

Світлана Олегівна Булатова,
*кандидат історичних наук, старший науковий співробітник,
старший науковий співробітник
відділу кодикології та кодикографії
Інституту рукопису
Національної бібліотеки України імені В. І. Вернадського
ORCID: 0000-0003-2830-7867
e-mail: irnbuv@gmail.com*

**ІНОЗЕМНІ ВПЛИВИ ТА ЗАПОЗИЧЕННЯ
У СТАРОПОЛЬСЬКОМУ КУХАРСЬКОМУ РУКОПИСУ
«ZBIÓR DLA KUCHMISTRZA TAK POTRAW JAKO CIAST ROBIENIA» XVIII СТ.
З ФОНДІВ ІНСТИТУТУ РУКОПISУ
НАЦІОНАЛЬНОЇ БІБЛІОТЕКИ УКРАЇНИ ІМЕНІ В. І. ВЕРНАДСЬКОГО**

Метою роботи є аналіз та залучення до наукового обігу запозичених іноземних рецептур у старопольському кухарському рукопису «Zbiór dla kuchmistrza tak potraw jako ciast robienia» XVIII ст., що сприятиме вивченню історико-кулінарної спадщини на теренах українсько-польського пограниччя в XVII–XVIII ст. **Методологія ґрунтується** на принципах дослідження старопольських рукописних рецептур XVI–XVIII ст., яке варто залучити до розвідок інтердисциплінарного характеру, оскільки поряд із висвітленням історичного та культурно-антропологічного аспектів вважається за доцільне не оминати увагою і мовознавчі питання. **Наукова новизна.** На матеріалі рукопису розглянуті та проаналізовані рецептури з точки зору їх історико-культурних впливів на кухню українсько-польського пограниччя XVII–XVIII ст. Завдяки певним запозиченням з інших етнічних традицій зафіксовано низку новаційних страв, розглянуто їхні походження, техніки, специфіку смакових комбінацій. Охарактеризовано запозичені кулінарні терміни, зокрема й рідкісні, такі, що не відображаються у фахових словниках XVI–XVIII ст. **Висновки.** Розглянуті в рукопису «Zbiór dla kuchmistrza tak potraw jako ciast robienia» іноземні впливи та запозичення, поряд із традиційним досвідом, сприяли розвиткові кухарських практик на східних теренах Корони в XVII–XVIII ст. На підставі аналізу рецептур простежується спадковість історико-кулінарних традицій. Іноземні способи зазвичай наведені в тексті в адаптованому вигляді. У XVII–XVIII ст. визначаються центральноевропейські історико-культурні впливи та запозичення: найдавнішими в тексті є угорські та чеські страви, які, за висновками Я. Думановського, походять зі старопольського «Kuchmistrzostwa» XVI ст. Знаковими були італійські та, насамперед, французькі кулінарні тенденції, які, завдяки їхній популярності, відзначені в барокових рецептурах нефранцузького походження – угорських, німецьких. Оригінальністю вирізняються способи приготування десертів з німецької кулінарної традиції. Загалом, це був значний поштовх до розвитку мовних процесів, насамперед старопольської фахової термінології, що, зокрема, спричинило еволюцію жанру кухарських книг у XVII–XVIII ст.

Ключові слова: рукопис, старопольська рецептура, впливи, еліта, запозичення, термін.

Актуальність теми дослідження. Проблематиці традицій та впливів в історії кухні, особливо за рукописними джерелами, завжди приділялася пильна увага фахівців. Дослідження теми здійснювалось у процесі українсько-польської підготовки та опрацювання рукопису «Zbiór dla kuchmistrza tak potraw jako ciast robienia» до наукової публікації в серії «Monumenta Poloniae Culinaria» під керівництвом професора Я. Думановського, який проаналізував та визначив походження найдавнішої частини тексту з «Kuchmistrzostwa» XVI ст. Вивчення характеру та особливостей запозичень на матеріалі з рукописної пам'ятки XVIII ст. з фондів Інституту рукопису Національної бібліотеки України імені В. І. Вернадського (далі – ІР НБУВ) [1], поза сумнівом, викликає значний інтерес, адже становить спільну культурну спадщину, важливу для розуміння історико-кулінарних процесів у Польщі та в Україні.

Аналіз досліджень і публікацій. Рецептури з давніх кухарських книг та рукописів традиційно становили плідний матеріал для істориків кухні. В останні роки тему впливів на формування старопольської кухні висвітлено в низці праць, переважно польських та українських учених, в історико-культурному та лінгвістичному аспектах. У 80-х роках ХХ ст. історико-лексикографічну розвідку стосовно кулінарної термінології романського походження опублікувала польська дослідниця А. Бохнакова [2]. Впливи чеських джерел XV–XVI ст. на формування старопольської кулінарної літератури розглянуто в дослідженні М. Спихай [3]. Із нещодавно опублікованих праць питання польсько-німецьких взаємовпливів у німецьких кухарських книгах XVII ст. проаналізоване в монографії М. Сікорської [4]. Але найрепрезентативнішою вважатимемо серію наукових публікацій джерел «Monumenta Poloniae Culinaria», зредаговану проф. Я. Думановським у 2009–2017 рр. [5; 6; 7; 8 та ін.]. У контексті обраної теми цінність серії підвищують укладені до джерел словники. З праць українських авторів відмітимо історико-культурологічну розвідку І. Лильо щодо середземноморських гастрономічних впливів на смаки львівських містян [9].

Мета дослідження полягає в аналізі та залученні до наукового обігу запозичених іноземних рецептур у старопольському кухарському рукопису «Zbiór dla kuchmistrza tak potraw jako ciast robienia» XVIII ст., що сприятиме вивченню історико-кулінарної спадщини на теренах українсько-польського пограниччя в XVII–XVIII ст.

