

УДК 94(477) «18»

### Олексій Сокирко

кандидат історичних наук, доцент,  
Київський національний університет імені Тараса Шевченка

### «ВЕДЛУГЪ ПОРАДКУ БРАТЕРСКОГО». БЕНКЕТИ КИЇВСЬКИХ РЕМІСНИКІВ ДРУГОЇ ПОЛОВИНИ ХVІІІ ст.\*

\* Автор з приємністю складає подяку Оксані Коваленко, яка звернула його увагу на цехові книги як цінне джерело з історії харчування, Максиму Яременку за фахові консультації та Степану Бліндеру за удоступнення історіографічних матеріалів.

*Харчування завжди було важливим елементом субкультури різних соціальних спільнот ранньомодерної Європи. Святкові бенкети ремісничих корпорацій у містах виконували символічні функції, відділяючи соціо-професійну спільноту від решти суспільства, й водночас демонстрували її статус, заможність, престиж. Спільні учти ремісників з нагоди церковних свят і корпоративних подій зміцнювали групову ідентичність, рятували її від розмивання, стримували обособлення й індивідуалізацію її членів. Кількаденні бенкети, що влаштовувалися після церковних молебнів, супроводжувалися музикою й ситним застільям, підношенням дарунків духовним опікунам цеху й магістратським урядникам, демонстрували матеріальну потугу ремісничого братства й поважний соціальний статус його членів.*

*Книги київських ремісничих цехів дають змогу реконструювати міщанську кухню середини – другої половини ХVІІІ ст. У світлі видаткових реєстрів, вміщених у них, очевидно, що міщанська гастрономічна традиція зберігала всі риси, притаманні пізньосередньовічній системі харчування. У ній домінували страви й напої, що були основою харчування заможних і середньозаможних верств: велика кількість м'яса, свіжої й солоні риби, густі наваристі супи й каші, білий хліб, горілка, мед і пиво.*

*Кулінарна культура міських ремісників не цуралася наслідування більш високих гастрономічних взірців і звичок. У ранньомодерному Києві зразком для наслідування був монастирський світ і побутова культура церковних ієрархів. Саме звідси ремісники запозичили смак до вживання чаю, ікри та осетрових делікатесів. Ще один зразок для наслідування – купці, стіл яких був багатим на різноманітні прянощі, імпортований алкоголь, овочі, фрукти й солодощі. Менш значним, але помітним був вплив побутової моди козацької старшини й малоросійської шляхти – на столах міщан з'являлася дичина, дорогі місцеві та імпортовані «водки». За всієї своєї показної осібної й намагання наслідувати кухню вищих верств стиль харчування ремісників був далеким від космополітизму. У кухні киян ми не помітимо проявів кулінарної моди ХVІІІ ст. Периферійність економічного та адміністративного статусу Києва робила харчування його мешканців доволі типовим для решти*

© Сокирко Олексій, 2019

<sup>1</sup>Замостяник, І. (2011). Весільна обрядовість львівських міщан кінця XVI – початку XVII століття. *Народознавчі зошити Інституту народознавства НАН України*, (5), 760–771; Лильо, І. (2018). Східносередземноморські продукти на столі львівських міщан у XV – XVII ст. *Народознавчі зошити Інституту народознавства НАН України*, (3), 656–661.

<sup>2</sup>Пляшко, Л. (1983). *Подорож до міста XVIII століття*. Київ, Україна: Наукова думка.

<sup>3</sup>Васильєва, О. (2013). Формування традиції придворного бенкету в Гетьманщині (друга половина XVII – перша третина XVIII ст.). У *Повсякдення ранньомодерної України: Історичні студії в 2-х томах*. Т. II (с. 57–68). Київ, Україна: Інститут історії України НАН України; Пивоваренко, О. (2016). Традиційні застільні практики козацької старшини (на матеріалах щоденника Якова Марковича). *Етнічна історія народів Європи*, (50), 18–23; Яременко, М. (2012). Насолоди освічених в Україні XVIII століття (про культуру вживання церковною елітою чаю, кави та вина). *Київська академія*, (10), 117–184.

<sup>4</sup>Про суперечливість окреслень “містяни” й “міщани” в тогочасному праві й адміністративній практиці див.: Пляшко, Л. (1990). Деякі історико-географічні аспекти дослідження міст Лівобережної України XVIII ст. У *Географічний фактор в історичному процесі: Зб. наук. праць* (с. 85–95). Київ, Україна: Наукова думка; Шамрай, Г. (1928). До історії лівобережних міст другої половини XVIII віку. *Історично-географічний збірник ВУАН*, (2), 159–168.

країни, законсервувавши прикметні ознаки тої структури харчування, котра виробилася ще в попередньому XVII ст. Щодо цехових учт, то ми можемо побачити буквально мікроскопічні зміни – появу в раціоні міщан здешевлених прянощів, цукру, недорогих імпортованих вин, які були маркерами млявих економічних змін.

**Ключові слова:** ремісники, цех, історія харчування, гастрономія, магдебурзьке право, Київ, Гетьманщина

**В** історії харчування, котра тільки-но починає торувати свій шлях у вітчизняній історіографії, моделі споживання в міській культурі досліджені дуже нерівномірно порівняно з традиційною культурою селян. Причиною цього є те, що культурологи та етнографи дуже пізно взяли за фіксацію та студіювання побуту міського населення, а сама урбаністична культура є швидкоплинним і поліморфним явищем, досить складним для вивчення. Історичні ж джерела містять інформацію про традиції, асортимент і режим харчування лише окремих прошарків міського населення, і то в доволі незначній кількості. Більшість її сконцентрована в документах фіскального й господарського характеру, меншість – у мемуарах, приватному листуванні й описах мандрівників. Попри це, харчова культура містян уже відобразилася у спеціальних студіях українських істориків, але переважно на матеріалах західноукраїнських міст XVI–XVIII ст., економіка і побут яких краще зафіксувалися джерелами<sup>1</sup>. Що ж стосується міст Гетьманщини, то тут маємо лише новаторську для свого часу популярну розвідку Людмили Пляшко «Подорож до міста XVIII століття» (1983), якою фактично обмежилися студії над урбаністичною культурою раннього Нового часу<sup>2</sup>. З другого боку, різні компоненти гастрономічної культури козацької України, соціальні маркери структури харчування, що постали в історіографії останніх років на рівні спеціальних досліджень<sup>3</sup>, стимулюють поширення цих студій і на культуру міського соціуму.

Окрім нерівномірності й лаконічності джерельної інформації перед істориком постає також проблема концептуалізації поняття “міське населення”, що для домодерного часу є швидше “ідеальним типом”, умовністю, сконструйованою істориком із суто ужитковою дослідницькою метою, аніж реально існуючою в часі й просторі соціальною групою. Зважаючи на те, що місто в Гетьманщині, як і повсюдно в тогочасній Європі, в урбаністичному сенсі ще не витворилося в якийсь більш-менш монолітний феномен, будучи конгломератом церковних, королівських, магістратських і приватних юридик, кожна з яких мала власне право, адміністрацію й правила членства в них, тамтешнє населення так само являло собою ще не стільки спільноту містян у власному розумінні цього значення, скільки було сукупністю всіх тих, хто більш-менш стало проживав на території міста, був пов’язаний із ним економічно<sup>4</sup>. У цьому нарисі ми торкнемося повсякдення членів ремісничих цехів, себто

А. ван Вестерфельд. Панорама Києва, середина XVII ст.



<sup>5</sup> Точну чисельність київських цехів в другій половині XVIII – на початку XIX ст., через різночитання джерел, встановити доволі важко, про що свого часу писав Михайло Крачківський (Крачківський, М. (1927). Архівна спадщина київських цехів. *Записки історико-філологічного відділу ВУАН*, (XI), 266-268. Це було пов'язано із тимчасовими об'єднаннями невеликих цехів, споріднених своєю ремісничою спеціалізацією, як-от бондарського і теслярського. Загалом, за цей період у місті фіксується від 13 до 15 цехових братств. Див.: Берлинський, М. (1991). Історія міста Києва (с. 247). Київ: Наукова думка.

<sup>6</sup> Загальні огляди розвитку міського ремесла та його організації див.: Компан, О. (1963). Міста України в другій половині XVII ст. (сс. 195-199). Київ, СРСР: Вид-во АН УРСР; Кохан, О. (2016). Київські ремісничі цехи наприкінці XVIII – на початку XIX ст. *Наукові записки НаУКМА. Історичні науки*, (182), 19-23.

<sup>7</sup> Шандра, В. (2016). *Міщанські органи станового самоврядування в Україні (кінець XVIII – початок XX ст.)* (сс. 14-15, 25-28). Київ, Україна: Інститут історії України НАН України.

<sup>8</sup> Андриевский, А. (1891). Киевский вооруженный мещанский корпус в 1790-м году *Киевская старина*, (7), 129-131. Про символічну репрезентацію міського самоврядування див.: Щербаківський, Д. (1925). Реліквії старого київського самоврядування. Київ, СРСР: [б.в.].

тієї категорії населення, котра в європейській традиції “за згодою” мала міську прописку, підпадаючи під юрисдикцію “права м'єського”, але в Гетьманщині була лише частиною міського населення, поряд із козаками, духовенством та іншими.

Однією з найчисельніших, соціально та економічно активних спільнот у міській громаді були ремісники, котрі впродовж другої половини XVII–XVIII ст. об'єднувалися в кілька цехів: кравецький, кушнірський, шевський, ковальський, рибальський, малярський, ткацький, бондарський, гончарський, перепечайський, різницький і музикантський<sup>5</sup>. Стан дослідження київських цехів, як і загалом міського ремесла, його економіки, інфраструктури й соціальної організації наразі залишає бажати кращого, тож обмежимося лише констатацією того факту, що у XVIII ст. цехова організація зберігала свої головні риси, успадковані ще від річпосполитського часу<sup>6</sup>. Підкреслимо, що для Києва дотримання «старовинних прав і вольностей», у тому числі практик самоврядування, в яких цехи відігравали помітну роль, мало особливе значення і не було суто риторичною декларацією. Боротьба за їх збереження та недоторканність, особливо після Хмельниччини, вилилася у тривалу боротьбу за відстоювання адміністративної окремішності магдебургії, її юридичних та економічних привілеїв, прав міщан і купців, на які зазіхали гетьмани, козацька старшина, церковні ієрархи або ж московські воєводи й губернатори.

На тлі поступового занепаду й згасання магдебурзького правління в Києві другої половини – кінця XVIII ст. цехова організація лишалася найбільш згуртованою і стійкою її частиною. Про це свідчили численні процесування цеховиків як із магістратом і монастирями, так і російською адміністрацією міста<sup>7</sup>. Уречевленим виявом цехової солідарності й усвідомлення власного статусу й ролі у міській спільноті була їх участь у публічній урочистості з нагоди церковних і світських свят, а також існування Київського міщанського корпусу – своєрідної міщанської гвардії – ядро якого утворювали ремісничі цехи<sup>8</sup>.

## I. Київ і київське міщанство часів присмерку магдебургії

Варто зазначити, що протягом XVIII ст. Київ, попри певне стереотипне сприйняття його крізь призму «столичності», насправді був периферійним містом. Це виявлялося хоча б у тому, що до останньої чверті століття він не мав якогось спеціального адміністративного статусу, принаймні в рамках Гетьманщини. У ході Хмельниччини Київ потерпав від воєнних розрух, і після 1651 р. остаточно втратив стару воєводську адміністрацію, що існувала за литовських та річпосполитських часів. Київський замок і пов'язана з ним інфраструктура швидко занепали, й реальним центром влади лишився магістрат. Після поділу козацької держави по лінії Дніпра на «польську» (правобережну) та «московську» (лівобережну) сфери впливу він залишився містом на кордоні, що відділяв Річ Посполиту від Гетьманщини, до того ж його належність саме до гетьмансько-московської частини була остаточно стверджена лише в 1686 р.<sup>9</sup>

Київ через опір міщан та їхні одвічні конфлікти з козаками не став осідком адміністративних структур Київського реєстрового полку, які були змушені облаштуватися в Козельці, де паралельно перебували установи однойменної сотні. Водночас у місті, точніше одній із його частин, від 1654 р. розмістився московський гарнізон, який постійно збільшувався кількісно й за кілька десятиліть уже істотно впливав на соціально-економічне життя решти Києва. Утім ані київські воєводи, ані їхні наступники – губернатори не мали особливих повноважень, що могли б вплинути на статус самого міста. Навіть постання в ході адміністративних реформ початку XVIII ст. Київської губернії не змінило ситуації: київський губернатор був прикордонним намісником, що комунікував з Варшавою і Стамбулом, контролював російські війська, розташовані в Гетьманщині, але сама губернія фактично не мала в Україні земельних обширів за винятком розкольніцьких слобід Стародубщини й периферійного українсько-московського прикордоння.

Наприкінці XVIII ст. в ході імперських інтеграційних заходів магдебурзьке самоврядування потроху почало руйнуватися. Попри те, що магістратська форма правління номінально лишалася взірцем для реформ з облаштування міських адміністрацій імперії, метрополія в 60-х роках XVIII ст. фактично позбавила київську громаду прав обрання вїта, а в 1785 р. поширила на неї положення «Жалуваної грамоти містам», що запроваджувала нові критерії належності до міщанського стану й адміністративні структури. Попри підтвердження імператорами київських прав і привілеїв 1797 та 1802 рр. вони надалі зберігалися лише як колоритний фасад магдебургії, втративши свої питомі функції<sup>10</sup>.

У цій ситуації хіба не єдиним уречевленим втіленням колишнього «золотого віку» й столичності міста була наявність у ньому численних київських монастирів і резиденції київського митрополита. Разом із міським патриціатом Києво-Подолу вони творили те соціокультурне ядро, що визначало, говорячи сучасною мовою, стиль і характер міського життя.

<sup>9</sup> Павлова, Н. (2008). Київська магдебургія: між московською та козацькою адміністраціями (друга половина XVII – початок XVIII ст.). *Наукові записки НаУКМА. Серія Історичні науки*, (78), 4-9; Павлова, Н. (2006). Київський магістрат у другій половині XVII - на початку XVIII ст.: (адміністративно-правовий аспект). *Наукові записки НаУКМА. Історичні науки*, (52), 13-17.

<sup>10</sup> Кохан, О. (2015). Підпорядкування міського життя Києва законам Російської імперії наприкінці XVIII – на початку XIX ст. *Українознавчий альманах*, (18), 176-179.

<sup>11</sup> Тодішній київський воєвода Олексій Салтиков.

<sup>12</sup> Гордон, П. (2009). Дневник, 1684-1689 (с. 21). Москва, Росія: Наука. Цікаво, що київський полковник Григорій Коровка-Вольський та його попередник Костянтин Солонина гостили Гордона в Козельці (Там само, с. 14); втім весілля сина Коровки відбувалося таки в Києві (Там само, с. 34).

<sup>13</sup> Там само, с. 25.

<sup>14</sup> Там само, с. 20.

<sup>15</sup> Там само, с.36.

<sup>16</sup> Оглоблин, Н. (1889). Богатый киевлянин конца XVII века. *Киевская старина*, (4), 581-586.

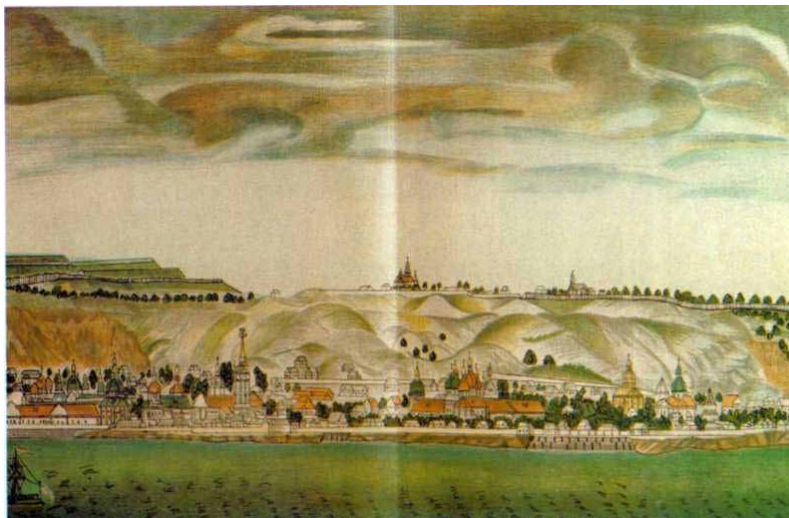
Попри лихі й нестабільні часи, наприкінці XVII ст. Київ витворив свою власну й доволі специфічну куртуазну традицію і форми світського дозвілля. Їх влучні й спостережливі описи лишив у своєму щоденнику шотландський генерал Патрік Гордон, котрий у 1678–1685 рр. був комендантом московської залози в Києві. Автор згадує про часті й тривалі учти в колі тодішнього настоятеля Києво-Печерської лаври Варлаама (Ясинського): «Сегодня (15 травня 1684 р. – *О.С.*) Пятидесятница; боярин<sup>11</sup> и все ездили в Печерский монастырь и вернулись домой изрядно набравшись»<sup>12</sup>. Трохи ніж за місяць згадується, що «архимандрит со своими настоятелями в гостях у боярина; вечером настоятели явились ко мне, и было весело»<sup>13</sup>. При цьому генерал не оминув відзначити надзвичайну привітність і освіченість настоятеля, який мав вишукані манери і «весьма любезно угощал нас в разных местах (обителі. – *О.С.*)»<sup>14</sup>.

Приємні враження лишилися в Гордона й від гостинності тодішнього київського бурмистра Ждана Тадрини, на обіді в якого «мы угощались обилием всего, особливо доброго вина»<sup>15</sup>. Варто нагадати, що на той час верхівку магістратських урядників Києва склали переважно вихідці із заможного купецтва, зайняті оптовою торгівлею із Річчю Посполитою й Туреччиною. Побут цієї групи торговельної еліти був достатньо вишуканим і пишним, часом конкуруючи із стилем життя козацької старшини. Опис майна й помешкання одного з них – грецького купця Миколая Тернавіота, зроблений у Києві в 1687 р., являє перед нами вельми імпозантну картину: срібний посуд і коштовності, ікони в позолочених кіотах, східні килими, коштовна зброя й одяг<sup>16</sup>.

Зміни політичних кордонів і адміністративних рамок не кращим чином вплинули на розвиток економіки. Київ, що, безумовно, мав вигідне географічне положення, але потерпав від численних козацьких війн, а пізніше – від локальних конфліктів, часто генерованих у Правобережній Україні, котра в першій половині XVIII ст. продовжувала залишатися слабо залюдненою й економічно розвиненою територією, до того ж погано контрольованою коронною владою. В цей час через Київ пролягли транзитні шляхи торгівлі, котрі з'єднували Річ Посполиту з російськими та причорноморськими ринками, притому що найважливіші торговельно-ремісничі центри Гетьманщини (Стародуб, Глухів, Кролевець, Короп, Ніжин і Полтава) розташовувалися далі на схід і південь.

З другого боку, всі ці особливості дають уважному досліднику унікальну можливість відстежити міське життя й побут міста, коли воно було ніби самим собою, не збуреним карколомними політичними змінами, торговельним бумом, міграціями, швидкоплинною модою, що докорінно змінять його обличчя вже в наступну добу, витворивши образ геть іншого – імперського – Києва. На жаль, ця епоха «старосвітського» Києва часів Речі Посполитої й Гетьманщини дуже швидко відійшла в небуття, залишивши по собі хіба що нечисленний і дуже розрізнений корпус джерельних свідчень і жодного яскравого образу в красному письменстві.

М. Ражен. Вигляд Києва кінця XVIII ст.



Отже, в рамках цього нарису ми поставимо перед собою завдання з'ясувати, якою була культура святкових застіль киявських ремісників означеного часу. Спробуємо розглянути її у двох контекстах: вужчому, *sub specie* корпоративних традицій ремісничих цехів, і в ширшому – в рамках цілої міської культури. У такому поєднанні важливим буде звернути увагу, де святкові учти міщан мали власну специфіку, а де в них оприявнилися впливи моди чи наслідування. Звісно, усе це можливо буде досягнути лише на основі

аналізу підготовки й проведення цехових бенкетів, їх частотності та ієрархії важливості, структури витрат, асортименту продуктів, напоїв, посуду та іншого матеріального конвою.

Цехові учти й кухня киявських цеховиків, як частина міської субкультури й повсякдення, які ми спробуємо відтворити й проаналізувати, значною мірою нестимуть на собі відбиток лапідарності й певної неповноти. Джерела, що збереглися до нашого часу, дають змогу поглянути на харчування представників здебільшого одного цеху – різницького, причому в досить короткій часовій дистанції: середини – другої половини XVIII ст. Ми не беремо на себе сміливість стверджувати, що отриману картину в усіх її фрагментах можна екстраполювати на всю ремісничу спільноту й тим більше міське населення. Але очевидно, що деякі тренди епохи, характерні властивості, можливо регіональні, в ній таки мали відбитися.

## II. Джерела

Цехова документація, котра допоможе нам пролити світло на традиції харчування ремісників, була невеликою й досить невпорядкованою, слугуючи суто утилітарним завданням: обліком братчиків і учнів, листуванню з магістратом та іншими владними установами, веденням судових справ і внутрішньоцехової бухгалтерії<sup>17</sup>. Остання ділянка діловодства була найбільшою і найінформативнішою: цехове братство сплачувало різноманітні податки та збори на місто й у державну скарбницю, а також збирало внески від своїх членів (щорічні податки, “поминальні” гроші, “визвольне” від учнів

<sup>17</sup> Огляд цехових книг і особливостей діловодної культури див.: Лазаревська, К. (1926). Книга глухівського цеху калачницького. *Український археографічний збірник*, (1), 165-166; Лазаревська, К. (1925). Матеріали до історії цехів на Лівобережній Україні XVII – XIX вв. *Записки історично-філологічного відділу ВУАН*, (6), 21, 24, 27, 29-31.

<sup>18</sup> Щербина, С. (2015). Джерела з історії ремісничих цехів на території Північного Лівобережжя у XVII – XVIII ст. *Сіверянський літопис*, (1), 41-42.

<sup>19</sup> Лазаревська, К. (1925). Вказ. праця, сс. 24, 27.

<sup>20</sup> Див. подібний приклад у книзі київського різницького цеху 1746-1832 рр.: Національна бібліотека України ім. В. Вернадського. Інститут рукопису (далі – НБУВ. ІР), ф. І, спр. 242, арк. 1.

<sup>21</sup> Детальніший аналіз формуляру див.: Крачківський, М. (1927). Вказ. праця, сс. 282-284.

<sup>22</sup> Там само, сс. 281-282.

<sup>23</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр. 243, арк. 85.

<sup>24</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр. 245, арк. 185.

<sup>25</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр. 246, арк. 134.

<sup>26</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр. 249А, арк. 4.

<sup>27</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр. 248, арк. 21.

<sup>28</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр. 1801, арк. 72.

