

11. Центральний державний історичний архів в м. Києві, ф. 75, оп. 1, спр. 21, арк. 1–21; *Морозова А., Чуйко В.* Вказана праця. С. 62–65.
12. ДАЧО, ф. 133, оп. 1, спр. 113, арк. 3.; *Кривошея В.* Вказана праця. С. 474–475.
13. ДАЧО, ф. 1249, оп. 1, спр. 6, арк. 1 зв.; *Морозова А., Чуйко В.* Вказана праця. С. 62–65.

***Морозов О.* «Служили військово у різних походах та вели життя благородне...»: козацько-старшинський рід Лисянських в історії України-Гетьманщини**

Стаття присвячена дослідженню генеалогії роду видатного українського навколосвітнього мореплавця та дослідника Юрія Лисянського (1773–1837). Архівні документи свідчать, що рід Лисянських належав до правобережної української шляхти, нащадки якого переселилися на територію України-Гетьманщини у другій половині XVII ст. та займали адміністративні посади в цивільній та військовій структурі Ніжинського, Прилуцького та Чернігівського полків.

Ключові слова: генеалогія, родовід, козацька старшина, Ніжинський козацький полк, Чернігівський Козацький полк, навколосвітній мандрівник Юрій Лисянський.

***Morozov O.* «They served in the army in various campaigns and led a noble life...»: the elder Cossack Lysiansky family in the history of the Ukraine-Hetmanate**

The article is devoted to the study of the genealogy of the family of the outstanding Ukrainian circumnavigator and explorer Yuri Lysiansky (1773–1837). Archival documents testify that the Lysiansky family belonged to the Right Bank Ukrainian gentry, whose descendants moved to the territory of the Ukraine-Hetmanate in the second half of the 17 century and held administrative positions in the civil and military structure of the Nizhyn, Pryluky and Chernihiv regiments.

Key words: genealogy, Cossack foreman, Nizhyn Cossack Regiment, Chernihiv Cossack Regiment, circumnavigator Yuri Lysiansky.

[надійшло до редакції: 03.09.2022 р.]

УДК 929.7:392.8]«17»Розумовський

Юлія ФУРЦОВА
(Батури)

До питання про гастрономічні уподобання гетьмана Кирила Розумовського

Сьогодні Україна в тяжкому воєнному супротиві виборює свою незалежність. Ми поступово, але впевнено повертаємося до великого європейського простору зі спільною історією та культурою. У контексті культурного розмаїття варто розглянути тему гастрономії, яка слугує своєрідним маркером ідентичності.

Тема гастрономії досить активно обговорюється не лише у історичних колах, але й серед відомих культурних діячів, адже це питання є важливим доповненням для повноцінного сприйняття української держави. Окрім того, ця тема яскраво характеризує та більш детально заглиблює у повсякденне життя певного історичного періоду.

Історики Національного історико-культурного заповідника «Гетьманська столиця» всебічно досліджують добу України-Гетьманщини та гетьманської столиці Батурина. Так, наприклад, питання традицій церемоніалу, гастрономічних смаків батуринських гетьманів Івана Мазепи та Івана Самойловича досліджували у свої роботах О. Ломко [4, с. 75–80], Н. Саєнко [5, с. 340–344], К. Солдатова [7].

Але поза увагою дослідників досі залишаються гастрономічні уподобання ще одного керманіча козацької держави – останнього гетьмана України-Гетьманщини Кирила Розумовського. Тож, в даній статті ми зосередимо увагу на середині XVIII ст. й спробуємо дослідити зазначену тему, спробуємо дати відповіді на наступні питання: як здійснювалося забезпечення провіантом гетьманського двору, які продукти використовували для щоденного приготування, які були улюблені страви гетьмана та його родини?

Варто зазначити, що в XVIII ст. законодавицею у сфері гастрономічних смаків, як і багатьох інших сторін життя була Франція. Історикині О. Брайченко й О. Пивоваренко зазначають, що найбільшої популярності французька кухня в Україні набула якраз за гетьмана Кирила Розумовського [8].

Звісно, гетьман, його родина й оточення, знаючи кращі кулінарні здобутки європейських країн, упроваджували їх в Україні-Гетьманщині та безпосередньо в своїй резиденції – Батурині.