Виклад основного матеріалу. Анонімний рукопис «Zbiór dla kuchmistrza tak potraw jako ciast robienia» [«Збірка для кухмістера як страв, так і виробів з тіста»] [1] (299 с.) із книгозбірні Розалії Поцейової, дружини литовського стражника, та, згодом, її доньки Людвіки Гонорати Любомирської було скопійовано в 1757 р. в одному з магнатських дворів, розташованих на теренах українсько-польського пограниччя, радше за все – на історичних землях Люблінщини [10, с. 451].

Важливим аспектом вивчення історико-кулінарного рукопису XVIII ст. є аналіз запозичених етнічних страв XVI–XVIII ст. та їхньої інтерпретації в тексті, а також питання щодо поєднання традиції та кулінарних трендів.

Запозичення, визначені в рукопису, збагачували кулінарну культуру східних земель Корони в XVII–XVIII ст., сприяючи її інтенсивному розвитку. Це виявлялось у впровадженні нових страв, незвичних модних продуктів, овочів і приправ до елітарної кухні на цих теренах. У кулінарних практиках застосовувалися новачійні техніки та процедури. Креативні місцеві кухарі адаптували нові страви на власний смак, поєднуючи екзотичні складники з локальними продуктами. Внаслідок застосування іноземних запозичень поступово змінювалася й естетика смаку. Водночас, відбувалися мовні впливи, оскільки разом з іноземними стравами запозичувалися й їхні назви, як правило, асимілюючись у старопольській мові. Важливою рисою була кодифікація кулінарії, розвивалася фахова термінологія, що спричинило еволюцію рецептури як жанру, конкретизацію кількісних показників інгредієнтів, пропорцій, параметрів часу тощо. Усі ці фактори формували культуру старопольських рукописних кухарських збірників, які стали підґрунтям для становлення жанру кухарських книг.

Іноземні впливи в тексті «*Zbiór dla kuchmistrza tak potraw jako ciast robienia*», як і взагалі – в елітарній кухні, обумовлені історико-культурними течіями та модою епохи. У назвах рецептур запозичення зустрічаємо у формі етнічних/географічних назв, а також іноземних термінів, зазвичай полонізованих. Серед 932 страв, згаданих наприкінці покажчика, етнічні/географічні вказівки в назві, у формі прикметника або прислівника, складають відносно невелику кількість – 29 (не враховуючи ще одного господарчого способу із Гданська). З них три позиціонуються як польські (одна в описовій формі), до того ж, назви двох дієтичних рецептур з Алексіса Педемонтана наведені в описовій формі. П'ять назв спеціалітетів маркують походження у вигляді топоніма: назви міста в родовому відмінку – з Любека та у формі прикметника – "нюрнбернзькі".

Щодо термінів – назв запозичених страв, то вказати їхню точну кількість доволі проблематично, адже поряд з оригінальними запозиченнями текст рясніє номінуванням страв, які етимологічно походять з інших мов, але протягом століть асимілювалися в старопольській мові, як, наприклад, нібито старопольські «*szoldry*» – назва свинячої шинки, яка походить з німецької *Schulter*. Отож висвітлення цього питання є перспективним, насамперед у спеціальних мовознавчих студіях.

Хоча рукопис датований 1757 р., тобто через століття після видання зламного в історії кулінарії твору Франсуа де Ла Варенна «*Le cuisinier françois*» в 1651 р., «*Zbiór dla kuchmistrza*» презентує ідеї та впливи заснованої на дієтетиці архаїчної кухні, яка панувала в Речі Посполитій до кінця XVIII ст. – часу публікації книги «*Kucharz doskonały*» В. В. Вельондка.

Оскільки для європейської середньовічної кухні, яка регламентувалася католицьким постом, були властиві космополітичні риси, їхнє відлуння присутнє й у рукопису. Внаслідок цього, поряд з іноземними етнічними стравами, в тексті «Zbioru dla kuchmistrza» описано подібні міжнародні страви-релікти. Так, відома середньовічна рецептура «Фальшиві яйця» з рибою або мигдалем [11, р. 72] урізноманітнювала пісне меню еліт багатьох європейських країн, а згодом – Центральної та Східної Європи, зокрема литовських князів Радзивіллів [6, s. 313]. У рукопису яйця для пісних днів фігурують у кількох варіантах – «Jajca postne», «Jajca postne z rybu», «Postny [barsz]», «Jajca migdałowe» [1, с. 20–21, 27, 86, 118] – поряд із поширеними в бароковій кухні XVII ст. пісними стравами-ілюзіями, які візуально імітували скоромні.

Отож розглянемо рецептури в ракурсі впливів гастрономічної культури, які панували в Європі протягом XVI–XVIII ст. Передусім, у тексті визначається значний прошарок запозичень із середземноморської традиції – французької, італійської, спорадично – іспанської. Тоді на старопольському підґрунті поширювалися новаційні технології – «фарширування», «панірування», «бланшування», способів цукерництва, випікання модних паштетів; раціон збагачувався незвичними продуктами середземноморської кухні – слимаками, устрицями, жабками, черепаками тощо.

Парадоксальною у призначеному для кухмістера «Zbiorze» видається відсутність цих середземноморських класичних делікатесів, поширених також і в тогочасній Центральній Європі. Внаслідок зацікавлення нобілітету в XVII ст. екзотичними новинками в кухарській книзі «Compendium ferculorum albo zebranie potraw» іншого кухмістера при дворі князів Любомирських – С. Чернецького, вміщено серію цих смаколиків [5, s. 153–154]. Адже прихильність еліти до несподіваних смаків та імпортованих продуктів, розглянута в дискурсі звичний/чужинний, становила яскраву демонстрацію соціальної статусності.

