

ІСТОРИЧНІ НАУКИ

Ломко О.М.

*старший науковий співробітник відділу історії Гетьманства,
Національний історико-культурний заповідник
«Гетьманська столиця»*

ЦЕРЕМОНІАЛ ПРИЙОМУ ІНОЗЕМНИХ ГОСТЕЙ ПРИ МАЗЕПИНОМУ ДВОРІ (1687–1708)

Зародження традицій та етикету придворного бенкету спостерігається вже в перші роки існування Української держави. В цілому вони збереглися упродовж наступних десятиліть. Бенкет здавна виконував функції взаємодії між правителем та його оточенням як спосіб легітимізації та репрезентації влади. Він був важливим елементом соціального простору, слугуючи налагодженню нових та актуалізації усталених зв'язків різного рівня. Особливо це стосувалося представників іноземних держав, які приїздили в Україну з посольськими місіями. Описи прийомів, які фігурують у звітах послів, дозволяють досить повно реконструювати і бенкетний церемоніал [1, с. 58].

Місце прийому іноземних послів визначалося реаліями політичного життя – це була гетьманська столиця Батурин. Саме гетьманові належало вирішальне слово щодо рівня прийому посольств, зокрема, забезпечення їх харчуванням, кормами для коней, підводами, провідниками, озброєним супроводом. Форма прийому залежала від рангу (гонець, посланець, посол) особи, що приїжджала з візитом, політичного статусу того, хто її посилав та важливості покладеної на неї дипломатичної місії [2, с. 13].

Загалом, про прийом у Івана Мазепи просили заздалегідь, причому зробити це було вельми складно, адже «доступ до тіла» мали лише генеральні старшини. Навіть київський митрополит мав право бути прийнятим гетьманом не частіше, ніж двічі на місяць [2, с. 13].

Найпочесніших іноземних гостей на кордоні України зустрічав полковник та супроводжував територією свого полку. Далі на межі полку його змінював представник генеральної старшини. А вже на під'їзді до Батурина почесний ескорт гостям складали вояки особистої

варті гетьмана на чолі із кимось з родичів або найближчих соратників гетьмана.

Дуже важливим місцем з точки зору практик церемоніалу гетьманського двору був ганок гетьманського будинку. Саме тут Іван Мазепа зазвичай зустрічав поважних гостей, тут відбувався етап вітання, запрошення на переговори, на відвідини церкви та бенкет.

Уклін як вітання по відношенню до гетьмана мав бути достатньо глибоким щоб віддати шану, але не занадто глибоким – щоб не зашкодити гідності меншого. Тобто нахилу голови замало, поклону до землі – забагато, уклін «у пояс» – оптимально. У відповідь гетьман віддавав поклон навзаєм, але більш стриманий, аніж його гість. А в якості благовоління міг підійти до відвідувача, взяти того за руки, або трічі, як кажуть, «по-православному», розцілуватися з тим.

Важливим елементом церемоніалу у тодішньому набожному суспільстві вважалося спільне відвідування церковної служби. Часто гетьман разом зі своїм оточенням заходили на службу до міських храмів. Наскільки нам відомо, у ті часи не існувало практики закриття на цей час доступу до церкви простолюду. Таким чином, під час служби будь-який простий козак чи міщанин могли опинитися поряд із гетьманом. Щоправда, в цьому випадку свої обмеження накладав вже церемоніал поведження у церкві.

Після відвідин церковної служби обов'язковим елементом церемоніалу був бенкет. Перш за все, він супроводжувався вітальними виступами гостей на честь гетьмана та декламування творів придворних поетів. Офіційним зверненням до гетьмана вважалась фраза: «Ваша ясновельможносте!». Важливим правилом «ввічливого тону» були символічні дари гетьманові в знак глибокої поваги, особливо від представників іноземних держав. Для гостей між промовами грав власний оркестр Івана Мазепи, подарований княгинею Ганною Дольською [3, с. 13].

Під час приїзду до гетьмана в Батурині офіційного московського представника Федора Шакловитого обід відбувся після переговорів і спільних відвідин церкви. На бенкеті було проголошено тост за здоров'я царів, що відзначили салютом із 26 гармат. А ось так сам Іван Мазепа пояснював дякові Борису Михайлову в квітні 1690 році причину української гостинності під час прийомів офіційних осіб з Москви: «У нас так здавна ведеться: як приїде до нас особа від царської пресвітлої величності, то генеральні старшини сходяться і радіють, і на

радошах у гетьмана бенкетують, і тебе, Борис, нам неможливо так само не вшанувати» [1, с. 59].

