

Віктор Горобець

«КОРОВАЙ СВИНОГО САЛА В ПУД»

РОЗВАГИ, ЧАСТУВАННЯ,
ХВОРОБИ ТА ШАТИ
В КОЗАЦЬКІЙ УКРАЇНІ



Справжня історія

Харків
«ФОЛІО»
2025

ЗМІСТ

| | |
|--|-----|
| «Креденс», «барва» і «шарварок». Барвисте розмаїття козацького повсякдення. Передмова | 5 |
| «Голова цукру», «гусак солі», «кагве» і «коровай свиніого сала в пуд». Їжа повсякденна та делікатесна на козацькому столі | 11 |
| «Дульова» і «тернова», «проста» і «француска», «ганисна» і «розмаринова». Трунки прохолодні, гарячі й вельми гарячі | 36 |
| «Свинячєє молоко особливу моц до побужденія сну маєт». Хвороби та їх лікування | 61 |
| «Барва» з «білокосу» і «гризету» кольору «папужного» та «перцового». Що ж таке зодягти козаку, аби «виглядати по-модньому», — штани, шаровари чи лосини? | 107 |
| «Чтоб винниця совсім была порадна, чтоб в мливі, валюшах и ступах порадок учинен бил» і «хлопца учит шмуклерства». Господарські клопоти | 153 |
| Почому фунт родзинок, пів кварта вина «лагонского» й «осятр в полтора пуда»? Шопінг по-старосвітськи | 166 |
| «Услаждались италянским пенієм и изрядною музикою». Культурне дозвілля і розваги козацької еліти | 181 |
| «Феерверк с пущанієм по землі и вверх многих ракет» з «обсилкою птицами и зайцами». Різдво, Водохреща, великі празники і менші свята | 203 |
| «Ради праздненства возшествія ея імператорского величества на престол». Коронації, монарші тезоіменитства, перемоги реальні й уявні | 218 |
| «Посел полномощний турецкий приехал в Глухов». Дипломатичні прийоми, бенкети, супроводи | 238 |

| | |
|--|-----|
| «При обычных веселных забавах». | |
| Весілля, родини, хрестини та інші родинно-сімейні свята | 254 |
| «Посля обіда картами забавлялись», а під вечір | |
| «ездили в борок». Карти, полювання та пікніки. | 276 |
| «Сегодня ексекуція чинена была, двох повішено, а нісколко | |
| бито кнутом и ноздри вирвано». Екстремальні «розваги» | |
| в домодерну добу | 284 |
| «Обідали и весь день гуляли». Звичне світське життя | |
| козацького старшини | 296 |
| «И посля от поншу так убралис, что я не памятал о себе». | |
| «Водковане» та «куликане», у гостях і в полоні у Бахуса. | 304 |
| Список вибраних джерел і літератури. | 315 |

**«КРЕДЕНС», «БАРВА» І «ШАРВАРОК».
БАРВИСТЕ РОЗМАЇТТЯ КОЗАЦЬКОГО ПОВСЯКДЕННЯ**

Передмова

Чомусь майже переконаний, що винесені в назву розділу слова з лексичного запасу пересічного українця раннього Нового часу — «креденс», «барва» і «шарварок» — небагато скажуть знавцю сучасної української словесності. Хіба що можуть спровокувати певні звукові асоціації — з огляду на деяку співзвучність запропонованих словникових форм із пізнаваними сучасними лексемами. Але, найімовірніше, асоціації ці будуть хибними. Адже, скажімо, лексема «креденс», що була в ужитку в староукраїнській мові, жодного стосунку до трохи близького за звучанням сучасного терміну зі сфери банківської справи не мала, а позначала всього лиш... кухонне срібло. Так само й слово «барва» в XVII–XVIII ст. означало не колір чи його відтінок, а збірну назва одягу мешканців Гетьманату. А «шарварок», попри незаперечні звукові асоціації, навіть у найбільш віддаленій перспективі не має нічого спільного з добре відомим і широко розтиражованим елементом традиційного військового строю козаків (який нині, до слова, не лише спрощено, а й хибно оголошено певним маркером належності до українськості, але про це згодом). Насправді ж у ранній Новий час це слово позначало лише один з видів обов'язкових, так званих «загальнонародних» відробітків з лагодження мостів і перевозів. Така ось незрозуміла «китайська грамота» давньої української мови...