Не менш дивним видається те, що серед рецептур французького або італійського походження в рукопису не знайдемо витончених солодко-солоних тортів, відомих ще при дворі Ягеллонів. Подібно до паштетів, різноманітні торти цінувалися гурманами та вважалися символом аристократичного застілля, недарма у старопольських кухарських книгах XVII ст. їм присвячені окремі розділи [5, s. 157–178; 6, s. 119–120, 143–146]. На перший погляд, відсутність тортів можна було б пояснити провінційним стилем кухні в маєтку з українсько-польського пограниччя, проте, враховуючи наявність інших модних новинок у «Zbiorze dla kuchmistrza», це припущення не вважаємо переконливим. До того ж, дані із джерел опосередковано свідчать, що торти випікали у провінційних дворах, менш заможних, аніж близьких до рангу магнатерії Поцеїв, зокрема в білоруських шляхтичів Млечків на землях Великого князівства Литовського в XVII ст. [12, арк. 16].

Загалом у тексті рукопису вирізняються вісім рецептур із вказівками в назві «francuskie» або «po francusku». Серед загалу запозичень, переважно недатованих та невизначеної провенієнції, виокремлюється низка страв із датованого розділу «Rzeczy niektóre kuchenne sekretne od JMci Pani Kuchmistrzowej Koronnej roku 1633 wypisane» [1, с. 116–126]. У ньому описано «хитрощі» випічки та молочних десертів з назвами переважно романського походження або з етнічними/географічними вказівками. Домінують шість способів медівничків та пляцків з французької кухні; з італійської – «Kamudelate»; з німецької – «Majmusz», а також уміщено солодку страву з молока та яєць невідомого походження з назвою «Rozyata».

Хоча дружина королівського кухмістера конкретно не названа в тексті, на нашу думку, «секрети», радше за все, були отримані від Катажини Петронели з Пажневиць, дружини Петра Жеронського (Жеронського) (пом. 1633 р.), королівського секретаря, дипломата, бидгощського старости, великого коронного кухмістера [13]. Зауважимо, що потужний вплив французької гастрономічної культури поширився у придворному середовищі саме за доби Владислава IV, одруженого з Людвікою Марією Гонзага. А, згідно з відомостями з коронної метрики Владислава IV Вази, Катажина Петронела з Пажневиць, навіть будучи вдовою коронного кухмістера П. Жеронського, й надалі перебувала при королівському дворі [14]. Насамперед з придворного оточення, відкритого до новацій, кулінарна мода охоче запозичувалась аристократією [15, р. 120].

Зауважимо, що певні позиції – десерти «Majmusz» і «Rozyata» зі збірки дружини королівського кухмістера, згадані також у книзі С. Чернецького, кухмістера князів Любомирських, виразно демонструють універсальність кулінарних трендів у рафінованому меню придворної аристократії XVII ст. [5, с. 170]. А надалі, судячи з рукопису, фахові «секрети» придворних кухмістерів упроваджувалися в кухнях провінційних заможних дворів Корони.

Низка позицій від дружини королівського кухмістера присвячена французькій техніці виробів з тіста; деякі з них дублюються з рецептурами на початку рукопису, також номінованими французькими – «Pierniczki musztacelle», «Placki francuskie», «Placki drugie francuskie z jajcu», «Placki trzecie francuskie». До цієї групи долучаються й «Placki nawarskie» з історично близького Наваррського королівства, на початку XVII ст. приєднаного до Франції [1, с. 116, 121–122]. На противагу іншим, рецептури дружини королівського кухмістера вирізняються точними вказівками мір та ваги складників, тобто наближуються до класичних стандартів.

У інших розділах «Zbioru dla kuchmistrza», присвячених м'ясу та риби, фігурують ще дві французькі рецептури – з вишуканого каплуна «Kur francuski» та коропа «Karp po francusku» [1, с. 240, 273–274]. Проте серед безлічі делікатесів, названих «французькими» у старопольських кухарських книгах, відстежити подібність часто проблематично, зокрема нібито схожий за назвою «Karp po francusku» з радзивіллівського рукопису XVII ст. «Moda bardzo dobra...» фактично є зовсім

іншим способом приготування коропа в чорному вишневому соусі [6, s. 170]. Натомість подібність до способу «Karp po francusku» простежуємо у складі самого «Zbioru» – в «Szaro szczuka...» – варіанті з «Szczuka do żółtej juchy» [1, с. 26]. Послідовність процедур і складники обох рецептів майже однакові: пряжена сіль для просякнення риби, цибуля з петрушкою як база для соусу, вино та оцет у відповідних пропорціях, цукор як приправа, перець, імбир, гвоздика, цинамон, родзинки, олива, а також т. зв. «limonii» (лайм або цитрина). За складом інгредієнтів «Karp po francusku» відрізняється лише мускатним цвітом. Дещо пізнішу модифікацію «Karpa po francusku» спостерігаємо в «Karp szaro» з властивими для Середземномор'я оливками та каперсами, а також іншими смаковими додатками [1, с. 252]. Різниця полягає лише у відсутності в «Karp szaro» певних прянощів, а також цукру, що маркує відхід від його середньовічного трактування в якості приправи. Решта складників – «limonii», олива, вино з оцтом, родзинки, перець та цинамон – міститься в обох стравах. Типовою для всіх трьох способів варіння є процедура попереднього намащування риби пряженою сіллю для просякнення або нагрівання посоленої риби біля вогню.

