczają, i do każdego kotła po połowicy, za tym pieprzu z imbierem, który w małmazyję moknoł, wlej do żółtej juchy. Pieprz zaś z imbierem, co [w] winie moknoł, wlej do szarej juchy, za tym w obiedwie juchy włóż onej pietruszki i z tą wodą, w której wrzała. Dopiero na to wszystko oba kotły zalać gąszczem tak, żeby się dzwona okryły, i wstawić tą znowu na ogień, a one kubki albo naczynia, coś z nich korzenie powylewał, w kocioł jeden małmazyją (to jest z żółtą juchą) popłukać, drugi winem, którego obojga już pierwej na popłukanie to się zostawiło, a tak w oba kotły powylewać winne popłuczyny. W ten kocioł z szarą juchą, kiedy to już tak zwierać będzie, ukaze się na tym jako szumowiny, ale tego szumować nie potrzeba, bo to cukier (a w takowych rybach już przed tym wszystkie się plugatstwo obciągnęło), i dlatego skoro szumowina iść przestała, rozkazało się rosół z ryb przecz

¹ y tekci – podedymać.

одлаć, бо кеды быś вylał pierwej, пóки шымовина вшыстка не зeszła, теды бы або рыба шумовина (быś ją теж і најдлуżej в корзеніу варзыł) śmierdziała, або бы мусіаł знову жуз в корзеніу врзача рыбe шумоваć, а так быś здоł вшыстек cukier і корзеніа німаło. І dateго так длуго в tym ostrym rosole рыбe варзыć się казаło, гдзе вшыстко плугаство, пóки jeno шумовина ідзе, в ten час за tą раза́ sól з niej wyciąгне і сама так soli¹ nawre, ile potrzeba do smaku. А пóки быś ją теж длуżej по одшумованіу в onym rosole варзыł, теды бы ją sól nazbyt przejęła і smak popsowała. А кеды жуз в onym gąszczu з tą pierwszą zaprawą рыбы dobrze wewreja, że pryskać pocznie, теды до żółtej juchy szafran з cynamonem, і popłukawszy onym octem на то zostawienym, wlej і tę popłucinę. А то жуз бeдзие koniec коło żółtej juchy і nic nie czynić, tylko так до длуго варзыć, aż zgęstwieje polewka, co kucharze wysadzeniem zowią. Do szarej zaś juchy в ten час, кеды pryskać pocznie, wlej on cynamon з octem, popłukawszy теж naczynie troché на то schowaną octu od onej kwarty, і wlej tamże. А кеды з tym troché powre, wlej on kieliszek oliwy і dowarzaj жуз aż do wysadzenia.

IP HBYB, ф. 332, № 352, с. 252–256.

Спосіб варіння сірої та жовтої рибних юшок

Найголовнішим у приготуванні обох цих юшок, як і будь-якого іншого варіння риби, є те, щоб її <попередньо> не патрати. Адже, якщо відразу класти її у котел, треба, щоб вона зовсім не лежала патрана в солі та навіть не була нею притрушена, бо від цього риба відразу зморщиться.

1-ше. Насамперед, тоді до обох цих юшок зробити гонц з самої лише цибулі, нічого іншого більше не додаючи, та тримати його у гарнці теплим біля вогню, щоб надалі, коли йому прийде час, залити рибу в котлі не холодним гонцем, а теплим.

2-ге. Порізану шматочками петрушку треба варити у воді в окремому гарнці. Адже якщо її відразу поставити на вогонь у воді, в якій має варитися риба, тоді увесь її смак вивариться з нею в цю воду, яка вся зіллється, про що йтиметься далі. До того ж ця вода має бути дуже солоною, аби зварилася б петрушка з сіллю, та її не варив би знову, навіть коли, зливши розсіл, заллеш рибу гонцем, й тоді б не кипіла, бо вона, якщо не вариться, не тільки не смачна, але й не корисна.

3-ге. Коріння вимочити за рецептом, як йтиметься далі, та приготувати для жовтої юшки – кварту і кварточку малмазії та неповну кварту винного оцту, а для сірої – кварту вина та кварту гарного винного оцту.