Важливою складовою, яка демонструвала статусність й авторитет влади, перегукуючись з такими ж заходами при дворах європейських володарів, перш за все, були гетьманські прийоми, які й демонстрували гастрономічні уподобання господаря та його найближчого оточення. Власне, досить часто під час таких прийомів вирішувалися різноманітні державні справи. Безперечно, пишні гетьманські трапези відбувалися з нагоди найрізноманітніших свят, насамперед, церковних – Великодня, Різдва, Водохрещі тощо, на які до гетьманської столиці Глухова з'їжджалися вищі представники духовенства та генеральної старшини. Приводом для святкової трапези за гетьманським столом було сімейні свята. До прикладу, у своєму щоденнику М. Ханенко занотовує про народження сина гетьмана – Андрія, який з'явився на світ «в Глухові о 2 годині по обіді» [10]. Під час святкування дня народження, власне, Кирила Розумовського в 1761 р., за святковим столом у Глухові, де на той час розміщувалися адміністративні будівлі, зібралися представники старшини та духовенство. Ієромонах Лук'ян, що завітав на свято до гетьмана з Києво-Печерської лаври, мав нагоду звертатися зі своїми побажаннями до нього та верхівки гетьманської адміністрації [6, с. 91].

Гарним тоном вважалися подарунки в якості різних смаколиків і делікатесів. Збережено безліч листів та документів представників гетьманської старшини та друзів гетьмана про постачання до його столу різноманітних продуктів. Так, у 1754 р. Новгородський архімандрит Іоасаф відправив до столу гетьмана особливої місцевої риби; в 1759 р. Григорій Теплов звертався до запорізьких козаків: «чи не можна з тих приморських місць, а за можливості й із Царгорода зробити вивіз, під осінь, для вживання до столу в домі ясновельможного гетьмана стридій (устриць – *авт.*)». І навпаки – гетьман також надсилав у якості подарунків різні делікатеси. Наприклад, у 1786 р. в листі до сина Андрія зазначено: «я відправляю тобі тутешніх продуктів: свіжої ікри, осетрини, кілька стерлядей зварених під желе у солі» [2, с. 74].

Варто додати, що такі смакові тенденції не були виключенням, а скоріше нормою. Для порівняння наведемо відомості про асортимент м'ясних закусок і розмах частувань на поминальному обіді після смерті гетьмана Данила Апостола в 1734 р.: з гетьманських маєтностей тоді було надіслано 15 голів великої рогатої худоби, 14 кабанів, 9 баранів, 9 індиків, 61 гуску, 18 качок, 120 курей із каплунами.

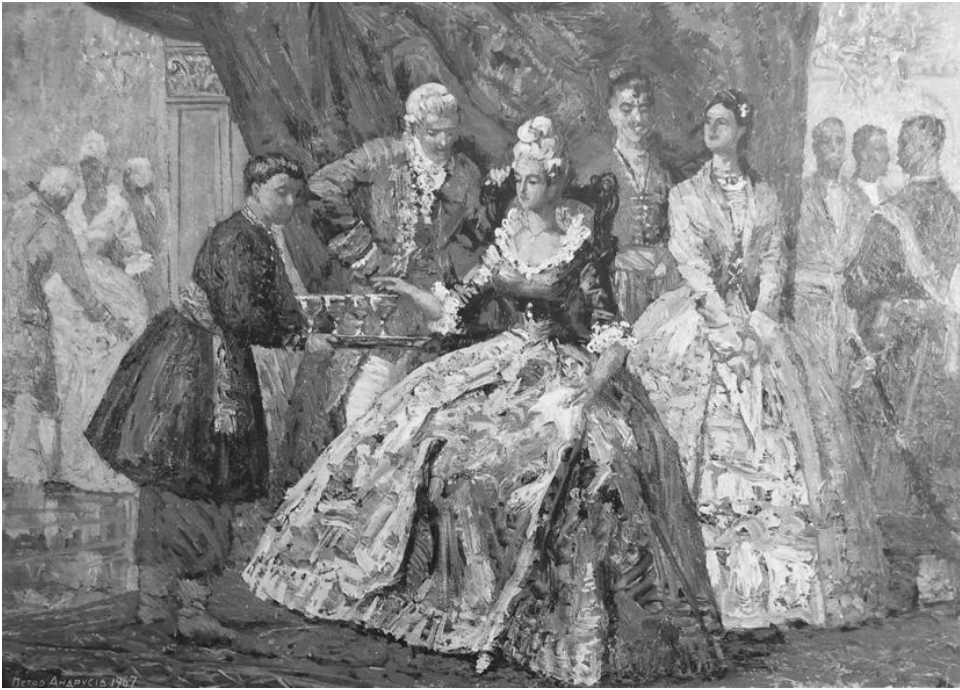
Постачання їжі до гетьманського столу Кирила Розумовського здійснювалося за добре налагодженою системою, адже перше мова йшла про забезпечення вищих