Важко не помітити й той факт, що всі ці, тепер уже відверто застарілі слова, окрім своєї історичної прив'язки до ранньомодерної доби, у семантичному сенсі мають не надто багато спільного. Хіба що те, що всі вони «жили» в царині повсякденного життя тогочасної України. Але вочевидь — у різних його змістових проявах. І така свідомо інтелектуальна провокація — як щодо заперечення наших

асоціативних можливостей, так і щодо поєднання, здавалося б, не поєднуваного — не є випадковою. Адже вона якнайкрасномовніше відображає і стан наших україномовних уявлень про повсякденне життя українців 300-400 літ тому, і не надто широких можливостей щодо суттєвого доповнення цієї не вельми багатой на інформативне наповнення картини. Але про все — за порядком...

У сучасній європейській історичній науці утвердилось переконання, що саме через приватне життя людини, через її будинок і побут проходить «історія як така». Адже саме в історії повсякдення через відповідну систему історико-психологічних символів та знаків відображається і сприйняття людиною історичної дійсності, і конфлікт минулого з майбутнім, і, власне, формування запиту людини на майбутнє. Саме тому й історія повсякдення в сучасній історичній науці — один із пріоритетних напрямів її розвитку. У рамках цього напряму ведуть дослідження умов життя, праці та відпочинку людей і соціумів, які їх об'єднували. Зокрема, умов проживання, раціону харчування, способів лікування, соціальної адаптації та різних інших побутових речей. З іншого боку, вивчають чинники, які вирішальним чином впливали на формування свідомості, норм поведінки, соціально-політичних уподобань населення тієї чи іншої країни в той чи інший історичний період.

Загалом, варто наголосити, історія повсякдення — вельми демократичний і плюралістичний напрям, що має мало обмежень як щодо предмета свого дослідження, так і щодо прийомів і методів, якими це дослідження реалізується. Дослідники історії повсякдення широко послуговуються методами прикладної соціології, історичної демографії, антропології, соціальної психології, культурології, історичного мікроаналізу та навіть прийомами з царини математики — у так званих квантитативних (кількісних) дослідженнях. Водночас частина істориків, вивчаючи різноманітні практики повсякденності, акцентує увагу лише на так званих «елементах повторюваності», вважаючи, що саме через повторюваність і рутинізацію відбувається «підпорядкування людей авторитетові» та, відповідно, стабілізація певних соціальних структур. Адепти ж принципово іншого підходу у своїх дослідженнях орієнтуються, навпаки, на виявлення в повсякденні змінного й внутрішньо суперечливого, щоб через реконструкцію цих самих трансформацій виявити, які учасники історичного процесу ставали чи могли стати об'єктами історії, а які — її суб'єктами.

Що об'єднує перших і других, так це солідарність у виборі так званих «пересічних людей» як об'єкта досліджень. Адже, якщо перед цим історики головно вивчали життя і діяльність правителів, то історія повсякдення є переважно історією тих, без кого не могло б бути історії, але хто залишився в цій самій історії переважно «безіменним» і «мовчазним». Зрозуміло, щоб «змусити» заговорити цих самих «безіменних» і «мовчазних», потрібно виявляти й залучати до аналізу принципово нові пласти джерельних свідчень — це і церковні метричні записи, і документи лікувальних закладів, і шлюбні договори, і предмети повсякденного побуту тощо. Усе це помітно розширює предметне поле історичних досліджень, а також дає змогу дослідникові максимально наблизитися до індивідуума чи групи, яку він вивчає.

Це в ідеалі. На практиці ж, скажімо, досліджуючи історію козацької України, доводиться раз по раз апелювати до того сумного факту, що джерел, необхідних для цього самого розширення предметного поля історичних досліджень, відверто бракує. «Якби ми захотіли отримати уявлення про буденне життя наших предків і його обстановку, про їхні оселі, одяг і взуття, їжу і пиття, заняття та забави, звички і смаки, рівні достатку і культури, турботи повсякденного життя та його цілі, то в цьому сенсі точних фактичних даних знайшлося б вельми і вельми небагато, а з цілісних пам'ятників такого роду, крім частинки денних записок Я. Марковича та щоденника М. Ханенка, нічого більше і вказати не можна».

