

Ukrainian Historical Review /  
Український історичний огляд  
Issue 2 / Вип. 2 (2023) 81–99

DOI: 10.47632/2786-717X-2023-2-81-99

УДК 94(477) “17”: 394]:271.222(477-25)

ORCID 000-0003-3841-9782

**Oleksii Sokyрко**

*associate prof., candidat of historical sciences  
Taras Shevchenko National University of Kyiv  
sag@univ.kiev.ua*

## **THE CULINARY TEXTS IN THE COSSACK UKRAINE OF THE 18<sup>TH</sup> CENTURY: THE RECIPE BOOKS OF THE KULYABKY'S AND GALAGAN'S NOBLE FAMILIES**

*The article is dedicated to a critical analysis of the private recipe books of the Kulyabky and Galagan families of the Cossack Officials (Starshyna). These collections are important sources of the history of Ukrainian gastronomic culture of the 18<sup>th</sup> century and the only samples of this genre known today. The handwritten recipe books belonged to representatives of the well-educated and wealthy classes – Colonel Ivan Kulyabka (?–1773) from Lubny and Bunchuk Comrade Ivan Galagan (?–1798) from Pryluky. Recipe books act as markers of domestic practices of the family and regional culinary traditions. At the same time, they are material for tracking fashionable gastronomic trends, giving an idea of their owners' taste preferences and material resources. Textological analysis of recipe books allows us to reveal the nature of the circulation of gastronomic knowledge and skills, the circle of potential sources of recipe collections, and to analyze their terminology. Elements of food culture, recorded in family recipe books, are markers of social status and the lifestyle connected with it. At the same time, they are eloquent evidence of the cherishing of Ukrainian identity at the end of the Cossack Ukraine and at the beginning of the imperial era.*

**Олексій Сокирко**

*доцент, кандидат історичних наук  
Київський національний університет ім. Тараса Шевченка*

## **КУЛІНАРНІ ТЕКСТИ В КОЗАЦЬКІЙ УКРАЇНІ ХVІІІ СТ.: РЕЦЕПТУРНИКИ КУЛЯБОК І ГАЛАГАНІВ**

Актуальність досліджень приватних збірників кулінарних рецептів обумовлюється перш за все тим, що довгий час вони були головним акумулятором знань і практик домодерної гастрономічної культури, доки їх не замінила

друкована кулінарна книга. Домогосподарі, що належали переважно до середніх та вищих соціальних верств, вели свого роду записники, в яких старанно нотували найрізноманітнішу інформацію, що мала стосунок до приготування та споживання страв і напоїв, заготівлі харчових припасів, утримання кухні та вишколу її персоналу й ощадливого ведення домашнього господарства. У XIX ст. такі тексти перетворилися на окремий жанр *à la* «поради для господарок/господарів», що був чи не найпопулярнішим і витіснив на маргінес традицію приватних рукописних рецептурників, чимало з яких було втрачено. Разом із ними пішли в небуття цілі пласти локальних і фамільних (родових) гастрономічних традицій. Зберегтися пощастило лише поодиноким виняткам, котрі перетворилися на книжкові публікації. В цьому контексті приватні рецептурники, поза сумнівом, є унікальними джерелами, котрі оповідають не лише про їжу, а й про людей епохи, їхні смаки, уявлення про здорову/нездорову їжу, модні преференції та їхню взаємодію із традицією споживання.

Корпус текстів, пов'язаних із гастрономічною культурою козацької України, ще не став предметом спеціального інтересу в українській історіографії, хоч аналогічні дослідження хронологічно синхронних польської, литовської та білоруської кухонь доби Бароко вже мають доволі значні здобутки<sup>1</sup>. Гадаю, що причинами цієї ситуації є два фактори. По-перше, в українській книжній культурі під владою Росії не з'явилося жодного питомо національного (за мовою та змістовим наповненням) друкованого кулінарного тексту, котрий започаткував би популярний жанр кухарської книги. У такому вигляді українські кухарські книги з'явилися в середині XIX ст., поставши на ґрунті української традиції під владарюванням Австрії<sup>2</sup>. По-друге, дослідників, здебільшого етнографів, які виявляли спеціальний інтерес до наддніпрянської кухні, що ввібрала спадщину козацької України, цікавила передовсім народна (низова) культура, котра транслювалася в усній традиції та звичаєвості й не мала письмової фіксації. Рецептурники й господарські поради, що містили переписи страв, поради з харчування й догляду за кухнею, – як друковані, так і рукописні, – були

<sup>1</sup> Пор.: Кухмістр Верашчака. *Літвінская кухня*. Мінск 2016; Його ж. *Сакатала бочачка. Праўдзівая гісторыя нашых напояў*. Мінск 2017; J. Dumanowski, W. Sulisz. *Unia Lubelska. Przewodnik od kuchni*. Lublin 2019 та ін. У Польщі осередком історії харчування є Центр кулінарної спадщини в університеті Миколая Коперника в Торуні (діє від 2015 р. під керівництвом проф. Ярослава Думановського), котрий видає джерельну серію «Monumenta Poloniae Culinaris».

<sup>2</sup> О. Брайченко. Кухарські книги початку XX ст. як джерело дослідження гастрономічної культури українців // *Українознавство* (2018/1) (66) 30–39. Див. також сайт дослідницького проєкту Маріанни Душар «Seeds and Roots: Ukrainian Culinary Heritage»: <https://seedsandroots.net/>

для романтичної історіографії атрибутами «панської» культури, котра мало надавалася до пошуку в ній «національного духу»<sup>3</sup>. Через це такі письмові джерела до останнього часу залишалися на маргінесі наукових інтересів і не лише не стали об'єктом системного вивчення, але й не були введені до повноцінного наукового обігу.

На зміну історіографічних віх вплинули глобальні тенденції, зокрема концептуалізація нового підходу у творчості представника французької школи «Анналів» Жана-Луї Фляндрена (1931–2001). Він уперше окреслив історію харчування як процес зміни смакових кодів, преференцій і, ширше, культурних трендів, які визначали ставлення до їжі, окреслювали її роль і місце в культурі<sup>4</sup>. Смак та асортимент страв, триб харчування постали перед істориками як важливі маркери соціальної, конфесійної та регіональної ідентичностей<sup>5</sup>. Так розвивалася соіокультурна історія харчування, для якої кулінарні тексти стали *primary sources* та об'єктами системного аналізу<sup>6</sup>.

Коло джерел, яке можна окреслити терміном «кулінарні тексти», доволі широке й різноманітне, передусім жанрово. Крім власне кухарських книг та рукописних і друкованих рецептурників, до них належали тексти з економіки господарства й медицини. Це цілком зрозуміло, адже ранньомодерна культура трактувала їжу та напої не лише в ужитковому контексті, а й у ширшому колі практик: організації хатнього господарства й помешкання (облаштування кухонь, пекарень, шпіхлерів, льохів, винокурень, броварень тощо), веденні маєткового господарства (рільництва, тваринництва, садівництва й городництва), інструкціях економам і дозорцям<sup>7</sup>. Зрештою, поради щодо здорового харчування й лікування були важливою складовою

<sup>3</sup> Л. Артюх. *Українська народна кулінарія*. Київ 1977, с. 4–10.

<sup>4</sup> *Histoire de l'alimentation* / ред. J.-L. Flandrin, M. Montanari. Paris 1996. Зміна наукових зацікавлень Фляндрена від студій над економікою, демографією та повсякденням французьких селян до культурної історії харчування, в тому числі й еліт, до певної міри відбивала послаблення марксистських впливів у французькій історіографії другої половини ХХ ст. (Ж.-Б. Дюпон-Мельниченко, В. Ададуrow. *Французька історіографія ХХ століття*. Львів 2001, с. 48). Подібні трансформації інтересів мають місце й у сучасній українській історіографії.

