

**ТРАДИЦІЙНІ НАПОЇ ШЛЯХЕТСЬКОГО ДВОРУ
НА БІЛОРУСЬКИХ ЗЕМЛЯХ
ВЕЛИКОГО КНЯЗІВСТВА ЛИТОВСЬКОГО
У ПЕРШІЙ ЧВЕРТІ XVII СТ.
(ЗА РУКОПИСОМ МЛЕЧКА ІЗ ЗІБРАННЯ ХРЕПТОВИЧІВ
У ФОНДАХ ІНСТИТУТУ РУКОПISУ
НАЦІОНАЛЬНОЇ БІБЛІОТЕКИ УКРАЇНИ
ІМЕНІ В.І. ВЕРНАДСЬКОГО)**

На матеріалі рукопису Млечка із зібрання Хрептовичів у фондах Інституту рукопису Національної бібліотеки України імені В. І. Вернадського приділено увагу традиційним напоям білоруської шляхти Великого князівства Литовського та культурі їхнього вживання. В історико-культурному контексті проаналізований спектр старопольських рецептів напоїв першої чверті XVII ст.

Ключові слова: рукопис Млечка, напої, шляхта, Велике князівство Литовське, культура, бароко.

Серед документальної спадщини, присвяченої традиціям старопольської культури їжі та напоїв, заслуговує на увагу рукописна книга першої половини XVII ст. Миколая Млечка із зібрання Хрептовичів, що зберігається у фондах Інституту рукопису Національної бібліотеки України імені В. І. Вернадського (далі – ІР НБУВ) (ф. І, № 5962. – Надалі в круглих дужках подаємо посилання на номер аркуша презентованого в статті рукопису).

Історико-кодикологічний аспект

Ця рукописна пам'ятка XVII ст. у вітчизняній археографії початку ХХ ст. відома як «Записки Млечка» завдяки розвідці історика С. Пташицького про родову бібліотеку Хрептовичів у Щорсах Новогрудського повіту Новогрудського воеводства [1; 2]. Утім С. Пташицький помилково іменував Миколая Млечка, оршанського хорунжого, – Михайлом [1, с. 11].

Власником рукопису був Миколай Млечко (нар. напередодні 1597 р. – пом. бл. 1645 р.) герба Доліва, який походив із родини Яна Войцеховича Млечка, віленського земського судді, та Хелени, княжни з Козельська, Огінської Матвіївни, Великої литовської ловчанки [3, с. 13]. Суспільно-політична кар'єра М. Млечка, представника середньо-заможної шляхти

Великого князівства Литовського, склалася так: оршанський хорунжий – з 1611 р., віленський підвоєвода – 1625–1628 рр., оршанський підкоморій – з 1627 р., маршалок Головного трибуналу Великого князівства Литовського – 1638 р. [4; 5]

Сімейні та майново-господарчі нотатки шляхтича М. Млечка написані ним та особами з його оточення у межах жанру родинних збірників різноманітного змісту, т. зв. «*silva regum*». Отож рукопис містить відомості 1616–1640 рр. з історії господарства власного маєтку М. Млечка Холопеничі, розташованого в оршанському повіті Вітебського воєводства Великого князівства Литовського [6]. Після смерті бездітного М. Млечка бл. 1645 р. маєток Холопеничі успадкувала його третя дружина – Єфимія Млечкувна, а згодом – її діти від шлюбу (після 1665 р.) з Гедеоном Халецьким, новосельським старостою [7]. Відтак з середини XVII ст. зі зміною власників Холопеничів розпочався паралельний процес розпорощення документальної спадщини М. Млечка, що спричинило міграцію його «Записок» в інше приватне сховище.

У другій половині XVII ст. історія побутування рукопису відзначається тим, що книга за невстановлених обставин потрапила до бібліотеки графа Міхала Дуніна-Раєцького герба Лабендзь, боркланьського старости, про що свідчить його власницький запис на звороті форзаца «*Ex libris Michaelis Raiecki*» та літера «D», нижче, тим же чорнилом, ймовірно, старий шифр його бібліотеки. Відомо, що М. Раєцький, будучи одруженим з 1690 р. з Анною Хрептовичувою, новогрудською підкоморянкою, не залишив після себе спадкоємців [8]. Шлях надходження книги Млечка з бібліотеки Дуніна-Раєцького до книгозбірні Хрептовичів можна визначити за аналогією надходження інших рукописів до щорсовської збірки, проаналізувавши провенієнції в них. Радше за все, рукопис Млечка разом з іншими із книгозбірні небіжчика графа Міхала на Райцях Раєцького був подарований Анною Хрептовичувою, в першому шлюбі – Раєцькою, в другому – Кришпиною, самогитською каштеляною, своєму родичеві Марціану Хрептовичу, вербельському старості, про що зберігся запис останнього від вересня 1730 р., атрибутований у двох інших рукописах Хрептовичів [9]. Отож рукописи Раєцьких потрапили до Хрептовичів у XVIII ст. і зберігалися в маєтку Щорси, в родовій бібліотеці, яка належала синові Марціана Хрептовича – графу Йоахиму Ігнацію Литавору Хрептовичу (1729–1812), литовському підканцлеру, потім Великому литовському канцлеру. Це засвідчує наклеєний на форзац екслібрис графа «*Ex bibliotheca Joachimi Comitum Chreptowicz Pro-Cancelarii M. D. L.^{iae}*», а також екслібрис у вигляді печатки на сторінці книги (арк. 1). Згодом, у 1913 р., К. А. Хрептовичем-Бутеньовим, останнім спадкоємцем Хрептовичів, кни-

гу Млечка разом з іншими рукописами та виданнями родового зібрання було передано до бібліотеки Університету св. Володимира в Києві, звідки в 1927 р. вона надійшла до відділу рукописів Всенародної бібліотеки України (ВБУ, нині – НБУВ), де зберігається й дотепер [10; 11].

Визначимося з кодикологічними особливостями рукописної пам'ятки Млечка. Книга 1616–1640 рр., польською та латинською мовами. Формат у 2°, на 62 аркушах. Рукопис незадовільної збереженості, книжковий блок розбитий, аркуші частково випадають, потребує реставрації. Текст написаний кількома почерками, чорнило чорне, світло-коричневе та коричневе.

На папері атрибутовано такі філіграні: 1) герб «Сліповрон» у бароковому картуші, водяний знак подібний до *Laucevicius*, № 2730 (1600, 1601 рр.); 2) герб Януша Радзивілла «Тромби» з його ініціалами та титулом, водяний знак подібний до *Laucevicius*, № 189 (1619–1623 рр.) [12].

Книга в первісній шкіряній оправі з тисненням, характерним для інтролігаторів балтійського регіону; в медальйонах – зображення лідерів Реформації – Еразма Роттердамського, Філіпа Меланхтона, Яна Гуса, Мартіна Лютера. На кришках оправі з обох боків наявні рештки зав'язок, на корінці – фрагменти втрач.

Рецепти алкогольних напоїв

У рукопису серед різноманітних господарчих реєстрів М. Млечка, його контрактів, інвентарних описів, листів, записів сімейного, історичного змісту, лікарських і господарчих рецептів вирізняється низка старопольських рецептів алкогольних напоїв. Специфіка цих рецептів як явища кулінарної культури визначається тим, що рукопис М. Млечка укладався на північно-східних білоруських теренах Великого князівства Литовського, отож і позначений самотністю цього історико-культурного простору першої чверті XVII ст.

Перебуваючи після Люблінської унії 1569 р. в межах єдиної держави Речі Посполитої, землі Великого князівства Литовського та Корони зазнали взаємовпливів у різноманітних областях магнатсько-шляхетської культури, у тому числі й повсякденної. Водночас, землі білорусько-литовського пограниччя завдяки торговельно-економічним зв'язкам перебували під впливом сусідньої Лівонії на Балтиці, де після встановлення панування Швеції в 1621 р. відзначався інтенсивний підйом в усіх сферах життя. Отож розвиток традицій вживання алкогольних напоїв на білоруських теренах Великого князівства Литовського наприкінці XVI – у першій половині XVII ст. здійснювався в руслі цих взаємних комплексних процесів.

В умовах автономного функціонування маєтків досвід і навички з виготовлення алкогольних напоїв (трунків) високо цінувалися тогочасними

землевласниками, рецепти переказувалися сусідам, вважалися одним з чинників міцного стабільного господарювання. Адже історично алкогольні напої становили один з найяскравіших акцентів столування в шляхетському дворі. В рукопису оршанського хорунжого М. Млечка низка рецептів трунків характеризує його здібності не лише як відмінного господаря, але й як цінителя, знавця трунків та збирача способів їх виготовлення, демонструючи його поважне ставлення до питань збереження місцевих кулінарних традицій.