<sup>29</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр. 2198, арк. 18.

<sup>30</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр. 269, арк. 45.

тощо). Вписування до книг здійснювалися нерегулярно, внаслідок чого деякі з них могли прослужити по кількадесят років, лишаючись не до кінця заповненими.

Ситуація мало змінилася після впровадження «Ремісничого положення» 1785 р., згідно з яким цех був зобов'язаний вести дві рахункові книги – прибуткову та видаткову<sup>18</sup>. Рахунки заносилися до цехових книг, контроль над якими покладался на ключника (відповідно, самі книги називалися «ключницькими»), іноді на писаря, котрі, однак, були далеко не в усіх братствах<sup>19</sup>. Ключники зрідка вели записи особисто, вважаючи це зайвим клопотом, відтак наймаючи для цього “людей умеючих письма” (це могли бути магістратські протоколісти, дячки та інші особи з канцелярської спільноти Києва), які отримували за свою працю акордну винагороду. Через це вписування до книг робилися нерегулярно, часом із великими перервами і порушенням хронології<sup>20</sup>, не мали стійкого формуляру, з фіксацією, наприклад, відомостей про витрати на святкові бенкети або в дуже розгорнутий спосіб (із зазначенням гатунків, вартості та обсягів закуплених продуктів, напоїв, оплати кухарям і візникам), або ж із наведенням лише загальної суми витраченого. Типова ключницька книга складалася з двох частин: вступної (коротшої), де записувалися прибутки, й основної (розлогішої) із переліками видатків<sup>21</sup>.

Корпус книг київських цехів дійшов до нашого часу з величезними втратами, спричиненими як природними факторами, як-от страшною пожежею Подолу 1811 р., котра знищила архів магістрату й більшість цехових будинків, так і суб'єктивними обставинами, адже внутрішньоцехова документація була ніби приватною справою цехового братства, ведення й зберігання якої ніколи спеціально не контролювалося. Ще на початку ХХ ст. Михайло Крачківський нараховував 16 книг київських цехів, з яких три належали різницькому цеху. На щастя, всі вони збереглися до нашого часу<sup>22</sup>. Це три ключницькі книги київського різницького цеху, що охоплюють 1760–1810<sup>23</sup>, 1767–1787<sup>24</sup> та 1772–1784<sup>25</sup> рр. і мають дуже деталізовані записи витрат на цехові бенкети й закупівлю продовольства. Для порівняльної перспективи ми також залучали інформацію про продовольчі витрати з інших цехових книг: київського ковальського 1753–1800 рр.<sup>26</sup> та 1777–1778 рр.<sup>27</sup>, глухівського шевського 1707–1807 рр.<sup>28</sup>, полтавського гончарського 1745–1790 рр.<sup>29</sup> та різницького 1719–1834 рр.<sup>30</sup> цехів, де вона була значно лаконічнішою й часто мала характер випадкових записів.

Інша група джерел, що має важливе значення в контексті нашої роботи, – статистичні описи намісництва кінця XVIII ст., котрі вперше подають узагальнену картину урбаністичного розвитку регіону, демографії, соціотопографії, розвитку ремесла й торгівлі, продовольчої ситуації й побуту. Київ та його периферія опинилися в центрі кількох таких описів, укладених із 1774 по 1788 рр.

Мемуарна література й подорожні щоденники також не обійшли увагою Києва, щоправда, більше місця їх автори відводили описам давньоруських старожитностей і монастирів «другого Єрусалиму», аніж побуту його мешканців. Міське повсякдення видавалося сучасникам цілком звичайним і пересічним, тож його описи надзвичайно скупі, а часом і недоброзичливі.

Зрештою, важливе місце для нас матимуть також викопні матеріали київських археологічних експедицій, котрі в останні десятиліття істотно розширили наші знання з соціотопографії й планувальної структури міста загалом та Подолу зокрема, його житлової забудови, господарства й матеріальної культури міщан.

### III. Міське господарство й продовольча ситуація

Попри масштабні геополітичні зміни, що відбулися протягом другої половини XVII – початку XVIII ст., Київ продовжував залишатися одним із найбільших центрів транзитної та локальної торгівлі регіону, що зв'язував ринки Речі Посполитої, Кримського ханства, Османської імперії та Російської держави<sup>31</sup>. Значною мірою це зумовлює той факт, що чимало довізних продуктів, як-от прянощі, цукор, чай, вина, риба, алкогольні напої, екзотичні сушені й свіжі фрукти й т. ін., постійно продавалися на міських ярмарках, а за умов зниження цін деякі з них протягом XVIII ст. ставали доступнішими для міщан. У контексті нашого дослідження важливе значення має той факт, що в цей час з усіх частин міста лише Поділ мав власні ярмарки й базари. Щорічно тут відбувалися три великі ярмарки: «Зборний», що розпочинався на другому тижні великого посту, «Миколаївський», що тривав від 9 травня, та «Успенський», що розпочинався 15 серпня; кожен із них тривав не менше тижня<sup>32</sup>. Звичайна базарна торгівля («ординарные торги») відбувалася цілорічно в понеділок, середу й п'ятницю. Один із перших описів Київського намісництва відзначав, що за відсутності в місті купців із великими капіталами більшість міщан «кормятся промыслом, продажею съестных припасов, а другие – ремеслом и черною работою». Для середньозаможного споживача закордонна торгівля давала передусім вина (кримські, волоські й угорські), бакалію, сіль «польськую ступочную и волоскую каменную и крымскую соль, называемую бузув»<sup>33</sup>. Решта непродовольчих товарів проходила Київ транзитом, спрямовуючись у решту Гетьманщини та Російської імперії. Натомість для вибагливіших смаків церковної та світської еліти київські ринки з їх скромним асортиментом імпортних смаколиків залишали бажати кращого. У 1774 р. академік Іоганн Гільденштедт зазначав, що «торговля в Киеве весьма незначительна, в обширных размерах не торгуют ничем. В немногих мелочных лавках продают пряности посредственного достоинства, галантерейные товары и обыкновенную домашнюю утварь»<sup>34</sup>. Цей критичний відгук, щоправда, не повинен вводити нас в оману: зверхнє ставлення столичного сноба впливає із порівняння петербурзької торгівлі, що живилася набагато потужнішими потоками трансконтинентального імпорту, зі значно скромнішою за масштабами й асортиментом, але від того не менш самодостатньою київською. Важливо також пам'ятати про те, що прошарок споживачів імпортного люкису із розвиненими смаками і потребами був доволі тонким і замкненим, обмежувався верхівкою духовенства, російського офіцерства і міським

<sup>31</sup> Дубровський, В. (1931). До питання про міжнародну торгівлю України в першій чверті XVIII ст. *Записки історично-філологічного відділу ВУАН*, (26), 386-387.

<sup>32</sup> *Описи Київського намісництва 70 – 80-х років XVIII ст.: Описово-статистичні джерела* (1989) (с. 20). Київ, СРСР: Наукова думка.

<sup>33</sup> Там само, с. 21.

<sup>34</sup> Синицкий, Л. (1893). Путешествие в Малороссию академика Гильденштедта и кн. И. М. Долгорукого. *Киевская старина*, (2), 285.



патриціатом, а отже й не міг створити значного і стабільного попиту на імпорتنі делікатеси, прянощі й трунки.

Урізноманітненню асортименту імпорتنих товарів, а також збільшенню потоку продовольства сприяла й зміна адміністративного статусу міста, котрий з прикордонного форпосту й центру Київської митрополії перетворився у вересні 1781 р. на столицю Київського намісництва. Подібного роду зміни завжди сприяли економічному пошквалюванню, котре невдовзі було підкріплене наслідками другого поділу Речі Посполитої, що відсунув кордон далеко на захід, перетворивши Київ на чільний центр торгівлі всього «Південно-Західного краю» Російської імперії. Уречевленим виявом нового бізнес-клімату стала стрімка польсько-єврейська колонізація міста й перенесення до нього в 1798 р. контрактного ярмарку з Дубна, який швидко перетворився на славнозвісний Київський контрактний ярмарок, що діяв до 20-х років ХХ ст.

В умовах численних змін торговельної кон'юнктури стабільно важливу роль у харчуванні міщан мало підсобне господарство. Київ, як і більшість міст Гетьманщини, був містом з великою аграрною периферією, котра щедро постачала його населення зерновими, м'ясом, річковою й ставковою рибою та городиною. Хоч би якими за розмірами були подвір'я киян, облаштування на них городів і фруктових садів, відгодівля дрібної домашньої худоби і птиці здавна були звичайною практикою. У другій половині ХVІІІ ст. у відомстві магістрату перебували орні землі в урочищах Пріорка, Берковці, Стрільники і Хлопачів, а також ділянки на форштадтах Києво-Печерської і Старокиївської фортець, «на которой [земле] сеют обыватели рожь, просо, овес, ячмень и гречку. Плод приносит в лучшее время в трое и четверо»<sup>35</sup>. Той самий опис, даючи загальну характеристику продовольчої ситуації в Києві, зауважував: «жители сего города получают нужное для пропитания своего большею частью из Польши и из заднепрских окрестных неподалеку состоящих мест. В огородах же своих, кои по тесности селений редко у кого и есть, посеваются семена – свекла, капуста, репа, морковь, постернак, огурцы, пшеничка, бобы разнаго сорту, горох, дыни, арбузы, тыквы разных родов, петрушка, земляные яблоки и прочее сим подобное»<sup>36</sup>.

Павло Алеппський, захоплено описуючи Київ середини ХVІІІ ст., відзначав, що всі міські пагорби вкриті пишними сливовими й горіховими галями. «При каждом доме, как при дворах, – зазначав архідиякон, – имеется большой сад, где есть все плодовые деревья, какие только у них растут ... есть также большие ореховые деревья; очень много в этих садах виноградных лоз...»<sup>37</sup>. На протипагу цьому захопленому відгуку, академік Гільденштедт більш ніж через сто років залишить інший, більш критичний: «Фруктовые сады можно найти почти при каждом доме в Киеве. В самом городе они малы, в предместьях же и при монастырях – обширны. В них не заметно ни порядка, ни стремления к красоте, не заботятся даже о надлежащем подрезывании деревьев»<sup>38</sup>. Настільки нищівна характеристика стану садівництва – результат перфекціоністського погляду німецького вченого, що оприяв-

<sup>35</sup> *Описи Київського намісництва...* (1989), с. 22.

<sup>36</sup> Там само, с. 50.

<sup>37</sup> Путешествие Антиохийского патриарха Макария в Украину в середине ХVІІІ века, описанное его сыном архидиаконом Павлом Алеппским (1997). Пер. с арабского Г. Муркоса (с. 100, 133). Киев.

<sup>38</sup> Синицкий, Л. (1893). Вказ. праця, с. 277.

Шелковніков. План Києва з 1700 по 1800 рр.,  
1868 р.



нює властивий просвітництву потяг до раціонального й методичного використання природних благ. Показово, що далі в тексті йде опис казенних садів при царському палаці та резиденції губернатора з правильним плануванням і доглядом, витриманий у цілком схвальній манері. До того ж автор гудить киян за нерозважливність, котрі замість ретельнішої організації шовковичних плантацій, що могли б давати щорічно до 40 пудів шовку, вирощують кислий і мало придатний для виноробства виноград<sup>39</sup>. Опис Київського намісництва 1775 р., доповнюючи панораму київського садівництва, уточнює, що «имеются по садам яблоки, груши, сливы, вишни, черешни, марели, брусквины<sup>40</sup>, греческие орехи, виноград, шелковицы, дерен, агрус, красная и черная смородина, малина»<sup>41</sup>.

Археологічні дослідження й плани міста рубежу XVII–XVIII ст. засвідчують, що мешканці Подолу мали численні городи, які розпочиналися за Воскресенською (Бидлогінною) брамою на протилежному березі Глибочицького джерела. Їхніми власниками були переважно урядовці магістрату, купці, ремісники й священики, а в XVIII ст. тут постали повноцінні садиби й винокурні<sup>42</sup>.

<sup>39</sup> Там само, сс. 277-278.

<sup>40</sup> персики.

<sup>41</sup> Описи Київського намісництва... (1989), с. 50.

<sup>42</sup> Попельницька, О. (2003). *Історична топографія київського Подолу XVII – XIX ст.* (с. 37). Київ, Україна: Стилос.

На жаль, за браком джерел, точно сказати, які саме можливості й розміри мали домогосподарства цеховиків, ми не можемо, але точно відомо, що різницький цех володів двома подвір'ями із цеховими будинками, на яких росли вишневі й сливові дерева, та, імовірно, були облаштовані городи. Згаданий вище Гільденштедт відзначає, що «на Подоле до 300 домов, возле каждого фруктовый сад и обширный двор»<sup>43</sup>.

<sup>43</sup> Синицкий, Л. (1893). Вказ. праця, с. 281.

Звичною практикою було й утримання домашньої худоби – на подвір'ї й іноді на випасах у приміських урочищах. В описі Київського намісництва 1775 р. зазначено, що «во всех трех киевских городах обыватели содержат лошади, волы, коровы, овцы и козы в небольшом количестве»<sup>44</sup>. Одна з головних подільських вулиць мала назву Бидлогону, закінчуючись однойменною брамою (ще одна назва – Воскресенська), через яку міську худобу виганяли на випас<sup>45</sup>. Матеріали археологічних розкопок, щоправда з іншої частини міста – Печерська, підтверджують ці дані. Археозоологічні рештки тварин, виявлені в розкопках 2016 р., належать свійському бику, вівці та свині<sup>46</sup>.

<sup>44</sup> Описи Київського намісництва... (1989), с. 22.

<sup>45</sup> Попельницька, О. (2003). Вказ. праця, с. 32.

<sup>46</sup> Тараненко, С., Горбаненко, С., Ковальчук, О., Горобець, Л., Сергеева, М. і Пучков, П. (2017). Комплексні біоархеологічні дослідження матеріалів з розкопок на території Києво-Печерського заповідника у 2016 р. *Місто: історія, культура, суспільство. Е-журнал урбаністичних студій*, (1), 33-34.

<sup>47</sup> Описи Київського намісництва... (1989), с. 49.

<sup>48</sup> Раздорський, О. (2003). Книги київського «кружечного двора» 1665/66 та 1669 рр. *Київська старовина*, (6), 127-132.

<sup>49</sup> Там само, с. 131.

<sup>50</sup> Про різницький цех в Києві кінця XVIII ст. див.: Лазаревська, К. (1926). Київські цехи в другій половині XVIII та на початку XIX віку. У М. Грушевський *Київ та його околиця в історії і пам'ятках* (сс. 292-295). Київ, СРСР: Державне видавництво України.

Одними із найважливіших промислів, котрі впливали на структуру харчування, було винокуріння та шинкування. В останній чверті XVIII ст. лише магістратських шинків у місті нараховувалося 19, в тому числі один кам'яний<sup>47</sup>. Виробництво алкоголю стимулювалося, щоправда, не лише внутрішнім споживанням, а й торговельною кон'юнктурою. Ще з другої половини XVII ст. Київ став важливим перевалочним центром у торгівлі горілкою, орієнтованою на московський ринок. За даними російських істориків, київський «кружечный двор», що від імені царської казни видав державними закупками алкоголю на теренах Гетьманщини, від середини 1660-х років купував на місцевих ярмарках у кілька разів більше «хлебного вина» (горілки), аніж аналогічні двори у великоросійських містах<sup>48</sup>. Низька собівартість і доволі висока якість української горілки («ведро», себто бл. 13,5–14 л, коштувало на той час від 30 до 40 коп) робили її вигідним товаром для перепродажу московськими купцями, офіцерами й ратними людьми московських гарнізонів. За дуже приблизними припущеннями, прибуток від різниці в цінах міг становити від 20 до 60%. Не дивно, що наприкінці століття деякі «кружечные дворы» південноросійських міст, наприклад курський, майже повністю перейшли на торгівлю імпортованим з України «хлебным вином»<sup>49</sup>.

#### **IV. Цехова спільнота: риси організації, ідентичності та обрядовості**

Різницький цех був спільнотою ремісників, котра забезпечувала городян і міські торжища м'ясом та іншими продуктами тваринництва<sup>50</sup>. Важко сказати, чи мав цех у Києві абсолютну монополію на забій, розбір худоби й торгівлю м'ясом та шкурами, оскільки сам феномен монополій у міській економіці Гетьманщини видається явищем доволі відносним. Заборони на роботу й штрафи «партачів», що перебували поза цеховою організацією, зустрічаємо навіть у XIX ст., однак дотримання монопо-

<sup>51</sup> Нетудихаткін, І. (2018). *Старожитня кухня київських митрополитів (меню, рецепти та протокол трапези XVII – XVIII ст.)* (сс. 74-75). Київ, Україна: Видавництво “Горобець”.

<sup>52</sup> Лазаревська, К. (1926). Вказ. праця, сс. 292-293. Тут категорично не можна погодитися з думкою Катерини Лазаревської з приводу того, що різницьке ремесло, у порівнянні з іншими, не потребувало спеціальної кваліфікації (“який справжній господар не вмів цього зробити?”), писала дослідниця), а сам цех був швидше об’єднанням торгівців, аніж майстрів. Насправді, різницька справа вимагала неабияких знань, навичок і досвіду роботи, адже худобу не лише забивали, але й освіжували, патрала й обвалювали. В селах, це ремесло і понині вважається “наукою”, до якої здатен не кожен господар.

<sup>53</sup> Заборони на забій худоби в Києві у 1752 та 1760 рр.: Андриевский, А. (1885). *Исторические материалы из архива киевского губернского правления*. Вып.8 (сс. 150-152). Киев, Российская империя: Тип. губернского правления.

<sup>54</sup> Окрім Києва маємо також схожу ситуацію в Полтаві, де помешкання різницької спільноти навіть дали назву цілому району міста – Різницькій горі (Коваленко, О. (2010). Ремісничі цехи м. Полтави XVIII ст. *Краєзнавство*, (1-2), 133).

<sup>55</sup> Лазаревська, К. (1926). Вказ. праця, с.293.

<sup>56</sup> Зіновіїв, К. (1971). *Вірші. Приповісті посполиті* (с. 141). Київ, СРСР: Наукова думка.

<sup>57</sup> Коваленко, О. (2017). Ремісники Гетьманщини на сторінках Рум’янцевського опису. *Нові дослідження пам’яток доби козацтва в Україні*, (26), 63-67.

лії навряд чи було таким суворим. Очевидно, що під неї явно не підпадали господарства київських монастирів і митрополита. Економії митрополичого дому, зокрема, мали власні винокурні, броварні, шинкові двори, ремісничі цехи й, зокрема, рибацькі артілі, окремі від міського рибацького цеху<sup>51</sup>.

Проте очевидно, що дрібнооптова й оптова торгівля м’ясом явно не могла обійтися без участі професійних різників, на що опосередковано вказує наявність належної їм розвиненої інфраструктури – скотобоєнь і м’ясних крамниць. Не варто забувати, що впорядкування різницького ремесла мало важливе значення для всієї міської інфраструктури й екології: цех стежив за дотриманням санітарних правил під час забою худоби й торгівлі м’ясом. Різницька справа, попри свою важливість для міського господарства загалом, сприймалася як не зовсім «добра», водночас покладала на її виконавців певні правила й заборони, як-от розбір померлих тварин, доторкання «нечистот» тощо<sup>52</sup>. Чищення й догляд боєнь і крамниць йшли рука в руку із контролем за здоров’ям худоби, якістю проданої свіжини, регулюванням кількості забитої худоби (аби не було затоварювання ринків надлишковим м’ясом), що в умовах загалом посередньої гігієни було критично важливим для домодерних міст, які часто страждали від епідемій і пошесті<sup>53</sup>. Значною мірою саме міркування гігієни й певна забобонність у ставленні до різників були однією з причин того, що зазвичай у межах міста вони селилися компактно, утворюючи відособлену колонію<sup>54</sup>.

Тим важливішою ставала роль цеху під час великих ярмарків, напередодні яких до міста зганялася велика кількість худоби з приміських господарств, сіл, хуторів і економій право- та лівобережної Київщини. Можливо, подільські різники мали замовлення й від інших частин міста – Печерської й Старокиївської, де квартирували російські гарнізонні частини<sup>55</sup>.

Так чи інакше, але поряд із рибалками й пекарями, різницьке братство відіграло важливу роль у господарстві й забезпеченні містян продовольством. Жартівливо обігруючи специфіку їхньої професії, відомий віршописець початку XVIII ст. Климентій Зіновіїв зауважував<sup>56</sup>:

Теды слушне б рыбалкамъ в товариствы жити  
З резниками: хоч навет и в цеху ихъ быти.

Щоправда, з погляду автора, рибалки таки заслуговують на більшу повагу, бо «сам Бог з риба-лок апостола вчинив» і до того ж, з огляду на пости

Прето рыб християном треба болшеи завше:

Неже мяса: бо его вжывают не завше.

Членами цехової корпорації вважалися насамперед майстри («братчики»), котрі на зборах («сходках») обирали з-поміж себе голову – цехмістра, цехового старшину, а також ключника або економа, котрий відав цеховою бухгалтерією й господарством<sup>57</sup>. Окрім майстрів, до цеху належали також підмайстри («молодші брати») й учні («молодики»), котрі перебували «в научении» в котро-гось зі старшого й досвідченішого майстра, з часом «визволяючись» з учнівства, набували статусу

Засідання лавників. Малюнок XVII ст.

<sup>58</sup> Коваленко, О. (2018). «З усякого ремесла бурлацтво»: учні та підмайстри в Гетьманщині XVIII ст. *Історична пам'ять*, 1(38), 37-42.

<sup>59</sup> Иконников, В. (1904). *Киев в 1654-1855 годах. Исторический очерк* (с. 24). Киев, Российская империя: Тип. имп. ун-та св. Владимира..

<sup>60</sup> Реестры, представленные из магистрата и из кафедрального монастыря, о бывших у присяги на верность службы 1762 г. (1885).

У Андриевский, А. (1885). Вказ. праця, с.171.

<sup>61</sup> Ця практика була характерна й для записів ревізій, див. на прикладі ремісників Полтавського полку: Коваленко, О. (2018). *Гончарство Полтави XVIII ст.* (сс. 127-133, 150-159). Опішне, Україна: Українське народознавство; Коваленко, О. (2012). Цехи Полтавського полку першої чверті XVIII ст. *Нові дослідження пам'яток доби козацтва в Україні*, (21, II), 27-36.

<sup>62</sup> Андриевский, А. (1891). Вказ. праця, с. 130; Иконников, В. (1904). Вказ. праця, с. 41.

<sup>63</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр. 242, арк. 1 зв. і passim.

<sup>64</sup> Там само, спр. 242, арк. 100-101.

<sup>65</sup> Див. характерні приклади: Лазаревська, К. (1925). Вказ. праця, сс. 29-30

<sup>66</sup> Крачківський, М. (1927). Вказ. праця, сс. 280-281. Книга глухівського різницького цеху за 172 роки (1727-1900) фіксує 158 прізвищ (Лазаревська, К. (1925). Вказ. праця, с. 33).