До французької традиції XVII ст. віднесемо й запечені в листовому тісті за класичною технологією паштети з найшляхетніших гатунків м'яса – телятини, гусака або з цінованого вельможними гурманами каплуна. Так, рецептура «Pasztesy cielęce», судячи з архаїчного терміна «spize» (корм, їжа, страва), ймовірно, відкладалася в збірці ще до XVIII ст. Інший, дещо домашній, спосіб «Pastety» не базується на конкретних інгредієнтах, тому автор у типовій для рукописних рецептур манері покладається на інтуїцію кухаря: «korzenia nasypać jakiego kto chce. Kto chce, może i masła włożyć» [1, с. 243–244]. Судячи з розміщення в м'ясній серії збірки, елітарні паштети посіли своє місце серед традиційних домашніх наїдків старопольського двору, таких, як волова горлянка «Gardziel wołowy tak przyprawują», запечене порося «Prosię tak piec», фаршировані ковбаси «Instrumenta czynienia kiełbas», солоня та копчена шинка «Połcie jako solić i suszyć», «Sołdrę tak przyprawiają», свинина на кшталт дичини «Wierza miasto dziczyzny tak robią» [1, с. 242–245].

Крім рецептур, номінованих французькими, спорадичні згадки стосовно приналежності до цієї традиції розпорошені також у рецептурах іншого походження. Французький «слід» присутній у назвах або технологіях (спосіб тіста для французьких бісквітів, описання техніки бланшування), в назвах продуктових брендів (французька горілка).

Впливи італійської кулінарії, яка панувала в ренесансній Європі, спричинили те, що впровадження італійських технологій у старопольські практики XVII ст. надзвичайно поширилося. Спеціалізацією італійських цукерників стали ласощі в техніці кандидування – усмаження або уварювання ягід, фруктів, горіхів, овочів, зілля, пелюстків квітів, коріння в цукрі або меду, виготовлення соків, «цукрів», конфектів, марципанів тощо.

Поширення досвіду та традицій італійського конфітурництва переконливо демонструють розділи у збірці – «Spisanie robienia konfektów», «Spisanie konfektów drugich», «Konfektów i soków czynienia» та, насамперед, «Pamięć sprawowania rozmaitych konfektów w cukrze i w miedzie, pierników, wódek, potraw, ciast, kołaczów do wetów należących w roku 1661» [1, с. 173]. Останній, здебільшого, спирається на твір італійського ренесансного автора Алексіса Педемонтана, опублікований у Зільнику М. Сенника, в його перекладі, у Кракові в 1568 р. [16]. У педемонтанівських «секретах», надзвичайно популярних у рукописних збірниках XVII–XVIII ст., наведені способи приготування лікувальних солодоців та цілющих «водок», що застосовувались у фармакопейній практиці. У назвах та складниках рецептур вжито кулінарну, фармацевтичну та ботанічну термінологію – італійську, латинську та грецьку – у полонізованій та помилково скопійованій формі, зокрема: *miraboly* (*mirabulany, mirabulony*) (з грецьк. *Myrobálanos*) – кілька різновидів рослини із круглими плодами, відомих лікувальною дією, які в тогочасних джерелах названі темними індійськими сливами [17]; *chebuli* – коричневі сливи міроболани, *emblikos* (*Embllica officinalis*) – плоди міроболанів; *amarenata, zeleum* – різновиди соку із кандизованих вишень; *morsztellany* (*morszele*) – солодоці на кшталт твердих пластинок із цукру з приправами. До скопійованих з розбіжностями полонізованих назв рослинних складників також долучаються: *dachtelle/datheli* (*Phoenix dactylifera*) – фініки; *demasceny* (*Pruna damascena*) – угорські або грецькі сливи.

Унаслідок поширення практик конфітурництва спеціальні рекомендації з розділів рукопису рясніють назвами-термінами, переважно романського походження: «konfekt» (з лат. *confectus* – виготовлений) – усмажені в цукрі або меду фрукти, квіти, овочі або зілля, які мають лікувальну дію; «faryna» (з італ. *farina* – борошно) – дрібно мелений нерафінований цукор; «marcupan» (з італ. *marzapane* – хліб св. Марка) – солодоці з перетертого мигдалю, цукру та трояндової води. Щодо етимології фахового терміна «konfitury» – усмажені в цукрі, меду і законсервовані фрукти та ягоди, то він запозичений із французької (*confiture*) [2, s. 75; 67–68].

Назви рецептур у вигляді італійських та латинських термінів обрано в серії лікувальних страв від доктора Павла Крокієра з XVII ст. «Potrawy posilające od P. Doktora Krokiera» [1, с. 275–276]: «contusa» (з італ. *contusa* – перетертий, подрібнений) – страва з подрібненого м'яса каплуна з розсолом, а також невідомо у джерелах «consumata» (з італ. *consumata* – вживаний, підготовлений) – екстрактивний бульйон з каплуна, вина та приправ, уживаний як лікарська мікстура. Власну рецептуру «Consumata od tegoż» доктор П. Крокієр рекомендував як «bardzo rzecz posilną». Відповідно до медичного характеру тексту, дозування прянощів наведене у драмах – аптечних мірах ваги [1, с. 276].

Як уже згадувалося, з мовних особливостей «Zbioru dla kuchmistrza» впадають в очі численні помилки копіюєста рукопису, якому іноземні терміни видалися

невідомими, через що зустрічаємо низку некоректних форм: наприклад, «kancellami» в конфітурницькому способі помаранчевих шкоринок «Pomarańczowych skórek oprawa co je kancellami zowią» [1, с. 194] замість «rancety», як у Педемонтана, тобто закручені спіраллю помаранчеві шкоринки, вживані в конфітурництві [7, с. 234]. Вочевидь, помилково наведена переписувачем і невідома версія назви італійського десерту «Kamudelate» (з італ. *latte* – молоко) з конденсованого увареного молока, подібного до каймаку [1, с. 125].