державних посадовців. З цією метою, задля своєчасного та повноцінного забезпечення продовольством на службі у гетьмана були спеціально навчені бобровники, стрільці та пташники, в обов'язки яких входило постачання дичини до гетьманського столу. Підтвердження доволі налагодженого механізму продовольчого забезпечення знаходимо в низці документів з Центрального державного історичного архіву України в м. Києві. До прикладу, наведемо заголовки кількох архівних справ: «Справа про збір фруктів і солі з Лівобережної України для потреб двору гетьмана Кирила Розумовського», «Справа про заготівлю річного запасу продовольства для потреб гетьмана та його двору», «Справа про влаштування майстра сировара Миколи Карибал надісланого з Петербургу для виготовлення сиру на потреби гетьманського двору» [9, с. 2–2зв].

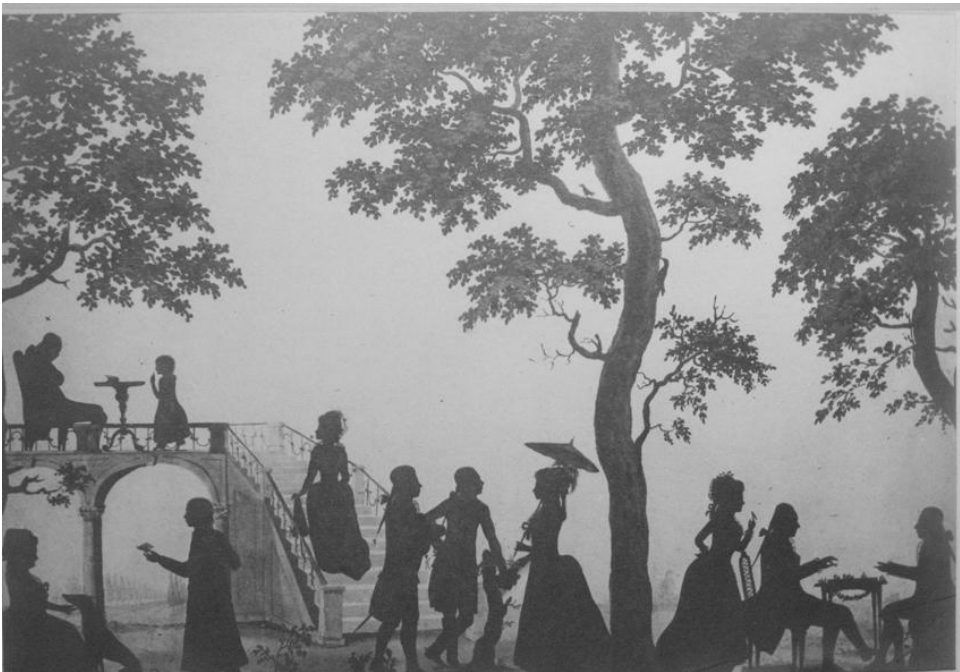
Варто зазначити, що під час гетьманських прийомів належну увагу приділяли сервіруванню столу, що, своєю чергою, засвідчувало авторитет високого застілля. Досліджуючи життя й діяльність Кирила Розумовського, прослідковуємо наявність у його майні різноманітного та дорогого посуду, приведеного в т.ч. й із-за кордону. Так, в одному з листів гетьман прохав свого сина Андрія про придбання у Швеції металевого посуду для приготування їжі та 12 форм для випікання вафель, одночасно наголошуючи на їхній [шведських вафельниць] відмінній якості [2, с. 74].