<sup>67</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр. 244, арк. 3 і passim.



Засідання лавників. Малюнок XVII ст.

він більшою мірою нагадував не стільки реєстр, скільки серію записів про сплату вступних сум і відбування повинностей<sup>63</sup>; окремо велися поминальні реєстри померлих цехмістрів і братчиків<sup>64</sup>. До того ж невідомо, чи всі вписані належали до категорії міщан, у зв'язку із поширенням у XVIII ст. практики вступу до цехів козаків і посполитих<sup>66</sup>. Тож вести обрахунки за такими даними вкрай складно й непевно. Скажімо, реєстрова книга київського різницького цеху, розпочата 1779 р. й ведена приблизно до 1788 р., сумарно обліковує 180 старшин, братчиків та учнів<sup>66</sup>. При цьому записи прізвищ не датовані конкретним роком і більшість із них закреслені, що може означати смерть або вихід братчика, а щодо старшин – завершення урядницької каденції<sup>67</sup>. Отже, встановити, якою була чисельність цехової братії в кожен окремий рік, практично неможливо.

майстра<sup>58</sup>. У досліджуваній нами період чисельність цеховиків, вочевидь, змінювалася, але через специфіку статистичних джерел визначити динаміку цих змін практично неможливо. Наприклад, у присяжних списках 1742 р. у різницькому цеху фігурувало 140 осіб<sup>59</sup>, в аналогічному реєстрі з січня 1762 р. за різницьким цехом записано 124 особи (в це число не входили ремісничі учні й «служителі», яких загалом на Подолі було 248)<sup>60</sup>. Утім упевнено твердити, що ця кількість відображає чисельність саме братчиків, не випадає, адже до присяжних списків могли вноситися також діти, «свойственники», вдови й прислуга<sup>61</sup>.

У реєстрах київського міщанського корпусу, укладених 1790 р. від різницького цеху, значилося 84 особи<sup>62</sup>. Оскільки членство в магістратській гвардії було зарезервоване лише для цехових старшин і майстрів, очевидно, саме ця цифра відображає реальну чисельність різницького братства.

Реєстри цехів, судячи з усього, укладалися у вигляді окремих документів нерегулярно, можливо, на вимогу магістрату або міської думи. Власне реєстрові цехові книги існували й велися не в усіх братствах. Аналіз їхнього формуляру свідчить, що

<sup>68</sup> Про типологію і практику цехових ритуалів в містах Гетьманщини див.: Балушок, В. (1993). *Світ середньовіччя в обрядовості українських цехових ремісників* (сс. 24-63). Київ, Україна: Наукова думка; Кисіль, І. (2007). Добročинна діяльність ремісничих цехів Північного Лівобережжя у другій половині XVII – XVIII століттях. У *Скарбниця української культури: Зб. наук. пр.* Вип. 8 (сс. 99-101). Чернігів, Україна: [б.в.]; Лазаревська, К. (1925). Вказ. праця, сс. 30-31.

<sup>69</sup> Харитонович, Д. (1999). Ремесло, цехи, миф. У *Город в средневековой цивилизации Западной Европы. Т.2: Жизнь города и деятельность горожан* (с. 119). Москва, Россия: Наука.

<sup>70</sup> Сванидзе, А. (1999). Наемный труд и трудовая этика в ремесленных цехах Швеции: уставные принципы. У *Город в средневековой цивилизации Западной Европы. Т.2: Жизнь города и деятельность горожан* (сс. 174-175). Москва, Россия: Наука; Йордан, Б. (1999). “Когда братья пьют вместе...”. Положения о цеховых праздниках в средневековых уставах датских ремесленников. Там само, сс.177-196.

<sup>71</sup> Берк, П. (2001). *Популярна культура в ранньомодерній Європі* (с. 38). Київ, Україна: УЦКД.

<sup>72</sup> *Словник української мови XVI – першої половини XVII ст.* (2008). Вип.14 (с. 38). Львів, Україна: Інститут українознавства ім. І. Крип'якевича НАН України; Балушок, В. (1993). Вказ. праця, с. 61.

<sup>73</sup> Там само, с. 59.

<sup>74</sup> Россер, Дж. (1999). Ремесленные союзы: труд и этика У *Город в средневековой цивилизации Западной Европы Т.2: Жизнь города и деятельность горожан* (с. 145). Москва, Россия: Наука

Триб життя цехової корпорації – як трудовий, так і позаробочий – був доволі ритуалізованим. Публічна сфера життя супроводжувалася численними діями – починаючи від виборів старшин, похоронів померлих братчиків, «визволення» учнів і ревізії цехової каси, закінчуючи відзначенням більших та менших церковних і храмових свят, міських урочистостей тощо<sup>68</sup>. Освячені столітніми традиціями, ці ритуали й практики утворювали своєрідний цикл публічних заходів, котрі відіграли надзвичайно важливу символічну й комунікативну роль. З одного боку, вони були внутрішнім регулятором стосунків цехової спільноти, сплачуючи й інтегруючи її членів, підтримуючи корпоративний дух, наглядаючи над станом моралі й побожності. З іншого ж, вони виділяли цех з-поміж інших професійних спільнот міста і, зрештою, від інших категорій міщан.

Фактично цех був формою самоорганізації ремісників, що контролювала й регулювала не стільки виробництво, скільки норми співжиття його членів. Цікаво, що слово «цех», з нім. «Zechе» – учта, вказує на спільну трапезу, як дуже важливий інститут цієї самоврядної спільноти, в якому втілювалася не лише комунікативна функція, а й ієрархія, контроль, влада<sup>69</sup>. Не дивно, що в регіонах, де міське ремесло швидко розвивалося й ставало важливим сегментом економіки, практика цехової організації стає суворо регламентованою в усіх своїх ділянках – в тому числі й «застільній». Цехові статuti, а подекуди й спеціальні правила, розлого описували коло учасників трапез, їх церемонію, склад страв, обсяги грошових внесків, етикет і правила поведінки, включно із штрафами й покараннями за їх порушення<sup>70</sup>.

На жаль, зараз ми ще досить далекі від виразного розуміння ремісничої субкультури, або, точніше сказати, субкультур, які мали між собою істотні відмінності, спричинені технічною специфікою й суспільним сприйняттям світу ремесел і професій. Пітер Берк цілком справедливо наголосив на існуванні «культури ремісників, у множині... [коли] кожен фах мав власну (суб-)культуру – в сенсі сукупності фахових навичок та знань, що передавалися з покоління в покоління»<sup>71</sup>.

У джерелах XVII–XVIII ст. заходи, що супроводжували церковні й цехові свята, включно із застіллями, називалися «канунами». Етимологія терміна не зовсім зрозуміла, але в усіх її варіантах, наявних у мовознавчих та етнографічних дослідженнях, вона пов'язується із шануванням пам'яті предків (звідси походять назви поминальних страв – «канунчики», а також включення медового сита й колива до асортименту бенкетів)<sup>72</sup>. Канун, незалежно від характеру свята, включав кілька неодмінних ритуалів, що, на думку антропологів, були поширеними практично в усіх містах пізньосередньовічної та ранньомодерної України: сичення меду й варіння пива, виготовлення воскових свічок, «складку» – закупівлю продуктів для бенкету й святкових підношень-«поклонів»<sup>73</sup>. На думку медієвістів, щорічні братські трапези (*pastum*) генетично були пов'язані із церковними братствами, котрі в деяких регіонах з часом трансформувалися в ремісничі цехи та гільдії<sup>74</sup>. Обов'язок участі в них,

<sup>75</sup> Йордан, Б. (1999). Вказ. праця, с. 182.

таким чином, трактувався як вшанування свята, встановленого Богом, і, відповідно, був проявом не лише соціального послуху, а й християнської побожності<sup>75</sup>.

<sup>76</sup> Сванидзе, А. (1999). Вказ. праця, с. 173.

Відвідування спільних трапез було обов'язком члена цехового братства, за дотриманням якого цех стежив дуже ретельно, караючи ослушників штрафами. Щоправда, це стосувалося радше західноєвропейської практики, де цехова структура була більш ієрархізованою й часто ставала інструментом для фінансових зловживань та економічної експлуатації менш заможних ремісників<sup>76</sup>. Натомість в українських реаліях, де фінансова участь у трапезах і бенкетах для більшості цеховиків, судячи з усього, не була обтяжливою, участь у них була додатковим приводом для демонстрації свого статусу й навіть хизування.

Основною хронологічною шкалою, котрою вимірювався рік, була низка церковних свят:

Різдво Христове – 25 грудня

Богоявлення Господнє (Водохреща, Іордан) – 6 січня

Воскресіння Христове (припадають на неділю в проміжку від 22 березня до 25 квітня)

Св. Трійці – 50-й день, неділю, після Великодня

Зішестя Св. Духа – наступний день після Св. Трійці

Св. Петра і Павла – 29 червня

Свято Чесних древ Животворчого Хреста Господнього (Маковія) і празник святих семи мучеників Маккавеїв, їхнього учителя Єлеазара та їхньої матері Соломонії – 1 серпня

Преображення Господнє – 6 серпня

Успіння Пресвятої Богородиці – 15 серпня

Св. Миколи Чудотворця – 6 грудня

Зокрема, свята Св. Петра і Павла та Св. Миколая належали до храмових свят Петропавлівського монастиря й парафії Св. Миколи Притиска на Подолі, донатором яких був різницький цех. Свята Водохреща й Маковія («маккавейські свята») мали статус магістратських, і до участі в них були зобов'язані всі ремісничі цехи<sup>77</sup>. Зауважимо, однак, що попри існування ще й світських урочистостей, приводи для яких у Києві кінця XVIII ст. були найрізноманітнішими (освячення «присутственних» установ, приїзд августійших осіб тощо), міщанські спільноти у приватному побуті ці події не відзначали.

<sup>77</sup> Лазаревська, К. (1925). Вказ. праця, с. 281.

Кануни влаштовувалися також при започаткуванні постів:

Пилипового посту («пущення» Пилипового посту) – від 15 листопада до Різдва

Великого посту – від понеділка першого тижня посту до суботи на Страстному тижні (обмеження на м'ясо починалися ще на тиждень раніше, у останню седмицю перед початком Великого посту – Сироїд)

Петрового посту – за тиждень після Св. Трійці й до Св. Петра і Павла

Міщанин, копія малюнку Т.Калинського, кінець XVIII ст.



<sup>78</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр. 246, арк. 12.

<sup>79</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр. 243, арк. 25, 41, 56 зв.; спр. 249 а, арк. 6 – 6 зв.

<sup>80</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр. 249 а, арк. 6 – 6 зв.

<sup>81</sup> 1774 р. – 21 руб, 21 коп. (НБУВ.ІР, ф. І, спр. 246, арк. 21-22 зв.).

<sup>82</sup> Масляні сходки 1761-1762, 1767, 1774 рр. (НБУВ.ІР, ф. І, спр. 243, арк. 2, 5; спр. 246, арк. 22 зв.); петровські сходки 1773 та 1775 рр. (НБУВ.ІР, ф. І, спр. 246, арк. 16 зв. – 17, 34); спасівські сходки 1773 та 1775 рр. (Там само, ф. І, спр. 246, арк. 18, 35); пилипівська сходка 1773 та 1775 рр. (Там само, ф. І, спр. 246, арк. 19 – 19 зв., 36 – 36 зв.).

<sup>83</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр. 246, арк. 23.

<sup>84</sup> Пор.: НБУВ.ІР, ф. І, спр. 257, арк. 1, 5 зв.

<sup>85</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр. 243, арк. 5.

<sup>86</sup> Там само, спр. 243, арк. 2.

<sup>87</sup> Там само, спр. 257, арк. 5 зв.

<sup>88</sup> Там само, спр. 257, арк. 1.

Учти також супроводжували всеїдні тижні: запусну неділю перед Великим постом, провідну неділю – після Воскресіння Христового, велику сідмицю після Різдва, Воскресіння й Св. Трійці.

Святкування великих церковних і храмових свят тривало зазвичай не менше двох днів (іорданська та поминальні сходки могли тривати й три дні<sup>78</sup>). Відповідно, тривалість сходок і рівень витрат на них вказують на існування певної ієрархії. До категорії «великих» свят у різницькому й ковальському цехах належали Богоявлення, масляна, петрівська, спасівська й пилипівська сходки, де власне церковне свято збігалося з цеховою традицією виборів старшин, поминань померлих братчиків, відзначенням свята патронального храму тощо<sup>79</sup>. Помітки ключницьких книг свідчать, що найгучнішим застіллям був перший день кануну, для якого готувалися найрізноманітніші страви й трунки. На другий день закупувалися лише закуски (здоба, ковбаси, риба), горілка, готувалося гаряче пиво й варенуха<sup>80</sup>.

Доволі несподіваною є відсутність різдвяних і великодніх учт – принаймні витратних записів, котрі засвідчували б проведення бенкетувань. Під цими святами фігурують лише записи про купівлю продуктів на «поклони» магістрату й монастирям. Чи є це свідченням того, що цеховики відзначали це свято без сходок, нарізно, наразі важко сказати.

Так само важко точно визначити, чи обсяги витрат на бенкети є опосередкованим свідченням ієрархії важливості свят для ремісничої спільноти. Спостереження за бухгалтерією різницького цеху дають змогу виділити принаймні шість свят, котрі відзначалися пишним столуванням: богоявленська, поминальна, масляна, петровська, спасівська і пилипівська сходки. При цьому найбільші витрати – у 15–22 рублі – супроводжували два перші свята<sup>81</sup>, а решта мали скромніші видатки – від 2 руб 60 коп до 8 руб 70 коп<sup>82</sup>. Сумарно на рік це забирало з цехової каси 48–50 руб, при річному бюджеті 175–220 руб<sup>83</sup>. Показово, що в пропорційних сумах, такий розподіл витрат зберігався і протягом перших років XIX ст.<sup>84</sup>

М'ясопустна учта різницького цеху в 1767 р. коштувала 14 руб 10 коп<sup>85</sup>. Однак докупки продовольства для другого і третього дня канунів обходилися додатково у 3–4 руб<sup>86</sup>. Бюджети харчових витрат мало змінилися й на початку наступного століття: богоявленська сходка 1814 р. київських кушнарів обійшлася їм 17 руб 50 коп.<sup>87</sup> Приблизно стільки ж, 15 руб, коштували поминальні збори<sup>88</sup>.

Найважливішими подіями внутрішнього життя корпорації були, безумовно, вибори цехмістра, старшини й ключника. Зазвичай у київських цехах вони припадали на всеїдний тиждень після Різдва або ж на масляному тижні. Тоді ж відбувалася ревізія цехової «скринки» новообраним ключником,



а опісля святкового бенкету делегація цеху на чолі з новообраними старшинами йшла *«на поклон»* до магістрату.

Ще одна внутрішньоцехова традиція – підношення *«ральця»* цехмістру, згадки про яку є вкрай уривчастими, через що дослідники зазвичай вважали, що подібного роду виплати цеховики сплачували лише «назовні» (магістратським урядникам). Так, на Великдень 1773 р. різники вітали свого цехмістра грішми, здобними булками та пряником<sup>89</sup>.

Крім того, цех мав низку власне професійних урочистостей: прийом нових членів цеху – *«поеднання братства»* і завершення учнівства – *«визволок»*. Ці події відбувалися акордно, не будучи прив'язаними до якихось фіксованих дат і періодів року (це саме стосувалося, ясна річ, і похоронів). Очевидно, вони були менш гучними й ситними від звичайних канунів. Як правило, *«новопристалий»* давав до цехової каси *«столнове»* й купував горілку, як це робили в київському гончарському цеху в 50-х роках XVIII ст.<sup>90</sup> Звичай купувати «водку й закуску по древньому обикновению» з нагоди «приему братии» фіксується в книгах київського кушнірського цеху ще в першій чверті XIX ст.<sup>91</sup> 1753 р. у разі вступу до полтавського різницького цеху тамтешній мешканець Іван Кошовенко сплатив до цехової «скринки» 7 руб. «та напитку бочка пива, в'єдерко оковитої гор'їлки, воску два фунти, ладану фунт»<sup>92</sup>. Цікаво, що в одній з найдавніших цехових книг Лівобережної України, що велася в 1707–1807 рр. в «шапочницком» цеху Глухова, є спеціальний запис правил впису до братства: «Постановлене, хто би м'їл цех єднати, зуполне, повинен положити готових грошей золотихъ пятьдесят столпъ, воску фунтовъ есть, два цебри пива, сто кварть гор'їлки і кварть шесть патоки, Богу и братии»<sup>93</sup>. Як видно з наведених прикладів, вартість вступу до цеху й, відповідно, отримання соціального авансу вкупі із досить стабільним заробітком часом потребувало великих інвестицій і певного майнового рівня претендента. З іншого боку, досить великі об'єми спиртного, котрі фігурують у документах, вказують на те, що це був не просто символічний «могорич», а й спосіб поповнення цехових запасів.

Ще одним приводом для бенкетування було освячення нових будівель – будинків, комор, льоху, – коли цех запрошував архієреїв і священників до своїх обійсть. У 1767 р. під час закладки льоху на одному з цехових дворів київські різники запросили на освячення будови ченців Петропавлівського монастиря та священників Притискомикільської церкви, закупивши для святкового бенкету «булокъ и стиниць за тридцять коп'їекъ, бубликовъ за десять коп'їекъ, кавяру два фунта за двадцять коп'їекъ, балика за тридцять вост'їмъ коп'їекъ, редки, цибули и оцту за вост'їмъ коп'їекъ»; до цього ж було прикуплено 5 кварт вина<sup>94</sup>.

У липні 1769 р. київський різницький цех приймав ревізорів магістрату, що проводили «смотръ в цеху ружьямъ, патронамъ и пулямъ в людяхъ». Подібного роду інспекції, очевидно, проводилися

<sup>89</sup> Там само, спр. 246, арк. 16.

<sup>90</sup> Там само, спр. 291, арк. 2 зв., 4 зв., 5 passim (1757 р.) з книги київського гончарського цеху.

<sup>91</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр. 257, арк. 5 зв. (1815 р.).

<sup>92</sup> Там само, ф. І, спр. 269, арк. 15.

<sup>93</sup> Там само, ф. І, спр. 1801, арк. 3 зв. Цей недатований запис за мовною стилістикою й почерком можна віднести до 10-20-х рр. XVIII ст.

<sup>94</sup> НБУВ.ІР, ф. 1, спр. 243, арк. 40.

не часто, попри те, що всі цехові об'єднання були членами міського ополчення – Київського міщанського корпусу. Членство в ньому набуло характеру почесного обов'язку, втім для більшості ремісників утримання власним коштом мундирного вбрання, амуніції та зброї було доволі обтяжливою та витратною справою. Натомість магістрат намагався ретельно й прискіпливо стежити за явкою міщан на всі міські церемонії в належному міщанській гвардії вигляді. Навчання, огляди й ревізії спорядження траплялися не часто, але були доволі травматичними для ремісників, відриваючи їх від усталеного повсякденного побуту й роботи. Саме тому після чергової такої перевірки на справність різники влаштували невеличку учту, на яку «куплено гор'їлки дві кварти за 20 коп, булокъ и колбаси на 5 коп, пива на 5 коп, итого 30 коп»<sup>95</sup>

<sup>95</sup> Там само, ф. I, спр. 243, арк. 60.

Цікава практика такого собі «п'їкнікування» існувала в київського ковальського цеху, цехмістри й старшини якого справляли бенкет під час відвідин цехової сіножати. Достеменно розшифрувати привід і символічний зміст цього заходу наразі не є можливим (очевидно, в такий спосіб старшини наглядали за косовицею й заготівлею сіна). Братства, окрім нерухомості на Подолі, часто володіли земельними ділянками в міській периферії – на Пріорці, Плоскому й Оболоні – там розміщувалися солодовні, броварні, винокурні, пасовища для худоби тощо. Очевидно, ковальська сіножата належала саме до таких колективних угідь цеху. «Виїзди» на неї відбувалися з кінця літа й тривали до осені, завершуючись одноденним п'їкніком, пишноту якого можна оцінити з такого запису: «куплено ситниць 12 по 2 коп, итого 24 коп, булокъ за 50 коп, курчат 12 паръ, пару по 7 коп, 84 коп, мяса два пуди за 1 руб, свинного мяса за 24 коп, бубликов за 5 коп, лимонного соку полтора фунти за 22 коп, маслинъ пол фунта 6 коп, цибулі 3 коп, еецъ 8 коп, муки на тисто 10 коп, соли 4 коп, огурцов 6 коп, сахару фунтъ 28 коп, перцю и кменю за 12 коп, кавуновъ семь по 2 коп, 14 коп, капусти за 8 коп, петрушки за 4 коп, ковбасъ за 16 коп, сметани 10 коп, масла два фунта 12 коп, вина четиръ кварти за 64 коп, вишнівки два ведра 2 р, водки кварту крѣпкой 26 коп, меду прѣсного двѣ кварти 40 коп, питного меду шест гарцей с половиною гарнець по 14 коп, 91 коп, звозчикамъ двоимъ дано 40 коп»<sup>96</sup>. Як бачимо, «виїзд» супроводжувався повноцінним бенкетом, асортимент і вартість страв на якому не поступалася великим канунам (зокрема, за цю учту з цехової каси було витрачено 8 руб 11 коп).

<sup>96</sup> Там само, ф. I, спр. 248, арк. 6. Трохи скромніша учта з поїздкою на сіножата відбулася 5 листопада 1778 р. (Там само, ф. I, спр. 248, арк. 7 зв.).

Не до кінця зрозумілим питанням є склад і чисельність учасників цехових бенкетів. У багатьох регіонах Європи віддавна склалася традиція, коли учти відбувалися лише в колі майстрів і старшин – повноцінних членів братства, а підмайстри, й тим більше учні, на них не допускалися, або допускалися у вигляді персонального винятку; часом об'єднання підмайстрів або учнів підтримували традицію окремих «сходок» і чаркувань, що була виявом соціо професійної солідарності, протестності непривілейованих членів цеху. Схоже, подібні практики мали місце й в українській традиції: 1742 р. в містечку Городні Чернігівського полку при освяченні новозбудованої Троїцької церкви її донатор – цех різників, шевців і калачників – відзначав освячення храму нарізно<sup>97</sup>. Записи цехової

<sup>97</sup> Там само, ф. I, спр. 66777-66790, арк. 13, 24.

М. Сажин. Панорама Подолу. 1840-і рр.



книги про «розход напитку» окремо зафіксували витрати на стіл майстрів і окремо «молодикамъ на обидь». Учнівський стіл, ясна річ, був набагато скромнішим: риба, оселедці, калачі й горілка. Втім ця деталь може поставити перед істориками ремісничих цехів цілком доречне запитання про можливість існування неформальних спільнот підмайстрів та учнів на кшталт західноєвропейських компаньйонажів.