Оригінальною та раніше не зафіксованою у старопольських джерелах є італійська назва ласощів «Bucalaj alias cymbaloty włoskie» [1, с. 267]. «Bucalaj» (bucolaj, bukolaj) (з італ. – *bucolai, bussolai*) означав традиційну в XVI ст. святкову здобу на кшталт кільця, яку випікали з тіста з великою кількістю яєць. У складі рецептури також вказано аж 50 яєць та наголошено на вигляді у формі традиційних польських «обважанків». Італізм «Bucalaj» інакше номінується полонізованим терміном «cymbaloty» (італ. – *ciambelette, ciambellotta*, зменшене від *ciambelle* – кругла випічка). «Ciambellotta» згадується, зокрема, в кухарській книзі Бартоломео Скаппі «L'arte et prudenza d'un maestro cuoco» (1570) [18]. Судячи з архаїчних мовних особливостей (характерна форма «prawie chędogiej» – у сенсі надзвичайно, дуже чисто, старанно), спосіб «Bucalaj alias cymbaloty włoskie» походить із XVII ст. з якогось італійського джерела, вирізняючись точними кількісними показниками. Водночас, запозичена рецептура XVII ст. була адаптована місцевим кухарем, про що свідчить його посилання в тексті на звичну для поляків форму обважанків.

Унаслідок сприйняття італійської ренесансної традиції в XVII–XVIII ст. смакова палітра аристократії збагатилася рідкісними овочами, водночас запроваджувалось їхнє культивування на польських теренах. Згадки щодо їхньої новизни для місцевих споживачів зустрічаємо в рекомендаціях з городництва від ксьондза Падлевського «Pamięć od księdza Padlewskiego»: «Kaulifory nie mieliśmy, ...» [1, с. 154]. У порадах з городництва відзначимо їхні назви, запозичені з італійської: «szpraagi» – спаржа та змінена форма «kaulifory» – цвітна капуста [2, с. 11–12, 65–66].

Окреслюючи середземноморські особливості тексту, приділимо увагу іспанським впливам у рецептурах. Так, автор-укладач вніс до рукопису одну страву з назвою в іспанському стилі – «Karp do hiszpańskiej juchy» [1, с. 24–25], натомість визначаємо її історико-етнічне походження з певною обережністю.

Страви, названі іспанськими, зустрічаються у джерелах із середньовіччя; в XVI і XVII ст. вони стали популярними в Європі [15, р. 132]. Фігурують вони й у старопольських кулінарних книгах XVII ст., зокрема десертні смаколики, якими в результаті східних впливів уславилась іспанська кухня [5, с. 166, 170; 6, с. 129, 155, 176, 180].

Призначений для пісного столу «Karp do hiszpańskiej juchy» також відноситься до XVII ст. та, поза сумнівом, був адаптований старопольськими кухарями.

Відмітимо архаїчний стиль приготування пряно-солодкого соусу: родзинки, орієнтальні приправи, цукор як додаток до риби. Про середземноморський «слід» нагадує поширена в іспанських джерелах традиційна олива, якою щедро заливається короп при варінні, а також технологія панірування – обкачування в борошні риби перед обсмаженням, – знову ж в оливі. Натомість яскравим свідченням модифікації рецептури в Речі Посполитій XVII ст. є вказане серед додатків славнозвісне «wino węgierskie» («węgrzyn») – міцний токай, знаковий напій шляхтичів-сарматів, замість природного для іберійців ґатунку вина на кшталт петерцименту.

Радше за все, рибу в іспанському соусі було запозичено із французької кулінарної традиції, яка спорадично практикувала делікатеси в іспанському стилі ще з ренесансної доби. Зокрема, в уславленій французькій кулінарній книзі «Livre fort excellent de Cuisine» 1555 р. міститься спосіб приготування риби «Алоза, або Карп по-кастиськи» (Shad or karp a la Castille) [19, р. 185]. Згодом, у XVIII ст., приналежність «Іспанського соусу» до репертуару класичної французької кухні засвідчує його рецептура «Sos Hiszpański» – у В. Вельондка, зовсім інакше в «Kucharze doskonałym» (1783), перекладеному з французької книги Мена «La cuisinière bourgeoise» [20, s. 364].

Окреслюючи іспанські та, загалом, середземноморські впливи, зауважимо, що текст рясніє назвами популярних в еліті ґатунків вина, які, попри рекомендації С. Чернецького, додавали до страв з м'яса, риби, каш або для дистиляції цілющих «водок» [5, s. 104]. Серед позицій імпортованого вина, іноді наведених у помилковій формі, фігурують: невизначене «hiszpańskie wino», «małmazya» – солодке ароматне вино, «muskatel» – десертне вино з мускатних сортів винограду, «petercyment» – солодке густе вино з міцним ароматом, «sek» (тобто «sekt», або «kanarsekt») – солодке вино з Канарських островів тощо.

Найдавнішими в тексті «Zbioru dla kuchmistrza» виокремлюються рецептури, названі угорськими. Низка рецептур «po węgiersku» відклалася з найціннішого розділу рукопису, який Я. Думановський науково опрацював та ідентифікував як такий, що належав до складу старопольського «Kuchmistrzostwa» XVI ст., перекладеного з чеської кухарської книги «Kuchařství» Павла Северина 1535 р.