Пиво

Судячи з рецептів М. Млечка, складених, переважно, у 20–30-х роках XVII ст. у його маєтку Холопеничі на Оршанщині, пріоритет зі вживання алкогольних напоїв на білорусько-литовських теренах, як і в інших регіонах Речі Посполитої, належав пиву. Подібно до вина, поширеного в Південній та Західній Європі з її традиціями виноробства, вживання пива було доступним і для заможної польської шляхти, і для холопів. Зазвичай за ступенем вмісту алкоголю тогочасне пиво було досить легким напоєм. Цей трунк призначався власне для пиття, адже вода в епоху великого поширення епідемій викликала побоювання у населення. Враховуючи високу калорійність пива, з нього виготовлялися інші поживні страви, зокрема пивна граматка (на білоруських землях – поливка, страва) на снідачок. Пиво застосовувалося для первісної обробки м'яса, дичини, як компонент для соусів, маринадів, як сировина для найпопулярнішої тоді приправи – оцту, для горілки; воно використовувалося у пекарстві, у домашньому господарстві тощо.

За старопольською традицією пиво вважалося здоровішим трунком, аніж вино. Ще Шимон Сиреньський, зв. Сиреніушем, польський лікар, ботанік, професор Краківської академії, у розділі 6 «O piwie» свого «Zielnika» лаконічно виклав сутність цього напою: «Piwo od picia rzeczonic innego nie jest, jeno woda z słodem a z chmielem przystoynie warzona». («Пиво для пиття є нічим іншим, як лише водою з солодом і хмелем, гарно звареним») [13, к. 942–944]. Він схвально оцінював поширене в польському холодному кліматі пшеничне пиво, що вироблялося з найчистішої пшениці «pszenicy chędogiey», яке «są trunkem nie tylko przyjemnym, ale też zdrowym, tuczającym u posilającym» («є трунком не тільки приємним, але й здоровим, сприятливим для поглядшання і зміцнюючим»), корисним й дітям, і молодикам [13, к. 943–944]. Цю думку через півстоліття підтримав Якуб Казімеж Гаур, польський економіст і поет, у праці з господарчої тематики «Oekonomika ziemianska generalna...» (Краків, 1675), де в 12-му трактаті, в розділі V, під рубрикою «O browarze abo o mielczuchu», приділив увагу секретам броварництва [14, к. 161–162] та присвятив цілющим влас-

тивостям пива рубрику «Diskurs o zdrowych liquorach». Згідно з Я. Гауром, на протипагу вину, яке примножує недоліки в людях, якісне пиво зміцнює людину, усуває біль, кольки тощо [14, к. 162–163]. Такий властивий старопольському менталітету підхід цілком віддзеркалював місце пива серед трунків у представників різних соціокультурних прошарків Великого князівства Литовського у XVII ст.

У збірнику Млечка, у рецептах, розповсюджених на литовсько-білоруських теренах, превалюють гатунки пива з ячменю, які відрізнялися від рецептів пива з пшениці. Адаже до кінця XVI ст. пивовари вживали в якості сировини пшеницю, але в XVII ст. її поступово почали замінювати ячменем, згідно з технологією, запозиченою з Пруссії. Текст збірника свідчить про те, що в 20–30-х роках XVII ст. у броварів цього регіону поширеним було пиво з ячменю – сировини, зібраної та переробленої в господарствах шляхетських фільварків Оршанщини. З ячменю спочатку виготовляли солод, – збіжжя намочувалося й пророщувалося протягом кількох днів, потім ретельно висушувалося, в процесі варіння додавався хміль, а наприкінці варіння – пивні дріжджі для ферментації. Ячмінне ароматне пиво мало характерний присмак і, зазвичай, темніший колір – від солому'яного до темно-бурштинового, майже чорного.

На білоруських землях, але значно менше, вироблялося пиво змішаного типу – з пшениці. Адаже пшеничне збіжжя, за даними реєстрів фільварків М. Млечка, на протипагу ячменю власного врожаю, частково також транспортувалося до Холопеничів з інших місцевостей, зокрема з українських земель – з Києва (арк. 50 зв.).

У ті часи пивний промисел давав шляхті гарантований прибуток, а власне дешеве збіжжя з фільварків було затребуванішим для збуту в переробленому вигляді пивної продукції. Через це шляхтичі намагалися продати своєму оточенню, клієнтелі та челяді при дворі якомога більш власного фільварочного пива. Рівень споживання пива шляхтою сягав 2,6 літрів щодня, а холопами та челяддю у фільварках – 1,2 л [15].

Фактичні відомості з реєстрів посівів та врожаю збіжжя Холопеницького маєтку, зокрема з «Spisanie zboża A 1622 7bris 30 dd ...», «Zboże Chociuchowskie 1632», «Zboże Krasney Luki», «Zboża teraz wzięte w roku 1633», свідчать, що селянські фільварки постачали сировину для власного броварництва – ячмінь, пшеницю, солод різного гатунку. Крім урожаю збіжжя з фільварків, до Холопеничів на підводах транспортувалося до 35 діжок власного солоду, як значиться в реєстрах 1622 та 1623 рр. (арк. 10, 12 зв., 35, 36).

У свою чергу, діжками зі збіжжям для пивоваріння, солодом та пивом М. Млечко розплачувався, згідно з умовами контрактів, з постійни-

ми та сезонними робітниками в Холопеницькому маєтку. Так, в угодах від 28 березня та 15 травня 1628 р. М. Млечко найняв до Холопеницького двору столярів Павла Лопінського та Павла Мельниковського та, крім грошей, призначив їм на пиво – по 3 діжки збіжжя (арк. 7 зв. – 8).

Обов'язковим складником процесу броварництва, крім солоду, був хміль доброго гатунку. За образним висловлюванням Я. К. Гаура, «Piwo bez chmielu, jak ciało bez duszi» («Пиво без хмелю, як тіло без душі»), а для підвищення врожайності хмелю автор пропонує конкретні способи в рубриці «O chmielu, aby się każdego roku rodził» («Про хміль, щоб родив кожного року») [14, к. 77–78].

Історично склалося, що з XVI ст. хміль для броварів постачався торговцями саме з Литви до інших регіонів Речі Посполитої [16]. Процес варіння пива описав ще Сиреніуш, підкреслюючи значення дотримання технології в рубриці «Rozmaity sposob warzenia piwa, a ktory nalepszy u sposobniejszy», а також якості складників, – збіжжя, солоду, води. Сиреніуш попереджав про випадки фальшування напою, не оминувши увагою актуальний в усі часи особистісний чинник – добросовісність робітників броварень для отримання доброго смаку трунку [13, к. 943–945].

Процес пивоваріння передбачав наявність, окрім сировини – солоду, хмелю, води та дріжджів для ферментації, також необхідного знаряддя та начиння – котлів для варіння, ферментаційних кадок, а також спеціальних приміщень – броварні та солодильні та будівель для сушіння солоду – лазні або сушарні. Процес тривав у кілька етапів, проте в усіх рецептах підкреслюється значення кінцевого терміну витримки вже свіжозвареного пива, що врівноважувало купаж солоду та хмелю, зменшувало гірчинку хмелю та покращувало запах і смакові якості.

Оригінальний рецепт пива темного гатунку, т. зв. «piwa czarnego», був 11 квітня 1631 р. переписаний від деякого «oleđra», переселенця голландського, або німецького походження з Шидловиць – маєтку, розташованого в Слонімському повіті Новогрудського воєводства [17], що належав Льву Сапезі (1557–1633), віленському воєводі, Великому литовському гетьману, як зазначено в рубриці «Informatia warzenia piwa czarnego, od Oleđra ktory mieszka w Szydłowiczach maietnosci Jego MSCi Pana Leona Sapiehi woiewody Wilenskiego Hetmana W. Xięstwa Litt. spisany na Szydłowiczach D 11 April A 1631» (арк. 59).

Зауважимо, що сам М. Млечко, зацікавлений рецептурою пива з маєтку Л. Сапези, за твердженням польського історика А. Вальдена, був близьким помічником і підтримував політичну фракцію Л. Сапези на сесіях Трибуналу Великого князівства Литовського. У 1625–1628 рр. М. Млечко навіть виконував обов'язки віленського підвоєводи у свого протектора. Очевидно, особисті зв'язки М. Млечка з родиною Л. Сапези

носили тривалий характер, адже рецепт датований 1631 р., часом вже після залишення ним посади підвоєводи. І в 1638 р., вже будучи маршалком Головного трибуналу Великого князівства Литовського, М. Млечко залишався серед політичних прибічників Сапег [18].

Відтак, «oleđer» (який, ймовірно, мав відношення до управління господарством Л. Сапєги) переказав Млечкові поетапну організацію процесу пивоваріння в броварні в Шидловицях. Це, фактично, покрокова інструкція, адже певні етапи мають свої особливості. Зокрема, акцентувалася увага на якості солоду з добірного збіжжя – чудового ячменю, «jęczmienia ... cudnego». В умовах власного фільварку необхідно було віддати розпорядження мельникові на полі, щоб кожне зернятко було ретельно обдертим для отримання сировини відповідного гатунку.

А під час сушіння солоду в теплих приміщеннях при броварні – сушарні («osiec» [19]) або солодовні – автор рецепту радив їх опалювати вільховими, чи дубовими, чи ялиновими дровами, проте найкраще – грабовими.