4-ге. Дрібно посікти лайм і відкласти його в якусь мисочку або в чарку, бо в цьому соці буде мацеруватися <коріння>. Це є найперший секрет гарної заправки, що коріння, якого є так мало, надає міцного смаку, адже воно є вимоченим і випускає з себе сік, а гіркоту і гостроту (без яких ніколи не буває, якщо коріння відразу висипається зі шкатулки у котел) усуне це мацерування. Отож більшою зроби частину мацерованого коріння, аніж сухого <коріння>.

Приготувати це спільне для обох юшок, і власне для жовтої візьми:

Перцю, зваженого на 3 $\frac{1}{2}$ червоних злотих, імбиру, зваженого на одну чверть червоного злогого, всип в якийсь кубочок, або в склянку, або в гарнець, і влий у це півкварту малмазії. Візьми знову зваженого на одну чверть <імбиру> та шафрану,

¹ у тексті – sloli.

зваженого на $2\frac{1}{2}$ червоних злотих. Усип це в окремий гарнець та влий трохи малмазії, щоб тільки розтерти усе до густоти рідкої глини. Потім у розтерту суміш слід влити менш, ніж півкварту оцту, аби від цієї півкварту його трохи залишилося на споліскування того начиння, з якого пізніше ввіллеш до котла шафран з цинамоном, так само, як і від кварта малмазії залишилося на споліскування начиння, з якого віділлеш перцю з імбиром. Зробивши це, відваж цукру канару на 80 червоних злотих.

Для сірої юшки

Візьми перцю, зваженого на 4 червоних злотих, імбиру, зваженого на одну чверть червоного золотого, також поклади все в окреме начиння. Влий у це півкварту вина, а другі півкварту збережи на споліскування. Потім в інше начиння поклади цинамон, зважений на одну чверть червоних злотих, і влий на нього з півкварту оцту, а другі півкварту збережи на споліскування. До того ж відваж цукру на 20 червоних злотих. Візьми повний келишок оливи та лайму порівну до обох юшок, як до однієї, так і до другої, – по дві або по три ложки разом із соком, який випустив із себе лайм. Коли все це вже матимеш готовим, нехай поки один почистить і випатрає рибу, а другий наллє достатньо води в котли, в яких обидві юшки варитимеш, та поставить їх на вогонь. Далі усип у кожен котел із водою по дві жмені солі, бо треба, аби цей розсіл був дуже гострим. Так розставивши котли, необхідно розпалити їх на сильному вогні та, коли вода з сіллю закипить, відшумувати і також підготувати рибу, а після патрання гарно вимити її в холодній воді, сполоснути, осушити.

Потрібно покласти рибу в котли та старанно розпалити вогонь, а також роздувати міхами, щоб сильно кипіло. Незабаром шумовиння збереться зверху, та слід швидко ретельно знімати його, поки воно густе, а вже коли менше шумовиння буде підніматися, тоді слід й самого розсолу зачерпувати та зливати, залишивши лише стільки, щоб риба мала в чомусь варитися. Коли вже шумовиння не стане, тоді потрібно відразу зняти котли з вогню та, притримуючи їх полумисками, позливати від риби цей розсіл до останньої краплі. Далі до кожного котла необхідно всипати цукор, відважений для обох юшок, та додати в них по половині <посіченого> лайма з випущеним з нього соком. Після того перець з імбиром, замочені в малмазії, влити до жовтої юшки, а перець з імбиром, замочені в вині, – до сірої юшки. Потім до обох юшок потрібно додати петрушки разом із відваром від неї. Далі обидва котли залити гонцем так, щоб покрити шматки <риби>, та знову поставити їх на вогонь, а ті кубки або начиння, з яких раніше було відлито коріння та збережено на ополіскування, треба сполоснути – одне – малмазією (тобто для котла з жовтою юшкою), друге – вином – та вилити винні рештки до обох котлів.