У нашому контексті важливим є те, що практично всі більш-менш значні події в житті цеху або міщанської спільноти в цілому зазвичай супроводжувалися урочистими застіллями і почастунком. Від градації свят прямо залежала щедрість столу й тривалість бенкетування – від кількадечних пишних «обідів», «канунів» і «сходок» до простого «запивання визволку», що нагадувало виставлення звичайного могоричу.

## V. Ремісничі кануни й їхнє меню

Формуляр записів ключницьких книг, часом досить розгорнутий, дає можливість відтворити не лише асортимент продуктів, спецій і напоїв, що купувалися до канунів, але іноді й страви, що з них готували. Звичайно, було б вкрай наївно сподіватися, що ці матеріали здатні представити панорамну картину кулінарної культури міщан. Поза витратами на святкові учти ми практично не маємо уявлення про структуру й вартість їх щоденного харчування. Власне, продуктова бухгалтерія святкових сходок, очевидно, теж залишила поза увагою якусь частину витрат, що черпалися не з цехової каси, а з приватних кишень братчиків. Тож наше дослідження буде спробою принаймні в першому наближенні відтворити меню святкових бенкетів і їх матеріальну вартість. Сподіваємось, що це допоможе бодай ескізно накреслити специфіку міщанської гастрономічної культури, яку можна вважати до певної міри питомо міською, оцінити її відрубність від практик харчування решти суспільних

М. Сажин. Краєвид із Щекавиці. 1840-і рр.



верств. При цьому ми цілком свідомі, що і київська ремісничка спільнота, і стан джерельної бази, який висвітлює її побут, навряд чи можуть бути репрезентативними для всього міського простору Гетьманщини.

Річний цикл ремісничих сходок починався зі свята Богоявлення – воно відзначалося святковою службою, часто в Петропавлівському монастирі, й увечері гучним бенкетом, котрий був чи не найситнішим серед інших. До цього власне церковного свята долучалися календарно суміжні із ним щорічні

вибори старшин і поминальні дні, що припадали на січень і першу половину лютого. Основними стравами на святковому столі були печеня зі свинини, баранини та яловичини, запечені поросята, гуси, кури, борщ і локшина. Свіжа риба, здебільшого великих розмірів (на це опосередковано вказує купівля поштучно), котру, очевидно, варили або смажили, згадується вкрай рідко. На закуску найчастіше подавалися кав'яр, осетровий балик, бринза, солоні огірки, біла здоба – булки, ситниці й бублики. З напоїв стандартно були наявні різні гатунки горілок, вино, питний і прісний мед, а також гаряче пиво, варенуха й чай<sup>98</sup>. Неодмінним атрибутом цих учт було ритуальне коливо, яке готувалося з власне «колива» (очевидно, пшеничної крупи), рису («рижу»), родзинок та іноді слив, котрі розводилися медовим ситом.

На масляну сходку репертуар страв був дещо скромнішим, але з більшою наявністю риби. Окрім севрюги, ікри, свіжої та «просольної» річкової риби подавали також оселедців, яловичу печеню, борщ, білу здобу, горілку, вино, мед і гаряче пиво<sup>99</sup>.

Риба, морська й річкова, і найрізноманітніші страви з неї також були на сходках перед Петровським і Пилипівським постами, до них долучався борщ, ковбаси, хрін, солоні огірки, біла здоба, горілка, мед<sup>100</sup>.

Книги ковальського цеху дають уявлення про асортимент страв, готованих до храмового свята Св. Петра і Павла, котре відзначалося також і різницьким братством. Цього дня на столі були печені поросята, свиняча та яловича печені, борщ, ковбаси, булки, мед, пиво, горілка, вино й варенуха<sup>101</sup>.

<sup>98</sup> Там само, ф. I, спр. 243, арк. 2, 5, 11 зв., 31, 24-25, 56 зв., 73; спр. 246, арк. 10 зв.–12, 21-32, 57, 58 зв., 64-65, 79, 118.

<sup>99</sup> Там само, ф. I, спр. 243, арк. 2, 5, 41, 56-57; спр. 246, арк. 31 зв., 69-71.

<sup>100</sup> Там само, ф. I, спр. 243, арк. 8 зв., 15 зв., 29, 47, 61; спр. 246, арк. 16 зв.

<sup>101</sup> Там само, ф. I, спр. 249, арк. 6 – 6 зв.

Неважко зауважити, що кожен бенкет мав майже стандартний набір страв «ведлуг давнього обычаю», практично не змінюючись від 50-х років XVIII ст., з яких походять перші збережені відомості, й аж до першого десятиліття XIX ст. Отже, й самі страви, що готувалися до канунів, можна вважати репрезентативним набором, властивим заможному столу міських мешканців.

На жаль, за браком прямої інформації можемо лише здогадуватися про рецептуру їх приготування, прийнявши засновок, що вона не відрізнялася від того стандарту барокової кухні, котрий був поширеним на східних теренах річпосполитського культурного простору. Наскільки він був забарвлений регіональною специфікою, а також особливостями міської гастрономії, теж важко судити. Ми свідомо не вдаємося до порівняння структури й характеру харчування київських ремісників із міським населенням різних регіонів Речі Посполитої, хоча генетично вони належать до однієї культурної матриці. У першу чергу, це стосується спільних родових ознак міського харчування: більшого обсягу й різноманіття продуктів і трунків, наявність імпортованих товарів (прянощів, делікатесів, алкоголю, цукру) порівняно із сільською кухнею<sup>102</sup>. З іншого боку, пряме порівняння неминуче потребувало б пошуку однопорядкових у плані економічного й культурного розвитку міст, що на матеріалах домодерної урбаністики зробити майже нереально.

Певним тлом для порівняння може бути сільська кухня Наддніпрянщини, зафіксована в XVII і на початку XVIII ст. іноземними подорожниками, а також етнографічні матеріали, зібрані в першій третині XIX ст. Миколою Маркевичем. Цінність останніх полягає в тому, що на відміну від пізніших етнографічних студій, гастрономічний ряд української кухні був зафіксований у її «старосвітському» варіанті, без тих новацій і змін, котрі принесла товаризація і технологічна інтенсифікація сільського господарства в середині – другій половині XIX ст. (маємо на увазі появу нових культур, як-от картоплі та соняшнику, збільшення питомої ваги свинарства й занепад вівчарства, зміна структури продовольчого імпорту тощо).

Першорядне місце з-поміж них займали м'ясні страви – печені зі свинини, яловичини й баранини. Судячи з великої кількості й частоти закупуваних прянощів, ці страви відповідно до настанов пізньосередньовічної гастрономії щедро приправлялися перцем, кмином і шафраном. Найпростіша технологія готування м'яса й домашньої птиці, як її описує з початку XIX ст. Маркевич, полягала в її попередньому обсмаженні, після чого в сік, що лишався на пательні, додавали олію, борошно, цибулю, потім розводили оцтом і ставили в піч<sup>103</sup>. Увесь цей конвой продуктів постійно згадується у витратних записах, тим більше, що вони використовувалися також і для готування інших страв.

Засмажені туші – баранів і козенят – очевидно, готувалися не часто, маємо лише кілька поодиноких згадок. Натомість мало який великий обід обходився без печених поросят, для фарширування яких купували «сала и круп»<sup>104</sup>. В аналогічний спосіб запікалися й гуси, до яких купували

<sup>102</sup> Схожі риси в структурі харчування середніх і вищих прошарків варшавських міщан для більш раннього періоду див.: Bogucka, M. (1978). *Z badań nad konsumpcją żywnościową mieszczan warszawskich na przełomie XVI i XVII wieku. Kwartalnik historii kultury materialnej, XXV(1)*, 40-41.

<sup>103</sup> Маркевич, Н. А. (Сост.) (1860). *Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссіян* (с. 153). Киев, Российская имперія: Тип. И. и А. Давиденко.

<sup>104</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр. 249, арк.6.

<sup>105</sup> Там само, ф. I, спр. 243, арк. 24-25.

<sup>106</sup> Там само, ф. I, спр. 246, арк. 21.

<sup>107</sup> Там само, арк. 21 зв.; Маркевич, Н. А. (Сост.) (1860). Вказ. праця, с. 164.

<sup>108</sup> *Словник української мови XVI – першої половини XVII ст.* (2008). Вип. 3 (с. 38). Львів, Україна: Інститут українознавства ім. І. Крип'якевича НАН України.

<sup>109</sup> Маркевич, Н. А. (Сост.) (1860). Вказ. праця, с. 150.

<sup>110</sup> НБУВ.ІР, ф. I, спр. 243, арк. 5, 11 зв.

<sup>111</sup> Там само, арк. 31.

<sup>112</sup> Там само, арк. 47.

<sup>113</sup> НБУВ.ІР, ф. I, спр. 246, арк. 47, 63 зв., 69.

<sup>114</sup> Там само, арк. 42 зв.

<sup>115</sup> Там само, арк. 16 зв.

<sup>116</sup> Маркевич, Н. А. (Сост.) (1860). Вказ. праця, с. 169.

<sup>117</sup> Гусачок – збірна назва нутрошів, видобутих з туші свійської худоби (вола, теляти, барана, свині): стравохід, легені, нирки та ін. (Грінченко, Б. (1908). *Словарь української мови: у 4 т.* Т.1 (с. 342). Київ, Російська імперія.

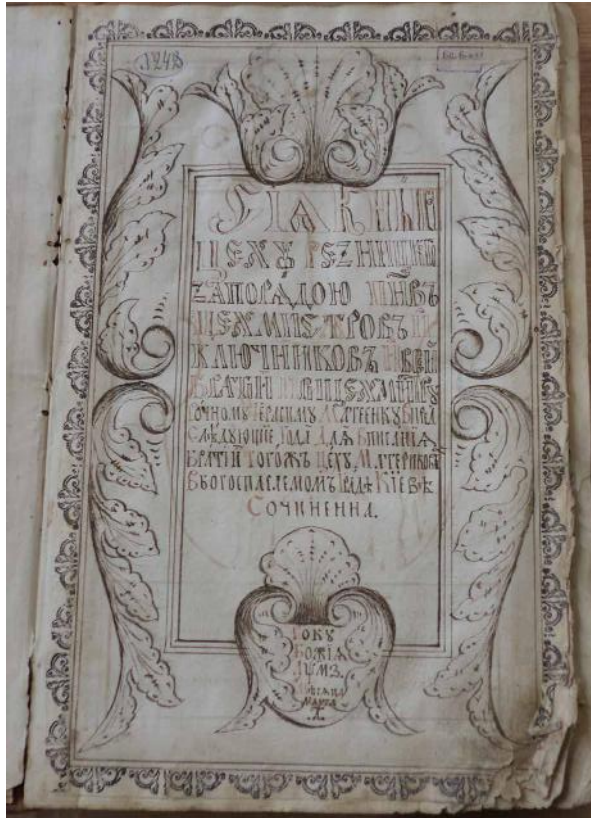
для фарширування яблука<sup>105</sup>. Наявність ще однієї м'ясної страви можна припустити зі згадування в закупках до поминальних сходок «шпундринь»<sup>106</sup>. З певністю важко сказати, яка саме частина туші малася на увазі, але з контекстної присутності в тому ж переліку продуктів борошна, цибулі й бурякового квасу можна припустити, що з них могли готувати добре відомий для наддніпрянської кухні «шпондер» («шпундра») – засмажену із борошном і цибулею свинячу грудинку, тушковану з буряками в буряковому ж квасі<sup>107</sup>.

Цілком традиційною стравою був також борщ – кислий суп, готований на різних інгредієнтах (капусті, буряках і буряковому квасі). Слово «борщ» походить від праслов'янського «бърщь» – назви багаторічної трав'янистої рослини борщівник (лат. *Helianthemum* – назва роду рослин), яку додавали в супи й підливи. У давньоукраїнських текстах «борщ», «борьщ» зустрічається вже в середині XVI ст., позначаючи водночас і рослину, і рідку страву (суровець, суп), приготовану на борщівнику<sup>108</sup>.

Микола Маркевич описав приготування наддніпрянського борщу в такий спосіб: «капуста, буряки и мясо вкладываются в горшок, их затолкут хорошим свиным салом и зальют бураковым квасом; когда борщ вскипит, его сольют и потом опять кладут сало с луком, а при подаче кладут сметану. Если же пост, то вместо мяса, сала и сметаны, кладется рыба и конопляное масло с поджареным луком»<sup>109</sup>. Утім перелік продуктів, котрі купувалися «для зготування борщу», в цехових книгах відходить набагато далі від того, чим оперувала селянська традиція<sup>110</sup>. Зокрема, «для заб'їла борщу» додавали сметану та яйця; останні могли відварюватися й натиратися або ж вбиватися у вариво сирими<sup>111</sup>. Борщ затирався виключно пшеничним борошном<sup>112</sup>. Ушляхетненим доповненням, що підкреслювало відрубність міської гастрономії від селянської кухні, було додавання маслин – доволі дорогих імпортних смаколиків<sup>113</sup>. Борщ був густим і жирним варивом з безліччю добавок, що робило його надзвичайно ситною, але водночас важкою для шлунка стравою.

Сезонною відміною, яка подавалася під час літніх уcht, наприклад на початку петрівського посту, був борщ з «ботвиньею» – зеленню й ботвою городніх рослин, котрий можна порівняти із сучасним зеленим борщем або окрошкою<sup>114</sup>. Так, на приготування борщу з нагоди «петровської сходки» 1773 р. куплено: «На борщ з'їля и цибулі .. сировцу ... на затирку борщу муки ... соли ... уксусу .. олеи»<sup>115</sup>. Як видно з переліку інгредієнтів, це була пісна страва, котра готувалася на «суровці»<sup>116</sup> – заквасі тіста з житніх висівок та конопляній олії, але подібно до бурякового борщу загущувалася борошном і закислювалася оцтом. За традицією, що склалася в етнографічній літературі, цей різновид супів зазвичай називають «холодником», «хлудником», однак, як бачимо в міській кухні, він продовжував іменуватися борщем.

Так само стабільно наявною була локшина, що готувалася виключно з пшеничного борошна, яєць і масла. До набору продуктів «до зготування» іноді додавалася сметана – очевидно, нею страву



Титул книги київського різницького цеху,  
1746-1832 рр.

приправляли перед подаванням на стіл. Можна припустити наявність на міщанському столі й інших борошняних страв, зокрема вареників і пирогів. Універсальною начинкою для них були нутроші – печінка, нирки, вуха тощо. Так, на один із поминальних бенкетів було придбано «гусачокъ баранячий»<sup>118</sup>, який згаданий у переліку інгредієнтів для начинок<sup>118</sup>.

Звертає на себе увагу також дуже широке використання овочів, частину яких споживали сирими, як елементи гарніру до м'ясних страв і риби (цибуля, хрін), або ж салатів (петрушка, салат, ботвіня). Останні приправлялися олією, оцтом і здобрювалися перцем і сіллю. Доповненням до них були квашені огірки й капуста, котра хоч і не згадується як окремий вид гарніру, але, без сумніву, мала бути в запасах кожного домогосподарства. Загалом ця практика показує зв'язок із невибагливою низовою кухнею, в якій споживання сирих овочів і зелені, на відміну від високої гастрономії (котра вважала їх не досить здоровою їжею), було вимушеною необхідністю, а не виявом нової просвітницької моди XVIII ст., що захоплювалася природними смаками й поживністю сирих овочів і фруктів.

Смакова гама основних страв і закусок свідчить про збереження в міщанській традиції питомо середньовічних букетів – гострого, кисло-солодкого, з переважанням печених, смажених і добре переварених м'ясних і зернових страв. Ця їжа була досить важкою для шлунка, ситною й, отже, такою, що демонструвала достаток і стабільність її споживачів – будучи так само питомо середньовічною візитівкою соціального статусу.

Ми навмисно не вдаємося до спроб оцінювання ситності цехових учт. Вище вже мовилося, що достеменно невідома ані загальна кількість братчиків, що числилися в цеху у конкретний рік, коли відбувалися бенкети, ані склад самих зібрань. Так, ми не знаємо, чи були там присутні дружини й сини братів, чи допускалися до столу підмайстри й учні. За винятком тих церемоній, коли у дворі правилися богослужіння (наприклад, під час освячення будівель чи на похоронах) і до столу запрошувалися священнослужителі із причтом, ми не маємо прямих вказівок на інших гостей. Виключити їх перебування на канунах не випадає, адже, наприклад, у лохвицькій ратушній книзі є записи судових справ з 1650-х років, що постали з конфліктів під час кануну в ковальському цеху, на який прийшли козаки з дружинами<sup>119</sup>.

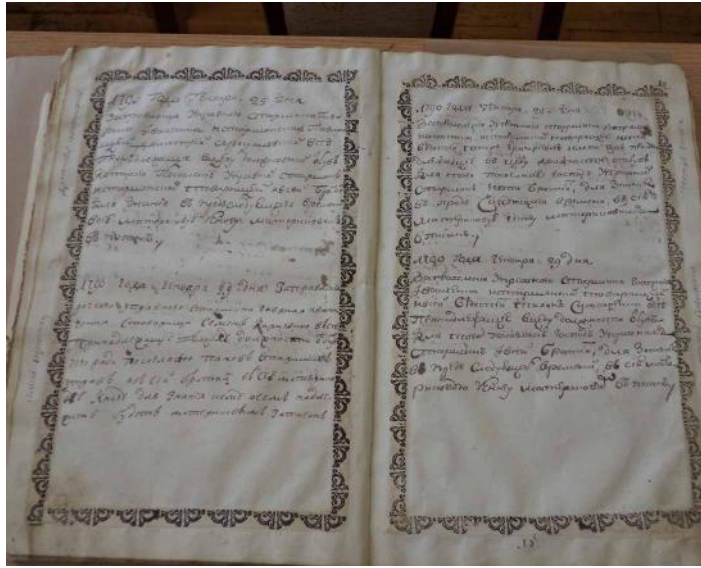
## VI. Продукти й напої

**М'ясо.** Різницький цех, витратно-прибуткові книги якого покладено в основу нашого дослідження, вже самою специфікою свого фаху мав безпосередній стосунок до забезпечення мешканців міста м'ясом і продуктами тваринництва, котрі в пізньосередньовічній і ранньомодерній гастрономії були маркерами заможності й достатку. Попри це в переліках м'ясних закупок ми не бачимо якогось

<sup>118</sup> НБУВ. ІР, ф. І, спр. 246, арк. 21 зв.

<sup>119</sup> *Лохвицька ратушна книга другої половини XVII ст.: збірник актових документів* (1986) (сс. 29, 30, 34, 36). Київ, СРСР: Наукова думка.

Розворот книги київського різницького цеху,  
1746-1832 рр.



різноманіття, що вирізняли б стіл різників незвичними для регіону м'ясними делікатесами. Асортимент м'яса і птиці був доволі стандартним: яловичина, телятина, баранина, свинина (єдина згадка про купівлю козенятка), а також субпродукти; домашня птиця – гуси, кури, індики й лише одного разу згадані «куропяти».

Надзвичайно цікавими серед іншого є номінативи, котрі вживалися для позначення розбирання туш і їх фрагментів – матеріал, що досі спеціально не аналізувався в дослідженнях з історичної метрології. Ось найбільш поширені з них:

«туша» (бараняча, теляча) – випатране тіло тварини зі знятою шкурою й відо-

кремленою головою. Судячи з усього, як і тепер, у яловичих і баранячих туш відділяли ноги, а в свинячих – ні<sup>120</sup>;

«штука» – очевидно, один із синонімів «туші», точне значення якого, виходячи з лапідарності згадок, з'ясувати важко. Можливо, так називали найбільш м'ясні масиви туші, як-от: шию, стегно та вирізку або ж не обвалювані шматки туш<sup>121</sup>;

«полт», «полт» – половина яловичої чи свинячої туші, розрізана вздовж хребта;

«грудина» – м'ясо з грудної частини яловичої чи свинячої туші<sup>122</sup>;

«поребринна» – частина туші, прилеглої до ребер<sup>123</sup>;

«шпундринна» – свиняча грудинка або лопатка<sup>124</sup>;

«бочокъ» – бараняча, яловича або свиняча грудинка<sup>125</sup>;

«нога», «ножка» – яловиче або бараняче стегно<sup>126</sup>;

«задок» – задня частина яловичої, свинячої або баранячої туші. Під цим терміном також могла фігурувати м'ясна м'якоть задньої частини<sup>127</sup>;

«бедерка» – стегно<sup>128</sup>;

«ізсек» – зовнішня частина середини стегна яловичої туші<sup>129</sup>;

«сало» – сукупна маса тваринного сала, виділена зі свинячої туші<sup>130</sup>.

Із субпродуктів на стіл міщан найчастіше потрапляли «гусачокъ баранячий» (про нього див. вище), «ноги» (ратиці), «лехкие» і «печень», що сукупно іменувалися «потрошки»<sup>131</sup>.

<sup>120</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр.246, арк. 56.

<sup>121</sup> Там само, арк.57.

<sup>122</sup> Там само, арк. 11 зв., 21 зв.

<sup>123</sup> Там само, арк. 21 зв.

<sup>124</sup> Там само, арк. 21. Щодо походження слова, й можливо, назви страви («шпундра»): *Śluszkiewicz, E. (1972). Z polskiego słownictwa technicznego. Poradnik językowy, (4), 217-219.* В німецькій мові, звідки, походить термін, і польській, за посередництвом якої він потрапив до української, значення істотно різняться.

<sup>125</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр. 243, арк.21.

<sup>126</sup> Там само, арк. 52 зв. – 53 зв.

<sup>127</sup> Там само, арк. 17.

<sup>128</sup> Там само, арк. 21.

<sup>129</sup> Там само.

<sup>130</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр. 245, арк.58.

<sup>131</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр. 246. арк.28 зв., 65. Київські ціни й асортимент субпродуктів 1770-х років цілком співпадає з порядком цифр закупок полтавських цеховиків 1750-х років, пор.: НБУВ.ІР, ф. І, спр. 2198, арк. 17 зв.



Таблиця 1

Ціни на м'ясо й субпродукти в Києві середини – другої половини XVIII ст.<sup>132</sup>

<sup>132</sup> Складено за: НБУВ.ІР, ф. І, спр. 243. арк. 16, 56 зв., 73; спр. 245, арк. 58, 104; спр. 246, арк. 11 зв., 28 зв., 41, 52 зв. – 53 зв., 57, 64 зв., 65, 71 зв., 73, 79.

Сорти м'яса	Ціна, руб.
Яловичина (фунт ≈ 400 гр)	0,02
Телятина «мясо» (фунт) «ножка» (штука)	0,15 0,1
Баранина «туша» (штука) «баранець» (штука) «задокъ» (штука) «нога» (штука)	0,16 0,2–0,4 0,18 0,1
Свинина «грудина» (штука)	0,74
Поросятко	0,12–0,16
Сало (пуд ≈ 15–20 кг)	1–1,5
Гуска	0,08–0,14
Індик	0,2
Курка	0,05
Куропатка	0,05
Печінка	0,37
Легені	0,04
Ратиці	0,03

Ковбаси й шинка продавалися на ринках не на вагу, а поштучно. Їх вартість була доволі високою: для перших – від 8 коп і від 20 коп для других<sup>133</sup>.