<sup>5</sup> *A Cultural History of Food* / ред. F. Parasecoli, P. Scholliers, т. 1–6. London – New York (NY) 2012; M. Montanari. *Food Is Culture*. New York (NY) 2006; M. Sikorska. *Smak i tożsamość. Polska i niemiecka literatura kulinarna w XVII wieku*. Warszawa 2019.

<sup>6</sup> K. W. Claflin. Representations of Food Production and Consumption // *The Handbook of Food Research* / ред. A. Murcott, W. Belasco, P. Jackson. London – New York (NY) 2013, с. 109–127; S. Peterson. *The Cookbook that Changed the World. The Origins of Modern Cuisine*. Stroud 2006.

<sup>7</sup> В. Передрієнко. Передмова // *Лікарські та господарські порадики XVIII ст.* / ред. В. Німчук. Київ 1984, с. 5–16; Т. Файчук. *Господарські порадики XVIII ст.* // *Вісник Національного університету «Львівська політехніка»*. Серія «Проблеми української термінології», вип. 620 (2008) 163–166.

медичних трактатів, лікарських порадників та астрологічних календарів<sup>8</sup>. Кожен з-поміж цих жанрів мав свої канони, термінологію та стилістичні особливості, котрі вимагають від дослідника нюансованого підходу<sup>9</sup>.

Беручи до уваги стилістику й інформаційний ресурс згаданих жанрів, дослідники гастрономічної культури випрацювали собі їхню умовну ієрархію. На верхніх щаблях цієї ієрархії розміщуються кухарські книги та рецептурники. Текстологічний аналіз власне рецептурників, які за природою є компілятивними текстами, під таким оглядом видається чи не найкопіткішим, оскільки передбачає «розшарування» тексту на предмет запозичень з інших джерел. У цьому випадку дослідник має добре орієнтуватися насамперед у репертуарі друкованих кулінарних текстів, між якими існували взаємні філіації та запозичення (зазвичай без посилань) і частина яких могла бути перекладами, доповненими упорядниками, котрі публікували їх під власним авторством та новими назвами. Виокремлення в рукописних рецептурниках масиву запозичень із друкованих видань дозволяє виділити оригінальну частину, що належала власникові рукопису й була виявом рідинної/локальної традиції.

Звичай вести рукописні рецептурники в козацькій Україні та, ширше, сама гастрономічна кудьтура генетично пов'язані з традицією, що сформувалася в часи Речі Посполитої<sup>10</sup>. Рецептурники й господарські нотатки були складовою рукописних *miscellanea* (лат. «суміш»), що зберігались у шляхетських фамільних архівах. Ця практика з річпосполитської культури перекочувала в аналогічну практику козацької старшини й закріпилася тут на рівні культурної традиції. Зазвичай рецепти списували в окремі зошити (мова про них піде далі). Однак переписи могли також міститися в листах<sup>11</sup>, котрі спеціально зберігали окремо, або у щоденниках. Наприклад, останній варіант фіксації відомий нам за «Протоколом» (щоденником) знаного українського щоденникаря Якова Марковича (1696–1770), на сторінках якого занотовано декілька рецептів страв (переважно це м'ясо, дичина,

<sup>8</sup> К. Костогряз. Медичні порадники Гетьманщини в системі вченої та популярної медицини // *Український історичний збірник*, вип. 19 (2017) 347–360; А. Потебня. Малорусские домашние лечебники XVIII в. // *Киевская старина* (1890/1) 91–94.

<sup>9</sup> Докладніше про методологію й методики дослідження кулінарних текстів ранньомодерного часу див.: J. Dumanowski. Wiedza, narracja i smak. Staropolskie książki kucharskie i porady kulinarne jako źródło historyczne // *Kwartalnik Historii Kultury Materialnej* 62 (2014/4) 527–540.

<sup>10</sup> Ширше про взаємні пов'язання цих культурних традицій у площині гастрономії та харчування див.: О. Сокирко. *Кулінарна мандрівка в Гетьманщину. Секрети й таємниці староукраїнської кухні середини XVII – XVIII ст.* Київ 2021, с.12–21.

<sup>11</sup> Див., наприклад, фрагменти листування Григорія Полетики з дружиною впродовж 1770-х рр.: Частная переписка Григория Андреевича Полетики (1750–1784 гг.) // *Киевская старина* (1893/3) 503–504, 506.

риба й солодощі), ароматичних водок і пива<sup>12</sup>. Очевидно, кількість таких записників, що їх упорядковували в окремі книжечки й зошити, була доволі значною, а їхній обсяг залежав від ступеня гастрономічних інтересів власника. Можна, однак, припустити, що до запису рецептів страв чи напоїв могли вдаватися не лише гурмани, оскільки канон барокової гостинності передбачав не тільки щедре частування, а й нагоду здивувати гостей чимось особливо рідкісним і вишуканим. Нотатки робили для себе, родичів, нащадків. Їх виписували з іще нечисленних друкованих видань (основні типи яких згадано вище), зі слів сусідів, у яких смакували страви на бенкетах, або й із приватних рецептурників, котрими могли часом обмінюватися. Так, наприклад, у квітні 1739 р. Яків Маркович занотував у щоденнику рецепти оцту, «дубль ганишъ водки» й «водки алкорлієсовою» «з реєстра водокъ, у Івана Гамалѣи позиченного»<sup>13</sup>.

На сьогодні відомо два оригінальні збірники рецептів, що походять із території козацької України: т. зв. «Рецептурник Кулябок», який донедавна був єдиним знаним кулінарним текстом, та аналогічний рукописний збірник родини Галаганів, фрагменти якого опубліковано нещодавно<sup>14</sup>.

### Рецептурник Кулябок

Перша пам'ятка, оригінал якої не зберігся, походила з колекції рукописів відомого історика й колекціонера, професора університету св. Володимира в Києві та директора Київського міського музею старожитностей і мистецтв Олексія Ставровського (1809–1882). У 1883 р. її було опубліковано у вереснево-жовтневому та грудневому числах «Київської старовини»<sup>15</sup>. За свідченням анонімного публікатора, рукопис був зошитом зі 112 аркушів формату 4°, списаних одним каліграфічним почерком; очевидно, це чистова копія, знята з більш раннього протографа, започаткованого кимось із представників роду наприкінці XVII чи на початку XVIII ст. На титулі містився напис «Иванъ Кулябка». Це чомусь дало публікатору підстави хибно атрибутувати авторство рукопису Іванові Кулябці як стародубському полковникові, хоч насправді той посідав лубенське полковництво. При цьому варто зауважити, що рукопис міг належати не самому полковникові,

<sup>12</sup> Див., наприклад, рецептуру «водки рожевої» та освітлення пива: *Дневник генерального подскарбья Якова Марковича (1717–1767 гг.)*, т. 2. Киев 1895, с. 106, 239.

<sup>13</sup> *Дневник Якова Марковича (1735–1740 pp.)*, т. 4 [= Жерела до історії України-Руси, видає археографічна комісія НТШ, т. 22]. Київ – Львів 1913, с. 251–252.

<sup>14</sup> О. Сокирко. *Кулінарна мандрівка в Гетьманщину*, с. 84–85, 159, 219.

<sup>15</sup> Разновинности марцепанн и ганусковой горелки // *Киевская старина* (1883/9–10) 237–253; (1883/12) 637–651. Републікація пам'ятки: А. Макаров. Із записок українських гурманів. Різновиди марципанів та ганусової горілки // *Хроніка–2000* 5 (7) (1993) 33–69.