Акцентувалася також увага на винятковій чистоті, на межі стерильності, броварського приладдя та начиння, через що корито та кадка для варіння мали бути чисто випареними.

Далі в процесі варіння пива рекомендувалося додавати добре перебраний хміль, без листя, самі голівки, у співвідношенні: на дві діжки солоду – шанка хмелю. Процес варіння був тривалим – від семи до дев'яти годин, поки хміль не розчиниться, потім підливалось сусло, потім додавалися дріжджі, знову все це варилося. Хоча рецепт стосується, передусім, темного пива, насамкінець згадується спосіб варіння світлого пива, т. зв. «białym» – білого. Так, біле пиво слід варити з того ж самого сусла, з хмелем, частково відокремленим від чорного пива та, в порівнянні з ним, – щоб біле пиво було теплішим (арк. 59–60). Отож «oleđer» послідовно виклав М. Млечкові всі «секрети» варіння пива, які визначали майстерність броварника.

У рецептурі шидловицького пива вживається фахова термінологія броварництва, зокрема «brzeczka» – бражка, пивне сусло, «zatarty sład» – затира, «słodziny» – рештки солоду після звареного пива [20]. Крім цього, в тексті є терміни, які позначають приміщення у Шидловицькій броварні: «osiec» – сушарня; також згадане броварське начиння для солоду та пива: «koryto» – корито, «kadź» – кадка, кадівб – діжка для рідини, відкрите начиння [21], «kotel» – котел, «beczka» – діжка, «kowsz» – ківш. Відповідно хміль до солоду додавався т. зв. «szankami» – старопольською насипною мірою збіжжя [22].

Ще одна рецептура темного пива, без вказівки на джерело її надходження М. Млечкові, названа в тексті «Robić piwo czarne» (арк. 60 зв.).

Цей рецепт – недатований, але порівняльний аналіз ідентичного почерку за датованими фрагментами тексту (арк. 2 зв, 6 зв., 19) дає змогу відповідно атрибуувати його періодом, близьким до 1623–1625 рр. У порівнянні з попередньою розгорнутою рецептурою пива з Шидловиць, зміст «*Robić piwo czarne*» дещо узагальнений.

Для його виготовлення призначався «*szczyry dobry jeczmiem*» – справжній добрий ячмінь, без жодних домішок вівса. Як і в рецепті пива з Шидловиць, за даним рецептом одночасно пропонувалося варіння темного – «*czarnego*» і світлого – «*białego*» пива, що свідчить про усталеність технології броварництва в магнатсько-шляхетських фільварках цієї доби. Сушити пророщений солод радилося димом, пильнуючи, щоб його не спалити, а вже просушений – змолоти ціпком на току або стовкти в ступі. Після процесу сушіння частину солоду для світлого пива радилося відібрати – до трьох діжок – і потім варити, додавши хміль. У процесі варіння для специфічного присмаку клався також сік з хмелю.

У тексті занотоване найменування начиння, яке було мірою ваги збіжжя в цьому регіоні – «*beczka Wileńska*» (віленська діжка). За постановою Сейму 1677 р. обсяг віленської діжки відповідав 72 гарнцям збіжжя, з яких один гарнець дорівнювався двом литовським пивним гарнцям [23]. До необхідного броварського приладдя також належать «*koteł*» (котел), «*kowsz*» (ківш, черпак). Для молотіння пророщеного солоду на току використовувалося спеціальне знаряддя: «*ser*» – ціпок, «*stępa*» – ступка.

Варіння світлого пива, яке мало ясніший колір та солодкуватий присмак, за технологією передбачало змішування ячмінного та пшеничного солоду. Подібний спосіб виготовлення пива з білоруського міста Полоцька запропоновано в рукопису Млечка під назвою «*Robienie piwa w Colenim Połockim*» (арк. 66 зв.). За рецептурою радилося поєднати солод ячмінний з пшеничним. Пророщування солоду вимагало від робітника постійної уваги: необхідно було пильнувати за температурним режимом – зимою накривати солод (влітку – непотрібно) та ретельно вимішувати його вдень та вночі.

Рецептура полоцького пива, ймовірно, походить з 30-х років XVII ст., оскільки занотована тим самим почерком, що й інші рецепти наприкінці тексту рукопису (арк. 66–66 зв.).

Крім традиційних способів броварництва в білорусько-литовських маєтках М. Млечко цікавився й новітніми закордонними технологіями пивоваріння в Холопеничах. У результаті, в 30-х роках XVII ст. на білоруських теренах впроваджувалися навички та досвід варіння пива балтійських сусідів, іменованого «*big*». Факт запозичень М. Млечком іноземних технологій броварництва у власному маєтку на Оршанщині відбиває детальний інфлянтський рецепт із Лівонії, переказаний деяким Золдербехтом,

шведським послом, – «Piwo robić bir inflantski takowym sposobem uczył m[n]ie Pan Zolderbecht y Posel szwedzki» (арк. 58–59). Недатований рецепт інфлянтського пива можна атрибутувати, як і рецепт пива з Шидловиць 1631 р., початком 30-х років XVII ст., оскільки він передує в рукопису шидловицькому рецепту 1631 р. (арк. 58–59; 59–60) та написаний тим самим почерком.

Спосіб інфлянтського «біга» відрізняється тим, що, на відміну від старопольських, його варили, не змішуючи ячмінь з пшеницею. Для цього, як і в місцевих рецептах пива, слід було використовувати «jęczmienia dobrego y czystego» – добрий та чистий ячмінь.

У тексті фігурують уже відомі назви броварського начиння та приміщень – «kadź», «beczka», «koryto», «osiec». Крім того, згадується й приміщення для сушіння солоду «łaznia» – лазня: радилося запалити в лазні піч вільховими або дубовими дровами для сушіння пророшеного солоду димом (арк. 58).

На кінцевих етапах варіння пива для характерного присмаку до відвару додавалися ялівцеві гілочки з ягодами (арк. 59 зв.). Так, щойно зварене інфлянтське пиво можна було пити вже на четвертий день, проте найкращим вважалося те, що настоїться півроку або рік, щоб увійшла гірчинка з хмелю. За слушним висловом автора, «для запаху і здоров'я» рекомендувалося на довершення занурити до діжки з пивом полотняний мішечек з прянощами: півлута* (*лут – міра ваги, фракція фунта) грубо стовченого кардамону, півлута гвоздики, один або два мускатних горіхи (арк. 59). Отож за канонами тогочасної кухні бароко композиція ароматних приправ надавала трункові звичного гостро-пікантного присмаку.

Рецепт інфлянтського пива був зорієнтований на споживачів з різних соціальних прошарків. На відміну від інших рецептів, у ньому описувався процес пивоваріння не тільки для шляхетського столу, але й для челяді – «A dla czeladzi z osobna na też slodziny a wybrawszy s koryta w kadzi osobney zadać i kwasic iak pierwsze». Тому на кінцевому етапі для челяді призначалося готувати пивний відвар в окремій кадці та зброджувати його за попередньою рецептурою (арк. 58 зв.).

Незважаючи на особливості майстерності білорусько-литовських та інфлянтських броварів, усі тексти рецептів однаково розставляють акценти на певних моментах, як то – бездоганна якість сировини – збіжжя та хмелю, піклування про пророщування солоду та його сушіння, сушіння солоду димом від дрів певних хвойних та листяних порід, вимога чистоти броварського приладдя на солодовні та в броварні, послідовність варіння, точний баланс складників у процесі варіння, покращення смаку свіжозвареного напою відповідно до терміну його витримки.

Отож пиво лідирувало серед щоденних напоїв старопольської кухні білоруських земель у XVII ст. та охоплювало всі прошарки населення – від магнатів, шляхти – до найближчого кола клієнтелі, челяді, робітників у маєтках та фільварках.

Популярність пива в XVII ст. обумовлювалася його дешевизною та різноманітним застосуванням в умовах автономного функціонування віддалених маєтків на території Великого князівства Литовського та Корони. Як вже згадувалося, за спостереженням Сиреніуша у «Zielniku», під рубрикою «Moc i skutki piwa dobrego» [13, к. 948 – 949], пиво вживалося не тільки для пиття, а й для кулінарних страв – фармушки, граматки; воно вважалося корисним (зміцнювало) для розвитку дітей, молодим матерям для лактації, після пологів, подружнім парам, а також для покращення роботи органів травлення, його використовували як потогінне, розтирання для суглобів, як косметичний засіб. Крім того, пивні дріжджі застосовувалися в хлібопеченні, виробках із тіста, а також у лікарській практиці – при набряках ніг, для прикорму худобі, у ветеринарії. З пива виробляли пивний оцет – поширену кулінарну приправу. Утім використовувалися й похідні продукти броварництва (пивне сусло): у ветеринарній практиці для худоби, для лікування суглобів та як знеболююче [13, к. 948–949]. Сиреніуш у розділі 5 «O słodzie» відмічав цілющі властивості солоду: на його думку, солод усував водянки, вгамовував кольки та біль у животі [13, к. 942].