Важливе значення у придворному етикеті мало й розміщення запрошених за столом. Так, Киряк Ісарович, який очолював посольство від польського короля Яна III Собеського до Івана Мазепи, у своєму звіті наголошував, що за стіл його посадили недалеко від гетьмана, а це засвідчувало прихильне ставлення останнього до посольства [4, с. 651–652].



Козацький бенкет. Тарас Григорович Шевченко. 1838 рік

Документи до наших часів зберегли імена тих, хто дбав про пишність гетьманського столу часів правління Івана Мазепи: Самійло Целюрик, Никифор Лук'янов, Іван Чарниш, Василь Цурка. Відомі й імена кухарів гетьмана: Пархом Черкес, Опанас Дудка, Михайло Гаврилович, Іван Горбатий та інші [1, с. 66].

На бенкетному столі можна було зустріти розмаїту їжу – як і при дворах європейських володарів. На думку дослідників, основним видом м'яса на гетьманському столі була яловичина. Свинина ж становила близько 15 % від усіх м'ясних страв [6, с. 3–4]. До столу подавали язики коров'ячі, сири, шинку, ковбаси, м'ясо свиняче солоне та в'ялене, лося, кабана, зубра, оленя, зайця. Їли й різноманітну птицю – дрохв, журавлів, куріпок, перепілок. Відомо, що до м'ясних страв кухарі додавали спеції: шафран, корицю,

мускатний горіх, гвоздику, кардамон, розмарин, імбир, ягоди ялівцю, перець, завезені з далеких країн. Здолавши неблизький шлях, вони коштували недешево й були проявом достатку господаря [5, с. 44].

Документи свідчать, що гетьмани полубляли пригощати гостей осетровою та сиговою ікрою, сьомгою, сомами, щуками, язями, стерляддю. Делікатесами вважались каракатиця, камбала та мінога [7, с. 334].

Усі ці яства обов'язково вживалися з вишуканими німецькими, угорськими та французькими винами, горілкою, пивом, варенухою та медовухою, різноманітними наливками. Так, Іван Мазепа любив пити «анісівку» та особливо коропське пиво. З документів відомо, що у льохах гетьмана завжди зберігалось ігристе вино, яке закуповувалося за кордоном великими партіями кілька разів на рік, 3–4 бочки коропського пива та діжки угорського вина [8, с. 13].

Різнманітні «смаколики» як українського так і заморського походження були вінцем будь-якого пишного бенкету чи частування. На них Іван Мазепа не шкодував грошей, а рідкісні продукти та інгредієнти завозилися з різних куточків світу. До цих «смаколиків» відносяться: медові пряники, бублики, марципани, мигдальні торти, пудинги, тістечка, останні мали великий попит в гетьманів. Десерти з груш, яблук, дині, шипшини, порічок, слив, лимонів, зацукрованих суниць, малини, вишень, горіхів, слив, тощо [8, с. 13].

Заморськими улюбленими делікатесами козацької еліти були: цукор льодовий, помаранчева шкірка, мигдаль, оливки, родзинки, фініки та абрикоси. Найпоширенішими ласощами – цитрини (лимони) та імбир у патоці й лимонний сік. До «смаколиків» відносилося і пряне «варення», так називали фрукти і горіхи, відварені в меду до яких додавали спеції [5, с. 45].

Різнманіття заморських «смаколиків», які були постійним наповненням гетьманського столу, візуально підкреслювали статусність Івана Мазепи. Таке частування було засобом демонстрації влади гетьмана та його можливостей, насамперед перед запрошеними іноземцями та козацькою старшиною.

Відмова від уживання алкогольних напоїв на бенкеті сприймалась як образа господаря дому – гетьмана. А головним сигналом для завершення дійства був етап, коли гетьман покинув бенкет [2, с. 13].

Після завершення бенкету та відпочинку, як правило, відбувалася відпускна аудієнція, вручався лист до монарха, подарунки, в тому числі й членам посольства, та гроші на дорогу. Для безпечного проїзду

надавали «охоронні» універсали або виділяли спеціальну охорону. Порушників цього правила суворо карали, інколи навіть карою смерті. Все це свідчить про те, що дипломатичний етикет козацької держави був на високому рівні і відповідав усім нормам тогочасної європейської дипломатії [9, с. 17].