а його сину – Іванові Івановичу Кулябці (1729–1784), бунчуковому товаришеві й земському лубенському судді, хоч за почерком публікатор датував його серединою XVIII ст., що логічно залишало пріоритетність авторства за батьком.

Іван Петрович Кулябка (?–1773) належав до давнього і знатного старшинського роду та посідав почесне місце серед «нової шляхти», котра вже звикла до вишуканого побуту й повсякчас демонструвала свої багатства та упривілейованій статус. Іван був сином бунчукового товариша й лубенського сотника Петра Кулябки і Ганни Апостол, доводячись онуком гетьману Данилові Апостолу (1727–1734). У 1734 р. І. П. Кулябка отримав уряд лубенського сотника, згодом став обозним (1737–1757) і лубенським полковником (1757–1770)<sup>16</sup>. Він здобув гарну освіту, скінчивши курс Київської академії. В 1750 р. з восьми його синів троє вчилися в Києві, троє – у Віттенберзі, а двоє наймолодших «поспевают также к обучению». Характеризуючи Кулябку як одну з найяскравіших постатей доби останнього гетьмана Кирила Розумовського, Олександр Лазаревський відзначав освіченість Івана Петровича, всебічність і різноманіття його зацікавлень, жвавий інтерес до наук і мистецтв, літератури, що сусідило в ньому з певною епатажністю та ексцентричністю<sup>17</sup>. Кулябці, зокрема, належали численні ініціативи з реформування козацької служби та проект упродовження початкових шкіл для навчання козацьких дітей грамоти й азів військової справи<sup>18</sup>.

Збірник із колекції Ставровського походив, правдоподібно, з родинної бібліотеки Кулябок, старанним збирачем якої був Іван Петрович. Варто нагадати, що тодішні бібліотечні зібрання козацької знаті складалися не лише з друкованих книжок, а й із рукописів найрізноманітнішого змісту, приватної кореспонденції та сімейних паперів. Вони були фактично фаміль-

<sup>16</sup> І. Кривошея. *Неурядова старшина Української козацької держави (XVII — XVIII ст.)*, т. 2. Біла Церква 2016, с.120; В. Кривошея. *Козацька старшина Гетьманщини. Енциклопедія*. Київ 2010, с. 450–451; А. Лазаревский. *Исторические очерки Полтавской Лубенщины XVII–XVIII вв. // Чтения в Историческом обществе Нестора-летописца*, кн. 11 (1896) 67–74; В. Модзалевский. *Малороссийский родословник*, т. 2. Киев 1910, с. 611–612.

<sup>17</sup> О. Дзюба. *Приватне життя козацької старшини XVIII ст. (на матеріалах епістолярної спадщини)*. Київ 2012, с.17–18; А. Лазаревский. *Исторические очерки Полтавской Лубенщины XVII–XVIII вв.*, с. 73–74.

<sup>18</sup> О. Дзюба. *Приватне життя козацької старшини XVIII ст.*, с. 181–182; Г. Максимович. *Обучение грамоте и воинской экзерциции в Старой Малороссии в конце XVIII века // Чтения в Историческом обществе Нестора-летописца*, кн. 23 (1913) 89–142; О. Сокирко. *Устроєві реформи гетьмана Кирила Розумовського та початок кінця Козацького Гетьманату // Студії та матеріали з ранньомодерної та нової історії Центрально-Східної Європи*, т. 1: *На межі епох. Південно-східні землі Речі Посполитої від XVII до початку XIX ст.* Краків – Київ 2020, с. 124–126.

ними архівами, а не бібліотеками *sensu stricto*<sup>19</sup>. Рецептурник, що налічував 143 переписи солодкої випічки, десертів, тістечок та водок\*, був підбіркою витончених «легумин» (смаколиків), популярних переважно у вищих колах козацької України. На це вказує використання великої кількості імпортованих ексклюзивних прянощів, тростинового цукру та, зрештою, походження частини страв («бішкокты», «жефермыс») з арсеналу західноєвропейської високої кухні, а також значні обсяги звичайних інгредієнтів (яець, борошна, сметани й водок), доступні в таких кількостях лише заможним домогосподарствам. У сегменті вишуканих солодощів подибуємо добре відомі в староукраїнській кухні рецепти зацукрених («смажених») плодів і фруктів («Інформація, как сливи зеленіє венгерськіє в цукру смажити»), а також марципанів та низки інших солодощів із використанням мигдалю («рѣзаные мигдалы», «торт мигдалный»), що поширилися під впливом орієнтальної кухні ще в XVII ст. Поряд із ними, однак, уже сусідять і новіші винаходи західноєвропейської гастрономії, які стали провісниками «кулінарної революції»<sup>20</sup> французького кухаря Франсуа де Ля Варенна (1615–1678): «макороны», «вафолы», «бішкокты».

Структура рецептурника неоднорідна, переписи в ньому вміщено без певної системи й послідовності. Кожен перепис мав порядковий номер. Щоправда, невідомо, чи ця нумерація була в оригіналі, чи її додав упорядник під час публікації. Рукопис не мав власної назви, а тіло тексту довільно поділене на декілька рубрик: «Способъ, якъ водки дѣлать», «Реестръ корѣнній, якъ много у якую водку идетъ корѣння», «Конфекты» та «Інформація». Записи вносили явно в різний час і нерегулярно, що може бути опосередкованим свідченням на користь того, що протограф укладався, ймовірно, впродовж тривалого часу – мабуть, не менше як за два покоління роду.

Наразі важко однозначно говорити про джерела рецептурника: вочевидь, він складався з переписів, запозичених із друкованих або рукописних творів, доступних його власникам, але з високою долею імовірності міг містити й оригінальні рецепти з «домової кухні» Кулябок. Наприклад, розділ «Конфекты» переважно (вісім із дев'яти номерів) складається з переписів, запозичених із трактату «Compendium medicum» (Люблін, 1704) польського монаха-францисканця Аполінарія Вечорковича (1661–1728). Це, зокрема, «конфектъ рожаній», «агрестъ в цукрѣ», «суницѣ въ цукрѣ», «малини въ цукрѣ», «порѣчки

<sup>19</sup> Г. Папакін. *Архів Скоропадських: Фамільні архіви української еліти другої половини XVII – XX ст. та архівна спадщина роду Скоропадських*. Київ 2004, с. 61–79.

\* У староукраїнській мові «водками», «вудками» називали міцні зерново-солодові дистилати подвійного перегону, на відміну від «горілок» – аналогічних дистилатів першого перегону меншої міцності.

<sup>20</sup> Детальніше про це: S. Pinkard. *A Revolution in Taste. The Rise of French Cuisine*. Cambridge 2009.

въ цукрѣ», «вишнѣ бѣліи черніе въ цукрѣ», «морелѣ въ цукрѣ» й «орѣхи волоскіе не доспѣліе в цукрѣ»<sup>21</sup>. Твір Вечорковича, разом з іншими його працями з медицини, був вельми популярним і ще за життя автора витримав декілька перевидань та поширився за межами Речі Посполитої. Відомо, що примірник «Compendium medicum» мав у своїй бібліотеці Стефан Яворський<sup>22</sup>.

#### Рецептурник Кулябок<sup>23</sup>

«Суницѣ в цукрѣ. Возми суницѣ поспѣлыхъ фунтъ, придай цукру перетовченого фунтовъ два, влїй воды въ шклянку и смажъ въ поволномъ огнѣ»

#### «Compendium medicum» (1704)<sup>24</sup>

«Poziomki w cukrze. Weźmi poziomków dostałych funt, przydaj cukru przetłuczonego funtów dwa, wlej wody kwaterkę, smaź wolnym ogniem»

Як бачимо, староукраїнський переклад рецептів дуже близький до польського оригіналу, який міг бути у фамільній книгозбірні Кулябок.