Таким чином, у порівнянні з рецептами інших трунків першої чверті XVII ст. проаналізовані способи броварництва в рукопису М. Млечка за їх кількістю, повнотою та деталізацією процесу підтверджують на прикладі Холопеницького двору на Оршанщині усталену думку про «царювання» пива серед алкогольних напоїв у споживачів Великого князівства Литовського та Корони.

Питний мед

Найдавнішим улюбленим напоєм на білоруських землях Великого князівства Литовського, як і на інших землях Речі Посполитої, зокрема Правобережної України (Русі та Подолії), був питний сичений мед, який варили з бджолиного меду після процесу ферментації. На відміну від демократичного пива, поширеного серед різних за походженням споживачів, питний мед вважався трунком коштовним та урочистим і зазвичай призначався для панського столування.

Украй сприятливими природними умовами для виготовлення меду вважалися литовсько-білоруські терени у Великому князівстві Литовському, де споживання питного меду було надзвичайно поширеним. Особливо славився липець – білий мед з околиць Ковна, багатого на липові дерева [24; 25]. У другій половині XVI та в XVII ст. литовський мед транспор-

тувався поза межі Великого князівства Литовського до інших регіонів Речі Посполитої, сягаючи міст Королівської Пруссії [26].

Проте в XVII ст. цей давній напій вже не був таким популярним у Речі Посполитій, як у минулому XVI ст. На занепад сичення меду на початку XVII ст. безперечно вплинула нестабільна для розвитку фільварочного господарства історико-політична ситуація та численні війни, які руйнували фільварки і знищували угіддя з пасіками. Головним же чинником втрати популярності питного меду виявилася його конкуренція з іншим алкогольним напоєм – горілкою, що стала наприкінці другої половини XVII ст., особливо на західних землях Польщі, простішою за технологією виготовлення і тому більш прибутковою.

Однак на східних теренах Речі Посполитої занепад сичення меду у фільварочних господарствах проходив значно повільніше, тому мед залишався популярним серед шляхти, та й у простолюдинів, і доволі успішно конкурував з горілкою. Отже, за даними з господарчих реєстрів з рукопису Млечка, на початку 20-х років XVII ст. у Холопеничах та прилеглих до них угіддях займалися бджільництвом, тримали пасіки, з яких ситився питний мед на власні потреби.

У господарчому реєстрі «Miod który się teraz w Chołopiniczach A 1622 7bris 30[d] jest w swirnie dawniejszy» враховані значні запаси меду з різних фільварків, які зберігалися в Холопеницькому маєтку, в свірні. Мед у кадках звозили до маєтку з Щировки, з Остапковичів, з Голків, з Ходоровки, з Юревичів, усього – 20 кадок меду, загальною вагою близько 70 пудів. З цих місцевостей певну частину меду, ще до укладання облікового реєстру, було розсичено (арк. 13–13 зв.). Вже в Холопеницькому дворі кадки зі свіжим медом нового врожаю та старим медом зважували на продаж наближеним до маєтку особам (арк. 13 зв., 14).

В окремому переліку пасік у дворах у Хотюхові та Щировці від 24 вересня 1622 р. «Spodbierania dwornych pszczoł...» враховані 5 кадок із медом «дворових» бджіл, це близько 25 пудів. Тоді ж відібрали та залишили на зиму 64 рої бджіл, у дворі залишилося 10 роїв, у Холопеничах видалили 2 рої, відібрали на зиму 21 рій бджіл (арк. 13 зв.). Отже, фільварки Холопеницького господарства на Оршанщині постачали достатньо меду як сировини для сичення.

За технологією питний мед одержували після алкогольної ферментації розчиненого водою бджолиного меду або бджолиної бражки. Підсичення меду досягалося приготуванням розчину меду з водою, варінням, а потім його вистуджуванням, що призводило до ферментації. За старопольськими джерелами, мед підсичувався також із додаванням ароматичного зілля: Сіреніуш наводить рецепти питних медів з коріандру, фенхелю [13, к. 394, 456].

На білоруських землях переважно робився т. зв. литовський мед – двійняк, у залежності від пропорції меду з водою, – один до одного, а також трійняк. Процес підсичення меду був тривалим та дорогим. Використовувалося спеціальне начиння медоварів, зафіксоване в місцевих рецептах сичення меду: «kubło» – (кубел) відро, ківш, черпак, «beszka» – діжка, «kocioł» – котел, «syto» – сито для проціджування (арк. 66, 66 зв.).

У рукопису Млечка заслуговує на увагу «Sycenia miodu w Mirze rzepis od P. Skorulskiego» (арк. 66) – рецепт пана Скорульського з Міра, містечка в Новогрудському воєводстві, який належав до ординації князів Радзивіллів [27]. Зауважимо, що в 1579 р. Миколай Криштоф Радзивілл, званий «Сироткою», надав Міру привілей на неповне магдебурзьке право, який, поміж іншого, дозволяв вільне виробництво та продаж горілчаних напоїв, зокрема сичення меду. Адже ще здавна цей край був відомий своїм бортництвом.

У назві рецепта не вказано конкретно, хто саме з членів литовської родини Скорульських, герба «Kościesz», приніс цей спосіб медоситництва в Мір, маєтність князів Радзивіллів. Можемо лише припустити, що йдеться про Анджея Скорульського (?–1637), лицаря Гробу Господнього, посла на сеймі, ковенського маршалка. А. Скорульський належав до кола найближчих клієнтів литовського надвального маршалка Миколая Криштофа Радзивілла. Будучи старостою та намісником Радзивілла у Несвіжі, А. Скорульський фактично керував господарством у добрах князя, а після його смерті до 1626 р. завідував маєтком його старшого сина Яна Єжі, троцького каштеляна [28].

Отже, за білоруськими рецептами першої чверті XVII ст. виготовлення якісного меду було копітким, у кілька етапів. У рецептурі з Міра від Скорульського запропоновано підсичування меду, що вимагало досвіду і фахових навичок. Медовар повинен був враховувати такі фактори, як положення Місяця, щоб розпочати варіння у повнолуння, далі протягом цілого тижня вдень та вночі варити, пильно стежити за процесом, щоб мед відстоювався до листопада, потім – до грудневого повнолуння, й далі витримувати до березня в діжках, обмазаних глиною. Потім знову цей мед радилося повільно варити в котлі у відповідних пропорціях. У результаті варіння треба було намагатися досягти зарум'янювання та певного згущення, яке перевірялося традиційним у кулінарній практиці способом: аби крапля меду не розтікалася на аркуші паперу. Наприкінці медовар, у відповідності до барокового стилю, додавав прянощів, коренів та зілля: кориці, імбиру, цитвару, татарського зілля, фіалкового кореня, мускатного горіху, мускатного цвіту, калгану. Усе це на чотири тижні, в окремих мішечках, занурювалося до діжки з медом. Унаслідок цього гармо-

нійного поєднання насамкінець отримувався букет смаку, кольору та запаху питного меду (арк. 66). У рецепті від Скорульського також згадується підсичування меду т. зв. трійняком, що, вочевидь, практикувалося в мірській медоситні.

У залежності від гатунку та терміну зберігання виокремлювалися різні способи сичення меду, додавання певних складників, часу варіння та витримки. Зокрема, в рецепті «Nastawowac miod stary własnie stary» старий мед із патоки, без воску, радилося варити годину–півтори. Специфічний присмак старого меду вдало поєднувався з невеличкою кількістю хмелю, який за рецептурою треба варити окремо з дріжджами для бродіння. Далі всі компоненти запропоновано змішати та додати прянощів та коренів у мішечку для аромату: імбирю – 4 фунти, гвоздики – півфунта, кориці – півфунта, чверть мускатного цвіту, трохи калгану, все розчинити (розтовкти) та опустити до діжки, вбивши куряче яйце для освітлення та прозорості меду (арк. 66 зв.).

Зрештою, оздоровлююча дія питного та свіжого меду, особливо липового, т. зв. «лірієс», застосовувалася М. Млечком у Холопеницькому дворі, у домашній практиці виготовлення лікарських засобів. За рецептом «Lekarstwo na kaszel u ciezkosc flagmistą w piersiach naprzod», наданим М. Млечкові від деякої пані Б., ймовірно, з кола сусідів, питний мед, як і свіжий, несичений, був основою до ефективного лікування від кашлю, бронхіально-легеневих захворювань, що вважалося вкрай актуальним у добу поширення такої інфекційної хвороби, як сухоти (арк. 24–25).

Rosa solis

У рукопису вміщено рецепт «Rosani Solis przedną tak robią» (арк. 23), з нього дізнаємося, що М. Млечко дегустував вишуканий напій на основі дистилляту, схожий на лікер з медовим запахом, іменований «rosa solis» або польською мовою «gosolis» – росоліс. Росоліси отримувалися методом настоювання на ароматних листях комахоїдної росички (з лат. «drosera»), поширеної в європейських країнах. Листя цієї рослини виділяло прозорі краплі з медовим запахом, звідки її назва латинською мовою: «gosa» – крапля, «solis» – сонце, тобто сонячна роса.