Не викликає жодних сумнівів, що наявність різноманітних столових приборів і посуду потребувала підбору кваліфікованого «гастрономічного» персоналу. Відомо, що у Кирила Розумовського тривалий час працювали 2 кондитери, кофішенк (відповідальний за приготування чаю, кави, шоколаду), мундшенк (відповідальний за напої), 3 жінки для чищення срібного посуду, тафельдекарь (відповідальний за сервірування столу та столові прибори), хлібник, 11 учнів, 1 хлібниця [1, с. 466]. На всього цього персоналу витрачалися чималі кошти. Наприклад, кухмістер (головний повар), якщо це був іноземець, отримував 400 руб. на рік, натомість місцевий отримував усього 96 руб.; повари отримували по 48 руб. на рік, а ось борщовар – 192 руб. [1, с. LXXVI]. Той факт, що майстер із приготування борщу, перебуваючи на службі у гетьмана, отримував платню удвічі більшу за платню кухмістра, свідчить про відповідальний обов'язок, покладений на цю людину та про любов Кирила Розумовського до цієї страви. Принагідно варто зазначити, що любов до борщу мав не лише персонально гетьман, але і його рідні. Більшість істориків зазначає, що родина Розумовських завжди любила все українське. Сергій Леп'явко у статті «Про український борщ від 1584 року з історичними приправами» писав, що до столі імператриці в Санкт-Петербурзі часто подавали улюблену страву її таємного чоловіка Олексія Розумовського (брата гетьмана). Це був наваристий український борщ, який готували 6 годин, і дивовижний запах якого (а також запах пампушок із часником) поширювався палацом. Починаючи з 1740-х років український борщ зайняв належне місце в меню офіційних імператорських обідів [3]*.

* До слова, варто додати, що 1 липня 2022 р., на П'ятому позачерговому засіданні Міжурядового комітету з охорони нематеріальної культурної спадщини за зверненням Міністерства культури та інформаційної політики України було внесено елемент «Культура приготування українського борщу» до Списку нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО, що викликали справжню істеріку московських пропагандистів з приводу «воровства ісконно руського блюда», безпардонно зарахувавши до цього до північної гастрономічної культури безперечно українську страву.



На дворі гетьмана Розумовського. Худ. П. Андрусів, 1967 р. Приватне зібрання



Старий гетьман в Батурині. Тіньове зображення. Копія.
Зібрання НІКЗ «Гетьманська столиця»

Гетьман Кирило Розумовський не зраджував своїм смаковим уподобанням упродовж усього життя. Значний обсяг інформації щодо його гастрономічних смаків вміщено в документі який датується 1774 роком й опублікований у книзі О. Васильчикова «Родина Розумовських».

Виходячи з цього документу, бачимо, що перші страви могли включати: яловичину, баранину, курку, качку, індичку, рябчиків, шпиг і копчену шинку, рибу. До щоденного раціону Кирила Розумовського входили яйця, вироби з борошна, пшоно та білий хліб. Окрім того, щоденний раціон Кирила Розумовського включав й іноземні продукти, такі як: родзинки, прованську (оливкову) олію, каперси, оцет, гірчицю, перець, анчоуси, м'яту німецьку, корицю [1, с. LXXX–LXXXV].

Щоденні потреби «Кофишенської» передбачали чай чорний і зелений, каву, цукор і вершки. Для забезпечення потреб кондитерської постачали українські яблука, різноманітні ягоди й апельсини. Окрім фруктів, гетьман був не байдужим до цукерок. Відомо, що під час подорожі Європою він купував неаполітанські цукерки *Diavolini*: «...я для себе маленьку провізію дьяволіків взяв...» [1, с. 333]. І дійсно, чаювання у гетьманській родині було доволі звичним явищем. Так, син гетьмана Андрій, гостюючи в Батурині, зазначав, що о 5 годині вечора всі збираються на чаювання, і зауважував, що його батько має гарний апетит [1, с. 472]. Окрім того, біограф родини Розумовських О. Васильчиков вказував, що Кирило Розумовський убачав у каві лікувальний ефект. Варто додати, що кава і чай набули популярності на теренах України-Гетьманщини якраз у той самий час, коли ці напої поширювалися й країнами Європи.

Так, з вище наведеної інформації, можемо дійти висновку, що Кирилу Розумовському найбільше смакував борщ, різноманітне м'ясо, були у раціоні гетьмана й морепродукти. На десерт, разом із кавою або чаєм, любляв свіжі фрукти та ягоди, й, звісно, цукерки. В цілому, гастрономічні смаки гетьмана перегукувалися як із традиціями країн Європи, так і мали свої українські особливості.