До категорії оригінальних рецептів могли належати переписи «посполитих» страв, наприклад питного меду («медъ ставленній такъ дѣлать»), пасок («пасху учинять такъ надобно»), маринованих печериць («Шампеныоны въ уксусѣ») або огірків («огурцы чтобы были зеленые въ уксусѣ»), котрі трапляються на сторінках збірника<sup>25</sup>.

Важко сказати, наскільки асортимент переписів відображав індивідуальні смаки його власника. Відомо, що Кулябка дбав про добрі вина для свого столу, пишучи в 1763 р. до кошового отамана Петра Калнишевського у справі кушівлі «вина самого хорошего судацького білого солодного, а в недостатку судацького, то і белбецького, только би хорошее і вкуснае»<sup>26</sup>. Разом із тим, солодощі й ароматичні водки (попередники теперішніх бітерів та лікерів), рецепти яких склали основну частину рецептурника Кулябок, були статусними наїдками й напоями, цілком відповідаючи канонам барокової кухні. Їхня відмітна риса – використання великої кількості цукру й надзвичайно складних композицій прянощів, а також дорогих алембиків (пристроїв для дистиляції). Цікаво, що переважання нудотно-солодного і пряного букету було однаково притаманним як десертам, так і трункам. Приваблює також велика кількість десертів, що виникли в рамках річпосполитської кулінарної традиції й на-

<sup>21</sup> Разновиности марцепанн и ганусковой горелки, с. 644–646.

<sup>22</sup> С. Маслов. Библиотека Стефана Яворского // *Чтения в Историческом обществе Нестора-летописца*, кн. 24 (1914) 38.

<sup>23</sup> Разновиности марцепанн и ганусковой горелки, с. 645.

<sup>24</sup> [A. Wiczorkowicz] *Compendium Medicum. To jest Krótkie Zebranie Chorob i ich Istności, Rożności, Przyczyn, Znaków, sposobow do Leczenia, Także rożnych sposobów do Robienia Wodek, Oleyków, Maści, Plastrów, Syropów, Julepów, Konfitur, Lekarstw purguiących, Na sześć Traktatów Rozdzielone*. Lublin 1704.

<sup>25</sup> Див., наприклад: Разновиности марцепанн и ганусковой горелки, с. 649–651.

<sup>26</sup> Л. Гісцова. Приватне листування Петра Калнишевського // *Київська старовина* (1992/3) 14.



були особливого поширення на її українських теренах, зокрема зацукрених («смажених») плодів і ягід, які у XVIII ст. вже набули статусу локальних спеціалітетів, а згодом стали брендом «київського сухого варення», набувши популярності в російській та польській кухнях. Натомість легкі десерти зі свіжими фруктами і ягодами, морозива й сорбети – всі ці новинки гастрономічної моди Просвітництва – ще не опанували козацьку аристократію, їхній час надійшов уже в перших десятиліттях XIX ст.

### Рецептурник Ґалаганів

Другим відомим на сьогодні рукописним рецептурником є збірник переписів родини Ґалаганів. Рукопис, оригінал якого нині зберігається у фонді № 1475 («Ґалагани») Центрального державного історичного архіву України в м. Києві, складається з двох зошитів формату F°, створених приблизно в той самий час<sup>27</sup>. Титули й автентичні заголовки в рукописів відсутні, що дає нам підстави присвоїти їм умовну назву «Рецептурник Ґалаганів», котрою послуговуватимемося надалі. За палеографічними ознаками рукопис можна датувати останньою чвертю XVIII ст. Цілком можливо, що існував ще один рукопис кулінарного змісту, згаданий у бібліотечному каталозі початку XIX ст. під назвою «Рецепты кухонного искусства» й датований 1771 р. Втім, згідно з каталогом, він був невеликого обсягу (всього 16 арк.) і навряд чи може бути ототожнений із тими двома рукописними зошитами, котрі дійшли до нашого часу й мають більший обсяг.

Імовірним власником та упорядником рецептурника, з огляду на його датування, можна вважати Івана Григоровича Ґалагана (?–1798). Він належав до третього покоління роду, був сином прилуцького полковника Григорія Гнатовича Ґалагана (1716–1777) й Олени (Ульяни) Дуніної-Борковської (?–1747). На той час рід входив до складу старшинської верхівки і стараннями свого родоначальника, Гната Ґалагана (?–1748), зосередив у руках значні багатства й політичний вплив. Іван Григорович мав ранг бунчукового товариша (1763) й декілька років був фактичним правителем Прилуцького полку, керуючи ним замість хворого батька. Після ліквідації козацької адміністративної автономії він став суддею в повітовому суді у Прилуках і вийшов у відставку в чині надвірного радника (1788)<sup>28</sup>.

<sup>27</sup> Центральний державний історичний архів України в м. Києві (далі – ЦДІАУК), ф. 1475, оп. 1, спр. 1883, 56 арк.; спр. 1884, 24 арк. На жаль, з технічних причин опрацьовано тільки першу частину рецептурника, аналіз якої подаємо далі.

<sup>28</sup> В. Кривошея. *Козацька старшина Гетьманщини*, с. 270; А. Лазаревский. *Очерки малороссийских фамилий. Материалы для истории общества в XVII и XVIII вв. Безбородьки. Бо-роховичи. Ґалаганы // Русский архив* (1875, кн. 1) 318–323; В. Модзалевский. *Малороссийский родословник*, т. 1. Киев 1908, с. 223.

Достеменних відомостей про освіту І. Галагана, на жаль, не маємо, але, правдоподібно, він, як і чимало нащадків знатних старшинських родин, навчався в Київській академії. Значною мірою цьому сприяла й родинна атмосфера: батько Івана був людиною освіченою і, попри важку психічну хворобу, цікавився літературою, збирав бібліотеку, залишив після себе коротеньку автобіографію; показовим, серед іншого, є й те, що він дав освіту своїм донькам<sup>29</sup>.

Рукопис рецептурника зберігався у фамільному архіві Галаганів у Сокиринцях<sup>30</sup>. Вочевидь, Іван Григорович не був гурманом; ба більше, відомо, що він часто хворів і загалом вів замкнений спосіб життя, уникаючи гостин та велелюдних зібрань. Водночас збірник рецептур, упорядкований ним, був до певної міри стандартним атрибутом у приватному архіві ощадливого господаря. Згідно з рукописним каталогом бібліотеки сокиринського маєтку з початку XIX ст., Галагани, подібно до багатьох своїх сучасників, збирали літературу економічного, господарського та медичного змісту. Серед книжок значаться «Лекарства на оспалий умысль пресвитера Даміана» (Острог, 1607), рукописні «Календарь на сто лет» (1732), «Польський лечебник, переведенный Каменецким» та анонімний трактат із бджільництва<sup>31</sup>.

Перша й найбільша частина рецептурника містить 292 рецепти м'ясних, рибних, овочевих та борошняних страв, розміщені в довільній послідовності без будь-якої рубрикації. На деяких аркушах наявна нумерація рецептів, але вона не є наскрізною. Це дозволяє припустити, що збірник був не копією чи перекладом якоїсь однієї друкованої кухарської книги, а зібранням переписів, запозичених із різних джерел, у тому числі й рукописних. Наприкінці XVIII ст. в розпорядженні українського читача був доволі широкий репертуар кухарських трактатів, у якому переважали російські видання. Насамперед це були компіляції із західноєвропейських (німецьких і французьких) творів, хоч і видані під іменами їхніх російських перекладачів та упорядників<sup>32</sup>,

<sup>29</sup> С. Береславський. Галаган Григорій Гнатович (1716–1777) // *Києво-Могилянська академія в іменах, XVII–XVII ст.*: енциклопедичне видання / упор. З. Хижняк. Київ 2001, с. 165; А. Лазаревський. *Описание Старой Малороссии*, т. 3: *Полк Прилуцкий*. Київ 1902, с. 49–53.