У XVI–XVIII ст. ця рослина вважалася лікарським засобом, цінувалися її цілющий вплив на здоров'я, зміцнююча дія на органи травлення, легені, серце тощо. Лікарська дія росички була відомою у тогочасній старопольській фармакогнозії як «Rosnik, albo rosiczka» (Ros Solis) [13, к. 330]. Про алхімічні спроби витягнути квінтесенцію з росички «Quinta essencia to jest istnosc wyciagniana z Rosincu» йдеться в Сиреніуша в «Zielniku»: вона, на його думку, омолоджує людей у віці, лікує подагру та задушені хвороби [13, к. 332–335].

Завдяки цим не завжди переконливо доведеним медичним властивостям у XVI–XVII ст. росоліс був доволі поширеним, – його зберігали поряд із настоянками в домашніх аптечках, а лікарі під час консультацій призначали рослину заможним пацієнтам. Згодом рецептура цього солодкого міцного трунку на кшталт лікеру видозмінювалася, додавалися інші різноманітні складники. Вже у XVIII ст. в популярному медичному довіднику «Compendium medicum auctum...» (Ченстохова, 1725) до компонентів модифікованого «*Rosa solis osobliwa*» увійшли численні інгредієнти. Серед них – кориця, мускатний горіх, аніс, цитварне сім'я (*різновид полину* – С. Б.), кардамон, перець кубеба, калган, стиракс (*ароматична смола, застосовувана в медицині та парфюмерії* — С. Б.), фіалковий корінь, розмарин, лаванда, шалфей, пряна гвоздика [29].

Презентований у рукопису Млечка рецепт має назву «*Rosani Solis przedną tak robią*» («*przedny*» означав у старопольській мові «перший» в значенні «якнайкращий», «винятковий» [30]), тобто «Найкращий росоліс так роблять». Цей спосіб не такий вигадливий за складниками і містить лише кардамон, перець кубеби, калган, пряну гвоздику, корицю, помаранчеві шкірки, мед або цукор (арк. 23). Алкогольною основою для настоювання обрано аквавиту.

Рецептура росолісу від М. Млечка запропонована в тексті у двох варіантах, що відрізняються між собою контрастним кольором напою. У другому варіанті в якості барвника вказана поширена в старопольській кулінарній та винокурений практиці східна пряність – червоний сандал (по порошок червоного сандалового дерева), який надавав росолісу інтенсивного пурпурового відтінку.

У результаті настоювання та повільного уварювання різних за смаком терпких, гіркувато-кислих, солодких складників отримувався оригінальний росоліс, який цілком відповідав концепції кухні бароко з її контрастним діапазоном смаків, запахів, кольорів.

Місцевою особливістю росолісу в дворі М. Млечка було його підсолджування, поряд із цукром, саме липовим медом – «*lipsem*», який регулярно постачався з місцевостей поблизу Ковна, з Великого князівства Литовського до інших теренів Речі Посполитої. Вочевидь, околиці Холупеничів на Оршанщині також були багаті на липець, адже за рецептурою його вживали як замінювач цукру.

Згідно з рецептом, для виготовлення росолісу з посуду необхідні лише «*konwia zakryta*» – закрита кінва для настоювання, та «*panewka*» – панівка для уварювання. Ймовірно, для дистиляції на аквавиту основи росолісу – горілки, застосовувався спеціальний прилад – алембик, але в тексті про це не говориться.

Горілка

З рукопису відомо, що поряд з горілчаним росолісом М. Млечко цікавився способами виготовлення «wodki» – горілки. Визначаючи місце горілки у шерезі старопольських трунків, зауважимо, що в повсякденному побуті шляхти початку – першої половини XVII ст. горілка трактувалася не тільки як алкоголь, – цінувалися й її лікувальні властивості. Передусім це стосується «wodek» – настоянок, витриманих на зіллі та рослинних інгредієнтах, які зберігалися в домашніх аптечках у маєтках. Так, у збірнику Млечка рецепти «wodek» містять способи виготовлення горілчаних настоянок для домашніх потреб зі складниками з рослин та спецій – лаванди, розмарину, анісу, дягилю, пряної гвоздики, цитварного семени (арк. 57–57 зв.). В рукопису є рецептури чотирьох настоянок: «Wodkę rozmarynową iako gotować», «Wodkę piercową iako gotować», «Wodkę cytwarową iako gotować», «Gorzałka dobra abo wodka hanysowa» (арк. 57–57 зв.).

Основою для всіх настоянок була проста горілка, яку збагачували яскравими нотами ароматичного зілля, коріння, спецій тощо. На довершення деякі настоянки, наприклад, розмаринівка, підсолоджувалися цукром канаром. Проте базовий компонент у настоянках – горілка – не відрізнявся якістю, через це у рецепті анісовки спочатку пропонувалося «добру горілку, щоб не смерділа, перепустити на аквавіту». Згідно з рецептурою «Gorzałka dobra abo wodka hanysowa», очищення горілки на аквавіту вимагало попередньої подвійної дистиляції. Внаслідок подвійної перегонки горілки та додавання ароматичних складників наприкінці отримувалося очищення трунку, його смак робився більш шляхетним, набуваючи при дегустації делікатних нот (арк. 57–57 зв.).

Назва новоперегнаній горілці надавалася в залежності від додаткових компонентів – з лавандою, розмарином, анісом, дягилем, пряною гвоздиною, цитварним сім'ям (арк. 57–57 зв.). Як основний прилад для перегонки алкоголю в тексті згадується «alembik i trąbki» – алембик із трубками, зокрема в рецепті анісовки «Gorzałka dobra abo wodka hanysowa» (арк. 57–57 зв.).

У порівнянні з «царюванням» горілки наприкінці XVII – у XVIII ст., про яке можемо зробити висновок, зокрема, на підставі її численних рецептів у кулінарному рукопису XVIII ст. – Поцейової-Любомирської – з фондів Інституту рукопису НБУВ [31], рецепти М. Млечка презентують, радше за все, етап становлення традицій горілчанства в оршанській землі – у Холопеничах – у першій чверті XVII ст.

Наступне масове поширення горілки в Речі Посполитій у другій половині XVII – у XVIII ст. обумовлювалося відносною дешевизною сировини та більш простою технологією вироблення в порівнянні з пивом та питним медом. Зазначимо, що в 20–30-х роках XVII ст. маєтки та фільварки

М. Млечка –Холопеничі, Красна Лука, Хотюхів, Остапковичі – забезпечували власника достатньою кількістю сировини для паління горілки – соломом і збіжжям – вівсяним, житнім, ячмінним, пшеничним (арк. 9, 10, 12 зв., 34 зв. – 36). У відомостях про врожай пшениці 1622 р. згадується, що незначну частину збіжжя – 3 діжки – було відібрано на горілку (арк. 8 зв.).

Я. К. Гаур у розділі VI «O gorzałce y gorzałniey» господарчо-побутового довідника «Oekonomika ziemianska generalna», описуючи облаштування гуральні (винокурні), підкреслював позитивні властивості горілки у відповідних дозах та наслідки зловживання нею [14, к. 163–164].

Як визначалося, в Речі Посполитій першої половини XVII ст. «wodka» (горілка, настоянка) трактувалася, до значної міри, як медикамент. Друки зільників старопольських лікарів та алхіміків XVI–XVII ст. рясніють рецептами «Wodek» як панацеї від різноманітних захворювань. Так, у «Zielniku» Сиреніуша опубліковані рецепти «Wodek» – настоянок на основі розмарину (170), полину (455), кіпрею (373), кропу городнього (425), фенхелю (395), коріандру (3 рецепти 456), базиліку (481), шалфею (485), лободи (497), рути (543), лілеї (579), кульбаби (1157), подорожника (1162–1163). Загалом – близько 70-ти рецептів «wodek» на основі рослин. Цілком логічно, що і в тексті рукописної книги Млечка термін «Wodka» також присутній у медичному контексті.

Серед низки медичних рецептів «Recepta dla Paniy...», виписаних певним лікарем, вірогідно, для дружини М. Млечка, є настоянка («wodka») (арк. 28–28 зв.) на основі троянди (Rosa), цикорію (Cichorium), воловика лікарського (Bugloss) та кориці (Cinnamon), що рекомендувалася при порушеннях серцевого ритму («Wodka na drzenie serca»): «tę wodkę zgrzać z tymi proszkami y zmaczać płat skarłatny a na serce przykładać kiedy trzeba» (Горілку підігріти з цими порошками, та scarlatovий¹ шмат тканини змочити та прикладати на серце за потребою).

Утім для зміцнення серця та усунення симптоматики порушень його ритму невідомий лікар тоді призначив «Alkiermesu zażywać wodki łancowej або ławgyszowej zażywać», тобто «вживати алкермесу (лікувальний трунок із комах червеців – С. Б.) та конвалієву або лаврову настоянки» (арк. 28–28 зв.).