Французький дипломат Жан Казимир де Балюз відвідавши Батурин у 1704 році, зауважив: «Івана Мазепу дуже шанують у козацькій країні, де люд переважно вільнолюбний, гордий і не прихильний до влади. Мазепа пригорнув до себе козаків твердою владою, великою військовою сміливістю та пишними бенкетами для козацької старшини у своїй резиденції. Я був свідком одного такого бенкету, у якому багато дечого на польський лад» [10, с. 197].

Російська дослідниця Тетяна Таїрова-Яковлева висловила досить слушну думку про те, що усвідомлення Іваном Мазепою необхідності таких прийомів було тим уроком, який він виніс із історії зміщення Івана Самойловича (1672–1687) з гетьманства. Адже самовладна поведінка попередника була однією з причин краху його політичної кар'єри. Іван Мазепа й справді витрачав чимало зусиль і грошей догоджаючи старшині на бенкетах і граючись із ними в панібратство, бо врахував помилку попередника, який, досягши майже абсолютної влади, «втратив почуття міри, а водночас і почуття самозбереження» [11, с. 18–19].

Таким чином, використовуючи матеріали описів бенкетів часів Гетьманщини, можна виокремити найголовніші правила церемоніалу прийому іноземних гостей при Мазепиному дворі:

1. Гетьманові належало вирішальне слово щодо рівня прийому гостей.

2. Важливим місцем був ганок Гетьманського будинку де Іван Мазепа за звичай зустрічав поважних гостей.

3. Посольський церемоніал включав відвідування церкви, продовжувався обідом та стріляниною з гармат.

4. Бенкети супроводжувалися вітальними на честь гетьмана промовами гостей.

5. Значним моментом було вручення подарунків гетьманові в знак глибокої поваги.

6. Важливе значення у придворному етикеті мало розташування запрошених за столом.

7. Страви тих часів поєднували кислий смак з солодким та обов'язково були з додаванням спецій.

8. Різноманітні «смаколики» як українського так і заморського походження були вінцем будь-якого пишного бенкету чи частування.

9. Алкогольні напої стали частиною світського життя. До популярних напоїв козацької еліти належали: горілка, вино (виноградне, вишневе та сливове), пиво, шампанське (ігристе вино) та слабоалкогольні наливки (сливова, вишнева, персикова, анісова, грушева, полинова).

10. Відмова від вживання напоїв сприймалась як образа господаря дому – гетьмана.

11. Якщо гетьман покидав бенкет, це був сигнал для його завершення.

12. Після завершення бенкету та відпочинку відбувалася відпускна аудієнція, вручався лист до монарха, подарунки, в тому числі й членам посольства, та гроші на дорогу.

Список використаних джерел:

1. Васильєва О. Формування традиції придворного бенкету в Гетьманщині (друга половина XVII – перша третина XVIII ст.). // Повсякдення ранньомодерної України. – 2013. – С. 57–68.

2. Ломко О. Бенкетний церемоніал при Мазепиному дворю // Світ-інфо. – 2020. – № 175. – С. 13.

3. Свєрбигуз В. Яким насправді був Батурин? // Україна молода. – 2007. – № 180. – С. 13.

4. Доба гетьмана Івана Мазепи в документах / Черніг. іст. музей ім. В.В. Тарновського, Канад. ін-т укр. студій Альберт. ун-ту, Нац. б-ка України ім. В.І. Вернадського, Ін-т рукопису; упоряд. С. Павленко. – Київ: Києво-Могилян. акад., 2007. – 1142 с.

5. Таїрова-Яковлева Т. Повсякдення, дозвілля і традиції козацької еліти Гетьманщини. – Київ: ТОВ «Видавництво «Кліо», 2018. – 184 с.

6. Сохань О. Бенкетні страви гетьманського столу Івана Самойловича та Івана Мазепи. // Слово «Гетьманської столиці». – 2020. – № 2(77). – С. 3–4.

7. Чепен Ю., Губеня В., Бондар Н. Дослідження вишуканої української кухні часів гетьманської України. // Молодий вчений. – 2016. – № 3(30). – С. 334–338.

8. Ломко О. Напої батуринського гетьманського двору // Світ-інфо. – 2020. – № 181. – С. 13.

9. Сагайдак О. Дипломатичний протокол та етикет: підручник. – 2-ге вид., оновл. і доповн. – Київ: Знання, 2017. – 326 с.

10. Кентржинський Б. Мазепа. – Київ: Темпора, 2017. – 495 с.

11. Таїрова-Яковлева Т. Іван Мазепа і Російська імперія. Історія «зради». – Київ: ТОВ «Видавництво «Кліо», 2013. – 403 с.