Процитовані слова — це фрагмент вступної статті до публікації добірки джерел «Побутова малоросійська обстановка в документах XVII–XVIII ст.», уміщеної в часописі «Киевская старина» ще за жовтень... 1887 року. І ось тепер, майже 140 років по тому, — хай би як прикро це усвідомлювати, — за великим рахунком, до цих слів і додати щось важко. Адже якщо в царині вивчення політичної історії чи зовнішньої політики Гетьманату історикам-джерелознавцям час від часу вдається виявляти хоч якісь нові масиви історичних документів, то сфера повсякдення такого приросту не відчуває (а історик, як відомо, вельми залежний від джерел — їхнє багатство спроможне звільнити дослідника від полону наявних історичних міфів і догм, і, навпаки, відсутність документів відповідного спрямування вбиває надію на це визволення), то ситуація з джерельним забезпеченням дослідження сфери українського повсякдення XVII—XVIII ст.

надає надію лише на часткове звільнення, позаяк у вітчизняних архівах досить мало збереглося документальних свідчень саме зі сфери приватного життя, а отже, і реконструкцію цього надзвичайно важливого сегменту сучасних історичних знань доводиться проводити, вибірюючи поодинокі згадки про буденне в документах офіційних — владних актах, судових справах тощо.

Через це й наші уявлення про повсякдення раннього Нового часу нагадують такий собі колаж, у якому представлено окремі знання з різних галузей і проявів втілення приватного людського життя, але до відтворення повноцінної картини, а тим паче в 3D-форматі — як того, можливо, хотів би вибагливий читач доби просунутих айпадів та айфонів — ой як далеко! Отож і той колаж інформує нас трішки про те, як одягались старожитні українці, трішки — як харчувались. А ще — як хворіли і як лікувались, як організовували побут і сімейне життя, як жили праведно і грішно, як судились і як сварились-мирились...

У більш концентрованому вигляді такого роду інформація міститься в уже згаданих щоденниках яскравих представників високоосвіченої частини козацької старшини Гетьманату — Якова Марковича та Миколи Ханенка. Як про одного, так і про другого вже чимало написано в українській історіографії, й аби не повторюватись, дозволю собі лише процитувати слова відомого філософа і теолога, колишнього ректора Києво-Могилянської академії Теофана Прокоповича, які вельми влучно характеризують Якова Марковича — одного з найосвіченіших представників козацької старшини, який знав не лише українську, російську та польську мови, а і єврейську, німецьку, латину, вивчав французьку, займався філософією, богослов'ям, медициною, здійснював переклади й писав композиції на теми проповідей, і, що не менш важливо, упродовж усього життя продовжував навчатись. Отож Прокопович, звертаючись якось до Якова, з гордістю констатував, що пам'ятає його як найкращого свого учня, та закликав, аби той і надалі «учився і не знеохочувався»: «О, якби за твоїм прикладом найкращим у всіх з'явився потяг до знань і до навчання, всупереч тиранії традиційного погляду. Справді, тоді б з'явилася надія на виборення правди з мороку темряви. Але ми бачимо, що робиться щось інше. Всі прагнуть навчати інших, а самі не хочуть вчитися. Таким чином світ, занурившись у безпросвітній морок невігластва, хоче показати себе вельми вченим...».

Для нас же щодо Марковича і Ханенка насамперед найважливішим є те, що вони впродовж усього свого дорослого життя скрупульозно, день у день записували все те, що, на їхню думку, важливого та цікавого трапилось не лише на службі, а й у побуті. А отже, їхні щоденники переповнені згадками про те, як козаки господарювали, як торгували, що їх цікавило зі сфери «високого» і що — з розваг примітивних, що вони їли й що пили, що загалом у тогочасній Україні траплялося цікавого, а що — тривожного. І так тривало, наголошую, десятиліттями: щоденник Миколи Ханенка висвітлює події, що відбувались упродовж 1719–1754 років, а в Якова Марковича й того більше — 1717–1764.