Не встановлено, за яким фармакологічним джерелом наведена ця рецептура в тексті рукопису Млечка. Проте певні рослини зі згаданих, зокрема троянда, воловик, конвалія, в лікуванні серцево-судинних захворювань ефективно застосовувалися польськими медиками XVI–XVII ст. (Шимон Сиренський, Шимон з Ловичу, Мартін з Урядова та інші) в їхніх працях, посилаючись на досвід іноземних авторів [33].

¹ Scarlatovий (від пол. Szkarłat) – пурпуровий [32].

Це ж стосується й алкермесу, наприклад, Сиреніуш у «Zielniku» також практикував його вживання в поєднанні з іншими компонентами при кардіологічних, неврологічних порушеннях, під час важких захворювань та як зміцнюючий засіб у період реабілітації [13, к. 1344–1345].

Хоча серед низки напоїв, згаданих у рукопису, рецептура алкермесу не занотована, тим не менш, враховуючи медичну рекомендацію в тексті – «Alkiermesu zażywać ...», маємо підстави стверджувати, що в практиці домашнього лікування Млечкам був добре відомий цей трюнок, схожий на лікер.

«Aqua vita»

До групи рецептів горілочаних настоянок, виявлених у тексті, наближається «aqua vita». Назва «aqua vita» – з латинської «вода життя», від якої походить польська та українська назва горілки – «оковита». Хоча З. Глогер пов’язує походження аквавіти з Німеччиною [34], найбільш рання згадка про трюнок 1531 р. походить зі скандинавських документальних джерел. У XVI–XVII ст. медиками та алхіміками Європи презентувалися дивовижні лікарські властивості цього дистилляту. За складом аквавіта – багатокомпонентний алкогольний напій з гострим ароматом прянощів і зілля, де базовими вважалися кмін або кріп.

Про призначення аквавіти як медикаменту свідчить текст медичного рецепту за класичною формою «Aqua vita optima», виписаний лікарем, вірогідно, для когось із членів родини М. Млечка (арк. 28 зв.). Згідно із приписом латинською мовою, до складу настоянки входили кориця, кардамон, алое, перець кубеба, гвоздика, калган, червона троянда, мускатний горіх, цвіт мускату, амбра, мускус. У тексті наведений фармацевтичний спосіб виготовлення настоянки. За твердженням Луки Хініуса (Lucas Chinius), відомого італійського медика з Болон’ї XVI ст., автора праць з фармакогнозії, цей засіб повертає пам’ять, позитивно впливає на нервову систему, покращує травлення, мозговий кровообіг, запобігає крововиливу. На жаль, під цитованим рецептом Луки Хініуса «Aqua vita optima» відсутнє бібліографічне посилання на конкретну працю цього лікаря.

Вино

Щодо тогочасних рецептів вина – у тексті вони відсутні взагалі; і не тільки рідкісні на білоруських теренах коштовні вина з сортового винограду, але й домашні вина з місцевих ягід і фруктів на кшталт наливок. У рукопису є лише рецепт «Sugor do wina», з якого опосередковано дізнаємося, що власники Холопеницького маєтку вживали якісь вина до свого столу, але, радше за все, не вищого ґатунку, оскільки сироп призначався для підсолоджування кислих вин, надання їм прозорості та врівноваження алкогольного вмісту (арк. 22, 25 зв.).

Рецептура «Syrop do wina» занотована в книзі в двох різних варіантах. Наведемо їх текст повністю: «3 kwarty wody, funt cukru, jajowy bialek wbic i stluc i warzyc az będzie gęsto jak oliwa i potym przecedzic przez chusteczkę y chowac to. Abo raczej tak. Cukru funty 2 wody puł garca, białek od jednego swiezego jaja warzyć to pospołu dobrze w panewce y przecedzić, przecedziwszy przysmazyć. Nałunu palonego kęs wsypać i ochłodzić. Syrop będzie barzo dobry do wina». («3 кварта води, фунт цукру, вбити ячний білок і варити, щоб було густим, як олива. Потім процідити через хусточку та сховати це. Або краще так: 2 фунти цукру, півгарця води, білок від свіжого яйця, варити це повільно в панівці та процідити, а після проціджування знову підсмажити. Гашеного галуна також додати та охолодити. Сироп буде дуже добрий до вина») (арк. 22).

Ще один, третій, рецепт – ідентичний другому способу, але іншим почерком дублюється в тексті в іншому місці рукопису (арк. 25 зв.). Незмінним складником обох рецептів для надання вину прозорості був білок свіжого яйця. У другому рецепті додавався також гашений галун.

Подібні поради були актуальними в старопольській кухні, адже їх практикували для маскування недоліків неякісних вин. Аматорські способи, спрямовані на змінювання смаку, міцності, кольору, стійкості та навіть імітації «старіння» вина, були популярними в господарчих порадниках Речі Посполитої XVII–XVIII ст. та, як бачимо, поширювалися серед шляхти Великого князівства Литовського. Ці «хитрощі», зрозуміло, не мали відношення до розвитку культури виноградарства та виноробства в Польщі, а, певним чином, свідчили про занедбаність у цій галузі та профанацію тогочасних уявлень про природні властивості вина. Загалом у старопольській провінції XVII ст. – на відміну від магнатерії – серед середньої за заможністю та дрібною шляхти визначається досить повільний процес долучення до вина як частини європейської кулінарної культури.

Проте на східних теренах Речі Посполитої, зокрема у Львові, торгівля закордонними винами в XVII ст. розвивалася доволі жваво [35]. Отож, враховуючи контакти М. Млечка з торговельно-культурними центрами – столичним Вільном та портовою Ригою, він, безперечно, дегустував за okazii оригінальні вина, привезені купцями з-за кордону. Ще один можливий шлях постачання в XVII ст. заморських трунків на Оршанщину – це Кенігсберг на балтійському узбережжі Східної Пруссії, звідки на білорусько-литовські терени завдяки взаємним торговельним зв'язкам купці завозили вишукані вина, а також делікатесні прянощі, східну бакалію тощо [36].

Таким чином, за даними з рукопису Млечка першої чверті XVII ст., чільне місце серед традиційних трунків шляхти білоруських земель Велико-го князівства Литовського належало пиву, значно скромніше вживалися пит-

ний мед та горілка (остання в тексті презентована, переважно, її похідними – настоянками, росолісом та лікарською аквавітою). Хоча в книзі відсутні місцеві рецептури ягідно-фруктових вин, а також напоїв на кшталт квасу, це ще не є показником необізнаності споживачів регіону з цими технологіями. Згодом динаміка спостережень за матеріалами рукописів XVIII ст. [37] свідчить про кардинальні зміни на користь горілки та про втрату пивом колишнього лідерства в культурі виробництва та вживання алкогольних напоїв.

Текстологічний аналіз рукопису Млечка обмежив ареал походження рецептів напоїв білоруськими теренами Великого князівства Литовського та сусідніми балтійськими країнами: Холопеничі (кілька рецептів пива, росолісу, питного меду, горілки), Полоцьк (пиво), Шидловиці (пиво), Мір (питний мед), Лівонія (пиво). Дуже відрізняється рецептура аквавіти, що стосується фармакопейної галузі, яка походить із компілятивного, ймовірно, італійського, джерела – невстановленої публікації праці болонського медика XVI ст. Луки Хініуса.

Насамкінець відзначимо закономірність у технології виготовлення переважної більшості трунків (інфлянтське пиво, «*rosa solis*», «*aqua vita*», горілка, старий питний мед, питний мед з Міру). За рецептурою на фінальному етапі домашнього виробництва в трунки щедро додавалися прянощі та спеції згідно з усталеною кулінарною модою тієї доби. Відтак у складі напоїв поєднувалися дешева базова сировина з місцевих фільварків та коштовні східні прянощі, які привозили з Вільна, Кенігсберга, Риги.

Хоча зацікавлення представника білорусько-литовської шляхти М. Млечка традиціями та новаціями старопольських напоїв представлено фрагментарно – в межах «*silva rerum*», але джерела висвітлюють не лише смакові уподобання М. Млечка та його родини в царині напоїв, а також трунків, що застосовувалися як домашні лікарські засоби або призначалися лікарями. У низці комплексних питань дослідження визначаються особисті контакти М. Млечка, ареал поширення та культура вживання напоїв, історія традиційних промислів у регіоні, специфіка рецептів білоруських теренів, запозичення нових трунків місцевими споживачами – магнатерією та шляхтою Великого князівства Литовського. Водночас упровадження цих новацій окремими представниками соціальної еліти стимулювало розвиток промислів ферментаційних напоїв на північно-східних білоруських землях XVII ст.

Комплексно досліджуючи історичну традицію напоїв білоруської шляхти XVII ст., неможливо оминати такий суттєвий культурологічний аспект, як столове приладдя тієї доби. Цінний фактографічний матеріал стосовно начиння для трунків, яким користувалися у Великому князівстві Литовському, висвітлений у рукопису Млечка, буде репрезентований у наступному випуску цього наукового збірника.