<sup>133</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр. 246, арк. 11 зв.

Звернімо увагу, що на святковому столі гатунки м'яса мали певну градацію. Домінували яловичина й баранина, котрі були, очевидно, й у повсякденній кухні заможних міщан, але на учтах їх подавали у значно більшій кількості. Ця частина меню, напевне, слугувала супроводом для делікатніших гатунків м'яса молодих тварин – телятини, поросят (є, зокрема, поодинокі згадки про купівлю козеняти), а також домашньої птиці. Своєрідною цікавинкою, що мала підкреслити вишуканість і шляхетність столу, натякаючи на наслідування кулінарних смаків знаті, була дичина – куропатки. Зрештою, на найнижчій сходинці цієї м'ясної піраміди значилися субпродукти, більшість з яких, як от вуха, легені, очевидно, йшли на начинки до пирогів і вареників, ратиці на драглі, й лише печінка могла готуватися як самостійна страва.

Кількість м'яса, спожитого під час учт, часом справді вражає. Так, на поминальній сходці в січні 1778 р. «въ разнихъ мясниковъ разнихъ штукъ взято на обедъ мяса пять пудъ», себто, якщо припустити, що в бенкеті брали участь усі категорії цеховиків, а це близько 40 осіб, включаючи старшин, майстрів та учнів, то на кожного братчика в середньому припадало по 2 кг м'яса, не рахуючи птиці<sup>134</sup>.

**Риба.** Безумовно, до найхарактерніших ознак київської міської кухні слід віднести надзвичайне різноманіття риби. Київ щодо цього вигідно поєднував можливості великого торговельного центру, де акумулювалася торгівля довізними рибними делікатесами, й водночас великих можливостей місцевого риболовецького промислу, котрий експлуатував щедрю іхтіофауну Дніпра. «Рыба дешева и обильна на удивление, всяких сортов и видов, – писав Павло Алеппський, – ибо великая река Днепр, как мы упоминали, находится близ них и по ней ходит много кораблей»<sup>135</sup>. Згідно з описами Київського намісництва 1775–1786 рр. у Дніпрі та довколишніх озерах і ставках «ловится рыба: лещи, щуки, лины, сомы, язы, налимы, окуни, судаки, караси, плотва, вьюны, бобыри, которые походят видом на ерши, выризубы и белизна, но сих двух родов попадаетя редко, и прочая мелкая рыба и раки. Во время ж разлития весною, а частью и под осень ловятся и осятры»<sup>136</sup>. Іхтіологічні рештки, виявлені під час розкопок на території Печерська у 2016 р. в шарах XVII–XVIII ст., засвідчують, наявність у раціоні мешканців як довізних осетрових, так і риб місцевого вилову – лящів, шук, коропів і окунів<sup>137</sup>.

Показово, що риба – свіжа й солоня – закуповувалася до всіх більш-менш великих цехових учт. У її асортименті переважала велика річкова риба – щука, судак, лящ, пістрюга й дрібна – карась і окунь; рідше трапляються згадки про «вялу» рибу – пістрюгу й чечуг. Імовірно, місцевий вилов лише частково забезпечував рибні ринки міста, тоді як більша його частина припадала на запорозьких рибалок, які промишляли в пониззі Дніпра та гирлах річок чорноморського басейну. Рибний промисел ще від XVI ст. приносив запорозькому Кошу чималі прибутки, із часом розвинувшись у справжню регіональну індустрію, що працювала на ринки одразу кількох сусідніх країн<sup>138</sup>.

<sup>134</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр.246, арк. 57.

<sup>135</sup> Путешествие Антиохийского патриарха Макария ... (1997), с.99. СМ. 37.

<sup>136</sup> *Описи Київського намісництва...* (1989), с. 21.

<sup>137</sup> Тараненко, С., Горбаненко, С., Ковальчук, О., Горобець, Л., Сергеева, М. і Пучков, П. (2017). Вказ. праця, сс. 31-32.

<sup>138</sup> Білівненко, С. (2009). Традиції козацького рибальського промислу на Півдні України. *Наукові праці історичного факультету Запорізького національного університету*, (XXVI), 191-196.

<sup>139</sup> Венков, А. (2013). Рыбная ловля в дельте Дона и казачье-крестьянские противоречия. *Вестник Южного научного центра*, 9 (2), 80-84; Тоценко, Л. (1961). Рыбные промыслы казачьих областей Приазовья в конце XVIII – первой половине XIX века. У *Крестьянство Дона и Приазовья в дореформенный период* (с. 152-156). Ростов-на-Дону, СССР.

<sup>140</sup> Лукьяшко, С. и Кругова, М. (2007). Рыбный промысел и рыболовство на Нижнем Дону и в Восточном Приазовье в древности. В *Эко-системные исследования Азовского, Черного, Каспийского морей и их побережий*. Т. IX (с. 160–164). Апатиты, Россия: Изд. КНЦ РАН.

<sup>141</sup> Гильденштедт, И. (1879). Дневник путешествия в Южную Россию академика Санкт-Петербургской Академии наук Гильденштедта в 1773-1774 гг. *Записки Одесского общества истории и древностей российских*, (11), 192.

Очевидно, частина риби, окрім пониззя Дніпра, також надходила з іншого риболовного регіону – Приазов'я та Дону. Подібно до запорожців, донські козаки також віддавна славилися як справні рибалки й торговці<sup>139</sup>. Місцева риболовля давала на експорт переважно велику річкову рибу, а надто – осетрів і севрюг<sup>140</sup>. Наприкінці XVIII ст. поголів'я цих риб через безжальний варварський вилов почало вичерпуватися, тож ціни на свіжу й просолену білу рибу трималися досить високими. Академік Гільденштедт, який відвідав донські станиці в 1773–1774 рр., відзначав, що за загалом щедрого улову «белуга и осетр попадают очень редко»<sup>141</sup>. Якщо пуд свіжопросольної білуги в Таганрозі коштував 70 коп., то на київських торгах він здорожчувався як мінімум у чотири-шість разів (табл. 2). Це саме стосувалося й інших смаколиків – ікри та баликів. Недешевим, але доступнішим за осетрину був азовський оселедець, який купували до пісних канунів.

Таблиця 2

Ціни на рибу в Києві середини – другої половини XVIII ст.

Сорти риби	Ціна, руб.
Щука (в'язка бл.100 шт.)	0,3–0,5
Судак «просольний» (фунт)	0,08
Лящ	0,25
Язь	0,1
Карась (в'язка бл.100 шт.)	0,2
Окунь (в'язка бл.100 шт.)	0,3
Осетр свіжий (фунт)	0,22
Севрюга	1
Оселедець	0,03
Кав'яр (фунт)	0,6–0,11

Роль рибальства та його продуктів як промислу, що істотно урізноманітнював харчування практично всієї людності регіону, добре видно з практики гуртової заготівлі риби цеховиками на початку Пилипівського посту, що тривав від 18 листопада до 27 грудня. Цілком можливо, що аналогічний

<sup>142</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр. 243, арк.50, 61, 153.

<sup>143</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр. 246, арк. 7, 19, 27 зв., 36, 101.

<sup>144</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр. 246, арк.32, 58 зв.

<sup>145</sup> Там само, спр.243, арк. 3 зв., 73; спр.245, арк.58; спр.246, арк. 21 зв.

<sup>146</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр.246, арк.17, 34, 52 зв.

<sup>147</sup> *Словник української мови XVI – першої половини XVII ст.* (2008), с. 40.

звичай, який мав статус цехового свята, існував не лише в різницькому, а й інших цехах Києва. Напередодні посту з братської каси виділялися гроші на закупівлю свіжої риби (скоріше за все, суміші різних видів великої й середньої) та солі, а для її заготівлі запрошувалися «рибальські старости»<sup>142</sup>. Після завершення процедури засолу, що могла займати до двох днів, ремісники справляли святковий обід, на якому, окрім звичних страв і напоїв, подавали також смажену рибу. Неодмінним атрибутом пісного столу були зготовані рибні нутроші – «*вентробки*»; прикметно, що саме під такою назвою – «*як кушали вентробки рибние*» – бенкет часто фігурував у нотатках ключницьких книг. Судячи з того, що «до вентробков» традиційно купували цибулю, петрушку, олію та сіль, можна припустити, що очищені й промиті нутроші (печінку, ікру та молоки) спочатку відварювали, а потім смажили<sup>143</sup>.

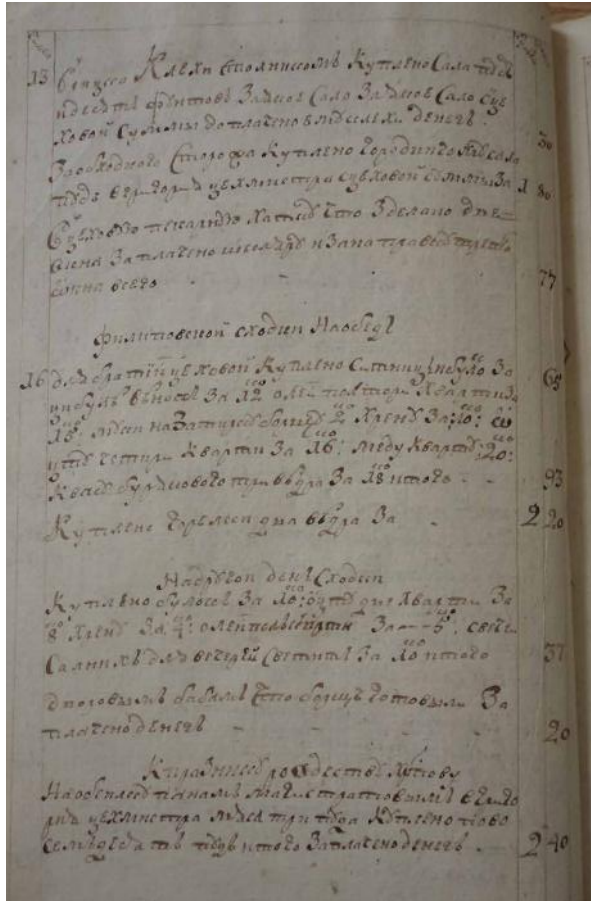
**Молочні продукти та яйця.** Молочним продуктом відводилася доволі скромна роль у святковій гастрономії, будучи додатками до основних страв. Найпоширенішою була сметана, якою заправляли борщ і локшину. Сир («бриндза») згадується дуже рідко і, вочевидь, він взагалі не належав до страв святкового ряду<sup>144</sup>. Коров'яче масло купувалося в значно менших кількостях, аніж олія (очевидно, конопляна), на якій смажили й тушкували рибу та м'ясо і заправляли супи та каші. Яйця використовувалися для замішування локшини, а також як додаток до борщів.

### Таблиця 3

#### Ціни на молочні продукти в Києві середини – другої половини XVIII ст.<sup>145</sup>

Товари	Ціна, руб.
Масло коров'яче (пуд)	0,9
(фунт)	0,07
Сметана (фунт?)	0,03
Сир (фунт?)	0,07
Яйце (десяток?)	0,02

**Овочі, фрукти й ягоди.** Святкові кануни включали досить стандартний набір овочів тогочасної «посполитої» кухні, який постачало міське городництво: цибулю, хрін, часник, редьку, салат, петрушку, огірки<sup>146</sup>. Остання група овочів і зелені була сезонною й фігурувала лише на весняно-літніх учтах. До них належала також «*ботвина*»<sup>147</sup> – бурякова гичка, можливо, з додаванням іншої зелені (щавлю, черемші тощо), з якої варили супи або тушили з м'ясом. На жаль, джерела за окремими винятками не містять точних вказівок щодо обсягів закупок і метрологічних параметрів. Для буряків



Записи ключницької книги київського різницького цеху, 1772-1784 рр.

і бурякового квасу іноді вказувалася кількість придбаних відер, а для цибулі – вінків. Зазвичай же овочі й зелень просто перераховувалися в асортименті і вказувалася підсумкова вартість. Окрему статтю овочевих заготовок становили буряковий квас, солоні огірки й капуста. До екзотичних статей цього сегменту належали довізні маслини («маслинь до борщу»).

Таблиця 4

Ціни на овочі та фрукти в Києві середини – другої половини XVIII ст.<sup>148</sup>

Товар	Ціна, руб.
Цибуля (вінок)	0,16
Петрушка	0,02
Редька	0,01
Хрін	0,01
«Ботвина»	0,05
Квас буряковий (відро ≈ 8570 гр)	0,06
Огірки солоні	0,05
Маслини (фунт)	0,14–0,15
Сливи (фунт)	0,04
Яблука (100 шт.?)	0,11
Горіхи (100 шт.?)	0,05
Чорниці (фунт?)	0,03
Кавун	0,02

<sup>148</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр. 243, арк. 5, 15 зв., 56 зв.; спр. 245, арк. 104; спр. 246, арк. 19, 42 зв., 47, 52 зв., 63 зв., 69.

Про ягоди й фрукти в міській кулінарії ми, очевидно, знаємо чи не найменше. Більш-менш певна інформація була зафіксована в етнографічних описах селянської кухні XIX ст., тож відомості щодо них є дуже цінними самі по собі. Як зазначалося вище, Київ з огляду на природно-географічні умови, мав доволі сприятливі умови для садівництва, а міське населення активно користалося з цього. Утім, за тогочасними науковими й почасти побутовими уявленнями, не всі плоди вважали-

<sup>149</sup> Там само, ф. I, спр. 246, арк. 46; спр. 249 а, арк. 6 зв.

<sup>150</sup> Там само, арк. 16 зв.

<sup>151</sup> Там само, арк. 20 зв.

<sup>152</sup> НБУВ.ІР, ф. I, спр. 248, арк. 6.

ся корисними і принаймні в сирому вигляді могли стати причиною хвороб і нездужання. Справді, більшість згадок про купівлю ягід і плодів контекстно сусідять із приготуванням припасів і напоїв: ягоди згадуються переважно як основа для наливок (сливи, вишні) або варенухи (сливи і «черниць до вареної горілки»)<sup>149</sup>. У квітні 1773 р. цех закупив «в припась» волоські горіхи – суто регіональний спеціалітет, яким славилися київські ярмарки, що торгували як привезеними з Придунав'я, так і місцевими горіхами<sup>150</sup>. Фрукти також купуються для готування начинок до страв – сливи й дулі для наливок, яблука для начинення гусей (швидше, як виняток, яблука й пряник дарують цехмістрові на Різдво<sup>151</sup>). Хоча повністю виключити їх споживання сирими теж неможливо, що явно стосується, наприклад, кавунів, котрі старшини ковальського цеху брали із собою на пікнік<sup>152</sup>. Відсутність сирих фруктів і ягід на святковому столі міщан мала, очевидно, й суто практичні причини: ця категорія дарів природи, очевидно, взагалі не сприймалася за повноцінну їжу, хоча й нерідко суттєво страхувала раціон мало- та середньозабезпечених верств населення. Натомість доречно припустити, що вишні, сливи, груші та горіхи могли також іти на виготовлення десертів – зацукрених «конфектов», пастили й начинок для пирогів.

**Борошняні вироби.** Випічка була одним із маркерів святкового раціону. У реєстрах витрат фігурує виключно здоба з пшеничного борошна – «булки», «ситниці», «бублики». Прикметно, що цехова бухгалтерія взагалі не послуговується словом «хлеб» – він згадується лише один раз в шерезі закупок харчів для робітників. Утім це не дає нам достатніх підстав вважати, що раціон міщан всуціль складався зі здоби, адже про щоденний стіл цеховиків ми практично нічого не знаємо. Білий хліб, мабуть, ївся не щодень і коштував досить дорого: булка коштувала в середньому 2–2,5 коп, бублики – 1 коп. З іншого боку, доволі характерним є те, що булки й ситниці купувалися навіть «на закуску» і для могогоричів. Святковою випічкою до Різдва, Богоявлення, Масляної та Великодня були пряники, що коштували від 30 і 50 коп. Це був справді ексклюзивний десерт: вони майже ніколи не купувалися для цехових застіль, а здебільшого йшли на подарунки й «поклони» священикам і магістратській верхівці, як виняток, – цехмістрам<sup>153</sup>.

<sup>153</sup> Там само, ф. I, спр. 246, арк. 16, 20 зв., 33.

Випічку, особливо пряники, купували в київському перепечайському цеху або ж випікали у власній пекарні при одному з цехових дворів. Щоправда, співвідношення між обсягами власної випічки та купленої наразі ми не знаємо.

В усякому разі часте вживання білого хліба й солодкої здоби було одним із тих статусних маркерів, котрий доволі різко відділяв міщанську кухню від селянської, наближаючи її до більш статусно високої – «панської».

**Бакалія та прянощі.** До цієї групи товарів належали як ті, що були інгредієнтами основних страв, так і ті, що виконували роль приправ і «присмаків». Для святкового столу передусім закуповувалося пшеничне борошно. Його кількість, що становила не менше 8–10 кг на один бенкет, опосередковано свідчить про те, що воно купувалося не лише для додавання в борщі (хоча такі прямі вказівки зустрічаються доволі часто), а й борошняні страви – пироги й вареники, начинкою для яких були згадані в попередньому розділі «потрошки».

Досить високий рівень купівлі солі сусідив із помірними обсягами імпортного цукру (він доповнювався також використанням медової патоки).

Особливу групу бакалії становили імпортні товари – рис, родзинки, перець, шафран, кмин і лимонний сік. Ці «присмаки», попри те, що ціни на них у XVIII ст. дещо знизилися, спричинивши в такий спосіб їх перехід до раціону середніх верств, все ще продовжували лишатися продуктами престижного споживання, повитими серпанком «елітарності».

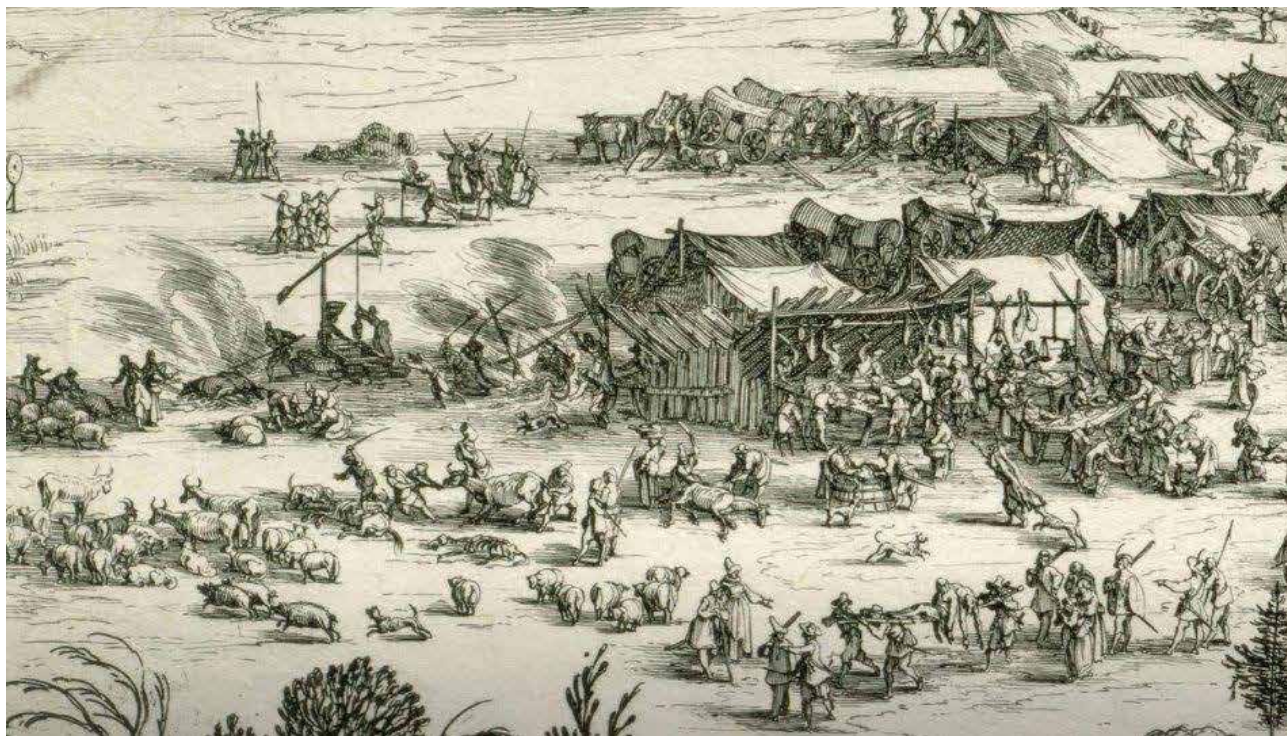
Таблиця 5

**Ціни на бакалійні товари в Києві середини – другої половини XVIII ст.<sup>154</sup>**

<sup>154</sup> Там само, спр. 243, арк. 11 зв., 39, 71; спр. 245, арк. 37 зв., 101, 104; спр. 246, арк. 10, 12, 22, 47, 63 зв., 69.

Товар	Ціна, руб.
Борошно пшеничне (фунт)	0,01–0,02
Крупи (фунт)	0,07
Рис (фунт)	0,09
Сіль (фунт)	0,07
Цукор «голова» фунт	1,25–1,93 0,3
Перець (фунт)	0,5
Родзинки (фунт)	0,2–0,3
Оцет (кварта)	0,05
Олія (кварта)	0,07–0,24
Сік лимонний (фунт)	0,14–0,2

Бойні та м'ясні лавки у військовому таборі.  
Фрагмент гравюри Ж.Калло. Облога Бреди,  
1624-1625 рр.



**Наної.** Асортимент напоїв для святкових урт і презентів був доволі сталим, складаючись переважно з алкоголю різної міцності – горілок, «водок», вина, пива й меду. Вільне шинкування горілкою, а також варіння пива й сичення меду «в свою потребу» були важливим пропінаційним привілеєм міщанства, за збереження якого вони змагалися з київськими монастирями, наділеними аналогічним правом гетьманами. Так само жорстким було протистояння із козаками, що «шинки горілоччячя потаємне держать»<sup>155</sup>. Значну конкуренцію ї збитки спричинювала також нелегальна торгівля спиртним ратниками російського гарнізону. Непорушність прав на винокуріння й шинкування київських міщан неодноразово підтверджувалося царськими грамотами, як-от від 24 січня 1689 р., 10 квітня 1699 р., 13 березня 1700 р., 3 березня 1710 р., 5 червня 1730 р., але боротьба, як видно з джерел, повсякчас ішла із перемінним успіхом<sup>156</sup>.

Найбільш демократичним із них була горілка («горілка», «горілка проста») – продукт першої дистиляції з низьким ступенем очищення й міцності (не більше 20–25% вмісту спирту). Оскільки кустарний характер тодішнього винокуріння не передбачав усталених стандартів якості, смакові

<sup>155</sup> Грушевський, О. (1928). Гетьманські універсали м. Києву. *Історично-географічний збірник ВУАН*, (2), 31-34.