Отож спробуймо разом, відштовхуючись і від повідомлень зі щоденників козацької старшини, і від тих звісток, що містяться у величезній кількості цікавих господарських, кулінарних і медичних порадників та рецептурників XVIII ст., і від тих крихт інформації, що де-не-де розкидані в різних офіційних документах, подорожніх записках іноземних мандрівників і дипломатів, хоч фрагментарно реконструювати картину звичного, а подеколи й не надто звичного, а навпаки — доволі унікального повсякдення козацької України. Розібратись у тому, в оточенні яких речей жили українці в козацькі часи, у що вдягались, що їли й що пили, як хворіли та як проганяли хвороби, як розважались — інтелектуально й не дуже, як бенкетували, як ходили в гості до Бахуса й довго звідати не повертались... Разом простежити, якими схожими можуть бути життєві пріоритети впродовж багатьох сотень літ і якими вони можуть бути різними. Подивуватись з того, як, здавалося б, звичні слова, мандруючи віками, можуть часом наповнюватися зовсім незрозумілим змістом.

А ще — разом дошукатись відповіді й на більш конкретні запитання з історії повсякдення козацької доби. Скажімо, якою була вина на карті українця у XVIII ст.? Чим «горілка» в ті давні часи відрізнялася від «оковитої» та від «водки»? Коли козаки їли на обід качку, коли гуску, а коли й лебедя, дрозду та рябчика? Яка риба «допливала» до козацького столу, а яка — до старшинського? Кав'яр купували грамами, кілограмами чи відразу цілими пудами? Коли козаки вдовольнялися за обіднім столом кулешом, коли смакували «фрикасе з ножек баранів», а коли й марципанами з мигдалем не гидували?

Торкаючись питання охорони здоров'я наших давніх пращурів, дізнаємось, як слимаком і мозком яструба можна було вилікувати

головний біль. А заразом довідаємось, яким лікарським засобом у козацьку добу рекомендувалось проганяти «тоску», а за якої болячки на справжню панацею перетворюються очі річкового рака.

Віддаймо належну шану козацькій індустрії моди і спробуємо вивідати, у який спосіб давні українці дбали про свій зовнішній вигляд. Яку косметику використовували шляхетні пані та панночки? Які коштовності відтінювали їхню дивовижну вроду? Як боролися із сивиною в ті часи, коли надокучлива реклама ще не нав'язувала збентеженим наближенням старості модникам брендові засоби приховування неминучого? А коли вже зайшлося про брендові речі, то заразом спробуємо з'ясувати й те, коли ж в Україні зародилась мода на придбання товарів і продуктів, вироблених і вирощених у Європі чи Туреччині, а коли — у Китаї.

Ба навіть більше, наважимося на пошуки відповідей на найбільш сакраментальні — «шароварно-сальні» — загадки української історії: як приготувати «коровай свинячого сала в пуд», коли й у якому поєднанні варто споживати «свиняче молоко»? Та й, зрештою, з'ясувати, що одягали на себе козаки-гетьманці: знамениті й водночас горезвісні малинові шаровари, звичайні сірі штани чи, борони Боже, лосини?

Отже, спробуймо разом втілити в життя згадану перед цим настанову мудрого Теофана Прокоповича та проявімо «потяг до знань і до навчання, всупереч тиранії традиційного погляду», цілком слушно сподіваючись водночас і на гідну винагороду за наші труди — на з'яву «надії на виборення правди з мороку темряви».

Віктор Горобець

**«ГОЛОВА ЦУКРУ», «ГУСАК СОЛІ», «КАГВЕ»
І «КОРОВАЙ СВИНІОГО САЛА В ПУД».
ЇЖА ПОВСЯКДЕННА ТА ДЕЛІКАТЕСНА НА КОЗАЦЬКОМУ СТОЛІ**

Усі ми ще зі шкільних років добре пам'ятаємо соковитий опис трапези старожитніх українців Івана Котляревського з його геніальної «Енеїди»:

«І ласощі все тільки їли:
Сластьони, коржики, стовпці,
Вареники пшенишні, білі,
Пухкі з кавяром буханці;
Часник, рогіз, паслін, кислиці,
Козельці, терн, глід, полуниці,
Крутії яйця з сирівцем,
І дуже вкусную яєшню —
Якусь німецьку, не тутешню,
А запивали все пивцем.
Велике тут було роздолля...».