Список використаних джерел

1. Пташицкий С. Л. Щорсовская библиотека графа Литавора Хрептовича. Краткие сведения о собрании рукописей. – М., 1899. – С. 11–12.
2. *Szczorse* // Słownik Geograficzny Królestwa polskiego i innych krajów Słowiańskich. – Warszawa, 1890. – Т. 11. – С. 859–861.
3. Młeczko St. Młeczko, Rączko, Saczko i Łyczko. Przyczynek do kwestyi ustalania się nazwisk szlacheckich w XV wieku. – Lwów, 1912.
4. Młeczko h. Korczak i Doliwa // Uruski S. Rodzina. Herbarz szlachty polskiej. – Warszawa, 1914. – Т. 11. – С. 143–144.
5. Urzędnicy Wielkiego Księstwa Litewskiego, t. 1, Województwo wileńskie XIV–XVIII wiek / red. A. Rachuba. – Warszawa, 2004. – С. 692.
6. *Chołopienicze* // Słownik Geograficzny Królestwa polskiego i innych krajów Słowiańskich. – Warszawa, 1880. – Т. 1. – С. 625.
7. Електронний ресурс : szlachcic.hbz.pl/korczak/korczakim.doc. – Назва з екрану.
8. Rajewscy // *Niesiecki K. Herbarz polski.* / K. Niesiecki ; wyd. przez J. N. Bobrowicza. – Lipsk, 1841. – Т. 8. – С. 86.
9. ІР НБУВ, ф. І, № 5953, № 6012.
10. Колесник Е. А. Книжные коллекции Центральной научной библиотеки Академии наук УССР. – К., 1988. – С. 57–63.
11. Мяскова Т. Родове зібрання Хрептовичів : перспективи дослідження // Наукові праці Національної бібліотеки України ім. В. І. Вернадського. – К. 2010. – Вип. 28. – С. 396–404.
12. Laucevicius E. *Popierius Lietuvoje XV–XVIII a.* – Vilnius, 1967. – Т. 1–2.
13. Syrenius S. *Zielnik herbarzem z języka łacińskiego zowią...* – Kraków, 1613. ; Інститут книгознавства НБУВ, Відділ бібліотечних зібрань та історичних колекцій – далі ІК НБУВ, ВБЗІК, Coll. Reg. X, 385.
14. Haur J. K. *Oekonomika ziemianska generalna ...* – Kraków, 1675. – ІК НБУВ, ВБЗІК, В. Z. 857.
15. Wyczański A. *Studia nad konsumpcją żywności w Polsce w XVI i pierwszej połowie XVII w.* – Warszawa, 1969. / Instytut historii PAN — S. 147 tab. 52 , 152 , tab. 53.
16. Piwo / Gloger Z. // *Encyklopedia staropolska ilustrowana.* – Warszawa, 1903. – Т. 4. – С. 29.
17. *Szydłowicze* // Słownik geograficzny Królestwa polskiego i innych krajów Słowiańskich. – Warszawa, 1892. – Т. 12. – С. 100.
18. Walden A. *Marszałkowie święcy Trybunału Głównego Wielkiego Księstwa Litewskiego w latach 1633– 1648* // *Czasopismo prawnо – historyczne.* – Poznań, 2013. – Т. 65. – Z. 1. – С. 162.
19. *Osiec* // Słownik języka polskiego przez M. S. B. Linde. – Lwów, 1857. – Т. 3. – С. 590.
20. *Ślōdziny* // Słownik języka polskiego przez M. S. B. Linde. – Lwów, 1857. – Т. 5. – С. 320.
21. *Kadz* // Słownik języka polskiego przez M. S. B. Linde. – Lwów, 1855. – Т. 2. – С. 287.
22. *Szanki* / Gloger Z. // *Encyklopedia staropolska ilustrowana.* – Warszawa, 1903. – Т. 4. – С. 302.

23. Beczka / Gloger Z. // Encyklopedia staropolska ilustrowana. – Warszawa, 1900. – T. 1. – S. 137–138.
24. Miód / Gloger Z. // Encyklopedia staropolska ilustrowana. – Warszawa, 1902. – T. 3. – S. 218–219.
25. Gołębiowski L. Domy i dwory przytem opisanie apteczki, kuchni, stołów, uczt, biesiad, trunków i pijatyki... – Warszawa ; Gluksberg, 1830 [Електронний ресурс]. – Режим доступу https://archive.org/stream/domyidworyprzyt00gogoog/domyidworyprzyt00gogoog_djvu.txt. – Назва з екрана.
26. Klonder A. Napoje fermentacyjne w Prusach Królewskich w XVI–XVI wieku (produkcja – import – konsumpcja) // *Studia i materiały z historii kultury materialnej.* / red. Z. Kamieńska. – Zakład narodowy im Ossolińskich. – Wrocław, Warszawa, Kraków, 1989. – T. 60. – S. 47.
27. Mir // *Słownik Geograficzny Krolestwa polskiego i innych krajów Słowiańskich.* – Warszawa, 1885. – T. 6. – S. 485–488.
28. Skorulski Andrzej // *Polski słownik biograficzny.* – Wrocław, 1997–1998. – T. 38, Z. 55. – S. 552–553.
29. *Compendium medicum auctum...* – W Jasnej Gory Częstochowskiej, 1725. – K. 663–664.
30. M. Arcta *Słownik staropolski* / uł. A. Krasnowolski, W. Niedzwiedzki. – Warszawa, [1914]. – T. 1. – S. 417.
31. IP НБУВ, ф. 332, № 352.
32. Szkarłat / Z. Gloger // *Encyklopedia staropolska ilustrowana.* – Warszawa, 1903. – T. 4. – S. 310.
33. Biernacki S. Przyczynek do historii roślinnych leków nasercowych. Rozd. 1: Dawne leki nasercowe roślinne // *Archiwum historii i filozofii medycyny oraz historii nauk przyrodniczych* / red. A. Wrzosek. – Poznań, 1925. – T. 3, Z. 2. – S. 193–1202.
34. Aqawawita / Z. Gloger // *Encyklopedia staropolska ilustrowana.* – Warszawa, 1900. – T. 1. – S. 35.
35. Кривонос В. З історії діяльності греків у Львові в XVI – першій половині XVII ст. // *Записки історико-філологічного товариства Андрія Білецького.* – К., 2003. – Вип. 4, кн. 1. – С. 116–124.
36. Wijaczka J., Guldon Z. Związki handlowe ziem litewskich i białoruskich z Królewcem w świetle rejestrów celnych komory grodzieńskiej z lat 1600 i 1605 // *Komunikaty mazursko-warmińskie.* – 1993. – № 1, 21–33. – S. 30 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://bazhum.muzhp.pl/media/files/Komunikaty_Mazursko_Warminskie/Komunikaty_Mazursko_Warminskie-r1993-t-n1/Komunikaty_Mazursko_Warminskie-r1993-t-n1-s21-31/Komunikaty_Mazursko_Warminskie-r1993-t-n1-s21-31.pdf – Назва з екрана.
37. IP НБУВ, ф. 332, № 352, 354.

References

1. Ptashchickii, S. L. (1899). *Shchorsovskaiia biblioteka grafa Litavora Khreptovicha. Kratkie svedeniia o sobranii rukopisei* [Shchors library of Duke Litawor Chreptowicz. Brief data on manuscripts collection] (pp. 11–12). Moscow. [In Russian].
2. Szczorse. (1890). In *Słownik Geograficzny Krolestwa polskiego i innych krajów Słowiańskich* (Vol. 11, pp. 859 – 861). Warszawa. [In Polish].