<sup>30</sup> Л. Гісцова. Родовий архів Галаганів ЦДІАК України // *Архіви України* (2000/4–6) 39–44; А. Лазаревський. Галагановський фамільний архів // *Киевская старина* 1883, №11. 452–471; Г. Папакін. *Архів Скоропадських*, с. 358.

<sup>31</sup> ЦДІАУК, ф. 1475, оп. 1, спр. 1882, арк. 9, 11 зв., 12.

<sup>32</sup> В. Левшин. *Словарь поваренный, приспешиничий, кондитерский и дистилляторский, содержащий по азбучному порядку подробное и верное наставление к приготовлению всякого рода кушанья из французской, немецкой, голландской, испанской и английской поварни; пирожного, десертов, варений, салатов, вод, эссенций, ратафий, ликеров; двоеню водок, и пр.*, ч. 1–6. Москва 1795–1797; *Новый совершенный российский повар и кондитер, или Подробный поваренный и кондитерский*, ч. 1–3. Москва 1792.

або ж переклади оригіналів<sup>33</sup>. Які саме книжки могли слугувати джерелами для «рецептурника Галаганів», наразі сказати важко, оскільки його текст потребує послідовної й копійної зв'язки, перш за все з російськими друками. Ще важчим завданням є пошук його джерел у разі, якщо припустити, що перед нами не компіляція з російських видань, а прямий переклад із французьких чи німецьких кулінарних книг, оригінали яких теоретично могли бути доступними упоряднику.

Репертуар переписів має напрочуд широкий спектр, що охоплює страви передовсім англійської, німецької та французької кухні й меншою мірою – російської та локальної української. Репліками англійської кухні є, наприклад, такі страви, як «Баранина с капустою по аглински», «Аглинская часть говядины», «Бивстекс»<sup>34</sup>; німецької – «Яицы по немецки»<sup>35</sup>; французької – «Андулеты из сладкаго мяса», «Биск из голубей», «Часть говяжая чиненая салпиконом», «Бинье с бланманже», «Филе миньон», «Соус Роберт» та ін.<sup>36</sup> Російська кулінарна традиція представлена рецептами «Щи зеленые с осетриною», «Как делать кавришки»<sup>37</sup>. З великою часткою ймовірності до автентичної «домової» кухні Галаганів можна віднести рецепти «Солонина», «Ветчина»<sup>38</sup>, а також умовно «польські» переписи, котрі були поширеними в Речі Посполитій та козацькій Україні: «Суп жидовской из щуки», «Рубцы по польски», «С укропом голубы»<sup>39</sup>. Варто нагадати, що в гастрономічній практиці кінця XVIII ст. всі ці рецептури насправді були вже витворами високої кухні, доволі космополітичної за суттю, і зберігали «національні» заголовки як данину модному неймінгу.

Вплив нової французької кухні, котра стає трендом і взірцем європейської гастрономії XVIII ст., на рецепти галаганівського збірника беззаперечний. Це стосується не лише технологічних прийомів, як-от використання складних композитних бульйонів, свіжої зелені, морської та річкової риби, раків, а й кулінарної термінології: «красних» та «білих» соусів і супів, «куліс» (фр. *coulis*), «каструль» (фр. *casserole*), «канпотів» (фр. *compote*) тощо. При цьому треба відзначити, що причиною інтересу до французьких гастрономічних новацій та їх наслідувань була популярність таких страв при дворах

<sup>33</sup> [А. Крист] *Кохмейстера Андрея Христиана Криста Новая поваренная книга с наставлениями как всякие кушания и хлебное приготавливать и разные ягодники варить*. Москва 1788.

<sup>34</sup> ЦДІАУК, ф. 1475, оп. 1, спр. 1883, арк. 46., 50 зв., 54 зв.

<sup>35</sup> Там само, арк. 26.

<sup>36</sup> Там само, арк. 8, 12, 12 зв., 14 зв., 17 зв., 30 зв.

<sup>37</sup> Там само, арк. 4 зв., 21 зв.

<sup>38</sup> Там само, арк. 6, 54 зв.

<sup>39</sup> Там само, арк. 6, 26, 28.

імператорів і гетьмана Розумовського, що були головними трансляторами цих тенденцій, провокуючи еліту переймати їх. Це, своєю чергою, стало передумовою поширення відповідної кулінарної літератури й моди навчати дворових кухарів у французьких метрів.

Порівняно з бароковою кухнею, переписи вказують на обмежене використання прянощів і досить помірну термічну обробку м'яса та риби. Разом із тим, можна зауважити й присутність елементів старих рецептур, як-от використання рису, мигдалю та мигдалевого молока в пісних стравах (наприклад, «Соус из пшена сорочинскаго с миндалем» або «Соус посной груши со пшеном и с миндалом»)<sup>40</sup>.

Традиція ведення рукописних рецептурників у маєтках козацької старшини та «нової шляхти» виявилася напрочуд живучою, ставши набутком іще декількох поколінь їхніх нащадків. Наприклад, у фамільному архіві Галаганів збереглися недатовані нотатки, «Рецепты, советы и замечания на изготовление наливки, водки, соления огурцов и разведения картофеля из семян», зроблені, очевидно, в середині XIX ст.<sup>41</sup> Відомо також про кілька давніших рецептурників українських дідичів, як-от зошит із переписами Пульхерії Іванівни Скоропадської з Марковичів (1775–?)<sup>42</sup>, що зберігався в її архіві на хуторі Березівському в 20–30-х рр. XIX ст. Він містив рецепти ліків, харчових фарб, а найбільше – лікувальних настоянок і водок («алкермесовой», «маеранной», «розмаринной», «немецкой», «вавлей», «спирд-милли» та ін.)<sup>43</sup>.

Ще один рецептурник зберігався в родині Гоголів-Яновських, власницею якого була бабуся Миколи Гоголя Тетяна Семенівна Гоголь-Яновська з Лизогубів (1743–1835)<sup>44</sup>. Риси її вдачі, а надто хазяйновитість, лягли в основу образів Пульхерії Іванівни Товстогубихи та Василіси Кашпорівни Шпоньки, виведених у відомих циклах повістей Гоголя «Миргород» та «Вечори на хуторі біля Диканьки»<sup>45</sup>. В маєтку Тетяни Семенівни у Василівці зберігалося два зошити фамільного «домостроя», як його називали

<sup>40</sup> ЦДІАУК, ф. 1475, оп. 1, спр. 1883, арк. 11–11 зв. Про роль мигдалю в пісних стравах староукраїнської кухні див.: І. Нетудихаткін. *Старожитня кухня кийвських митрополитів (Меню, рецепти та протокол трапези XVII–XVIII ст.)*. Київ 2018, с. 50–51.

<sup>41</sup> ЦДІАУК, ф. 1475, оп. 1, спр. 1889, 12 арк.

<sup>42</sup> В. Модзалевский. *Малороссийский родословник*, т. 4, с. 669–670.

<sup>43</sup> В. Дубровський. Архів Пульхерії Іванівни // *Праці Українського Історично-Філологічного Товариства в Празі*, т. 5 (1944) 170.