Але наскільки ось така барвіста картина (в «Енеїді», до слова, перелік кулінарних шедеврів значно розлогіший за процитований фрагмент) була адекватною реаліям? Як стверджують етнологи, зокрема Анатолій Пономарьов, цей опис насправді є етнографічно доволі точним. Але все ж Котляревський описав нам едемську трапезу. А що їли українці повсякдень?

Насамперед дослідники завжди акцентують увагу на тому факті, що українці є нацією хліборобів. А отже, й основу раціону наших предків становили саме хлібні страви. Як відомо, «Хліб — усьому голова», тож і почнімо, власне, із самого хліба.

Аж до кінця XVIII ст. в Україні споживали переважно житній хліб. Принаймні в більшій частині Гетьманату. А ось на Полтавщині хліб випікали здебільшого з гречки, ближче до Поділля — з кукурудзи.

Замішуючи хлібне тісто, нерідко додавали до нього висівки, картоплю, квасолю, горох і навіть борошно з товченої дубової чи соснової кори або ж з лободи. Син і за сумісництвом секретар Антіохійського патріарха Макарія Павло Алепський згадував, що під час урочистої трапези в Києво-Печерському монастирі в червні 1654 року владика в числі інших страв пригощали й «хлібом на меду з прянощами». Щоправда, у цьому випадку вочевидь усе ж ідеться не про хліб як такий, а про кондитерський виріб, за яким згодом закріпилась назва «пряник», оскільки саме прянощі, а не мед стали визначальними для формування його смакового букета.

Важливе значення в житті українців мали й різні обрядові хлібні вироби — коровай, корочун, мандрика, паска, гуска, шишки.

Неабиякою різноманітністю вирізнявся й асортимент борошняних і круп'яних страв. Згаданий перед цим Анатолій Пономарьов загальною стверджував, що в цьому сегменті кулінарії українці з-поміж усіх хліборобських народів Європи по праву можуть вважатися творцями одного з найбагатших меню. Скільки одних лише каш було в ньому — пшоняна, ячмінна, кулеша, пенцак, зубці, путря, дробленка... А ще ж були й рідкі круп'яні страви, зокрема пшоняний куліш,



Ранок Христового Воскресіння. Художник Микола Пимоненко. 1891 р.

ячмінний крупник. Не кажучи вже про знамениті галушки, вареники та лемішку. А також трохи менш відомі широкому загалу соломаху, малай, толокно тощо.

Справжньою візитівкою української кулінарії, крім галушок і вареників, звісно, традиційно вважається борщ. Крім нього, різноманіття овочевих страв створювали капуста, голубці, квашена капуста, солоні огірки, гарбузові каші. З другої половини XVIII ст. поширення набувають страви з картоплі — печеня, деруни, коми.

Вирізнялись різноманіттям і м'ясні страви, хоч, звичайно ж, як повсякденна їжа вони були рідкістю для простолюду. Але оскільки в щоденниках, які дають змогу реконструювати повсякдення, здебільшого описано життя провідної козацької верстви, то згадок про м'ясо тут не бракувало.



На середньовічній кухні:
смаження пташок на рожнах. 1432 р.

Скласти певне уявлення про асортимент м'ясних закусок та розмах частувань у середовищі вищої козацької старшини можуть допомогти бодай згадки про поминальний обід, влаштований по смерті Данила Апостола (гетьман помер на початку 1734 року). Тоді з гетьманських маєтностей до Глухова (куди з осені 1708 року було перенесено гетьманську резиденцію) було надіслано 15 голів великої рогатої худоби, 14 кабанів, 9 баранів, 9 індиків, 61 гуску, 18 качок, 120 курей з каплунами. Щоб допомогти старшині все те перетравити, до гетьманської столиці доправили аж 13 «кухов» (барилець) горілки загальною місткістю в 52 відра.

Або ж з опису майна родини ексгетьмана Самойловича (укладений 1690 року після їхнього арешту й заслання) довідуємось, що лише в одній із численних комор зберігались ось такі різновиди м'ясної продукції довготривалого зберігання: 29 полтів шинки, 7 коров'ячих язиків, 30 шинкових ребер, 30 шинкових лопаток й окостів, 50 гусок сушених пластанах, 3 в'язанки ковбас сушених просольних, 47 гусаків сушених пластанах, 50 шматів свинячих і яловичих сушених й один окіст «великий свиний».

