

**ВІДДІЛ КУЛЬТУРИ І ТУРИЗМУ
КОНОТОПСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ
СУМСЬКОЇ ОБЛАСТІ**

**КОНОТОПСЬКИЙ МІСЬКИЙ
КРАСЗНАВЧИЙ МУЗЕЙ
ім О. М. ЛАЗАРЕВСЬКОГО**

КОНОТОПСЬКІ ЧИТАННЯ

Випуск XI

**Н І Ж И Н
Видавець ПП Лисенко М.М.
2 0 2 0**

УДК 727.6/7(039)
ББК 63.3(4УКР)я73
К-64

Рекомендовано до друку
Науково-методичною радою
Конотопського міського краєзнавчого музею ім. О. М. Лазаревського
(протокол № 3 від 31 серпня 2020 р.)

Рецензенти:
Луняк С.М., доктор історичних наук
Моціяка П.П., кандидат історичних наук

Редакційна колегія:
Верба Н. П. (головний редактор),
Акічев Ш. М., Несвідоміна Н. В.

Відповідальний за випуск – Верба Н. П.

Конотопські

К-64 **читання** : зб. наук. пр. / ред. кол.: Верба Н. П. (гол. ред.), Акічев Ш. М., Несвідоміна І. М. : Відділ культури і туризму Конотоп. міськ. ради Сумськ. обл., Конотоп. міськ. краєзнав. музей ім. О. М. Лазаревського. Вип. XI. Ніжин: ПП Лисенко М.М., 2020. 432 с.
ISBN 978-617-640-455-2

«Конотопські читання» 2020 – збірник публікацій за результатами XI читань Конотопського міського краєзнавчого музею ім. О.М. Лазаревського. Висвітлює факти з археології краю, історії релігійного життя, розвитку ремесел, промисловості, транспорту, техніки, радіо і телебачення, пам'яткоохоронної справи, краєзнавчого руху та туризму, писемних джерел та історіографії, збереження культурної спадщини Конотопщини та Лівобережної України.

Видання розраховане як для фахівців: істориків, археологів, музеєзнавців, так і для широкого загалу читачів – усіх, хто цікавиться пам'яткознавством, пам'яткоохоронною справою, музеєзнавством, історією і культурою краю та України в цілому.

УДК 727.6/7(039)
ББК 63.3(4УКР)я73

ISBN 978-617-640-455-2

© КМКМ ім. О. М. Лазаревського, 2020
© Видавець ПП Лисенко М.М., 2020

Саєнко Н. А.

Між Азією та Європою: традиції харчування батуринських гетьманів

Одним із цікавих і малодосліджених аспектів функціонування гетьманських дворів є традиції харчування гетьманів та їхнього близького оточення. Обійтися тут двома – трьома термінами, як-от соломаха чи куліш, навряд чи вдасться, адже різниця між харчуванням пересічного населення і знаті Гетьманщини була величезною.

До питання харчової культури батуринських гетьманів у своїх працях зверталися Наталія Мірза-Авакянц [3, с. 17 – 60], Ольга Васильєва [1, с. 57 – 68], Тетяна Таїрова-Яковлева [6] та інші.

На жаль, ми не маємо рецептів оригінальних страв того часу, які складали сніданок, обід, полудень, підвечірок і вечерю гетьманів. Але про пишність і розмах їхнього життя можна судити з опису рухомого майна гетьмана Івана Самойловича (1672 – 1687), складеного в 1688 р. у гетьманській резиденції Батурині [4]. Лише срібного та золоченого посуду тоді наважили 334 кг 640 грам. Назви й 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 гетьманських та старшинських кухнях.

Обідні та бенкетні столи покривали білими полотняними скатертинами, перетканими по краю червоними бавовняними нитками; на них ставили пишно 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 оберегати 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 – декорова-

ні постатями ангелів, левів, змій та рослин. Для кожного з присутніх на трапезі клали хліб та ложку. Поміж іншими, у гетьмана І. Самойловича було 181 срібних, позолочених, з різними фігурами на ручках ложки. Згадок про серветки немає. Ножів у столових приборах теж не було: страви подавали на стіл розрізаними на шматки; брали їжу руками із загального блюда. Перед господарем і найбільш почесними гостями ставили окремі страви.

Для зберігання продуктів, приготування та подачі їжі на стіл, використовувався різноманітний посуд. Найбільш поширеним у вжитку був дерев'яний і глиняний. Глиняні горщики, сковороди і миски, дерев'яні блюда, ложки, ковші, бочки, сита та багато іншого широко застосовувалися як в господарстві простого селянина, козака чи міщанина, так і гетьмана. Та лише найбагатші мали в своєму побуті на той час досить рідкісний і дорогий імпортований посуд: срібний, олов'яний, фарфоровий, фаянсовий, скляний. А ось посудини з багатою художньою обробкою камінням (у І. Самойловича була винна чарка з напівдорогоцінного каменю – яшми, оправлена сріблом) служили прикрасою навіть 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. Серед кухонного начиння було таке, що слугувало для подачі певного виду їжі (наприклад, розсолник – посудина на високому піддоні). Також використовувалися блюда. На одних приносилися страви із поварні (кухні), інші слугували загальними тарілками, з яких могли їсти кілька чоловік, що сиділи поруч. 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 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 ре-

чі, гарячим вином козаки звали горілку, яку гнали з зерна. Вживалися виноградні і плодово-ягідні вина, у тому числі й імпортні.