У котлі з сірою юшкою, коли вже кипітиме і з'явиться шумовиння, не потрібно його відшумувати, бо це – цукор. У такій рибі весь бруд перед тим вже знявся, й шумовиння швидко припинило відходити, тому розсіл від риби необхідно вилити геть, бо якщо б вилив його раніше, допоки усе шумовиння не зійшло, тоді або риба (її також найдовше варив би в корінні) шумовинням смерділа б, або мусив би знову відшумувати рибу, яка варилася в корінні, та так зняв би весь цукор і чимало коріння. Через те й так довго вказано варити рибу в цьому гострому розсолі з усім брудом, поки збирається шумовиння, яке одночасно витягне з неї сіль, і

риба настільки увариться з сіллю, наскільки потрібно для її смаку. А якщо б її також після відшумування довше варив би в тому розсолі, тоді б її занадто роз'їла сіль та зіпсувала б смак. Коли риба в гонщу з першою заправкою вже гарно звариться, так, що розпочне прискати, тоді до жовтої юшки слід додати шафран з цинамоном та, ополоснувши <начиння з-під шафрану з цинамоном> збереженим для того оцтом, влий ті рештки туди. І це вже буде кінець щодо жовтої юшки, та далі вже нема чого робити, лише треба варити так довго, аж загустіє поливка, яку кухарі називають висаджуванням. А до сірої юшки в той момент, коли розпочне прискати, додай отой цинамон з оцтом, також сполоснувши начиння збереженою від кварти трішечкою оцту, та влий туди ж. Коли трохи з тим покипить, влий келишок оливи та вже доварюй аж до висаджування.

Список використаних джерел

1. Інститут рукопису Національної бібліотеки України імені В. І. Вернадського (далі – ІР НБУВ). Ф. 332. Од. зб. 352. С. 252–256.
2. Булатова С. О. Рукописна книга XVIII ст. з історії старопольської кухні «Zbiór dla kuchmistrza tak potraw jako ciast robienia» з фондів Інституту рукопису Національної бібліотеки України імені В. І. Вернадського // Рукописна та книжкова спадщина України. Київ, 2016. Вип. 20. С. 22–42.
3. Churchill W. A. Watermarks in paper in Holland, England, France, etc., in the XVII and XVIII centuries and their interconnection. Amsterdam, 1935. CLXXX p.
4. Poceji // Niesiecki K. Herbarz polski / K. Niesiecki ; wyd. przez J. N. Bobrowicza. T. 7. Warszawa, 1841. S. 336–339.
5. Poceji // Uruski S. Rodzina. Herbarz szlachty polskiej. T. 14. Warszawa, 1917. S. 115–116.
6. Lubomirski S. // Polski Słownik biograficzny. T. 18. Wrocław, 1976. S. 56.
7. Czerniecki S. Compendium ferculorum albo zebranie potraw / red. J. Dumanowski, M. Spychaj. Monumenta Poloniae Culinaria. Polskie zabytki kulinarne / red. J. Dumanowski. T. 1. Warszawa, 2012.
8. ІР НБУВ. Ф. І. Од. зб. 5962. Арк. 16.
9. Wielądsko W. Kucharz doskonały : pożyteczny dla zatrudniających się gospodarstwem. Warszawa, 1783.
10. Korzon T. System monetarny w Polsce [Електронний ресурс]. S. 13. URL: www.denary.com.pl/pdf/16.pdf.
11. Instrukcja wydawnicza dla źródeł historycznych od XVI do połowy XIX wieku / pod red. K. Lepszego. Wrocław, 1953.
12. Gloger Z. Encyklopedia staropolska ilustrowana. T. 1–4. Warszawa, 1900–1903.
13. Słownik języka polskiego przez M. S. B. Linde. Lwów, 1853–1860. T. 1–6.
14. Słownik kuchenny i spiżarniany // Wielądsko W. Kucharz doskonały pożyteczny dla zatrudniających się gospodarstwem. Warszawa, 1783. S. 427, 429–459.
15. M. Arcta słownik staropolski. T. 1 / oprac. A. Krasnowolski, W. Niedźwiedzki. Warszawa, [1914].
16. Słownik (oprac. Jarosław i Katarzyna Dumanowscy) // Stanisław Czerniecki Compendium ferculorum, czyli zebranie potraw, wyd. i oprac. J. Dumanowski, M. Spychaj (Monumenta Poloniae Culinaria) T. 1. Warszawa, 2012. S. 182–206.

17. Словник діловодної, господарської та побутової термінології // Страшко В. Рекомендації до складання подokumentних описів актових книг Правобережної України XVI–XVII ст. Київ, 2002. С. 64–94.