Загалом же, якщо говорити про споживання м'ясних продуктів, то складається враження, що тогочасна еліта повсякдень (якщо,



Забій свиней. Гравюра Олександра Тарасевича. 1672 р.

звичайно ж, день цей не припадав на піст) надавала перевагу птиці. З домашньої птиці, яка потрапляла на стіл козацької старшини, у джерелах згадані насамперед гуска, качка, індичка, відгодовані кастровані півні-каплуни.

Велику рогату худобу, як правило, різали на свята. Свинини, що цікаво, у ті часи їли мало й переважно в продуктах тривалого зберігання: ковбасі чи шинці.

Особливим шиком й ознакою високого соціального становища господаря вважали присутність на його столі дичини — диких качок, гусей, лебедів, дрохв, «оробків» (рябчиків) тощо. Зазвичай дичину подавали зрідка, на святкові столи. Або ж вона «гостювала» часто, але вже в найбільш заможних старшин. Особливо ж цінували дичину екзотичних для місцевих умов видів звірини й птаства — диких кіз, червоних качок тощо.

Свого часу — ще в переддень Козацької революції середини XVII ст. — військовий інженер-фортифікатор на службі у польського короля Зигмунда III та його сина Владислава IV, а заодно й картограф, архітектор і письменник Гійом Левассер де Боплан у своєму «Описі України» ось так барвисто описував щедроти українських лісів і степів: «У цих же краях водяться олені, лані і дикі кози, які ходять стадами, а також вепри неймовірної величини і дикі коні... на кордонах з Московією водяться зубри та інші великі тварини, а також білі зайці і дикі коти. В цім же краї ближче до Волощини трапляються барани з довгою вовною». Утім, найбільше французу смакувало м'ясо сайгаків, які в значних кількостях водилися в надчорноморських степах і смакові особливості яких, до слова, нагадували йому смак щойно згаданих у переліку екзотів диких кіз.



Козак і козачка
на мапі Гійома Левассера
де Боплана. 1648 р.

Щоб на постійній основі належно підтримувати високі статусні ознаки панської кухні, як при гетьманському дворі, так і при дворах багатьох впливових полковників і генеральних старшин несли службу спеціальні загони так званих стрільців і пташників. Головним завданням вправних мисливців, уміння, а заодно й відповідний соціальний статус (наприклад, звільнення від обов'язкових загальнонародних трудових повинностей, сплати певних податків) яких передавалися від батька до сина, якраз і було забезпечувати в належних обсягах гетьманський і старшинський стіл різноманітною дичиною.

Як стверджує знавець гетьманської кухні Олексій Сокирко, «найчастіше з дикої звірини (лосятини й вепровини) готували печені, засмажували цілі туші, а з дрібнішої (зайців) і птахів, окрім того, робили паштети й начинки для пирогів».

Доволі поширеною практикою було використання козацькою старшиною диких качок, а також дрохв, журавлів, хохотів як подарунків. Передовсім — до гетьманського столу. Але нерідко старшина обдаровувала ними й одне одного. Скажімо, Микола Ханенко взимку 1743 року отримав від сотника Лисаневича листи «з обсилкою птицями и зайцями», а за деякий час ще «оробков 16 и глушаков 2-х». Тож і не дивно, що Яків Маркович з далекого персидського походу привіз в Україну «гусей гілянських, чилі рачей китайських», а також пару карликових персидських курей.



Дербент. Гравюра XVIII ст.

Загалом же Маркович, як засвідчують його щоденні записки, був неабияким гурманом, і ця риса вдачі проявлялась не лише в колекціонуванні екзотичних порід птиці. З неприхованим інтересом наказний лубенський полковник записує у щоденник під 5 травня 1726 року як під час Дербентського походу якийсь російський капітан Діонет «кушанне у нас готовал — фрикасе з ножек бараніх, передом отваривши оніе, а потом смажил в маслі, придавши перцю, петрушки, дробно укришеной и печериц; а потом сице: 3 саміе жовтки з сметаною и соком розвювши и талки (?) придавши, растворил и всипавши в ринку, видал на стол».