Найчисленнішу групу срібних емкостей для пиття у гетьмана Самойловича складали 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 була 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, людськими зображеннями («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 ковші з карбованими всередині них орлами – російським і польським геральдичним символом. Також не слід забувати, що побут перших гетьманів був набагато скромнішим, ніж їх наступників, а значна частина майна передавалася у спадок від одного гетьмана до іншого.

Під час розкопок Батурина упродовж 1995 – 2019 рр. була зібрана чимала серія 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 лось, і 10% – заєць. Зустрічалися і кістки птиці, луска та кістки риб [2, с. 318 – 319]. Виокремити з даного переліку рештки гетьманської кухні на сьогодні не видається можливим.

Звичайно, гетьманські та старшинські столи відрізнялися пишністю та достатком. До страв та напоїв, які вони вживали, додавали прянощі: шафран, корицю, гвоздику, мускатні горіхи,

кардамон, мускатний цвіт, імбир, винні ягоди (інжир), перець, горіхову олію. Вживалися лимони і апельсини, які для подовження терміну зберігання вимочували в патоці, а також лимонний сік. На кухні сина І. Самойловича Якова, стародубського полковника, використовувалася морська і прісноводна риба (каракатиця, камбала, осетер, стерлядь, білуга, сьомга, вугор, щука, язь), яку 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 серединних 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 навіпіл 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» [5].

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 шакет вафелі та інші, а напої і настоянки часто мають місцевий колорит і букет: сердечна, деревієва, динна, сливова, горілка «еліксир цитри». Також робили медові пряники, бублики, десерти з груш, шипшини, дині, горіхів та практично всіх ягід, які росли в Україні.

На гетьманських кухнях працював чималий штат найкращих вітчизняних кухарів. Відомі імена кухаря Івана Мазепи Павла та кухмістра Івана Скоропадського Іллі, які отримували за свою працю досить солідне жалування. На високий рівень кваліфікації гетьманських кухарів вказує зокрема той факт, що гетьман

І. Мазепа у 1702 р. відправив на службу до царського двору кухаря «породы немецкой» Яна, який до того, вочевидь, відзначився своїми здібностями у Батурині [1, с. 66].

Отже, харчова культура гетьманів різко контрастувала з харчовими традиціями пересічного населення Гетьманщини. Вона поєднувала азійську пишність та європейські модні віяння. А придворний бенкет слугував засобом утвердження влади гетьмана в очах не лише козацької старшини та населення, а й представників іноземних держав, які приїздили в козацьку Україну з посольськими місіями.

Джерела та література

1. Васильєва О. Формування традиції придворного бенкету в Гетьманщині (друга половина XVII – перша третина XVIII ст.). *З історії повсякденного життя в Україні* : Історичні студії в 2-х томах. Т. 2: Світ речей і повсякденних уявлень. [Відп. ред. В. Горобець]. Київ, 2013. С. 57 – 68.
2. Журавльов О. Археозоологічні матеріали з Батурина початку XVIII ст. *Батурицька старовина* : Збірник наукових праць. [Упорядник В. Коваленко]. Київ : Видавництво ім. Олени Теліги, 2008. С. 318 – 328.
3. Мірза-Авакянц Н. З побуту української старшини кінця XVII віку. *Записки Українського наукового товариства досліджування її охорони пам'яток старовини та мистецтва на Полтавщині*. Полтава, 1919. Вип. 1. С. 17 – 60.
4. Опись движимого имущества, принадлежавшего малороссийскому гетману Ивану Самойловичу и его сыновьям Григорию и Якову. 1690 г. *Русская историческая библиотека*. 1884. Т. 8. Стп. 949 – 1204.
5. Разновидности марципан и ганнусковой горілки. *Киевская Старина*. 1883. Т. 6. № 12. С. 637 – 651.
6. Таирова-Яковлева Т. Повседневная жизнь, досуг и традиции казацкой элиты украинского гетманства. Санкт-Петербург: Алетейя, 2016. 196 с.

Сидоренко В. В.

Фізична культура і спорт у Політехнічному технікумі Конотопського інституту СумДУ як складова загальноміського спорту в період 1890 – 1971 рр.

Помітне місце серед сфер діяльності людини займають фізична культура і спорт, які є органічною частиною національної культури, відображають загальний стан розвитку суспільства.