<sup>44</sup> И. Виноградов. Неопубликованные воспоминания о Н. В. Гоголе его матери // *Нові Гоголезнавчі студії*, вип. 5 (16) 2007. 84–87; В. Модзалевский. *Малороссийский родословник*, т. 3. Киев 1912, с. 108–109.

<sup>45</sup> И. Виноградов. Неопубликованные воспоминания о Н. В. Гоголе его матери, с. 97–98.

родичі, що «составленный дедушками и бабушками и восполненный отцом Гоголя». В першій його частині містилися рецепти й поради, котрі дослівно повторюються в тексті «Старосвітських поміщиків». Як відзначав один із біографів Гоголя:

Что всего интереснее, там встречаются те же названия (как перегонять водку на персиковые листья, на черемуховый цвет, на золототысячник, на вишневые косточки), что и в повести Гоголя; точно также и лекарственные настойки на шалфее (от боли в лопатках), на золототысячнике (от звона в ушах и от лишая), или различные соленья и способы их приготовления, упоминаемые в повести, с тою же наивною методичностью помещены в этом Гоголевском «Домострое»<sup>46</sup>.

У другій частині збірника, крім порад по господарству, є також рецепти «Способ солить огурцы», «Записка, как делать Гол<л>андский или Махновский сыр» та ін.<sup>47</sup>

Приватні кулінарні нотатки мали й іншу функцію, часом стаючи основою для друкованих кухарських книг і господарських посібників. Вони, зокрема, склали основу «Малороссийской кандиторской книги» (Москва, 1791), що її впорядкував перекладач і письменник Миколай Яценков, яку можна вважати (хоч і з певними застереженнями) одним із первістків української гастрономічної літератури<sup>48</sup>. Ця книга вийшла як третя частина «Новейшей и полной поваренной книги» (Москва, 1790–1791, ч. 1–7), лівову частку текстів якої склали переклади з французьких кухарських трактатів. «Малороссийская кандиторская книга» стала єдиною частиною цієї видавничої серії, котра містила оригінальні, а не перекладні рецептури. У «Предуведомлении от Издателя» автор зазначав, що цю книгу «я собрал из Малороссийских записок, до варенья принадлежащих»<sup>49</sup>.

\* \* \*

Проаналізовані й згадані тексти рецептурників, вочевидь, не вичерпують усього первісного обсягу цих збірок. Виявлення нових рукописів, які збереглися до нашого часу у вигляді чи то окремих трактатів, чи розпорошених

<sup>46</sup> Там само, с. 99.

<sup>47</sup> Там само.

<sup>48</sup> *Малороссийская кандиторская книга; Содержащая в себе Малороссийския варенья из всяких ягод, плодов и цветов, консервы ратафии, компоты и мармелады, разные соки, или Малороссийския повидла, меды, самые лучшия водки и разные вины; також как должно всякое вино сберегать на долгое время от всякой порчи, и поправлять испорченное; и напоследок как делать марципаны, макароны, бисквиты и всякие сахарные конфекты. Собрана из достоверных Малороссийских записок к пользе и употреблению любителей Экономии.* Часть третья. Москва 1791.

<sup>49</sup> *Малороссийская кандиторская книга*, с. III.

рецептів, є важливим і водночас копітким завданням для майбутньої роботи істориків харчування. Окрім виявлення нових текстів, не менш важливі напрямки роботи – з'ясування джерел компіляцій, вичленування старих текстів та їхніх протографів, аналіз термінології та обігу кулінарних текстів.

Збірки рецептур родин Кулябок та Галаганів виразно засвідчують характерні риси трибу харчування старшинської верхівки – вишуканість страв і напоїв, ексклюзивність і дороговизну їхніх компонентів, що цілком узгоджується з кодом побутової культури європейської знаті, в якому кухня залишалася одним із матеріалізованих виявів соціального статусу. Водночас обидва рецептурники демонструють перехід від старосвітської до новочасної культурної парадигми. Збірка Галаганів із новими французькими рецептурами засвідчує залученість у європейський культурний контекст. Асортимент її страв істотно відрізняється від барокової пишності, екзотичності й насиченості смаків. На відміну від збірки Кулябок, де збереглося більше традиційних староукраїнських рис, рецептурник Галаганів взорується на модні тренди, що свідчить про поступову зміну культурної моделі. Велику роль починає відігравати мода з її повсякчасним і дуже динамічним прагненням нового. З іншого боку, загадні рецептурники до певної міри плекали й родинну/локальну традицію, місцевий колорит, які на рівні побутових реалій були одним зі стихійно вироблених інструментів збереження української ідентичності в імперську добу, продовжуючи життя традицій України.

## References

- A Cultural History of Food* / ed. Fabio Parasecoli, Peter Scholliers, vol. 1–6. London – New York (NY) 2012.
- Artiukh Lidia. *Ukrayins'ka narodna kulinarია*. Kyiv 1977 [Артюх Лідія. *Українська народна кулінарія*. Київ 1977]. [In Ukrainian.]
- Bereslavs'kii Serhii. Galagan Hryhorii Hnatovych (1716–1777) // *Kyievo-Mohulyans'ka akademiya v imenakh, XVII–XVIII st.: encyklopedychnе vydannia* / упор. Zoia Khyzhnyak. Kyiv 2001, s. 165 [Береславський Сергій. Галаган Григорій Гнатович (1716–1777) // *Києво-могилянська академія в іменах, XVII–XVIII ст.: енциклопедичне видання* / упор. Зоя Хижняк. Київ 2001, с. 165]. [In Ukrainian.]
- Braichenko Olena. Kukharski knyhy pochatku XX st. yak dzherelo doslidzhennia hastronomichnoi kultury ukrayintsiv // *Ukrainoznavstvo* (2018/1) (66) 30–39 [Брайченко Олена. Кухарські книги початку XX ст. як джерело дослідження гастрономічної культури українців // *Українознавство* (2018/1) (66) 30–39]. [In Ukrainian.]