У розділі, скопійованому з «Kuchmistrzostwa», відзначимо п'ять рецептур «по-угорськи». Серед них – м'ясні: з воловини «Pieczenia wołowa po węgiersku», дві – з курей («Kury po węgiersku», «Kury młode po węgiersku innym obyczajem»); рибна: «Ryby po węgiersku tak czyń», а також каша з гарбузів «Kasza po węgiersku z młodych bań» [1, с. 41, 50–51, 61, 94]. Польська дослідниця М. Спихай трактує в дискурсі звичний/чужинний специфіку етнічних рецептур на матеріалі чеських кухарських джерел XV–XVI ст. [3, s. 603]. На думку фахівців, зокрема історика К. Албали, питання автентичності іноземних рецептур у джерелах вимагає ретельного вивчення, оскільки важко встановити, страва дійсно запозичена з етнічної

кухні чи номінована (наприклад, «Ongaresca» – по-угорськи) задля екзотичної назви [15, р. 120]. Очевидно, не є винятком і походження згаданих угорських страв.

Окрім найдавніших рецептур, в інших назвах з прикметником «угорська», наведених у рукопису, привертає увагу «Potrawy mięsne, a naprzód węgierska potrawa» [1, с. 239–240]. Утім, власне угорське коріння рецептури викликає певний сумнів, оскільки наведено версію оллі подріди (з іспанської *olla podrida* – гнилий гарнек), страви іспанського походження, популярної в кухні бароко [15, р. 132–133]. На нашу думку, під назвою «Potrawy mięsne, a naprzód węgierska potrawa» запропоновано версію оллі подріди по-угорськи. Варіації делікатесу з різними назвами циркулювали протягом XVII–XVIII ст., не оминаючи кухню країн Центральної Європи. Зокрема, вишукана оллі подріда з м'яса різних ґатунків урізноманітнювала придворне меню правителів Трансильванії наприкінці XVI ст. Виняткову урочистість страви підкреслює ремарка в тексті рецептарію із Трансильванії: «Цю страву готують двічі або тричі на рік для імператора Священної Римської імперії» [21].

Оригінальний спосіб «Potrawy mięsne, a naprzód węgierska potrawa» описує бароковий витвір з делікатесного м'яса різного ґатунку: волонина, свиняча похребтизна, яловичі кишки; домашня птиця – каплун, качка; дикі птахи – куріпка, перепел, яструб. Далі для тушкування додавалися варені яйця, овочі – капуста, ріпа, морква з пастернаком, насамкінець автор радив: «smacžno jeść». Комбінація моркви з пастернаком радше є властивою для кулінарного стилю XVIII ст., зокрема її часто вживано у стравах від В. Вельондка у творі «Kucharz doskonały». Про «непольське» походження свідчить також відсутність у страві архаїчних прянощів – «візитівки» старопольської кухні.

Рекомендації приготування надані у класичному стилі: основою обрано волонину, для якої застосовано технологію бланшування. Відзначимо, що у старопольських текстах зустрічається термін «osiągnąć» – тримання продукту над гарячим вугіллям до стягування або легке приварювання, тобто йдеться про процедуру, близьку до бланшування. Проте в «Potrawy mięsne, a naprzód węgierska potrawa» акцентовано на поступовому обварюванні м'яса гарячою водою (до окропу) та його віджиманні, аби обварена волонина побіліла – «dlatego żeby było białe». Тим самим досягався ефект бланшування м'яса (з *франц. blanchir* – відбілювати), техніки, широко застосовуваної французькими кулінарами. Вочевидь, наведено угорську версію іспанської за походженням страви оллі подріди, але у французькій манері.

Доповнює низку запозичень в угорському стилі рецептура питного меду «Sposób robienia miodu siedmiogrodzkiego» [1, с. 168–170], пов'язана з давніми традиціями медоситництва в Семигородському князівстві (Трансильванія). За рукописними джерелами, в XVII ст. спосіб розсичення уславленого семигородського меду практикувався у шляхетських фільварках Корони для власно-

го вжитку, зокрема є подібна рецептура 60-х років XVII ст. від С. К. Бенієвського, чернігівського воєводи, відомого господарчими ініціативами [22]. Натомість версія у «Zbiorze» є більш розгорнутою, з доданням порад стосовно розсичування на лагрі для «ludu prostego», а також секретів зберігання трунку.

До рецептур, визначених угорськими, можна залучити ще «Potrawy rybne, a najprzód szczuka» [1, с. 247], яка є пізнішою модифікацією вже згаданої «Ryby po węgiersku tak czyń» [1, с. 61] із «Kuchmistrzostwa», перекладеного з чеської [23, s. 180]. Угорську манеру спостерігаємо в їхньому порівнянні: в наявних у обох текстах двох варіантах страви – з яблуками, цибулею та з «limoniami», а також у послідовності процедур. Схожим є й набір складників (яблука, цибуля, вино, винний оцет, прянощі, «limonii»), що відрізняється лише відсутністю цукру в «Ryby po węgiersku tak czyń» та додаванням родзинок і оцту відповідно до варіанту страви. Зазначимо, що згадана рецептура «Potrawy rybne, a najprzód szczuka» є більш докладною, покроково описуючи маніпуляції та акцентуючи на помірно солінні риби.

Відтак, «Potrawy rybne, a najprzód szczuka» демонструє, що найдавніші тексти з репертуару центральноєвропейської кухні поширювалися землями Речі Посполитої та відповідно до вподобань епохи змінювалися протягом XVII–XVIII ст. Враховуючи пізньосередньовічну специфіку старопольського смаку, згодом ці рецептури не трактувались як реліктові, а радше – як основа для кухарських інтерпретацій. Отож, на підставі аналізу згаданих рецептур виразно простежуються історико-кулінарні традиції.

