

ГЕТЬМАНСЬКІ ЧАСТУВАННЯ

Наталія Саснко, учений секретар НІКЗ «Гетьманська столиця», м. Батурин

Одним із цікавих і малодосліджених аспектів функціонування гетьманських дворів є традиції харчування гетьманів і їхнього близького оточення. На жаль, ми не маємо рецептів оригінальних страв того часу, які подавали на сніданок, обід, полудень, підвечірок і вечерю батуринських гетьманів. Але про пишність і розмах їхнього життя можна зробити висновок з опису рухомого майна гетьмана Івана Самойловича (1672-1687), складеного в 1688 р. у Батурині. Лише срібного та золоченого посуду тоді наважили 334 кг 640 грамів. Назви та описи приборів дозволяють опосередковано судити про декор столу і про вживані при гетьманському дворі страви та напої. Згадуються в ньому й продукти, що використовувались на гетьманській та старшинських кухнях.

Обідні та бенкетні столи покривали білими полотняними скатертинами, перетканими по краю червоними бавовняними нитками; на них ставили пишню декоровані срібні та мідні шандани (підсвічники). Задля естетичної насолоди на бенкетних столах іноді розміщували кубки-кораблики. В середні віки вони використовувались як посудини для вина, які повинні були оберігати від незгод в життєвому морі. Втративши первісне значення, кораблики стають солянками, посудинами для пряностей та просто настільними прикрасами - витворами ювелірного мистецтва. У гетьмана Самойловича їх було 8. Ось опис одного з них: "корабель на колесах золочений, щогла й парус не золочені, в кораблі і на щоглі 10 парсун (постатей) людських". Ще на столи ставили срібні й золочені солянки, прості і складні, декоровані постатями ангелів, левів, змії та рослин. Для кожного з присутніх на трапезі клали хліб та ложку. У гетьмана І. Самойловича було 181 срібна, позолочена, з різними фігурами на ручках ложка. Згадок про серветки немає. Ножів у столових приборах теж не було: страви подавали на стіл розрізаними на шматки; брали їжу руками з загального блюда. Перед господарем і найбільш почесними гостями ставили окремі страви. Серед речей гетьмана був похідний набір - дві пари но-



жів з виделками із срібною оправою. Для зберігання продуктів, приготування та подачі їжі на стіл використовувалася різноманітний посуд. Найбільш поширеним у вжитку був дерев'яний і глиняний. Глиняні горщики і миски, дерев'яні блюда, ложки, ковші, бочки, сита та багато іншого широко застосовувалися як в господарстві селянина, козака чи міщанина, так і гетьмана. Та лише найбагатші мали у своєму побуті на той час досить рідкісний і дорогий імпортований посуд: срібний, олов'яний, фарфоровий, фаянсовий, скляний. Посудини з художнім оздобленням камінням (у І.Самойловича була винна чарка з напівдорогоцінного каменю - яшми, оправлена сріблом) служили прикрасою в оселях знаті.

Рідкі страви наливали в полив'яні керамічні миски. Юшка підігрівалася і подавалася на стіл у мідних чи срібних сковорідках або у блюдах, поставлених на гарячі сковороди. Для збереження страв гарячими їх подавали в срібних горщиках.

Печену і смажену їжу, овочі подавали на срібних і олов'яних тарілках різної форми та величини. Деякі посудини слугували для подачі певного виду їжі (наприклад, розсолник - ємкість на високому піддоні). Також використовувалися блюда. На одних приносилися страви із поварні (кухні), інші слугували загальними тарілками, з яких могли їсти кілька чоловік. Особливою честью вважалося їсти разом з господарем чи поважним гостем.

Розпивання міцних, слабоалкогольних та безалкогольних напоїв відбувалося упродовж усього застілля. Їх приносили і ставили на стіл в срібних братинах, срібних, олов'яних та скляних четвертинах, суліях, штофах ("скляниці грановиті, шурупи олов'яні, верхи золочені"). З великих (до 1,5 л.) дерев'яних, глиняних, мідних чи срібних кружок та кухлів пили кисіль, узвар, пиво, квас, мед.

Посудинами для пиття міцних напоїв були кубки з кришками і без, великі і малі чарки для меду, чарки і чашки для вина. До речі, гарячим вином козаки називали горілку, яку гнали з зерна. Вживалися виноградні і плодово-ягідні вина, у тому чис-

лі й імпортні.

Найчисленніша група срібних ємностей для пиття у гетьмана Самойловича - достокани: "91 достокан з кришками і без кришок, великих і малих, різної роботи, у тому ж числі 2 достокани складні, бочечками; 105 достоканів дюжинних (простих, пересічних)". Ця посудина - більша по об'єму за чарку, без ручок, розширена до верху. Достокани, віднесені до "різної роботи", були карбованими, на круглих чи фігурних ніжках, позолочені, інкрустовані камінням, прикрашені черню, зображеннями людей ("парсунами"), гербами та написами латинськими літерами. Проте достокани були не лише металевими, а й дерев'яними, скляними та кришталевими.