Джерела та література

1. *Васильчиков А.А.* Семейство Разумовских. Т. I. СПб., 1880. 486 с.
2. Віденський архів гетьманського роду Розумовських / Упоряд., вступ, передм., комент., додаток, іл. С.П. Потапенко. Т. 1. К., 2018. 264 с.
3. *Леп'яво С.* Про український борщ з історичними приправами [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://www.istpravda.com.ua/articles/2020/11/3/158395>.
4. *Ломко О.* Церемоніал прийому іноземних гостей при Мазепиному дворі (1687–1708) // Гуманітарні та природничі науки: актуальні питання. Матеріали II науково-практичної конференції (м. Дніпро, 23–24 жовтня 2020 р.). Херсон: Видавництво «Молодий вчений», 2020. С. 75–80.
5. *Сасенко Н.* Між Азією та Європою: традиції харчування батуринських гетьманів // Конотопські читання: зб. наук. пр. / ред. кол.: Верба Н.П. (гол. ред.), Акічев Ш.М., Несвідоміна І.М. [та ін.]; Відділ культури і туризму Конотоп. міськ. ради Сумськ. обл., Конотоп. міськ. краєзнав. музей ім. О.М. Лазаревського. Вип. XI. Ніжин, 2020. С. 340–344.
6. *Омельчук В.В.* Києво-Печерська лавра в політико-правовій моделі гетьманату за правління Кирила Розумовського. К.: Золоті Ворота, 2016. 437 с.
7. *Солдатова К.* Обід гетьмана Івана Самойловича. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://golospriis.net.ua/1098-obd-getmana-vana-samoylovicha.html>.
8. Французька кулінарна традиція в Україні: історія та сьогодення [Електронний ресурс]. Режим доступу: https://yizhakultura.com/material/20190715_0029.
9. Центральний державний історичний архів України в м. Києві, ф. 51, оп. 3, спр. 10812, арк. 2–2зв.

10. Щоденник Миколи Ханенка (1727–1753 г.). [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://litopys.org.ua/khanenko/khan02.htm>.

Фурсова Ю. До питання про гастрономічні уподобання гетьмана Кирила Розумовського

У статті розглянуто та проаналізовано смакові тенденції гетьманського двору за часів гетьманування Кирила Розумовського, з'ясовано які були улюблені страви гетьмана, його родини та найближчого оточення. Також наведено перелік продуктів, що використовувалися для приготування страв до гетьманського столу. Окреслений у статті матеріал, допомагає заглибитися в історію повсякдення другої половини XVIII ст.

Ключові слова: Батурин, Кирило Розумовський, гетьманські прийоми, гетьманська їжа.

Fursova Yu. The question about gastronomic preferences Hetman Kyrylo Rozumovskyi

The purpose of the article is the analysis and systematization of historical sources related to the gastronomic preferences of the Hetman's Kyrylo Rozumovskyi. The article examines and analyzes the taste trends of the hetman's court during the time of Kyrylo Rozumovskyi hetmanship, and finds out what were the favorite dishes of the hetman, his family, and those closest to him. There is also a list of products that were used to prepare dishes for the hetman's table. The material outlined in the article helps to delve into the history of everyday life in the second half of the 18th century.

Key words: Baturyn, Kyrylo Rozumovskyi, hetman's food, hetman's receptions.

[надійшло до редакції: 12.08.2022 р.]

УДК 37.018.1+378]Розумовські

Альона ГРАБОВЕЦЬ
(Батурин)

Про освіту синів гетьмана Кирила Розумовського

Процес здобуття вищої освіти синами гетьмана України Кирила Розумовського в європейських університетах має низку нерозкритих питань. Особливості здійснення ними закордонної освітньої подорожі висвітлювали у своїх працях нащадки гетьмана: О. Васильчиков [4], М. Розумовська [6], К. Розумовський [11]. Отримання гетьманськими синами початкової та середньої освіти описав німецький історик XVIII ст. А. Шлецер [12], котрий був їхнім викладачем. Загальні факти стосовно даної тематики містяться у роботах сучасних дослідників А. Андреева [1] та В. Смекаліної [8].

Однією із вагомих складових успішної кар'єри у XVIII ст. була освіченість. У той час освітою дітей, насамперед синів, переважно опікувалися батьки. Кирило Розумовський мав 11 дітей, 6 із яких сини: Олексій, Петро, Андрій, Лев, Григорій, Іван. Відомо, що гетьман за сприяння свого старшого брата Олексія, навчався в європейських вишах, що, звичайно, відіграло не останню роль у його бажанні дати своїм синам якісну освіту. За свідченням відомого публіциста, статистика А. Шлецера, Кирило Розумовський «всіляко намагався дати своїм синам гарне виховання, тому що був хорошою людиною і хотів, щоб вони здобули освіту раніше за нього» [12, с. 119].

У другій половині XVIII ст. значного поширення набула модель здобуття вищої освіти, яка передбачала навчання протягом декількох років в університеті зі щоденними інтенсивними заняттями, слуханням лекцій та читанням книг, а потім здійснен-