Визначаючи запозичення та спадковість традицій на матеріалі «Zbioru dla kuchmistrza», неможливо оминати вплив чеського кухарства на старопольську кухню. М. Спихай, посилаючись на старопольських авторів, розглядає рецепцію ідей з чеських кухарських книг XV–XVI ст. у польській кулінарній літературі в руслі загального потужного впливу чеської культури, насамперед на придворне середовище цієї доби [3, s. 597].

Найбільш репрезентативним матеріалом у цьому плані є найдавніша частина рецептур у рукопису, які, згідно із фаховими висновками проф. Я. Думановського, були скопійовані з «Kuchmistrzostwa», перекладеного з чеського стародруку «Kuchařství» (Прага, 1535). Присвячена темі розвідка Я. Думановського, яка нині готується до публікації, надасть змогу розглянути історію старопольського кухарства в новому ракурсі.

Оскільки тема вимагає окремого висвітлення, зауважимо лише, що завдяки потужним чеським впливам старопольська кухня в XVI ст. збагатилася новими смаками, специфічними процедурами та техніками, розмаїттям архаїчних пісних рецептур, риби, каш, випічки тощо. З чеських назв страв відзначимо «farmuszka», «zaduszenina», «kisielica» тощо. Завдяки рецептурам чеського походження в рукопису певні терміни доповнилися новими відтінками значень, наприклад,

«farmuszka» (з чеськ. *Varmuže*, за етимологією з нім. *Warmuos*) – кашоподібна варена страва на кшталт поливки. Значення цього терміна дещо відрізняється від вказаного у фахових словниках, згідно з яким «Farmuszka» – це поливка з води, пива або вина та борошна або тертого хліба [24]. Відтак, значення терміна розширюється, оскільки згадано також і фармушки з фруктів («Farmuszka z gruszek», «Farmuszka z wiśni abo trześni»), горіхів («Farmuszka z orzechów jakichko[!]wiek») та з півня («Farmuszka z kokoszej piersi») [1, с. 99].

Взагалі, в тексті рукопису зафіксована лише одна номінована «Czeska» [1, с. 274], вона описує спосіб відварювання яловичини. Архаїчна барокова рецептура, ймовірно, походить із XVII ст., з властивим не лише для чеської, а й загалом для центральноєвропейської кухні солодко-кислим соусом із шафраном. Традиційний соус солодко-кислого смаку – улюблений у чехів та поляків – трактувався як один із базових: «sapor uczynić jako zwykle czynią słodko i kwaśno, i z szafranem».

Низку рецептур німецького походження презентують десертні спеціальтети з двох міст: один – із Нюрнберга, чотири – з ганзейського Любека [25].

Серед безлічі відомих варіацій нюрнберзьких медівників до складу рукопису обраний «Do noremberskich [miodowników]» [1, с. 137–138]. Секрет медівників полягав у співвідношенні якісного меду, борошна, прянощів та цукру. Саме цукор визначав смакові властивості медівника, адже, на думку автора, «чим більше цукру, тим смачніше». Надзвичайно популярний цукор трактується не як приправа в середньовічному розумінні, а як трендовий продукт еліти, підсолджувач та консервант. Нюрнберзький спеціалітет визнавався корисним у дієтиці.

Показово, що чотири способи надійшли з портового Любека, ушлявленого імпортуванням екзотичних продуктів та вина, новаційними гастрономічними ідеями. Любек одним із перших серед європейських міст долучався до новинок у конфітурництві завдяки популярним в Європі способам французьких фахівців, зокрема згідно з рекомендаціями французького автора Ф. Масіало «Nouvelle instruction pour les confitures, les liqueurs et les fruits» (1692).

У любецьких конфітурах, які вирізнялися дієтичними властивостями, застосовані технології кандизування – уварювання або усмаження ягід та горіхів у цукрі: «Sposób smażenia wiśni z Lubeku w cukrze», «Sposób smażenia porzyczek z Lubeku», «Sposób smażenia orzechów włoskich w cukrze z Lubeku» [1, с. 155–157]. У рафінованих барокових десертах із Любека цукрові належить роль основи. У витонченій манері акцентовано на естетичному вигляді ласощів різної конфігурації на тарелі – «wiśnie na talirze rozmaitemi sztukami abo kwiatami nakładać» та способі подавання. Типовими для всіх солодощів є рекомендації наприкінці: «przech[!]odziwszy, dawać na wety».

У рецептурі «Sposób pieczenia biszkoktu francuskiego z Lubeku» описано специфіку любецьких кулінарів у випіканні бісквітів (фр. *bisquit*) – легкого тіста з

яєць, цукру та борошна, які належать до класики французького кондитерства. Отож бісквіти та десерти з Любека приготовлені «у французькій манері», яка поширювалась в Європі наприкінці XVII – у XVIII ст.

Низку ласощів, які презентують німецьку кулінарну спадщину, доповнює «Majmusz», занотований у розділі від дружини королівського кухмістера [1, с. 116–117]. Номінований полонізованим терміном «Majmusz» (від нім. *Milchmus*), він описує молочно-вершковий десерт із жовтками, маслом і цукром. «Melchmus» із цинамоном наведений також у С. Чернецького в «Compendium ferculorum», проте версія зі «Zbioru dla kuchmistrza» є на півстоліття давнішою в порівнянні зі способом від С. Чернецького [5, s. 170].

У рукописному тексті визначено низку кулінарних назв, запозичених із німецької мови, у полонізованій формі: «Kreple» (*Krapfen*) – смажене в жиру тісто на кшталт хмизу (рос. «хворост») або пончиків; «Stokwisz» (*Stockfisch*) – сушений солоний лящ, якого попередньо вимочували в лужному розчині; «Kierstrak» (*Kirschtrank*) – вишнева настоянка. Термін «kierstrak» у тексті вирізняється орфографічними розбіжностями в написанні: «kierstrak», «kiestrzan», «kiestrzan», «kęstrat», «kierstrzon».