<sup>156</sup> Щербина, В. (1926). Документи до історії Києва 1494-1835 рр. *Український археографічний збірник*, (1), 18-48.



властивості, а відтак і вартість горілки, могли сильно коливатися. Менш вартісні трунки йшли на «могорич» наймитам, що працювали в цеховому господарстві, а якісніші потрапляли на святковий стіл братчиків.

Ще якась частина горілки використовувалася для виготовлення фруктових наливок. Зазвичай нею «приливалися» вишні та сливи, що росли в садах, які оточували цехові будинки. Восени зібраний врожай насипався в бочки й заливався дешевою горілкою і час від часу перемішувався за допомогою сит, дозріваючи протягом кількох місяців. Напередодні Різдва ємності відкупорювали, а їхній вміст ділили між братчиками порівну. Чеський пастор Даніель Крман, що на початку століття перебував у Гетьманщині, так описав свої враження від цього напою, котрий він назвав «червоною горілкою»: «спосіб її виробництва простий: на ягоди черешні наливається горілка, а коли вона забарвлюється, п'ється. Черешні, однак, позбавлені свого природнього смаку, вживають в їжу»<sup>157</sup>.

Під 1777 р. в ключницькій книзі згадується купівля «слив на варену горелку 3 фн за 12 коп»<sup>158</sup>. Те, що сливи були взяті не з цехового саду, а придбані на ринку та ще й за немалу ціну, може бути свідченням того, що то були особливо якісні плоди, до яких у Гетьманщині належали лубенські та опішнянські сорти. Скоріше за все, під «вареною горілкою» малися на увазі дуже поширені в посполитій кухні варенуха й запіканка<sup>159</sup>. Ремісники ковальського цеху купували на петропавлівську сходку чорниці «до вареной горілки»<sup>160</sup>.

Поодинокими є згадки в переліках напоїв «сивухи». Так зазвичай називали горілку низької якості, втім її висока вартість (від 80 коп. до 1 руб.), що дорівнювала ціні доброї горілки, свідчить, що вона могла мати якісь несуттєві вади порівняно з оковитою й використовуватися для виготовлення згаданих вище запіканок або варенухи. Так само одиничною є згадка про купівлю «браги тверезой», котру придбали для поминальної сходки в лютому 1765 р. Згаданий напій, очевидно, слід відрізнити від сучасного значення цього слова, адже в ті часи власне основу для перегонки горілок і оковитих називали «затором». Згідно з даними, зібраними в першій половині XIX ст. Миколою Маркевичем, брага в українській селянській кухні готувалася запарюванням просяного солоду, котрий розводили холодною водою, зціджували й настоювали в льоху. Очевидно, цей напій мав тонізуючі властивості, подібно до квасу або питного меду, що, власне, й пояснює його антипохмільну дію<sup>161</sup>.

Дорожчим і шляхетнішим напоєм були «водки» – міцні дистилати (до 50% вмісту спирту) подвійної або потрійної перегонки, до яких додавали прянощі, цукор або фрукти. З величезного асортименту цих напоїв, надзвичайно поширених у кухні Гетьманщини, на міщанському столі найчастіше зустрічали три їх різновиди – ганусова («водка ганисна»)<sup>162</sup>, цукрова («водка сахарна», «сладкая»)<sup>163</sup> і «водка померанцева»<sup>164</sup>. Зазвичай ці напої належали до простих лікерів, що через відносну дешевизну й поширеність їхніх інгредієнтів були доступними для середньозаможних споживачів. Такі «водки» зазвичай виготовлялися товарними партіями, розпродуючись у шинках і корчмах, або ж йшли на експорт<sup>165</sup>. Не гребували міщани і звичайною оковитою – «водкою крѣпкой»<sup>166</sup>.

<sup>157</sup> Крман, Д. (1999). *Подорожній щоденник (Itinerarium 1708-1709)* (с. 45). Київ, Україна: Вид. центр «Просвіта»; Вид-во ім. Олени Теліги.

<sup>158</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр. 246, арк. 46.

<sup>159</sup> Маркевич, Н. А. (Сост.) (1860). Вказ. праця, сс. 170-171.

<sup>160</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр. 249а, арк.6 зв.

<sup>161</sup> Маркевич, Н. А. (Сост.) (1860). Вказ. праця, с. 170.

<sup>162</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр. 243, арк. 56 зв.; спр. 246, арк.12, 21 зв.

<sup>163</sup> Там само, ф. І, спр. 243, арк. 11 зв., 81; спр.

<sup>164</sup> арк.101-104; спр. 246, арк. 21 зв.

<sup>165</sup> Там само, ф. І, спр. 245, арк. 101; спр. 246, арк. 65 зв.

<sup>166</sup> Гільденштедт згадує ганусову горілку, привезену з Малоросії, у рибацьких кабаках Приазов'я: Гільденштедт, И. (1879). Вказ. праця, с. 215.

<sup>166</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр. 243, арк. 11 зв.; спр. 246, арк. 57 зв.

<sup>167</sup> Там само, ф. I, спр. 243, арк. 81; спр. 246, арк. 37 зв.

Зрідка до цехових учт купувалася «водка французская»<sup>167</sup> – дистиллят на основі різних виноградних вин, імпортований до Гетьманщини напій, що став особливо популярним у середині – другій половині XVIII ст. Французька «водка» спочатку була дуже дорогою й доступною хіба заможним споживачам, але в міру насичення ринку й появи численних імітацій ціни на неї почали знижуватися, а сам напій перекочував з елітної кухні на столи середньозаможних кіл. Пиття цього в недалекому минулому «панського» напою міщанами підкреслювало їхній матеріальний достаток і було прагненням наслідувати моду більш високої старшинсько-шляхетської культури.

Таблиця 6

Ціни на напої в Києві середини – другої половини XVIII ст.

Гатунок напою (за кварту (бл. 857 гр))	Вартість, руб.
Горілка проста	0,15–0,75
Водка «кріпка» (оковита)	0, 26
Водка «помаранцева»	0,32
Водка «ганисна»	0,34–0,42
Водка «сахарна»	0,3–0,5
Водка «французская»	0,65–0,8
Вино «волоское»	0,12–0,16
Вино «полинне»	0,26
Пиво	0,03–0,04
Мед «питний»	0,1
Мед «прісний»	0,08–0,1

<sup>168</sup> Там само, ф. I, спр. 245, арк. 37 зв., 100.

<sup>169</sup> За даними Київської митниці першої чверті XVIII ст., волоські вина, поряд із угорськими, були лідерами серед довізного алкоголю: Дубровський, В. (1931). Вказ. праця, с. 386.

<sup>170</sup> НБУВ.ІР, ф. I, спр. 243, арк. 65.

Не менш стандартним елементом у алкогольному асортименті були вина – найчастіше «вино волоское»<sup>168</sup>, котре у XVIII ст., очевидно, вже втратило для місцевого споживача ексклюзивність, але вважалося кращим за якістю, ніж місцеві вина<sup>169</sup>. Рідкісними є згадки про «вино полинне», або «полинкове»<sup>170</sup>, котрим називали різні гатунки білих вин, настояних на полині, що імпортувалися з Дону. Цей напій, що за своїми властивостями є аналогом сучасних вермутів, вважався не лише

Я. Норблін. Корчма, 1790-ті рр.



<sup>171</sup> Klonder, A. (1989). *Napoje fermentacyjne w Prusach Królewskich w XVI – XVII wieku: (produkcja – import – konsumpcja)* (ss. 96-100). Wrocław, Warszawa, Kraków, Gdańsk, Łódź, Polska: Zakład Narodowy im. Ossolińskich - Wydawnictwo PAN.

<sup>172</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр. 243, арк. 71.

<sup>173</sup> Там само, арк. 82.

<sup>174</sup> Там само, арк. 2.

гастрономічним, а й лікувальним, що почасти може пояснити його меншу розповсюдженість порівняно з рештою донських вин.

Чи не найбільш вживаним напоєм не лише за святковим столом, а й повсякчасно було пиво. Історики ранньомодерної кухні неодноразово відзначали, що в тогочасному суспільстві «не було жодної соціальної групи, не долученої до кола споживачів пива»<sup>171</sup>. На жаль, записи цехових книг не розрізняють його сортів, але нерідко згадують «*пиво нагрѣтое*», до якого додавалося вершкове масло. Часто ці витратні статті згадуються поряд: «куплено пива и масла нагрѣтое» (1770)<sup>172</sup>, «пива куплено нагреть два гарца за 12 коп.» (1772)<sup>173</sup>. Прикметно, що гаряче пиво пили під час зимових свят – Масляної та поминальних канунів, – що цілком відповідає сучасній сезонності цих напоїв. Пиво також могло використовуватись для приготування м'яса, поливок і супів.

До міщанського столу часто купувався й інший традиційний для регіону напій бродіння – мед. Джерела розрізняють «*медь прѣсний и питной*»<sup>174</sup>, відмінність у вартості між якими була мінімаль-

<sup>175</sup> Пор.: НБУВ.ІР, ф. І, спр. 243, арк. 15 зв., 25.

<sup>176</sup> “... напівзварена медова вода... добре самкувала, але й добре за неї платилось” (Крман, Д. (1999). Вказ. праця, сс. 79-80).

<sup>177</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр. 246, арк. 13.

<sup>178</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр. 243, арк. 15 зв.

<sup>179</sup> Маркевич, Н. А. (Сост.) (1860). Вказ. праця, с. 169.

<sup>180</sup> Тимковский, И. (1852). Мое определение в службу. Сказание в трех частях 1850 года Москвитянин, (17), 25.

<sup>181</sup> Друковцов, С. (1780). *Экономический календарь, или наставление городским и деревенским жителям в разных частях экономии...* (с. 27). Москва, Российская империя: Унив. тип., у Н. Новикова.

<sup>182</sup> Маркевич, Н. А. (Сост.) (1860). Вказ. праця, с. 170.

ною. З цього важко зробити висновок, чим вони відрізнялися між собою (табл. 7)<sup>175</sup>. Можна лише припустити, що перший різновид був звичайним медовим суслон, звареним із додаванням ягід, соку або прянощів, а другий був витриманим хмільним напоєм. Утім низька ціна обох трунків указує на те, що це не були славнозвісні хмільні меди тривалої витримки на кшталт «вишняка» або «липовця», вартість котрих у рази могла перевищувати імпортні вина й лікери. Варто зауважити, що у XVIII ст. через складність і вибагливість технології, котра передбачала тривале настоювання, хмільні меди почали повсюдно витіснятися дешевшими й швидкими у приготуванні настоянками, затримавшись лише в кухні магнатів і козацької аристократії. Посполита кухня не могла собі дозволити тривале зберігання доволі другорядних з точки зору розумної достатності напоїв, віддаючи перевагу міцнішим і дешевшим трункам, якими були горілка та пиво. Тож мед, котрий був на столі київських міщан, являв собою доволі простий з гастрономічної точки зору напій, виготовлення якого описав згаданий вище Даніель Крман<sup>176</sup>.

Поодинокими згадками в цехових книгах є купівля квасу. Власне квас, точніше «квас московский за 3 коп», згадується лише у витратних відомостях різницького цеху тільки в 1773 р.<sup>177</sup> В інших випадках ішлося про купівлю бурякового квасу, але не для пиття, а для приготування борщу, й рідше – суровцю<sup>178</sup>. Згідно з матеріалами Миколи Маркевича, суровець був також і самостійним різновидом питва, що готувався заквашуванням і зброджуванням тіста з житніх висівок<sup>179</sup>.

Співвідношення в традиційній гастрономії напоїв бродіння – пива й квасу – промовисто ілюструє ремарка зі спогадів Іллі Тимковського, що стосуються 80-х років XVIII ст.: «в общем употреблении было пиво, частию хмельное, а более столовое. Оно подавалось на столах в оловянных стопках, в разноцветных стеклянных кувшинах, легкое и тонкое питье с сладкою горечью. Квас и кислоти по домам в Глухове прежде, а там с губерниєю, за моей памяти, появились и заменили пиво»<sup>180</sup>. «Кислоти» часів дитинства автора – це не добре відомий тепер російський суп із квашеної капусти, а один із гатунків квасу, котрий готувався з ситного, крупчатого й гречаного борошна із додаванням ячного солоду<sup>181</sup>. Отримане в такий спосіб суслон зброджували дріжджами, отримуючи напій, готовий до вживання. У російській гастрономії він використовувався ще й для приготування супів.

Як бачимо, найбільш поширеним тонізуючим напоєм первісно було пиво, яке лише з часом витіснили зерново-борошняні кваси російського походження. До їх розповсюдження традиційна кухня Лівобережної України, очевидно, більше практикувала грушеві та яблучні кваси, на які йшли недоброякісні садові плоди або ж лісові «кислиці»<sup>182</sup>. За відсутності безпечної для пиття прісної води ці трунки втамовували спрагу не лише під час застілля, а й поза ним.

Звертає на себе увагу відсутність у витратних реєстрах кави. Звісно, це не означає, що її не було геть у харчовому раціоні міщан: кава постійно продавалася на місцевих ринках, її активно



Г. Фльогель. Натюрморт, перша чверть XVII ст.

<sup>183</sup> Яременко, М. (2012). Вказ. праця, сс. 117-128.

<sup>184</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр. 243, арк. 2; спр.246, арк. 12.

<sup>185</sup> Пор.: Яременко, М. (2012). Вказ. праця, с. 155.

<sup>186</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр.246, арк. 47.

<sup>187</sup> Там само, спр. 246, арк. 98 зв.

<sup>188</sup> Там само, арк. 65 зв.

<sup>189</sup> Там само, спр. 245, арк. 58.

<sup>190</sup> Dias-Lewandowska, D. i Sikorska, M. (2014). *Jeść i pić w Rzeczypospolitej sarmackiej*. W B. Dybaś, A. Woldan i A. Ziemiańska (Red.) *Sarmacka pamięć. Wokół bitwy pod Wiedniem* (ss. 111-114). Warszawa, Polska: Muzeum Pałac w Wilanowie.

споживала не лише заможня верхівка, але й люди середнього достатку. У Гетьманщині XVIII ст., де кав'ярні у вигляді окремих закладів з'явилися відносно пізно, каву подавали в шинках великих міст. У магістратському шинку Чернігова, наприклад, було вимуровано окрему кавоварну піч. Реєстри купецького майна фіксують як запаси кавових зерен, так і наявність спеціального посуду. Отже, в міщанському середовищі цей напій не був екзотичним, але, очевидно, не подавався саме для святкового столування. Як було показано вище, ми практично не маємо інформації про існування в меню десертів як окремої групи страв, для якої кавка служила стабільним гастрономічним супроводом.

Натомість цікавим фактом є вживання міщанами чаю. Донедавна цей напій, ціни на який протягом XVIII ст. трималися досить високими, вважався атрибутом вишуканої кухні верхівки суспільства – церковних архієреїв та козацької старшини<sup>183</sup>. Освічена еліта вважала чай корисним гастрономічним і лікувальним напоєм, а його вживання було ознакою не лише високих статків, а й рафінованості побутової культури. Тим більше показовим, з нашого погляду, видається споживання чаю й верхівкою київських міщан, у чому можна вбачати, як і в разі з імпортом алкоголем, спроби наслідування більш престижного способу життя козацької та церковної еліт. Міщани купували чай не часто, не більше 2–3 разів на рік (найчастіше на зимових урочистостях)<sup>184</sup> і невеликими порціями, що коштували 20–30 коп. (згідно з київськими цінами середини – другої половини XVIII ст. це було від 0,1 до 0,5 фунта)<sup>185</sup>. Але звичка до нього була постійною, про що свідчить наявність у цеховому майні спеціального посуду: так, у 1777 р. було «куплено чайних чашокъ пять паръ за 1 руб. 50 коп.»<sup>186</sup>, а 1781 р. «куплено чайникъ въ шесть фунтовъ красной меди – 2 руб., 10 коп.»<sup>187</sup>. Цікавою гастрономічною деталлю, невідомою раніше, є купівля «лаврового листу до чаю за 3 коп.»<sup>188</sup>. Окрім того, чай інколи входив до переліку продуктів, якими «кланялися» керівництву магістрату й духовним особам<sup>189</sup>.

Кількісне співвідношення напоїв, що купувалися для святкових бенкетів, опосередковано вказують на їх ієрархію та обсяги споживання. Найбільше купували горілки – від 2 кварт до відра (від бл. 1,7 до 8 л), пива й меду – до 6 гарців (бл. 20 л), дорогі водки й вина – до 2 кварт (бл. 1,7 л). Таким чином, за столом пилися переважно горілка й пиво, а інші напої – водки й вина – вживалися, як люк-сусові, помірно. Загалом це повністю відображало тогочасні тренди у східноєвропейській, зокрема річпосполитській, кухні, де за обсягами споживання лідирували пиво й горілка, доповнюючись відносно недорогими трунками з розряду «шляхетних» (вина, лікери)<sup>190</sup>.

## VII. Могоричі й поклони

Окрім придбання продуктів до братського столу, цехи також купували їх для підношень–“поклонів”, святкових дарунків магістратським урядникам і священнослужителям патрональних монастирів і

<sup>191</sup> Сокирко, О. (2007). Скільки коштує порозуміння? «Поклони» та «наклади» в українських судах першої чверті XVIII ст. *Соціум. Альманах соціальної історії*, (7), 195-209.

<sup>192</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр. 243, арк. 38 зв.

<sup>193</sup> Воспрещение гетманом Скоропадским сборов на “ралець” (1885). *Киевская старина*, (10), 361-364.

<sup>194</sup> Іваннікова, Л. (2016). Старовинний український звичай “ралець”: традиція і трансформації. *Народна творчість та етнологія*, (4), 7-15.

<sup>195</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр. 24, арк. 15 зв.

<sup>196</sup> Державний архів м. Києва (далі – ДАК), ф. 324, спр. 272, арк. 7.

<sup>197</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр. 243, арк. 3 зв.

<sup>198</sup> Там само, ф. І, спр. 243, арк. 4 зв.; спр. 246, арк. 16.

<sup>199</sup> Там сам, ф. І, спр. 246, арк. 16.

<sup>200</sup> Там само, арк. 15, 25.

церков. Як відомо, “поклони” були ритуальним даром-пошануванням від нижчого до вищого або ж між рівними членами соціуму. Особливого значення, однак, вони набували в діловому середовищі, де розв’язання судових тяжб, отримання урядових дозволів, рішень та іншого часто набирало рис матеріального заохочення, стаючи на слизьку межу хабара й добровільного дарунка<sup>191</sup>. Право XVIII ст. вже доволі категорично трактувало “поклони” і “ралеці” на адресу урядників як різновид “корупцей”, але в побутовій практиці вони й надалі толерувалися, не викликаючи осуду. На “поклон” київському вїйту, окрім грошей, різники дарували здобні булки, пряники та булки з яйцями. Судячи з цін, це була елітна випічка: наприклад, пряник коштував у середньому 25 коп., а булки з яйцем купувалися не на ринку, а замовлялися в “баби перепечайской”<sup>192</sup>.

Традиційною статтею видатків був також «ралець» – давній різновид упоминків, що являв собою щось середнє між добровільним підношенням і обов’язковим внеском на адресу священнослужителів, урядовців різних рангів або дідичів<sup>193</sup>. Прикметно, що ралець поширився в побутовій практиці практично усіх верств ранньомодерного соціуму, зберігши в деяких регіонах навіть у XIX ст.<sup>194</sup> Київські різники кланялися рочному бурмістру й райцям грошима, рибою та булками за визначення і розмітку місця майбутніх м’ясних крамниць у торгових рядах, коли встановлювалися сезонні ціни на м’ясо тощо<sup>195</sup>.

Рівень такого роду витрат був стабільно високим: так, київський рибальський цех «на покупку для дому господина войта рибы чрезь весь годъ» витратив 19 руб. 43 коп., що становило майже чверть від річного бюджету всіх «поклонов». До слова, річні витрати такого роду з’їдали до 30% цехової каси щорічно<sup>196</sup>.

До групи ритуальних підношень слід віднести харчові презенти з нагоди найбільших церковних свят – Різдва й Великодня, якими обдаровувалися не лише магістратські урядники, а й цехові старшини. Асортимент їх був здебільшого сталим: “В празникъ Воскресения Хр(ис)това с поклономъ ходячи до пановъ магистратовихъ денгами и до пана цехмистра, и до столника на калачи, перники, яйца писание и крашание панскимъ дѣтямъ, вѣршовникамъ и поворотнимъ слугамъ всего здѣржано денегъ 6 руб., 88 коп.” (1761)<sup>197</sup>. Слідом за великоднім почастуванням вїйту та бурмістрам “к розговѣнамъ” могли надсилатися баранина, яловичина й коров’яче масло<sup>198</sup>. Цікаво, що писанки й крашанки були частим подарунком не лише до Великодня, але й “на ралець”, причому крашанки коштували дешевше – “денгу” (0,5 коп.), а писанки – дорожче, в середньому по 1–2 коп<sup>199</sup>.

Ще одним приводом для вшанування дарами міських урядників було обрання нового цехмістра й «оголошення» його вперед магістратом. У лютому 1773 р. різницький цех витратив на це 2 руб 76 коп, придбавши булки й рибу, наступного року – 2 руб 20 коп, купивши в’язку окунів, в’язку шук, 2 лящів, одного язя, 10 в’язок карасів і одну велику щуку<sup>200</sup>.

<sup>201</sup> Там само, арк. 17.

<sup>202</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр. 243, арк. 11 зв.; спр. 245, арк. 39; спр. 246, арк. 123 зв.

<sup>203</sup> Там само, ф. І, спр. 245, арк. 38 зв., 53 зв.

<sup>204</sup> Там само, ф. І, спр. 246, арк. 20 зв.

<sup>205</sup> Там само, ф. І, спр. 243, арк. 40.

<sup>206</sup> Там само, ф. І, спр. 246, арк. 67.

Для порівняння, городницький об'єднаний цех (в однойменній сотні Чернігівського полку), до якого входили шевці, різники й калачники, 1726 р. облаштував на цеховому подвір'ї «світлицу», погріб, льодовню й огорожу (НБУВ. ІР, ф. І, спр. 66777-66790, арк. 25 зв.).

<sup>207</sup> Лазаревська, К. (1926). Вказ. праця, сс. 286-288, 297-300.

<sup>208</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр. 245, арк. 39 (1767 р.); спр. 246, арк. 20 зв. Однією з перших різницьких локацій на Подолі було урочище М'ясники попід Щекавицею (Попельницька, О. (2003). Вказ. праця, сс. 42, 130).

<sup>209</sup> Притискомикільська вулиця утворилася у XVIII ст. як ділянка більшої і старшої Рождественської (Замкової). Див.: Попельницька, О. (2003). Вказ. праця, с. 129).