3. Mleczek, St. (1912). *Mleczek, Raczko, Saczko i Łyczko. Przyczynęk do kwestyi ustalania się nazwisk szlacheckich w XV wieku*. Lwów. [In Polish].
4. Mleczek h. Korczak i Doliwa. (1914). In S. Uruski, *Rodzina. Herbarz szlachty polskiej* (Vol. 11, pp. 143–144). Warszawa. [In Polish].
5. Rachuba, A. (Ed.). (2004). *Urzednicy Wielkiego Księstwa Litewskiego: Vol. 1. Województwo wileńskie XIV–XVIII wiek* (p. 692). Warszawa. [In Polish].
6. Chołopienicze. (1880). In *Słownik Geograficzny Krolestwa polskiego i innych krajów Słowiańskich* (Vol. 1). Warszawa. [In Polish].
7. Online resource. Retrieved from szlachcic.hbz.pl/korczak/korczakim.doc.
8. Niesiecki, K. (1841). Rajewscy. In *Herbarz polski* (J. N. Bobrowicz, Ed., Vol. 8, p. 86). Lipsk. [In Polish].
9. Fond 1, Units 5953, 6012. Institute of Manuscript of V. I. Vernadsky National Library of Ukraine, Kyiv, Ukraine. [In Polish].
10. Kolesnik, E. A. (1988). *Knizhnye kollektsii Tsentralnoi nauchnoi biblioteki Akademii nauk USSR* [Book collections of the Central Scientific Library of the Academy of Sciences of the UkrSSR] (pp. 57–63). Kyiv. [In Russian].
11. Miaskova, T. (2010). Rodove zibrannia Khreptovychiv: perspektyvy doslidzhenia [Family collection of the Khreptovych: research perspectives]. In *Naukovi pratsi Natsionalnoi biblioteki Ukrainy im. V. I. Vernadskoho* [Scientific works of V. I. Vernadsky National Library of Ukraine] (Is. 28, pp. 396–404). Kyiv. [In Ukrainian].
12. Laucevicius, E. (1967). *Popierius Lietuvoje XV–XVIII a.* (Vols. 1–2). Vilnius. [In Lithuanian].
13. Syrenius, S. (1613). *Zielnik herbarzem z języka łacińskiego zowią...* Kraków. [Polish]; Coll. Reg. X, 385. Department of Librarian Gatherings and Historical Collections, Institute of Book Studies of V. I. Vernadsky National Library of Ukraine, Kyiv, Ukraine. [In Polish].
14. Haur, J. K. (1675). *Oekonomika ziemiańska generalna...* Kraków. Deposited at Department of Librarian Gatherings and Historical Collections, Institute of Book Studies of V. I. Vernadsky National Library of Ukraine, Kyiv, Ukraine. [In Polish].
15. Wyczański, A. (1969). *Studia nad konsumpcją żywności w Polsce w XVI i pierwszej połowie XVII w.* (s. 147, tab. 52, 152, tab. 53). Warszawa: Instytut historii PAN. [In Polish].
16. Gloger, Z. (1903). Piwo. In *Encyklopedia staropolska ilustrowana* (Vol. 4, p. 29). Warszawa. [In Polish].
17. Szydłowicze. (1892). In *Słownik geograficzny Krolestwa polskiego i innych krajów Słowiańskich* (Vol. 12, p. 100). Warszawa. [In Polish].
18. Walden, A. (2013). Marszałkowie święccy Trybunału Głównego Wielkiego Xięstwa Litewskiego w latach 1633–1648. In *Czasopismo prawno-historyczne* (Vol. 65, part 1, p. 162). Poznań. [In Polish].
19. Linde, M. S. B. (1857). Osiec. In *Słownik języka polskiego* (Vol. 3, p. 590). Lwów. [In Polish].
20. Linde, M. S. B. (1857). Słodziny. In *Słownik języka polskiego* (Vol. 5, p. 320). Lwów. [In Polish].

21. Linde, M. S. B. (1855). Kadz. In *Słownik języka polskiego* (Vol. 2, p. 287). Lwów. [In Polish].
22. Gloger, Z. (1903). Szanki. In *Encyklopedia staropolska ilustrowana* (Vol. 4, p. 302). Warszawa. [In Polish].
23. Gloger, Z. (1900). Beczka. In *Encyklopedia staropolska ilustrowana* (Vol. 1, pp. 137–138). Warszawa. [In Polish].
24. Gloger, Z. (1902). Miód. In *Encyklopedia staropolska ilustrowana* (Vol. 3, pp. 218–219). Warszawa. [In Polish].
25. Gołębiowski, L. (1830). *Domy i dwory przytem opisanie apteczki, kuchni, stolów, uczt, biesiad, trunków i pijatyki...* Warszawa: Gluksberg. [In Polish].
26. Klonder, A. (1989). Napoje fermentacyjne w Prusach Królewskich w XVI–XVI wieku (produkcja – import – konsumpcja). In Z. Kamieńska, Ed., *Studia i materiały z historii kultury materialnej* (Vol. 60, p. 47). Wrocław, Warszawa, Kraków. [In Polish].
27. Mir. (1885). In *Słownik Geograficzny Królestwa polskiego i innych krajów Słowiańskich* (Vol. 6, pp. 485–488). Warszawa. [In Polish].
28. Skorulski Andrzej (1998). In *Polski słownik biograficzny* (Vol. 38, pt. 55, pp. 552–553, 269). Wrocław. [In Polish].
29. Compendium medicum auctum... (1725). In *W Jasnej Gory Częstochowskiej* (pp. 663–664). Kyiv. [In Polish].
30. Krasnowolski, A., Niedźwiedzki, W. (Comps.). (1914). *M. Arcta Słownik staropolski* (p. 410). Warszawa. [In Polish].
31. Fond 332, Unit 352. Institute of Manuscript of V. I. Vernadsky National Library of Ukraine, Kyiv, Ukraine. [In Polish].
32. Gloger, Z. (1903). Szkarłat. In *Encyklopedia staropolska ilustrowana* (Vol. 4, p. 310). Warszawa. [In Polish].
33. Biernacki, S. (1925). Przyczynek do historii roślinnych leków nasercowych. Rozd. 1. Dawne leki nasercowe roślinne. In A. Wrzosek, Ed., *Archiwum historii i filozofii medycyny oraz historii nauk przyrodniczych* (Vol. 3, pt. 2, pp. 193–1202). Poznań. [In Polish].
34. Gloger, Z. (1900). Aqwawita. In *Encyklopedia staropolska ilustrowana* (Vol. 1, p. 35). Warszawa. [In Polish].
35. Kryvonos, V. (2003). Z istorii diialnosti hrekiv u Lvovi v XVI – pershii polovyni XVII st. [From the history of the Greeks activity in Lviv in the 16th – first half of the 17th century]. In *Zapysky istoryko-filolohichnoho tovarystva Andriia Biletskoho* [Notes of Andrii Biletskyi Historical and Philological Society], Is. 4, book 1, pp. 116–124). Kyiv. [In Russian].
36. Wijaczka, J., Guldon, Z. (1993). Związki handlowe ziem litewskich i białoruskich z Królewcem w świetle rejestrów celnych komory grodzieńskiej z lat 1600 i 1605. In *Komunikaty mazursko-warmińskie* (No. 1, 21–33, p. 30). Retrieved from [http://bazhum.muzhp.pl/media/files/Komunikaty_Mazursko_Warmińskie/Komunikaty_Mazursko_Warmińskie-r1993-t-n1-s21-31/Komunikaty_Mazursko_Warmińskie-r1993-t-n1-s21-31.pdf](http://bazhum.muzhp.pl/media/files/Komunikaty_Mazursko_Warmińskie/Komunikaty_Mazursko_Warmińskie-r1993-t-n1/Komunikaty_Mazursko_Warmińskie-r1993-t-n1-s21-31/Komunikaty_Mazursko_Warmińskie-r1993-t-n1-s21-31.pdf). [In Polish].

Bulatova Svitlana Olehivna

V. I. Vernadsky National Library of Ukraine

Traditional beverages of the szlachta court on the Belorussian lands of the Grand Duchy of Lithuania in the first quarter of the 17th century (under the Mleczeko's manuscript from the Chreptowicz collection in the fonds of the Institute of Manuscript of V. I. Vernadsky National Library of Ukraine)

The history of traditional beverages of the Belorussian szlachta of the Grand Duchy of Lithuania and the culture of their consumption in the first quarter of the 17th century are covered based on the materials of the manuscript of Orsha standard-bearer Mikolaj Mleczeko, which is part of the Chreptowicz collection from the fonds of the Institute of Manuscript of V. I. Vernadsky National Library of Ukraine. Review of historical codicological features of the manuscript is given. Within the historical cultural context a range of old Polish receipts of spirit beverages of the first quarter of the 17th century is analyzed. Based on the texts analysis, it has been established that beer was the most popular beverage in Cholopieniczny estate, which belonged to Mleczeko and was located in Orsha lands. Among other issues covered are private contacts of Mikolaj Mleczeko, the area of Belorussian beverages distribution, peculiarities and technology of their production, and adoption of new receipts by local consumers – magnates and szlachta of the Grand Duchy of Lithuania. Specifics of the processes of traditional beverages preparation are covered within the history of cuisine culture of Baroque epoch.

Key words: Mleczeko's manuscript, beverages, szlachta, Grand Duchy of Lithuania, culture, Baroque.

Булатова Светлана Олеговна

Национальная библиотека Украины имени В. И. Вернадского

Традиционные напитки шляхетского двора на белорусских землях Великого княжества Литовского в первой четверти XVII в. (за рукописью Млечко из собрания Хрептовичей в фондах Института рукописи Национальной библиотеки Украины имени В. И. Вернадского)

На материалах рукописи Николая Млечко, оршанского хорунжего, из собрания Хрептовичей в фондах Института рукописи Национальной библиотеки Украины имени В. И. Вернадского освещена история традиционных напитков белорусской шляхты Великого княжества Литовского и культура их употребления в первой четверти XVII в. Рассмотрены историко-кодикологические особенности рукописи. В историко-культурном контексте проанализирован спектр старопольских рецептов алкогольных напитков первой четверти XVII в. На основании анализа текстов рецептов установлено, что в поместье Холопеничи на Оршанщине, принадлежавшем Н. Млечко, наиболее популярным являлось пиво. Среди комплекса вопросов освещаются личные контакты Н. Млечко, ареал распространения белорусских напитков, специфика и технология их изготовления, заимствование новых рецептур местными потребителями – магнатами и шляхтой Великого княжества Литовского. Особенности процессов изготовления традиционных напитков рассмотрены в русле истории кулинарной культуры эпохи барокко.

Ключевые слова: рукопись Млечко, напитки, шляхта, Великое княжество Литовское, культура, барокко.