Частина срібного посуду, зазначеного в реєстрі майна І.Самойловича, не використовувалася у побуті, а слугувала засобом накопичення багатства. Сюди слід віднести переважну частину кубків, які, судячи з їхнього опису, були справжніми витворами ювелірного мистецтва, і слугували предметами підношень чи надавались в якості царського пожалування як і срібні ковпці з карбованими в середині розпласнаними орлами.

Під час розкопок Батурина (1995-2013рр.) було зібрано чимало кісткових решток тварин, які датуються кінцем XVII - початком XVIII ст. Це кухонні рештки, на що вказують роздрібненість кісток та зарубки і порізи на них, які залишилися при розбиранні туш. У м'ясному раціоні мешканців гетьманської резиденції Батурина переважала яловичина (57%), м'ясо дрібної рогатої худоби (вівці, кози) становило до 20%, свинина - 13% і конина 10%. Серед диких ссавців по 33% м'ясного раціону становили кабан, олень та дось, і 10% - заець. серед решток - кістки птиці, луска та кістки риб. Виокремити з даного переліку рештки гетьманської кухні на сьогодні не видається можливим.

До страв та напоїв додавали пряності: шафран, корицю, гвоздику, мускатні горіхи, кардамон, мускатний цвіт, імбир, винні ягоди (інжир), перець, горіхову олію. Вживалися лимони і апельсини, які для зберігання вимочували в патоці, а також лимонний сік. На кухні сина І.Самойловича Якова, стародубського полковника, використовувалася морська і прісноводна риба (каракагиця, камбала, осетер, стерлядь, білуга, сьомга, вугор, шука, язь), яку для зберігання солили і сушили, а також кав'яр (риб'яча ікра, солена зі спеціями). Бакалія: гриби, сушені ягоди і яблука, оцет, пшоно сорочинське, конопляна олія, коров'яче масло, патока, варений мед, цукор та сіль,

сухарі житні і пшеничні. А ось перелік заготовок м'ясопродуктів, які зберігалися у севському маєтку гетьманича: 29 полтів шинки, 7 сал шинкових великих і малих, 70 язиків коров'ячих, 10 сирів, 30 ребер середніх шинкових, 30 лопаток і окороків шинкових обідраних, 50 качок сушених пластаних, 3 зв'язки ковбас салених сушених, 47 гусей пластаних провісних, 50 частин свинячих і яловичих, великих і малих, сушених, один окорок великий свинячий.

Полюбляла старшина і солоденьке. Йдеться передусім про цукор, який у ранньомодерній Європі ще не вироблявся у масовій кількості й переважно довозився з колоній, а отже був досить дорогим, та білу здобу (калачі, коржики), які для пересічної людини, що харчувалася житнім хлібом, замішаним навпіл з пшеничним або гречаним борошном, були розкішшю.

Цікавим джерелом, що дозволяє реконструювати кулінарний світогляд свого часу, є рукопис середини XVIII ст. з рецептами напоїв та десертів, опублікований журналом "Київська старовина". Судячи з інгредієнтів, ця рецептура вживалась виключно в аристократичному суспільстві. Десерти з їх часто іноземними назвами були занесені до нас через Польщу, як-от мандельторти, марципани, етліше шкет вафелі та інші, а напої і настоянки часто мають місцевий колорит і букет: сердечна, дерев'яна, динна, сливова, горілка еліксир цитри. Також робили медові пряники, бублики, десерти з груш, шипшини, дини, горіхів та практично всіх ягід, які росли в Україні.

Рецепти середини XVIII ст.:

Конфетки "Суніці в цукрі". - Візьми суніць спілих фунт (близько 400 грамів), придай цукру перетовченого фунтів два, влий води в склянку і смаж на повільному вогні.

Шампіньйони в оцті. - Очисти їх зверху і в середині сирі, зверху шкіру зідрати, щоб чисті були; котрі маленькі, то цілком, а великі розрізати і відварити їх в солоній воді, воду злити, а їх розкласти на решеті, щоб добре вода стекла; якщо є міцний оцет, то розчинити пополам з водою, і поклавши туди перцю й імбиру переварити, а якщо не міцний оцет, то сам, без води, скласти їх (гриби) в скляну банку, оцет остудити, як можна в скляну посудину лити, залити гриби.

Горілка помаранчева - Взяти шкірки помаранчевої сухої пів фунта (200 грамів), фіалкового кореня лотів шість (77 грамів), горілки доброї три чи чотири барці, намочити, через добу перегнати і оцукрувати.