<sup>210</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр. 246, арк. 32 зв.; Лазаревська, К. (1926). Вказ. праця, с. 294; Попельницька, О. (2003). Вказ. праця, с. 153.

Дарами супроводжувалося також вирішення господарських питань цеху. Так, у травні 1773 р. «за дозволеніємъ хожено до Пана войта по чомъ в продажу мясо отпуцать в петровъ постъ»<sup>201</sup>. Різники зверталися до міських влад з приводу схвалення цін на м'ясо й сало не менше трьох-чотирьох разів на рік, що, очевидно, збіглося із сезонною циклічністю оптових торгів.

Окрему статтю витрат становили підношення духовенству – ченцям Петропавлівського монастиря, котрий був патрональною обителлю цеху й духовенству парафії Миколи Притиска на Подолі, на землях якого розміщувалися цехові двори і щорічно сплачувалося куничне. Окрім горошових датків, свічок і воску, духовним особам купували свіжу рибу, кав'яр, осетрові балики, ситний хліб, бублики, чай і цукор і, залежно від сезону, – волоське вино, баранів, поросят, курей і гусей<sup>202</sup>.

Харчі та напої були традиційним доповненням до грошової зарплати майстрам і поденникам, котрі разово виконували якісь роботи в цеховому господарстві – будували й ремонтували приміщення, заготовляли дрова, чистили льодовні, крамниці та бойні тощо. Зазвичай це були досить скромні й недорогі продукти: горілка, пиво, булки, редька<sup>203</sup>.

### VIII. Цехові двори, кухні, куховарки, посуд, кухонне та столове начиння

На жаль, із документів до нас дійшло дуже мало відомостей про цехові двори, де відбувалися бенкетування та інші урочистості. Судячи з опосередкованих згадок, різницький цех мав два подвір'я («два двора цеховие» 1773 р.<sup>204</sup>) з будинками, де зберігалися клейноди, образи, цехова «скриня» з грішми, «реєстрові» та витратно-прибуткові книги, а також поховальний реманент (жалобні покривала, ноші й т. ін.). На подвір'ї, огороженому парканом, містилися кухня, комори, льодовня, льох<sup>205</sup> і вбиральня («*нужник*»)<sup>206</sup>. Значну частину подвір'я займав сад з вишневих і сливових дерев, а довкола будинку були облаштовані квітники. Загалом уся відома нам з уривчастих описів інфраструктура цехових дворів знаходить повні аналоги в інших ремісничих об'єднаннях Києва<sup>207</sup>.

Точно локалізувати місце розташування цехових дворів у топографії тогочасного Подолу важко, однак виходячи з того, що куничне за один із них ремісники сплачували Притискомикільській парафії, логічним буде припустити, що він був неподалік храму<sup>208</sup>. однойменна вулиця була головною магістраллю тогочасного Подолу, перетинаючи його з півдня на північ, і з'єднувала магістратську ділянку із торговими рядами на Підзамчому, де, очевидно, розміщувалися скотобійні та м'ясні крамниці різників («дворъ цеховой, что в ряду мясномъ»)<sup>209</sup>. Другий двір, у якому містилася «цехова управа», був придбаний у 1762 р. і містився поблизу Петропавлівського монастиря на розі провулків Катериногрецького та Ганицького<sup>210</sup>.

<sup>211</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр. 246, арк.78.

<sup>212</sup> Там само, спр. 243, арк. 67.

<sup>213</sup> Там само, ф. І, спр. 246, арк. 76.

<sup>214</sup> Там само, арк. 61 зв.

<sup>215</sup> Там само, ф. І, спр. 243, арк. 67.

<sup>216</sup> Там само, ф. І, спр. 246, арк. 129.

<sup>217</sup> Там само, арк. 15.

<sup>218</sup> Там само, арк. 76 зв.

<sup>219</sup> Там само, арк. 73.

<sup>220</sup> Там само, арк. 35.

<sup>221</sup> Там само арк. 35.

<sup>222</sup> Там само, арк. 19 зв.

<sup>223</sup> Там само, арк. 54, 67 зв., 73.

<sup>224</sup> Лазаревська, К. (1926). Вказ. праця, с. 295.

<sup>225</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр. 249 а, арк.6.

<sup>226</sup> Там само, спр. 246, арк. 15.

<sup>227</sup> ДАК, ф. 324, спр. 272, арк. 4 (1755 р.).

<sup>228</sup> Кадомська, М. і Отченашко, В. (1996). Будинки XVIII ст. по вул. Притисько-Микільській у Києві. У В. Тимофієнко (Ред.) *З історії української реставрації* (сс. 30-35). Київ, Україна: Українознавство; Попельницька, О. (2003). Вказ. праця, сс. 142-143, 152-156.

<sup>229</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр. 243, арк. 25.

<sup>230</sup> Там само, ф. І, спр. 243, арк. 47.

<sup>231</sup> Там само, арк. 56 зв.

Будинки збудовані з дерев'яного бруса, потиньковані глиною та вапном із цегляними підлогами та дахами, критими гонтом. Витрати на утримання внутрішніх кімнат, де відбувалися сходки й бенкетування, малюють картину доволі комфортного й, сказати б, вишуканого побуту ремісників, практично невідому нам до того. Приміщення будинку опалювалися кахляними печами, кімнати були оздоблені мальованими шпалерами<sup>211</sup>. 1770 р. цех найняв маляра, «что помалюваль в нових хоромях в покриті надъ окнами трохъ щитовъ и осми рамъ оконнихъ и вола написаль, за все уплачено 1 руб 60 коп. На тую ж картину, что воля написанъ, куплено полотно и гвоздиковъ прибитъ 12 коп».<sup>212</sup> 1779 р. цех замовив образи Св. Володимира, Бориса і Гліба на полотні у великих рамах<sup>213</sup>.

На свято Св. Трійці будинки традиційно прикрашалися клеченням<sup>214</sup>. Так, 22 травня 1770 р. «в цеховой дворъ куплено клечення и травы и квѣток на столъ в празникъ сошествия Святаго Духа за 10 коп»<sup>215</sup>, в 1784 р. «клечення, травъ и любистку за 10 коп»<sup>216</sup>.

Приміщення освітлювалися мідними ліхтарями й сальними свічками<sup>217</sup>. Вхідні двері до будинку були оздоблені шнурком, котрий вів до «звонка, которой в свѣтлици под стелею вѣсиль». Тут же, в сінях стояло «зелѣзо, которимъ сапоги чистять»<sup>218</sup>. Світлиці в цехових будинках регулярно «вимивали», для чого закуповувався хвоц<sup>219</sup> і накурювали ладаном; пічні комини чистилися сажотрусами<sup>220</sup>.

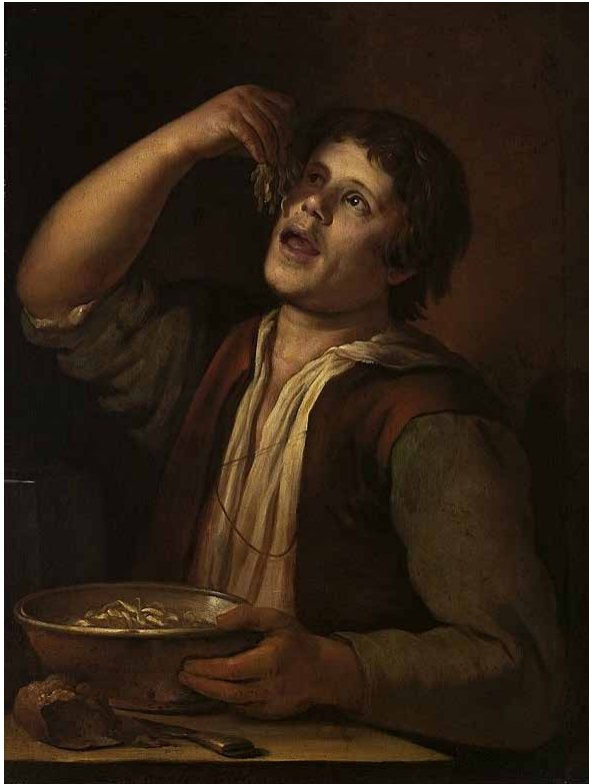
При цеховому дворі (а можливо, й при обох) існувала кухня<sup>221</sup>, крім того, при одному з дворів були «цехова пекарна хата»<sup>222</sup> і винокурня («дворъ винарний з грубою») <sup>223</sup>. Цілком імовірним є також існування при обох дворах рундуків або крамниць для торгівлі м'ясом (усього в цеху їх було 11) і, можливо, шинка<sup>224</sup>.

Записи прибутково-видаткових книг інших київських братств часом згадують, що страви для бенкетів готували деінде й доставляли в цеховий будинок. Так, на свято Петра і Павла в 1753 р. київський ковальський цех витратив 2 коп «звозчику за привозку страви з дому в цех», «кухарецъ за труда 30 коп» і ще 2 коп «звозчику за отвозъ посуды з цеху в домъ»<sup>225</sup>. Окрім того, візників наймали й для доставлення закуплених продуктів і напоїв<sup>226</sup>.

На жаль, описи цехового реманенту дійшли до нашого часу в надто уривчастому вигляді, й, наприклад, наявність кухонних казанів і носаток згадується лише в документах київського рибальського цеху<sup>227</sup>. Але за високого розвитку інфраструктури цехових дворів логічним буде припущення, що сам двір за типами приміщень і «служб» нічим не відрізнявся від решти житлових дворів тогочасного Подолу<sup>228</sup>.

Напередодні учт цеховики наймали куховарок і господинь для готування наїдків. Так, різницький цех наймав куховарок для поминального бенкету в 1762 р.<sup>229</sup> На пилипівську сходку 1767 р. «за варине борщу и за помите посуды цеховой даворовимъ бабамъ дано 20 коп»<sup>230</sup>. Після іорданської сходки 1769 р. «кухаркамъ, что борщъ варили, дано 50 коп, за мило и за помите ручниковъ уплачено 7 коп»<sup>231</sup>. Якась прислуга мусила працювати при цеховому господарстві стало. Наприклад,





Я. Вермеер. Хлопчик, що їсть локшину, 1656 р.

<sup>232</sup> Там само, арк. 51.

<sup>233</sup> Див., наприклад: Балушок, В. (1993). Вказ. праця, сс. 59-60.

<sup>234</sup> ДАК, ф. 324, спр. 274, арк. 3 зв.

<sup>235</sup> НБУВ.ІР, ф. І, спр. 243, арк. 83.

1768 р. «цеховой дворянки Наталки что при сходках за бывшего еще цехмистра неединожды борщъ ради цеховой братии варила и за свои денги что было потребно къ борщу куповала ... за все уплачено 65 коп»<sup>232</sup>. Усталеність цієї практики підважує існуючу в історіографії тезу про те, що майстри й учні буцімто самі брали участь у збиранні продуктів і готуванні страв до святкового столу, виконуючи в такий спосіб ритуал корпоративного єднання<sup>233</sup>.

Ми не виключаємо, що деякі елементи підготовки застіль і справді могли передбачати особисту участь цеховиків – такими, очевидно, було осіннє «приливання» слив і вишень, заготовля риби, про які йшла мова вище. Але назагал готування бенкетного столу, котре потребувало чималих зусиль і часу, навряд чи личило сатусу київського ремісника – власника успішного бізнесу, заможного домогосподаря й голови роду. На жаль, ми надто погано знаємо облаштування повсякденного побуту цеховиків, але більшість із них належало, судячи з усього, до середньозаможного прошарку містян, домогосподарство яких зазвичай не обходилося без найманої прислуги, а помешкання були з доволі добре облаштованими інтер'єрами, не гіршими, ніж громадські цехові будинки.

Кожен цех мав комплект посуду, котрий купувався спільним коштом, а окремі предмети (здебільшого скляні й кришталеві) могли даруватися окремими братчиками. Наразі маємо лише два реєстри посуду цехових дворів, але судячи з усього, вони дають лише фрагменти загальної картини. Так, в 1775 р. для потреб київського рибальського цеху його старостою Кирилом Щербалем «за битність его первого года» (тобто лише за один рік каденції) було придбано:

Полумсковъ ценовихъ болшихъ – 6  
 Тарѣлокъ нових ценовихъ – 15  
 Старихъ блюдь ценовихъ – 2  
 Тарѣлокъ ценовихъ старихъ – 2  
 Чарокъ сребнихъ и з дарованимъ корцемъ – 7<sup>234</sup>.

В описі майна київського різницького цеху з 1810 р., котрий швидше за все теж зафіксував лише частку столового й кухонного начиння, фігурують:

блюд больших ценовых – 4  
 блюд меньших ценовых – 4  
 тарелок ценовых – 13  
 подсвечников меди желтой – 5  
 чарок сребных – 3  
 пляшка большая ценовая которая посылается по водку – 1  
 другая пляшка меньшая меди красной – 1  
 казанов медних – 2<sup>235</sup>.



Г. Фльогель. Натюрморт, перша чверть XVII ст.

<sup>236</sup> Там само, арк. 11.

<sup>237</sup> Там само, ф. I, спр. 246, арк. 21. Крім столового скляного посуду купували також і господарський, наприклад, пляшки об'ємом в 6 і 3 кварта – очевидно для зберігання напоїв.

<sup>238</sup> НБУВ.ІР, ф. I, спр. 246, арк.124.

<sup>239</sup> Там само, ф. I, спр. 243, арк. 28, 29, 56 зв.; спр. 246, арк.78.

<sup>240</sup> Там само, ф. I, спр. 243, арк. 31.

<sup>241</sup> Зиммель, Г. (2010). Социология трапезы. *Социология: теория, методы, маркетинг*, (4), 188-189.

Окрім олов'яного та мідного посуду використовувалися також керамічний і фаянсовий, вартість якого могла бути доволі значною. Так, в 1762 р. для різницького будинку було придбано три полив'яні миски вартістю 3 коп кожна<sup>236</sup>.

У майнових реєстрах цехових будинків чомусь немає згадок про скляний і кришталевий посуд – склянки, чарки, келихи, штофи й пляшки, хоча з записів поточних витрат відомо, що їх могли купувати протягом цілого року як на цехову потребу, так і для підношень у церкви й монастирі<sup>237</sup>.

Натомість цікавим фактом є відсутність у столовому інвентарі цехів виделок, ножів і ложок. Наприкінці XVIII ст. ця тріада була вже цілком сталим атрибутом міського застілля і давно не вважалася ознакою статусності й тим більше високої куртуазної культури. Достатньо сказати, що, наприклад, трапезні київських і не лише київських монастирів, часто мали по кілька комплектів виделок, ложок і ножів для рядової братії, не кажучи вже про монастирську верхівку. У нашому випадку, очевидно, учасники застіль приносили кожен свій комплект приборів, що, ймовірно, було реплікою дуже архаїчних звичаїв, коли господар учти, накриваючи стіл, дбав лише про посуд і почастунок.

Доповненням столового начиння були скатертини, «клеенки», ручники<sup>238</sup> й «серветы», про кількість і асортимент яких ми нічого не знаємо, довідуючись лише про витрати цеху на мило й послуги пральниць<sup>239</sup>.

Найурочистіші бенкети відбувалися в музичному супроводі. Так, для іорданської сходки в січні 1766 р. різницький цех найняв трембача і гобоїста<sup>240</sup>.

На жаль, цехові книги, установчі універсали й грамоти, видані цехам вищою владою, й решта джерел, що розкривають перед нами панораму роботи й побуту ремісників, не мають точних вказівок на існування етикетних і поведінкових приписів учт і канунів, ритуалу їх проведення. На відміну від міської культури західноукраїнських регіонів, ці норми, загалом притаманні європейській традиції на теренах Гетьманщини, очевидно, існували, але не були закріплені юридично. Георг Зиммель, вказуючи на те, що феномен спільної трапези був «подоланням натуралізму їжі», аргументовано твердив, що сама вона в ході цього процесу набувала певної регулярності, «соціалізувалася» й навіть набувала певної естетизації, починаючи від застільного етикету й закінчуючи сервіруванням столу, подаванням страв тощо<sup>241</sup>. Важко увити собі, що доволі витончений і комфортно облаштований простір цехових зібрань, посуд, столове начиння, доволі дорогі святкові страви, трунки й навіть музика контрастували б із непоштивою поведінкою поважної міської спільноти. Уже сам матеріальний конвой і меню бенкетів підкреслювали виразну відмінність між містянами й селянами, а в рамках міської культури – дистанцію між застіллям статечних ремісників і пиятиками в шинках.

Міщанська учта. Гравюра з трактату  
М. Румпольга, 1584 р.



\* \* \*

Побутова культура київських ремісників у часи згасання магдебургії – не просто колоритна сторінка міського побуту, що невідворотно відходив у минуле. Пишні кількадевні кануни, що влаштовувалися опісля церковних молебнів, супроводжувались музикою й ситним застіллям, підношенням дарунків духовним і світським опікунам цеху, демонстрували матеріальну потугу ремісничого братства й високий соціальний статус його членів.

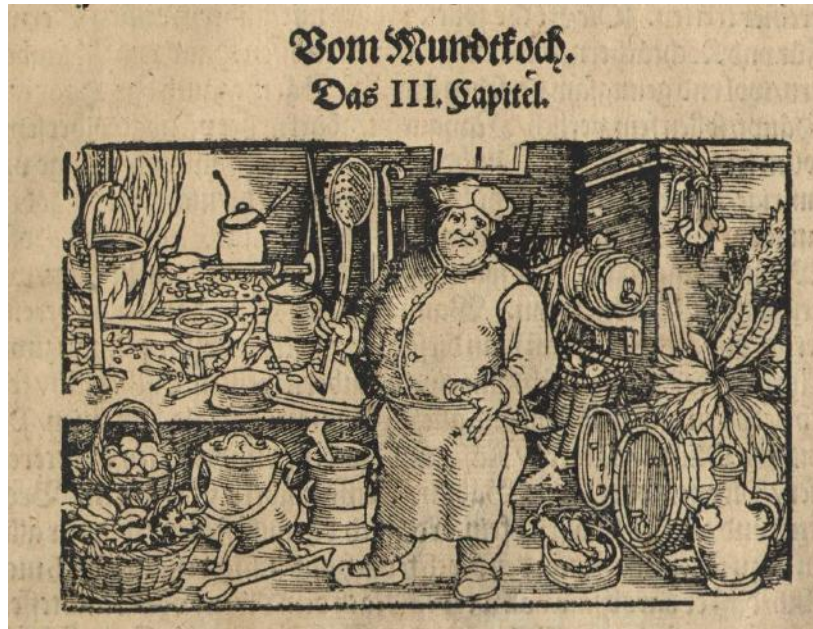
Міщанська кухня зберігала всі риси, притаманні питомо пізньосередньовічній системі харчування. У ній домінували страви й напої, що традиційно складали триб харчування заможних і середньозаможних верств: велику кількість м'ясних страв, річкову рибу, густі наваристі супи й каші, білий хліб, горілку, мед і пиво.

Кулінарній культурі міських ремісників не були чужі наслідування більш високих гастрономічних взірців і звичок. Свого часу Норберт Еліас влучно зауважив, що в ранньомодерній Європі місто перетворилося на доволі потужний, але ще не самодостатній соціокультурний організм, де попит на витонченість манер, одягу, житла й харчування спричинив формування власного «*courtoisie*» та «*civilität*», за взірцем яким правили культурні практики рицарства<sup>242</sup>. У периферійному, як на XVIII ст., Києві цим взірцем був монастирський світ і побутова культура церковних ієрархів. Саме звідси ремісники запозичили звичку чаювання, купівлі ікри та осетрових делікатесів. Ще одним зразком для наслідування, уже в рамках світської культурної матриці, були купці, стіл яких звично був багатим на різноманітні прянощі, імпортований алкоголь, овочі, фрукти й солодощі. Зрештою, менш впливовим, але таки помітним виявився вплив побутової моди козацької старшини та малоросійської шляхти – на столах міщан з'являлася дичина, дорогі місцеві та імпортовані «водки».

За всієї своєї показної осібності й намаганням наслідувати кухню вищих верств, стиль харчування ремісників, однак, був далеким від космополітизму. У кухні киян ми не побачимо проявів кулінарної моди доби Просвітництва, яка у XVIII ст. була вже цілком відчутною у світській знаті з

<sup>242</sup> Элиас, Н. (2001). О процессе цивилизации. Социогенетические и психогенетические исследования. Т.1: Изменения в поведении высшего слоя мирян в странах Запада (с. 170-171). Москва; Санкт-Петербург, Россия: Университетская книга.

Кухар. Гравюра з трактату М. Румпольга, 1584 р.



її потягом до нових французьких і німецьких страв, люксового алкоголю й делікатесів. Великою мірою периферійність економічного та адміністративного статусу Києва робила харчування його мешканців доволі типовим для решти країни, законсервувавши прикметні ознаки тої структури харчування, котра виробилася ще в попередньому XVII ст. У випадку з цеховими учтами ми можемо помітити хіба мікроскопічні зміни – появу в раціоні міщан здешевлених прянощів, доступніших імпортованих напоїв, які були маркерами відносно млявих економічних змін.

Бенкетування, як і скрізь у ранньомодерній Європі, було важливим елементом «культури престижу» замкнених соціо професійних спільнот. За образним висловленням Георга Зіммеля, це був ефективний спосіб «зв'язувати й роз'єднувати» ту чи іншу групу, себто зміцнюючи її єдність, відділяти від решти соціуму. Особливо ефективним це ставало тоді, коли група розросталася чисельно, а зовнішні умови загрожували її монолітності й функційності. У такому разі слідування традиції й ритуалу повинні були консервувати групову ідентичність, рятувати її від розмивання, стримувати обособлення й індивідуалізацію її членів<sup>243</sup>.

Цехові й загальноміські свята, корпоративна символіка, членство в міщанській гвардії, ритуальні кануни й навіть ведення цехової документації виявилися напрочуд живими реліктами повсякдення, що проіснували аж до другої половини XIX ст. Цехова організація досі цілковито деградувала, перетворившись на інститут кругової поруки міщанства, який забезпечував адміністративний контроль, сплату державних податей і повинностей. Але цехова субкультура продовжувала зберігати практики й символи, народжені ще в часи повноцінного міського самоврядування. Втративши номінальну самоврядність, реміснична спільнота лишалася вірною усталеному трибу життя, а відтак і етосу поведінки, освяченому багатовіковою традицією. Святкові бенкетування під час церковних свят, прийняття нових братчиків чи похорону майстрів відбувалися усталеним чином. На жаль, ми не знаємо, як довго протривала ця традиція в імперську добу, але судячи з того, як пізно зникли

<sup>243</sup> Зиммель, Г. (1996). О моде. У Г. Зиммель *Избранное: в 2 т.* Т.1 (сс. 267-268, 272-273). Москва, Россия: Юрист.

<sup>244</sup> Про приклади таких “хвиль довгої тривалості” в субкультурі міст України імперського часу див.: Василенко, В. (1885). *Остатки братств и цехов в Полтавщине. Киевская старина*, (9), 159-171.