Не менше зацікавлення українського старшини викликав і рецепт приготування тим самим капітаном баранячої ковбаси: «Діонет робил нам колбаси з мяса бараніого, задних стеген, з которих повибиравши жили, посічоно мясо дробно и посоливши соллю и перцем, так же и гвоздисами мало и присипавши кубок вина ренского, понакладал ковбаси яловичіе и оніе поперевязовал ниткою, а тіе ковбаси передом куплени и вичищени водою и ножем, а потом надутіе висіли долгій час».

Щодо самого Якова Марковича зауважу, що його епікурейство, зокрема вельми шанобливе ставлення до їжі, напряму позначилось



Натюрморт із рибою.
Художник Абрагам ван Беєрен. 1655–1666 рр.



Патріарх Антіохійський Макарій III.
«Царський титулярник». 1672 р.

на зовнішності козацького старшини. Наскільки Маркович був чоловіком огрядним, можемо дізнатися хоч би із щоденникового запису від 22 жовтня 1738 року. Ідеться про процедуру зважування, участь у якій узяв і його зять Опанас Єсимонтовський. Отже, якщо зять заважив 5 пудів і 9 фунтів, то тесть — аж 6 пудів і 5 фунтів. З огляду на те, що в разі переведення в метричну систему мір пуд дорівнюватиме 16,3805 кг, а фунт — це 1/40 пуда, тобто 410 г, вага козацького старшини становила аж понад 100 кг!

У великій пошані на столі козацької еліти були й рибні страви. Рибу споживали як у свіжому, так і в соленому, сушеному, копченому та в'яленому виглядах. Приклад спартанського споживання риби змальовує нам уже згаданий перед цим Павло Алепський в описі бенкету, що його влаштував гетьман Хмельницький на честь патріарха Макарія в Богуславі: *«потім були подані на стіл розписні глиняні блюда з солоною рибою у вареному вигляді»*. А ось скласти уявлення про те, наскільки рибні страви в козацькі часи могли бути витонченими кулінарними шедеврами, можна бодай з опису Алепським частувань у Києво-Печерському монастирі, куди патріарх попрямував після зустрічі з гетьманом: *«Після солодкого і водок подавали царські страви, які ми ніколи в житті не бачили: супи з яйцями, начиненими прянощами, а також рибні з мигдальним молоком... Такого роду страви у їх країні завжди подаються, оскільки вони перейняли щедрість у ляхів»*.

Розповідаючи ж про різновиди риб, які потрапляли на стіл українців, найчастіше в джерелах згадують звичних для цих широт карасів, коропів, щук, сомів, окунів, лящів, в'язів, судаків. А ось на стіл козацьких елітаріїв нерідко «допливав» і вартісний осетер. У цій рибині найбільше цінували спинку.

У переліку рибного асортименту, що доставляли на гетьманську кухню, найчастіше згадують такі рибні делікатеси, як білуга, осетер, стерлядь, лосось і білорибця. У згаданому перед цим описі майна з комор родичів колишнього гетьмана Самойловича 1690 року містяться згадки про в'ялену й солону осетрину та білугу, сьомгу, стерляді, сушені щуки, язї, визигу.

Утім, не гидували гетьмани й простішою рибюю. Наприклад, 21 листопада 1727 року переволочанському дозорцю було наказано надіслати до Глухова на гетьманський стіл Данила Апостола сім бочок щук. А якось у другій половині 1720-х років Яків Маркович, котрий на той час якраз і виконував функції наказного лубенського полковника, згадує про *«рибалок ясневелможной»* (тобто вдови по гетьману Скоропадському), що жили в селі Мутин Лубенського полку. Зокрема, Маркович застерігав мутинського старосту, аби той їх *«не потягал до мужицтва»*. З наведеного пасажу випливає, по-перше, що рибні улови з прісних водойм Лубенщини не були дивиною для гетьманського столу, а по-друге — що справне постачання мутинськими рибалками риби до столу гетьманші звільнювало їх від виконання всіх інших посполитих повинностей.