- Chastnaya perepiska Hrihoriya Andreevicha Poletiki (1750–1784 gg.) // *Kievskaya starina* (1893/3) 491–506 [Частная переписка Григория Андреевича Полевтики (1750–1784 гг.) // *Киевская старина* (1893/3) 491–506]. [In Russian.]
- Claflin Kyri W. Representations of Food Production and Consumption // *The Handbook of Food Research* / ed. Anne Murcott, Warren Belasco, Peter Jackson. London – New York (NY) 2013, p. 109–127.
- Dnevnik general'nogo podskarbiya Yakova Markovicha (1717–1767 gg.)*, t. 2. Kiev 1895 [Дневник генерального подскарбия Якова Марковича (1717–1767 гг.), т. 2. Киев 1895]. [In Russian.]
- Dnevyuk Yakova Markovicha (1735–1740 rr.)*, t. 4. Kyiv – Lviv 1913 [Дневник Якова Марковича (1735–1740 рр.), т. 4 [= Жерела до історії України-Руси, видає археографічна комісія НТШ, т. 22]. Київ – Львів 1913]. [In Ukrainian.]
- Dubrov's'kyi Vasyl. Arkhiv Pul'kherii Ivanovny // *Praci Ukrayins'koho Istorychno-Filologichnoho Tovarystva v Prazi*, t. 5 (1944) 166–173 [Дубровський Василь. Архів Пульхерії Іванівни // *Праці Українського Історико-Філологічного товариства в Празі*, т. 5 (1944) 166–173]. [In Ukrainian.]
- Dumanowski Jarosław, Sulisz Waldemar. *Unia Lubelska. Przewodnik od kuchni*. Lublin, 2019. [In Polish.]
- Dumanowski Jarosław. Wiedza, narracja i smak. Staropolskie książki kucharskie i porady kulinarne jako źródło historyczne // *Kwartalnik Historii Kultury Materialnej* 62 (2014/4) 527–540. [In Polish.]
- Dupont-Melnyczenko Jean-Bernard, Adadurov Vadym. *Frantsuzka istoriohrafia XX stolittia*. Lviv, 2000 [Дюпон-Мельниченко Жан-Бернар, Ададуров Вадим. *Французька історіографія ХХ століття*. Львів 2001]. [In Ukrainian.]
- Dziuba Olena. *Pryvatne zhyttia kozac'koi starshyny XVIII st. (na materialakh epistolyarnoi spadshchyny)*. Kyiv 2012 [Дзюба Олена. *Приватне життя козацької старшини XVIII ст. (на матеріалах епістолярної спадщини)*. Київ 2012]. [In Ukrainian.]
- Faichuk Tetiana. Hospodars'ki poradnyky XVIII st. // *Visnyk Natsional'nogo universytetu «Lvivs'ka politekhnika»*. Seriya «Problemy ukrayins'koi terminolohii», v. 620 (2008) 163–166. [Файчук Тетяна. Господарські порадики XVIII ст. // *Вісник національного університету «Львівська політехніка»*. Серія «Проблеми української термінології», вип. 620 (2008) 163–166]. [In Ukrainian.]
- Histsova Liudmyla. Pryvatne lystuvannia Petra Kalnyshevs'koho // *Kyivs'ka starovyna* (1992/3) 11–21 [Гісцова Людмила. Приватне листування Петра Калнишевського // *Київська старовина* (1992/3) 11–21]. [In Ukrainian.]
- Histsova Liudmyla. Rodovyi arkhiv Halahaniv CDIAK Ukrainy // *Arkhivy Ukrayiny* (2000/4–6) 39–44 [Гісцова Людмила. Родовий архів Галаганів ЦДІАК України // *Архіви України* (2000/4–6) 39–44]. [In Ukrainian.]

- Histoire de l'alimentation* / ed. Jean-Louis Flandrin, Massimo Montanari. Paris 1996. [In French.]
- Kostohryz Kateryna. Medychni poradnyky Het'manshchyny v systemi vchenoi ta populyarnoi medycyny // *Ukrayins'kyi istorychnyi zbirnyk*, вур. 19 (2017) 347–360 [Костогриз Катерина. Медичні порадики Гетьманщини в системі вченої та популярної медицини // *Український історичний збірник*, вип. 19 (2017) 347–360]. [In Ukrainian.]
- [Krist Andrej] *Kokhmejstera Andreya Khristiana Krista Novaya povarennaya kniga s nastavlenyuyamy kak vsyakiye kushania y khlebennoye pryugotovliat' i raznyye yagodniki varit'*. Moskva 1788 [[Крист Андрей] *Кохмейстера Христиана Криста Новая поваренная книга с наставлениями как всякие кушанья и хлебное приуготовливать и разные ягодники варить*. Москва 1788]. [In Russian.]
- Kryvosheia Volodymyr. *Kozatska starshyna Hetmanshchyny. Entsyklopediia*. Kyiv 2010 [Кривошея Володимир. *Козацька старшина Гетьманщини. Енциклопедія*. Київ 2010]. [In Ukrainian.]
- Kryvosheia Iryna. *Neuriadova starshyna Ukrainskoi kozatskoi derzhavy (XVII–XVIII st.)*, t. 2. Bila Tserkva 2016 [Кривошея Ірина. *Неурядова старшина Української козацької держави (XVII–XVIII ст.)*, т. 2. Біла Церква 2016]. [In Ukrainian.]
- Kukhmistr Verashchaka. *Litvinskaya kukhnia*. Minsk 2016 [Кухмістр Верашчака. *Літвінська кухня*. Мінск 2016]. [In Belorussian.]
- Kukhmistr Verashchaka. *Sakatala bochachka. Praŭdzivaya historya nashykh napoyau*. Minsk 2017 [Кухмістр Верашчака. *Сакатала бочачка. Праўдзівая гісторыя нашых напояў*. Мінск 2017]. [In Belorussian.]
- Lazarevskiy Aleksandr. Galaganovskiy famyl'nyy arkhiv // *Kievskaya starina* (1883/11) 452–471 [Лазаревский Александр. Галагановский фамильный архив // *Киевская старина* (1883/11) 452–471]. [In Russian.]
- Lazarevskiy Aleksandr. Istoricheskiye ocherki Poltavskoy Lubenshhiny XVII–XVIII vv. // *Chteniya v Istoricheskom obshestve Nestora-letopisca*, kn. 11 (1896) 34–203 [Лазаревский Александр. Исторические очерки Полтавской Лубенщины XVII–XVIII вв. // *Чтения в Историческом обществе Нестора-летописца*, кн. 11 (1896) 34–203]. [In Russian.]
- Lazarevskiy Aleksandr. *Opisaniye Staroy Malorossiyyi*, t. 3. Kiev 1902 [Лазаревский Александр. *Описание Старой Малороссии*, т. 3. Киев 1902]. [In Russian.]
- Lazarevskiy Aleksandr. Ocherki malorossiyskikh familiy. Materialy dlia istorii obshestva v XVII i XVIII vv. Bezborod'ki. Borohovichi. Galagany // *Russkij arkhiv* (1875, kn. 1) 318–323. [Лазаревский Александр. Очерки малороссийских фамилий. Материалы для истории общества в XVII и XVIII вв. Безбородьки. Бороховичи. Галаганы // *Русский архив* (1875, кн. 1) 318–323]. [In Russian.]



- Levshin Vasiliy. *Slovar' povarennyy, prypeshnichiy, kanditerskiy i distilliatorskiy, soderzhashhiy po azbuchnomu poriadku podrobnoye i vernoye nastavlениye k prigotovleniyu vsiakogo roda kushan'ia iz francuzskoy, nemeckoy, gollandskoy, ispanskoy i anglijskoj povarni; pirozhnogo, desertov, vareniy, salatov, vod, essenciy, ratafiy, likerov; dvoeniyu vodok, i pr.* Moskva 1795–1797, ch. 1–6 [Левшин Василий. *Словарь поваренный, приспешничий, кондитерский и дистилляторский, содержащий по азбучному порядку подробное и верное наставление к приготовлению всякого рода кушанья из французской, немецкой, голландской, испанской и английской поварни; пирожного, десертов, варений, салатов, вод, эссенций, ратафий, ликеров; двоению водок, и пр.*, ч. 1–6. Москва 1795–1797]. [In Russian.]
- Likars'ki ta hospodars'ki poradnyku XVIII st.* / red. Vasyl Nimchuk. Kyiv 1984 [Лікарські та господарські порадики XVIII ст. / ред. Василь Німчук. Київ 1984]. [In Ukrainian.]
- Makarov Anatolii. Iz zapysok ukrayins'kykh hurmaniv. Riznovydy marcypaniv ta hanusovoi horilky // *Khronika-2000* 5 (7) (1993) 33–69. [Макаров Анатолій. Из записок українських гурманів. Різновиди марципанів та ганусової горілки // *Хроніка-2000* 5 (7) (1993) 33–69]. [In Ukrainian.]
- Maksimovich Georgiy. Obuchenіye gramote i voinskoj ekzercicii v Staroy Malorossii v konce XVIII veka // *Chteniya v Istoricheskom obshestve Nestora-letopistsa*, kn. 23 (1913) 89–142 [Максимович Георгий. Обучение грамоте и воинской экзерциции в Старой Малороссии в конце XVIII века // *Чтения в Историческом обществе Нестора-летописца*, кн. 23 (1913) 89–142]. [In Russian.]
- Malorossiyskaya kanditorskaya kniga; Soderzhashaya v sebe Malorossiyskiya varen'ya iz vsyakh yagod, plodov i tsvetov, konservy ratafii, kompoty i marmelady, raznye soki, ili Malorossiyskiya povidla, medy, samye luchshiya vodki i raznye viny; takozh kak dolzhno vsyakoe vino sberegat' na dolgoe vremia ot vsiakoi porchi, i popravliat' isporchennoe; i naposledok kak delat' marcypany, makarony, biskvity i vsiakiye saharanye konfekty. Sobrana iz dostovernyh Malorossiyskiyh zapisok k pol'ze i upotrebleniyu lubitelej Ekonomii. Chast' tret'ia.* Moskva 1791 [Малороссийская кандиторская книга; Содержащая в себе Малороссийския варенья из всяких ягод, плодов и цветов, консервы ратафии, компоты и мармелады, разные соки, или Малороссийския повидла, меды, самые лучшие водки и разные вина; також как должно всякое вино сберегать на долгое время от всякой порчи, и поправлять испорченное; и напоследок как делать марципаны, макароны, бисквиты и всякие сахарные конфекты. Собрана из достоверных Малороссийских записок к пользе и употреблению любителей Экономии. Часть третья. Москва 1791]. [In Russian.]
- Maslov Sergey. Biblioteka Stefana Yavorskogo // *Chteniya v Istoricheskom obshestve Nestora-letopistsa*, kn. 24 (1914) 99–162 [Маслов Сергей. Библиотека