<sup>245</sup> Из семейного архива. II. Стихотворения Евстафия Петровича Рудыковского (1784-1851) (1892). *Киевская старина*, (8), 70-74.

власне адміністративні структури магдебургії, включно із магістратом і міщанською гвардією, в приватному побуті ремісників дотримання традицій лишалося не загрозеним ще досить довго<sup>244</sup>. Відтворені нами ремісничі учти майже в усіх своїх елементах навидовижу схожі з тією картиною міщанської кухні, котру змалював забутий нині київський ерудит і літератор Євстафій Рудиковський (1784–1851). У жартівливій оді «До любого моего зятка Мыколы» (1848) він писав<sup>245</sup>:

Щоб всі, що тебе поздравляли,  
По горло мали їсти й пить,  
Бо ми сього рік цілий ждали, –  
А в горлі щось так і свербить.

Прочухать треба оселедцем,  
Кав'яром добрим, баликом.  
Та і ковнуть гіркою з перцем  
І закусить все часничком.

...

Не жаль сьгодні б і індика,  
Спечи з начинкой порося,  
А борщ? – оце то річ велика,  
Але ж вона то тут ще не вся.

Борщів ти три або чотири  
По-старосвітськи навари,  
Щоб у гостей аж пріли гирі, –  
З борщем лягавши сухарі.

Поробринка і полендвигця  
З пелюсточками в два борщі,  
В борщ шарий гуска пригодиться,  
В четвертий з часником лящі.

Та всі борщі позатовкати  
З цибулькою товченим сальцем,  
І не забудь позаправляти  
Мучицею або пшонцем.

...

Потом потравку цибулькову  
До смаку добре присоли,  
Та й родзинкову, шапранкову  
З медком і цукром підсмали.

А як з підливою індика  
На стіл поставиш ти гостям,  
Тоді щоб не було вже ліку  
Пряженичкам і всім сластям.

Та не скупитесь на вишнівку,  
Але щоб та була первак.  
Коли ж нема, то ми й грушівку  
Або ж слив'янку вип'єм всмак.

Бо буде так: що ложка страви,  
То і наливочки ковток.  
Без того ми не будем праві,  
Як підвередим животок.

При всій гротескності цих описів, що сатирично й гіпертрофовано передають старосвітські звичаї минулих часів, головний їхній мотив передано досить точно – частування розпочинається з міцних трунків і гострих закусок, далі йдуть основні страви – борщі й печені, що запиваються солодкими настоянками і наливками. Застілля це важке, але ситне і дуже пишне, так аби гості наїлися й напилися досхочу, що цілком відповідало трибу барокового харчування, коли учти були не такими вже й частими, а на стіл подавалося якомога більше страв, демонструючи в такий спосіб щедрість і заможність господаря.

Зрозуміло, час брав своє. Швидке в усіх сенсах ХІХ ст. змінить і саме триб міського життя, й гастрономічні вподобання, і культуру харчування киян. Уже за півстоліття епітети «київський» або ж «по-київськи» в численних рецептурниках і господарських порадниках апелюватимуть не до добрих старих міщанських традицій магдебурзького Києва, а швидше до модного й імпозантного Києва імперського.

## References

- Andrievskiy, A. (1885). *Istoricheskie materialy iz arkhiva kievskogo gubernskogo pravleniya*. Vyp.8. Kiev, Rossiyskaya imperiya: Tip. gubernskogo pravleniya.
- Andrievskiy, A. (1891). Kievskiy vooruzhennyi meshchanskiy korpus v 1790-m godu *Kievskaya starina*, (7), 129-131.
- Balushok, V. (1993). *Svit serednovichchia v obriadovosti ukrainskykh tsekhovykh remisnykiv*. Kyiv, Ukraina: Naukova dumka.
- Berk, P. (2001). *Populiarna kultura v rannomodernii Yevropi*. Kyiv, Ukraina: UTsKD.
- Berlynskyi, M. (1991). *Istoriia mista Kyieva*. Kyiv: Naukova dumka.
- Bilivnenko, S. (2009). Tradytzii kozatskoho rybalskoho promyslu na Pivdni Ukrainy. *Naukovi pratsi istorychno-ho fakultetu Zaporizkoho natsionalnoho universytetu*, (XXVI), 191-196.
- Bogucka, M. (1978). Z badań nad konsumpcją żywnościową mieszczań warszawskich na przełomie XVI i XVII wieku. *Kwartalnik historii kultury materialnej*, XXV(1), 40-41.
- Derzhavnyi arkhiv m. Kyieva (DAK), f. 324, spr. 272.
- DAK, f. 324, spr. 274.
- Dias-Lewandowska, D. i Sikorska, M. (2014). Jeść i pić w Rzeczypospolitej sarmackiej. W B. Dybaś, A. Woldan i A. Ziembewska (Red.) *Sarmacka pamięć. Wokół bitwy pod Wiedniem*. Warszawa, Polska: Muzeum Pałac w Wilanowie.
- Drukovtsov, S. (1780). *Ekonomicheskiiy kalendar, ili nastavlenie gorodskim i derevenskim zhitelyam v raznykh chastyakh ekonomii...* Moskva, Rossiyskaya imperiya: Univ. tip., u N. Novikova.
- Dubrovskiy, V. (1931). Do pytannia pro mizhnarodnu torhivliu Ukrainy v pershii chverti XVIII st. *Zapysky istorychno-filolohichnoho viddilu VUAN*, (26), 386-387.
- Elias, N. (2001). O protsesse tsivilizatsii. *Sotsiogeneticheskie i psikhogeneticheskie issledovaniya. T.1: Izmeneniya v povedenii vysshego sloya miryan v stranakh Zapada*. Moskva; Sankt-Peterburg, Rossiya: Universitetskaya kniga.
- Gildenshtedt, I. (1879). Dnevnik puteshestviya v Yuzhnyu Rossiyu akademika Sankt-Peterburgskoy Akademii nauk Gildenshtedta v 1773-1774 gg. *Zapiski Odesskogo obshchestva istorii i drevnostey rossiyskikh*, (11), 192.
- Gordon, P. (2009). *Dnevnik, 1684-1689*. Moskva, Rossiya: Nauka.
- Hrinchenko, B. (1908). *Slovar ukrainskoi movy: u 4 t. T.1*. Kyiv, Rosiiska imperiia.
- Hrushevskiy, O. (1928). Hetmanski universalny m. Kyievu. *Istorychno-heohrafichnyi zbirnyk VUAN*, (2), 31-34.
- Ikonnikov, V. (1904). *Kiev v 1654-1855 godakh. Istoricheskiy ocherk*. Kiev, Rossiyskaya imperiya: Tip. imp. un-ta sv. Vladimira.
- Ivannikova, L. (2016). Starovynnyi ukrainskyi zvychai “ralets”: tradytzii i transformatsii. *Narodna tvorchist ta etnolohiia*, (4), 7-15.
- Iz semeynogo arkhiva. II. Stikhotvoreniya Yevstafiya Petrovicha Rudykovskogo (1784-1851) (1892). *Kievskaya starina*, (8), 70-74.

Kadomska, M. i Otchenashko, V. (1996). Budynky XVIII st. po vul. Prytysko-Mykils'kii u Kyievi. U V. Tymofiienko (Red.) *Z istorii ukrainskoi restavratsii*. Kyiv, Ukraina: Ukrainoznavstvo.

Kharitonovich, D. (1999). Remeslo, tsekhi, mif. U *Gorod v srednevekovoy tsivilizatsii Zapadnoy Yevropy*. T.2: Zhizn goroda i deyatelnost gorozhan. Moskva, Rossiya: Nauka.

Klonder, A. (1989). *Napoje fermentacyjne w Prusach Królewskich w XVI – XVII wieku: (produkcja – import – konsumpcja)*. Wrocław, Warszawa, Kraków, Gdańsk, Łódź, Polska: Zakład Narodowy im. Ossolińskich - Wydawnictwo PAN.

Kokhan, O. (2015). Pidporiadkuvannia miskoho zhyttia Kyieva zakonom Rosiiskoi imperii naprykintsi XVIII – na pochatku XIX st. *Ukrainoznavchyi almanakh*, (18), 176-179.

Kokhan, O. (2016). Kyivski remisnychi tsekhy naprykintsi XVIII – na pochatku XIX st. *Naukovi zapysky NaUK-MA. Istorychni nauky*, (182), 19-23.

Kompan, O. (1963). *Mista Ukrainy v druii polovyni XVII st.* Kyiv, SRSR: Vyd-vo AN URSR.

Kovalenko, O. (2010). Remisnychi tsekhy m. Poltavy XVIII st. *Kraieznavstvo*, (1-2), 133).

Kovalenko, O. (2012). Tsekhy Poltavskoho polku pershoi chverti XVIII st. *Novi doslidzhennia pamiatok doby kozatstva v Ukraini*, (21, II), 27-36.

Kovalenko, O. (2017). Remisnyky Hetmanshchyny na storinkakh Rumiantsevskoho opysu. *Novi doslidzhennia pamiatok doby kozatstva v Ukraini*, (26), 63-67.

Kovalenko, O. (2018). “Z usiakoho remestva burlatstvo”: uchni ta pidmaistry v Hetmanshchyni XVIII st. *Istorychna pamiat*, 1(38), 37-42.

Kovalenko, O. (2018). *Honcharstvo Poltavy XVIII st.* Opishne, Ukraina: Ukrainske narodoznavstvo.

Krachkivskiy, M. (1927). Arkhivna spadshchyna kyivskykh tsekhiv. *Zapysky istoryko-filolohichnoho viddilu VUAN*, (XI), 266-268.

Krman, D. (1999). *Podorozhnyi shchodennyk (Itinerarium 1708-1709)*. Kyiv, Ukraina: Vyd. tsentr “Prosvita”; Vyd-vo im. Oleny Telihy.

Kysil, I. (2007). Dobrochynna diialnist remisnychkykh tsekhiv Pivnichnoho Livoberezhzhia u druii polovyni XVII – XVIII stolittiakh. U *Skarbnytsia ukrainskoi kultury: Zb. nauk. pr.* Vyp. 8 (ss. 99-101). Chernihiv, Ukraina: [b.v.].

Lazarevska, K. (1925). Materialy do istorii tsekhiv na Livoberezhnii Ukraini XVII – XIX vv. *Zapysky istorychno-filolohichnoho viddilu VUAN*, (6).

Lazarevska, K. (1926). Knyha hlukhivskoho tsekhiv kalachnytskoho. *Ukrainskyi arkheohrafichnyi zbirnyk*, (1), 165-166.

Lazarevska, K. (1926). Kyivski tsekhy v druii polovyni XVIII ta na pochatku XIX viku. U M. Hrushevskiyi *Kyiv ta yoho okolytsia v istorii i pamiatkakh*. Kyiv, SRSR: Derzhavne vydavnytstvo Ukrainy.

*Lokhvytska ratushna knyha druii polovyny XVII st.: zbirnyk aktovykh dokumentiv* (1986) (ss. 29, 30, 34, 36). Kyiv, SRSR: Naukova dumka.

Lukyashko, S. i Krugova, M. (2007). Rybnyy promysel i rybolovstvo na Nizhnem Donu i v Vostochnom Priazove v drevnosti. V *Ekosistemnye issledovaniya Azovskogo, Chernogo, Kaspiyskogo morey i ikh poberezhnykh*. T. IX. Apatity, Rossiya: Izd. KNTs RAN.



Lylo, I. (2018). Skhidnoseredzemnomorski produkty na stoli lvivskykh mishchan u XV – XVII st. *Narodoznavchi zoshyty Instytutu narodoznavstva NAN Ukrainy*, (3), 656-661.

Markevich, N. A. (Sost.) (1860). *Obychai, poverya, kukhnya i napitki malorossiyan*. Kiev, Rossiyskaya imperiya: Tip. I. i A. Davidenko.

Natsionalna biblioteka Ukrainy im. V. Vernadskoho. Instytut rukopysu (dali – NBUV. IR), f. I, spr. 242.

NBUV.IR, f. I, spr. 243.

NBUV.IR, f. I, spr. 244.

NBUV.IR, f. I, spr. 245,

NBUV.IR, f. I, spr. 246.

NBUV.IR, f. I, spr. 248,

NBUV.IR, f. I, spr. 249.

NBUV.IR, f. I, spr. 257.

NBUV.IR, f. I, spr. 269.

NBUV.IR, f. I, spr. 291.

NBUV.IR, f. I, spr. 1801.

NBUV.IR, f. I, spr. 2198.

NBUV.IR, f. I, spr. 66777-66790.

Netudykhatkin, I. (2018). *Starozhytnia kukhnia kyivskykh mytropolytiv (menui, retsepty ta protokol trapezy XVII – XVIII st.)*. Kyiv, Ukraina: Vydavnytstvo “Horobets”.

Ogloblin, N. (1889). Bogatyy kievlyanin kontsa XVII veka. *Kievskaya starina*, (4), 581-586.

Opysy Kyivskoho namisnytstva 70 – 80-kh rokiv XVIII st.: Opysovo-statystychni dzhherela (1989). Kyiv, SRSR: Naukova dumka.

Pavlova, N. (2006). Kyivskyi mahistrat u druhii polovyni XVII - na pochatku XVIII st.: (administratyvno-pravovyi aspekt). *Naukovi zapysky NaUKMA. Istorychni nauky*, (52), 13-17.

Pavlova, N. (2008). Kyivska mahdeburhiia: mizh moskovskoiu ta kozatskoiu administratsiiamy (druga polovyna XVII – pochatok XVIII st.). *Naukovi zapysky NaUKMA. Serii Istorychni nauky*, (78), 4-9

Pliashko, L. (1983). *Podorozh do mista XVIII stolittia*. Kyiv, Ukraina: Naukova dumka.

Pliashko, L. (1990). Deiaki istoryko-heohrafichni aspekty doslidzhennia mist Livoberezhnoi Ukrainy XVIII st. *U Heohrafichni faktor v istorychnomu protsesi: Zb. nauk. prats*. Kyiv, Ukraina: Naukova dumka.

Popelnytska, O. (2003). Istorychna topohrafiia kyivskoho Podolu XVII – XIX st. Kyiv, Ukraina: Stylos.

*Puteshestvie antiokhiyskogo patriarkha Makariya v Rossiyu v polovine XVII veka. Opisannoe ego synom arkhidiakonom Pavlom Aleppskim (Po rukopisi Moskovskogo Glavnogo arkhiva ministerstva inostrannykh del)* (2012) (3-e izd.). Moskva, Rossiya: Obshchestvo sokhraneniya literaturnogo naslediya.

Pyvovarenko, O. (2016). Tradytiini zastilni praktyky kozatskoi starshyny (na materialakh shchodennyka Yakova Markovycha). *Etnichna istoriia narodiv Yevropy*, (50), 18-23.

Razdorskyi, O. (2003). Knyhy kyivskoho “kruzhechnoho dvora” 1665/66 ta 1669 rr. *Kyivska starovyna*, (6), 127-132.

- Rosser, Dzh. (1999). Remeslennyye soyuzy: trud i etika U Gorod v srednevekovoy tsivilizatsii Zapadnoy Yevropy T.2: Zhizn goroda i deyatelnost gorozhan. Moskva, Rossiya: Nauka.
- Shamrai, H. (1928). Do istorii livoberezhnykh mist druzhoi polovyny XVIII viku. *Istorychno-geohrafichnyi zbirnyk VUAN*, (2), 159-168.
- Shandra, V. (2016). *Mishchanski orhany stanovoho samovriaduvannia v Ukraini (kinets XVIII – pochatok XX st.)*. Kyiv, Ukraina: Instytut istorii Ukrainy NAN Ukrainy.
- Shcherbakivskiy, D. (1925). *Relikvii staroho kyivskoho samovriaduvannia*. Kyiv, SRSR: [b.v.].
- Shcherbyna, S. (2015). Dzherela z istorii remisnychkykh tsekhiv na terytorii Pivnichnoho Livoberezhzhia u XVII – XVIII st. *Siverianskyi litopys*, (1), 41-42.
- Shcherbyna, V. (1926). Dokumenty do istorii Kyiva 1494-1835 rr. *Ukrainskyi arkheohrafichnyi zbirnyk*, (1), 18-48.
- Sinit'skiy, L. (1893). Puteshestvie v Malorossiyu akademika Gildenshtedta i kn. I. M. Dolgorukogo. *Kievskaya starina*, (2), 285.
- Slovnnyk ukrainskoi movy XVI – pershoi polovyny XVII st.* (2008). Vyp. 3. Lviv, Ukraina: Instytut ukrainoznavstva im. I. Kryp'iakevycha NAN Ukrainy.
- Slovnnyk ukrainskoi movy XVI – pershoi polovyny XVII st.* (2008). Vyp.14. Lviv, Ukraina: Instytut ukrainoznavstva im. I. Kryp'iakevycha NAN Ukrainy.
- Słuszkiewicz, E. (1972). Z polskiego słownictwa technicznego. *Poradnik językowy*, (4), 217-219.
- Sokyrko, O. (2007). Skilky koshtuie porozuminnia? «Poklony» ta «naklady» v ukrainskykh sudakh pershoi chverti XVIII st. *Sotsium. Almanakh sotsialnoi istorii*, (7), 195-209.
- Svanidze, A. (1999). Naemnyy trud i trudovaya etika v remeslennykh tsekhakh Shvetsii: ustavnyye printsipy. U Gorod v srednevekovoy tsivilizatsii Zapadnoy Yevropy. T.2: Zhizn goroda i deyatelnost gorozhan. Moskva, Rossiya: Nauka.
- Taranenko, S., Horbanenko, S., Kovalchuk, O., Horobets, L., Serheieva, M. i Puchkov, P. (2017). Kompleksni bioarkheolohichni doslidzhennia materialiv z rozkopok na terytorii Kyievo-Pecherskoho zapovidnyka u 2016 r. *Misto: istoriia, kultura, suspilstvo. E-zhurnal urbanistychnykh studii*, (1), 33-34.
- Timkovskiy, I. (1852). Moe opredelenie v sluzhbu. Skazanie v trekh chastyakh 1850 goda *Moskvityanin*, (17), 25.
- Totsenko, L. (1961). Rybnye promysly kazachikh oblastey Priazovya v kontse XVIII – pervoy polovine XIX veka. U *Krestyanstvo Dona i Priazovya v doreformennyi period*. Rostov-na-Donu, SSSR.
- Vasilenko, V. (1885). Ostatki bratstv i tsekhov v Poltavshchine. *Kievskaya starina*, (9), 159-171.
- Vasylieva, O. (2013). Formuvannia tradytsii prydvornoho benketu v Hetmanshchyni (druha polovyna XVII – persha tretyna XVIII st.). U *Povsiakdennia rannomodernoï Ukrainy: Istorychni studii v 2-kh tomakh..* T. II. Kyiv, Ukraina: Instytut istorii Ukrainy NAN Ukrainy.
- Venkov, A. (2013). Rybnaya lovlya v delte Dona i kazache-krestyanskie protivorechiya *Vestnik Yuzhnogo nauchnogo tsentra*, 9 (2), 80-84.
- Vospreshchenie getmanom Skoropadskim sborov na “ralets” (1885). *Kievskaya starina*, (10), 361-364.

Yaremenko, M. (2012). Nasolody osvichenykh v Ukraini XVIII stolittia (pro kulturu vzhyvannia tserkovnoiu elitioiu chiau, kavy ta vyna). *Kyivska akademiia*, (10), 117-184.

Yordan, B. (1999). "Kogda bratya pyut vmeste...". Polozheniya o tsekhovykh prazdnikakh v srednevekovykh ustavakh datskikh remeslennikov. U *Gorod v srednevekovoy tsivilizatsii Zapadnoy Yevropy. T.2: Zhizn goroda i deyatelnost gorozhan*. Moskva, Rossiya: Nauka.

Zamostianyk, I. (2011). Vesilna obriadovist lvivskykh mishchan kintsia XVI – pochatku XVII stolittia. *Narodoznavchi zoshyty Instytutu narodoznavstva NAN Ukrainy*, (5), 760–771.

Zimmel, G. (1996). O mode. U G. Zimmel *Izbrannoe: v 2 t.* T.1. Moskva, Rossiya: Yurist.

Zimmel, G. (2010). Sotsiologiya trapezy. *Sotsiologiya: teoriya, metody, marketing*, (4), 188-189.

Zinoviiv, K. (1971). *Virshi. Pripovisti pospolyti*. Kyiv, SRSR: Naukova dumka.

## **Oleksii Sokyрко**

### **“ACCORDING TO THE BROTHERHOODS’ CUSTOM” BANQUETS OF KYIV CRAFTSMEN OF THE SECOND HALF OF XVIII CENTURY**

*Nutrition has always been an important element of the subculture of different social communities of Early Modern Europe. Holiday feasts of craftsmen corporations in the cities performed symbolic functions, separating the socio-professional community from the rest of society, and at the same time demonstrated its status, wealth, prestige. The joint banquets of craftsmen on the occasion of church holidays and corporate events strengthened group identity, saved it from blurring, restrained the isolation and individualization of its members. The several-day banquets held after the church liturgies were accompanied by music and hearty feasts, gifts to the clergy patrons of the craft and magistrate officials, and demonstrated the material power of the craft brotherhood and the respectful social status of its members.*

*The books of Kyiv craft corporations allow to reconstruct the middle-class townsfolk cuisine of the middle - second half of the 18th century. According to the expenditure registers contained in them, it is evident that the townsfolk gastronomic tradition retained all the features inherent in the late medieval food system. It was dominated by the meals and drinks that formed the basis of nutrition for the high and the middle-class: large amounts of meat, fresh and salted fish, thick crunchy soups and cereals, white bread, vodka (horilka), mead and beer.*

*The culinary culture of craftsmen was no stranger to imitation of higher gastronomic patterns and habits. In early modern Kyiv, the monastic world and the everyday culture of the church hierarchs acted as a model for imitation. This is where the artisans borrowed their taste for the use of tea, caviar and sturgeon. Another model to follow was the merchants, whose table was rich in various spices, imported alcohol, vegetables, fruits and sweets. Less significant, but noticeable, was the influence of the household fashion of the Cossack officials (starshyna) and the LittleRussian nobility (shliakhta): wildfowl, lavish local and imported liquors (vodka) appeared on the townspeople's*

*tables. For all its ostentatious personality and efforts to imitate the cuisine of the upper classes, the food style of the craftsmen was far from cosmopolitanism. In the kitchen of Kyivites we will not see manifestations of culinary fashion of the XVIII century. The periphery of Kyiv's economic and administrative status made the food of its inhabitants quite typical of the rest of the country, having preserved the noticeable features of the food structure that had been developed in the previous XVII century. In the case of craft corporate records, we can see literally microscopic changes – the appearance of cheap spices, sugars, inexpensive imported wines in the diet of burghers, which were markers of sluggish economic changes.*

**Key words:** *craft corporation, townsfolk, food history, gastronomy, Magdeburg Law, Kyiv, the Cossack Hetmanate.*