Справжніми ж делікатесами в Гетьманаті вважалися камбала і схожа на величезну п'явку риба мінога. Утім, пальму першості серед екзотів морського світу утримували все ж каракатиці — головоногі молюски з кінцівками-мацаками, яких ще називали «морськими павуками». Саме їх готували й подавали на святкові столи, сервіровані з якоїсь особливої нагоди. Скажімо, сучасний український історик Ігор Нетудихаткін виявив цікавий документ — книгу прибутків і видатків Софійського монастиря за 1737 рік, який вів кафедральний ієромонах Пахомій, де є згадка про те, що на головне православне свято — Великдень, який того року випав на 10 квітня, — монастир придбав на стіл митрополита Київського Рафаїла Заборовського, серед іншого, і десять каракатиць.

А ось кав'яр (ікра) не була чимось особливим, її козацькі старшини, а також вищі православні ієрархи закуповували та споживали часто й у доволі великих обсягах.

Звідки постачали рибу на кухні старшини? Насамперед, козацька старшина активно розводила рибу у власних маєтках, хуторах. Не менше риби водилося в монастирських ставках. Як зауважував щодо цього якось Яків Маркович, після полювання він подався на

хутір бавитись рибною ловлею. Іншого разу читаємо, що старшині з маєтку в Лісконогах *«привезено рибы и зайцов»*. Також уточнюється, що з Лісконог привезено 26 лящів, дві білизни (риба роду коропових) й одного сома. Або ж, розповідаючи про прибуття на ніч до Лісконог, Маркович нотує про призначення ним *«атамана рибалського для полову рибы»* та доручення *«тамошньому атаману Яремі Юдицькому над ним смотреніє»*.



Теза на честь митрополита Київського Рафаїла Заборовського.
Гравюра Григорія Левицького-Носа. 1739 р.

Крім того, не шкодували заможні козаки й коштів на купівлю риби на ярмарках. Зокрема, у Марковича знаходимо звістку, що за одне лише відвідування ярмарку в Новгород-Сіверському він витратив *«за рибу карасі 3 коп. риби язюнов 3, лящов 2, судак 1»,* а за *«щуки и окуни рибу 22 коп.»*.

Перебуваючи в столицях Російської імперії, козацькі старшини могли побалувати себе вже більш вишуканими зразками рибної продукції. Зокрема, генеральний хорунжий Микола Ханенко під час відвідин Петербурга 1749 року переправив через козака Почепської сотні Івана Ярошенка в Україну лист своїй дружині, а також через нього ж *«послан к ей осятер один, десять стерлядей и бочонок в 10 фунтов кавяру за что все дано 4 р. 92 к.»*.

До того ж хазяйновита козацька старшина (до якої, поза всяким сумнівом, належав, зокрема, і Яків Маркович) робила на рибі й неабиякий бізнес. Зокрема, у Марковича доволі часто натрапляємо на згадки про купівлю риби не лише для власного споживання, а й на перепродаж. Наприклад, старшина якось записав до щоденника, що продав *«рибу 500 сомов, сотце по 6 руб. без золотого, так же кавяру 36 пуд, пуд по 6 золотих»* (польський золотий на той час конвертувався у 20 російських копійок). Іншого разу він занотує, що *«Прийшли шафар Степан Чорний з Черкаского з рибою и привезли риби сомов 300, за 35 руб. купленних, сули 400 за 7 руб., сазіони, то ест коропов, 150 за 7 руб., да чабака платаного 1500»* (чабак або чебак — це азовський лящ). І буквально за декілька днів надібуємо нове повідомлення на рибну тематику: *«Іван Левицкий продал рибу вялую, соми, сотню по 30 руб., якіе не меньше аршина, а сазони 100 за 6 руб.»*. З огляду на кошти, які було заплачено за рибу в Черкаську (вочевидь ідеться саме про тогочасну столицю донського козацтва) й отримано в Глухові, з упевненістю можемо стверджувати, що рибний бізнес Марковича приносив непоганий прибуток. Адже коли півтори сотні сазанів було куплено за 7 руб., то сотню продано вже за 6 руб. Ще більш прибутковими виявились соми, вартість яких виросла мало не втричі.

А ще риба часто-густо фігурує і як презент, що їх надсилали козаки своїм старшинам, друзям, рідним і близьким. Скажімо, на початку 1740-х років Маркович занотує, що *«енералу отнесл рыбы щук 20»*. Іншого разу вже генеральний писар Олександр Безбородько *«обослал»* Марковича *«осятриною свіжою»*.