References

1. Fund 332. Unit 352. Pp. 252–256. Institute of Manuscript of Vernadsky National Library of Ukraine, Kyiv, Ukraine. [In Polish].
2. Bulatova, S. O. (2016). Rukopysna knyha XVIII st. z istorii staropolskoj kuhni “Zbiór dla kuchmistrza tak potraw jako ciast robienia” z fondiv Instytutu rukopysu Natsionalnoi biblioteki Ukrainy imeni V. I. Vernadskoho. In *Rukopysna ta knyzhkova spadshchyna Ukrainy* [Manuscript and book heritage of Ukraine], Is. 20, pp. 22–42. Kyiv. [In Ukrainian].
- 3 Churchill, W. A. (1935). *Watermarks in paper in Holland, England, France, etc., in the XVII and XVIII centuries and their interconnection*. Amsterdam. [In English].
4. Poceji. In K. Niesiecki, *Herbarz polski* (wyd. przez J. N. Bobrowicza), T. 7, S. 336–339. (1841). Warszawa. [In Polish].
5. Poceji. In S. Uruski, *Rodzina. Herbarz szlachty polskiej*, T. 14, S. 115–116. (1917). Warszawa. [In Polish].
6. Lubomirski S. In *Polski Słownik biograficzny*, T. 18, S. 56. (1976). Wrocław. [In Polish].
7. Czerniecki, S. (2012). *Compendium ferculorum albo zebranie potraw* (red. J. Dumanowski, M. Spychaj). Monumenta Poloniae Culinaris. Polskie zabytki kulinarne (red. J. Dumanowski, T. I). Warszawa. [In Polish].
8. Fund I. Unit 5962. Leaf 16. Institute of Manuscript of Vernadsky National Library of Ukraine, Kyiv, Ukraine. [In Polish].
9. Wielądko, W. (1783). *Kucharz doskonały: pożyteczny dla zatrudniających się gospodarstwem*. Warszawa. [In Polish].
10. Korzon, T. *System monetarny w Polsce* (S. 13). URL: www.denary.com.pl/pdf/16.pdf. [In Polish].
11. *Instrukcja wydawnicza dla źródeł historycznych od XVI do połowy XIX wieku* (pod red. K. Lepszego). (1953). Wrocław. [In Polish].
12. Gloger, Z. (1900–1903). *Encyklopedia staropolska ilustrowana* (T. 1–4). Warszawa. [In Polish].
13. *Słownik języka polskiego przez M. S. B. Linde* (T. 1–6). (1853–1860). Lwów. [In Polish].
14. Słownik kuchenny i spiżarniany. In W. Wielądko, *Kucharz doskonały pożyteczny dla zatrudniających się gospodarstwem* (S. 427, 429–459). (1783). Warszawa. [In Polish].
15. *M. Arcta słownik staropolski: T. 1* (oprac. A. Krasnowolski, W. Niedzwiedzki). [1914]. Warszawa. [In Polish].
16. Słownik (oprac. Jarosław i Katarzyna Dumanowscy). In Stanisław Czerniecki, *Compendium ferculorum, czyli zebranie potraw* (wyd. i oprac. J. Dumanowski, M. Spychaj). Monumenta Poloniae Culinaris (T. 1, S. 182–206). (2012). Warszawa. [In Polish].
17. *Slovnnyk dilovodnoi, hospodarskoi ta pobutovoi terminolohii*. In V. Strashko, *Rekomendatsii do skladannia podokumentnykh opysiv aktovykh knykh Pravoberezhnoi Ukrainy XVI–XVII st.* (S. 64–94). (2002). Kyiv. [In Ukrainian].