- Стефана Яворского // *Чтения в Историческом обществе Нестора-летописца*, кн. 24 (1914) 99–162]. [In Russian.]
- Modzalevskiy Vadim. *Malorossiyskij rodoslovník*, t. 1–4. Kiev 1908–1914 [Модзалевский Вадим. *Малороссийский родословник*, т. 1–4. Киев 1908–1914]. [In Russian.]
- Montanari Massimo. *Food Is Culture*. New York (NY) 2006.
- Netudykhatkin Ihor. *Starozhytnya kukhnia kyivs'kykh mytropolytiv (Meniu, recepty ta protokol trapezy XVI–XVIII st.)*. Kyiv 2018 [Нетудихаткін Ігор. *Старожитня кухня кийвських митрополитів (Меню, рецепти та протокол трапези XVII–XVIII ст.)*. Київ 2018]. [In Ukrainian.]
- Noviy sovershenniy rossijskij povar i konditer, ili Podrobniy povarennyy i konditerskiy, ch. 1–3. Moskva, 1792 [Новый совершенный российский повар и кондитер, или Подробный поваренный и кондитерский, ч. 1–3. Москва 1792]. [In Russian.]
- Papakin Heorhii. *Arkhiv Skoropads'kykh: Famil'ni arkhivy ukrayins'koyi elity drugoi polovyny XVII – XX st. ta arkhivna spadshchyna rodu Skoropads'kykh*. Kyiv 2004 [Папакін Георгій. *Архів Скоропадських: Фамільні архіви української еліти другої половини XVII – XX ст. та архівна спадщина роду Скоропадських*. Київ 2004]. [In Ukrainian.]
- Peterson Sarah. *The Cookbook that Changed the World. The Origins of Modern Cuisine*. Stroud 2006.
- Pinkard Susan. *A Revolution in Taste. The Rise of French Cuisine*. Cambridge 2009.
- Potebnia Aleksandr. *Malorusskie domashniye lechbeniki XVIII v. // Kievskaya starina (1890/1) 91–94* [Потебня Александр. *Малорусские домашние лечебники XVIII в. // Киевская старина (1890/1) 91–94*]. [In Russian.]
- Raznovinosti marcerann i ganuskovoy gorelki // *Kievskaya starina (1883/9–10) 237–253; (1883/12) 637–651* [Разновинности марцепанн и ганусковой горелки // *Киевская старина (1883/9–10) 237–253; (1883/12) 637–651*]. [In Russian.]
- Sikorska Marta. *Smak i tożsamość. Polska i niemiecka literatura kulinarna w XVII wieku*. Warszawa 2019. [In Polish.]
- Sokyrko Oleksii. *Kulinarna mandrivka v Het'manshchynu. Sekrety i taiemnyci staroukrayins'koi kukhni seredy ny XVII – XVIII st.* Kyiv 2021 [Сокирко Олексій. *Кулінарна мандрівка в Гетьманщину. Секрети й таємниці староукраїнської кухні середини XVII – XVIII ст.* Київ 2021]. [In Ukrainian.]
- Sokyrko Oleksii. *Ustroyevi reformy het'mana Kyryla Rozumovs'koho ta pochatok kincy Kozac'koho Het'manatu // Studyi ta materialy z rannomodernoyi ta novoi istorii Central'no-Skhidnoi Yevropy, t. 1: Na mezhi epokh. Pivdenno-skhidni zemli Rechi Pospolytoi vid XVII do pochatku XIX st.* Krakiv – Kyiv 2020, s. 113–132 [Сокирко Олексій. *Устроєві реформи гетьмана Кирила Розумовського та початок кінця Козацького Гетьманату // Студії та матеріали з ранньомодерної та нової історії Центрально-Східної*

- Європи, т. 1: *На межі епох. Південно-східні землі Речі Посполитої від XVII до початку XIX ст.* Краків – Київ 2020, с. 113–132]. [In Ukrainian.]
- Vinogradov Igor. Neopublikovannyye vospominaniya o N. V. Gogole i yego materi // *Novi Hoholeznavchi studii*, вип. 5 (16) (2007) 60–101 [Виноградов Игорь. Неопубликованные воспоминания о Н. В. Гоголе и его матери // *Нові гоголезнавчі студії*, вип. 5 (16) (2007) 60–101]. [In Russian.]
- [Wieczorkowicz Apolinary] *Compendium Medicum. To jest Krotkie Zebranie Chorob i ich Istności, Rożności, Przyczyn, Znakow, sposobow do Leczenia, Także rożnych sposobow do Robienia Wodek, Oleykow, Maści, Plastrow, Syropow, Julupow, Konfitur, Lekarstw purguiących, Na sześc Traktatow Rozdzielone.* Lublin 1704. [In Polish.]

*Статтю присвячено критичному аналізу приватних рецептурників козацько-старшинських родів Кулябок і Галаганів. Ці збірки є важливими джерелами з історії української гастрономічної культури XVIII ст. і єдиними відомими на сьогодні пам'ятками такого жанру. Рукописні рецептурники належали представникам добре освічених і заможних верств – лубенському полковнику Іванові Кулябці (?–1773) та бунчуковому товаришу Іванові Галагану (?–1798). Рецептурники виступають маркерами побутових практик роду та кулінарних регіональних традицій. Водночас вони є матеріалом для відстеження модних гастрономічних тенденцій, дають уявлення про смакові переваги та матеріальні ресурси їхніх власників. Текстологічний аналіз рецептурників дозволяє виявити характер циркуляції гастрономічних знань і навичок, коло потенційних джерел рецептурних збірок, проаналізувати їхню термінологію. Елементи культури харчування, зафіксовані в родинних рецептурниках, є маркерами соціального статусу й пов'язаного з ним способу життя. Водночас вони є промовистими свідченнями плекання української ідентичності на схилку козацької й на початку імперської доби.*

**Ключові слова:** козацька старшина, Кулябки, Галагани, гастрономічна культура, кухарські книги, рецепти, українська ідентичність.