Svitlana Olehivna Bulatova,

*Candidate of Historical Sciences, Senior Research Fellow,
Senior Research Fellow of the Department of Codicology and Codicography,
Institute of Manuscript, Vernadsky National Library of Ukraine
e-mail: irnbuv@gmail.com*

Secrets of the Old Polish ukha by the recipes from the manuscript of the 18th ct. “Zbiór dla kuchmistrza tak potraw jako ciast robenia” from the funds of the Institute of Manuscript of Vernadsky National Library of Ukraine

An unknown recipe text from a manuscript culinary book in Polish, deposited in the Institute of Manuscript of Vernadsky National Library of Ukraine is introduced to science for the first time. The text publication “Sposób warzenia ryb do szarej i żółtej juchy” and its translation into Ukrainian make it possible to consider it as a valuable source on the history of Old Polish cooking in the mid-18th century. Based on the textological analysis of the recipe, attention is paid to the “secrets” of the kitchen master’s art, and alongside this, the characteristic features of the author’s style and language of the 18th century are traced. On the example of the “Sposób warzenia ryb do szarej i żółtej juchy” recipe, the level of culinary knowledge and skills of cooks of the Ukrainian-Polish borderlands of the mid-18th c. is shown. The ukha proposed in the recipe, firstly, was a lean fish dish, the preparation of which was based on the humoral theory popular in that era to regulate the balance of fluids in the human body; secondly, the fish ukha was intended for the aristocratic table of the Polish elite, judging by imported expensive spices as part of the ingredients. The text contains information about the measures of weight, borrowed from pharmaceutical practice, for spices stored in a box, like jewels. Thirdly, the details relating to the organization of labor in the old Polish cuisine of the mid-eighteenth century are of interest. An anonymous author of the “Sposób warzenia ryb do szarej i żółtej juchy” recipe is characterized by its own interpretation of the dish, due to his culinary skills and intuition. Publication of the text is presented in a transliterated form, in accordance with the principles of the publication of Polish historical sources. The recipe is accompanied by the Old Polish dictionary of historical, culinary, metric, monetary, and household terms, as well as a list of Latin phrases and abbreviations.

Key words: manuscript, Old Polish cuisine, kitchen master, recipe, ukha.

Светлана Олеговна Булатова,

*кандидат исторических наук, старший научный сотрудник,
старший научный сотрудник отдела кодикологии и кодикографии
Института рукописи
Национальной библиотеки Украины имени В. И. Вернадского
e-mail: irnbuv@gmail.com*

Секреты старопольской юхи по рецептуре из рукописи XVIII в. «Zbiór dla kuchmistrza tak potraw jako ciast robenia» из фондов Института рукописи Национальной библиотеки Украины имени В. И. Вернадского

Впервые в научный оборот вводится неизвестный текст рецептуры из рукописной кулинарной книги на польском языке, хранящейся в фондах Института рукописи Национальной библиотеки Украины имени В. И. Вернадского. Приведенная

публикация текста «Sposób warzenia ryb do szarej i żółtej juchy» и перевод на украинский язык позволяют рассмотреть его как ценный источник по истории старопольской кулинарии середины XVIII в. На основе текстологического анализа рецептуры уделяется внимание «секретам» кухмистерского искусства, параллельно прослеживаются характерные особенности авторского стиля и языка XVIII в. На примере рецептуры «Sposób warzenia ryb do szarej i żółtej juchy» представлен уровень кулинарных знаний и навыков поваров украинско-польского пограничья середины XVIII в. Юха, предложенная в рецептуре, во-первых, постное рыбное блюдо, приготовление которого основывалось на популярной в ту эпоху гуморальной теории для регуляции баланса жидкости в организме человека, во-вторых, рыбная юха предназначалась для аристократического стола польской элиты, судя по импортным дорогим пряностям в составе ингредиентов. В тексте зафиксированы сведения о заимствованных из фармацевтической практики мерах веса пряностей, хранящихся в шкатулке, подобно драгоценностям. В-третьих, интерес представляют детали, касающиеся организации труда в старопольской кухне середины XVIII в. Для анонимного автора рецептуры «Sposób warzenia ryb do szarej i żółtej juchy» характерна собственная интерпретация блюда, обусловленная его кулинарным мастерством и интуицией. Публикация текста представлена в транслитерированном виде, согласно принципам издания польских исторических источников. Рецептуре сопутствуют старопольский словарь историко-кулинарных, метрических, денежных и хозяйственно-бытовых терминов, а также перечень латинских оборотов и сокращений.

Ключевые слова: рукопись, старопольская кухня, кухмистер, рецептура, юха.

*Стаття підготовлена 20 квітня 2018 року;
подана до друку 23 квітня 2018 року.*