Згідно з кухарськими порадами, в тексті не бракувало німецьких термінів для спеціального начиння або допоміжних господарчих засобів: *durszlag* (*Durchschlag*) – друшляк; *brytwanna* (*Breite + pfanne*) – начиння для випічки та печені; *kałkus* (*Kalkguss*) – лужний розчин.

Насамкінець, звернемося до страв української провенієнції у «Zbiorze dla kuchmistrza». У тексті зафіксовано лише одну рецептуру, очевидно, із XVII ст., пов'язану з Україною, – трунок «Kruth inakszy, co go na pole biorą na Ukrainie» [1, с. 237]. Термін «kruth» (*krut*), що етимологічно походить від «крутий, тугий», позначав медовий оцет «оксимель» або міцний напій із зіллям. «Kruth inakszy, co go na pole biorą na Ukrainie» рекомендує трунок з увареної середземноморської малмазії з цукром і ароматними приправами, серед яких вирізняється татарське зілля – символ барокового смаку. Звісно, коштовна варіація «Kruthu» призначалася для втіхи й втамування спраги шляхтичів, які, нібито за українським звичаєм, брали його у фляшці на поле, а при споживанні розводили водою. Утім назва «Kruth inakszy, co go na pole biorą na Ukrainie» маркує певні відчуження і дистанцію між Україною в тогочасному історичному розумінні та автором/укладачем.

Зазначимо, що в рукопису, який походить з українсько-польських теренів, найвірогідніше, з Любельщини, віддзеркалилися мультикультурні особливості – у смаках преферованих продуктів, їхньому поєднанні в кухарських практиках. У тексті описано традиційні для українсько-польського порубіжжя страви, які, зазвичай, готували з тіста – «Gałuszki jaglane», «Pampuchy» або «Z twarogu warzone pirożki» [1, с. 257–259]. Деякі з них є доволі вишуканими, наприклад, спосіб пампушок із трояндовим конфетом «Pampuchy». Наприкінці згадується

варіант тіста без молока та яєць, з усмаженням в олії, що призначався для пісних днів. Оскільки спосіб приготування пампушок не є датованим, подібні пісні варіанти в рецептурах властиві радше для XVII ст., а не для середини XVIII ст. – дати укладання рукопису «Zbioru dla kuchmistrza».

Очевидно, також зі східними землями Корони пов'язаний запозичений термін «abuchty» – з вірменської (*apucht*) – мариноване та в'ялене м'ясо на кшталт бастурми зі східними приправами, зокрема з улюбленим вірменами кмином, у способі «Abuchty wędzone tak robią» [1, с. 264].

Наукова новизна. На матеріалі рукопису розглянуто та проаналізовано рецептури як прояви історико-культурних впливів на кухню українсько-польського пограниччя XVII–XVIII ст. Завдяки запозиченням з інших етнічних традицій зафіксовано низку новаційних страв, розглянуто їхні походження, техніки, специфіку смакових комбінацій. Охарактеризовано запозичені кулінарні терміни, зокрема й рідкісні, такі, що не відображаються у фахових словниках XVI–XVIII ст.

Висновки. Розглянуті в рукопису «Zbiór dla kuchmistrza tak potraw jako ciast robienia» іноземні впливи та запозичення, поряд із традиційним досвідом, сприяли розвиткові кухарських практик на східних теренах Корони в XVII–XVIII ст. На підставі аналізу рецептур простежується спадковість історико-кулінарних традицій. Іноземні способи зазвичай наведені в тексті в адаптованому вигляді. У XVII–XVIII ст. визначаються центральноєвропейські історико-культурні впливи та запозичення: найдавнішими в тексті є угорські та чеські страви, які, за висновками Я. Думановського, походять зі старопольського «Kuchmistrzostwa» XVI ст. Знаковими були італійські та, насамперед, французькі кулінарні тенденції, які, завдяки їхній популярності, відзначені в барокових рецептурах нефранцузького походження – угорських, німецьких тощо. Оригінальністю вирізняються способи десертів з німецької кулінарної традиції. Загалом, це був міцний поштовх до розвитку мовних процесів, насамперед старопольської фахової термінології, що, зокрема, спричинило еволюцію жанру кухарських книг у XVII–XVIII ст.

Список використаних джерел

1. Інститут рукопису Національної бібліотеки України імені В. І. Вернадського. Ф. 232. Од. зб. 352.
2. Bochnakowa A. Terminy kulinarne romańskiego pochodzenia w języku polskim do końca XVIII w. Kraków: Wydaw. Uniwersytetu Jagiellońskiego, 1984. 168 s.
3. Szychaj M. «Spis o krmích» z XV wieku: u źródeł czeskiej literatury kulinarnej // Przegląd Historyczny. 102/4. 2011. S. 591–607.
4. Sikorska M. Smak i tożsamość: polska i niemiecka literatura kulinarna w XVII wieku. Warszawa: Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie. 2019. 299 s. (Silva Rerum).

5. Compendium ferculorum albo zebranie potraw / red. J. Dumanowski, M. Spychaj // Monumenta Poloniae Culinaria. Polskie zabytki kulinarne / red. J. Dumanowski. T. I. Warszawa, 2012. 240 s.

6. Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów i innych słodkości, a także przyrządzania wszelkich potraw, pieczenia chleba i inne sekrety gospodarskie i kuchenne / opr. i wyd. J. Dumanowski, R. Jankowski // Monumenta Poloniae Culinaria. Polskie zabytki kulinarne / red. J. Dumanowski. T. 2. Warszawa, 2011. 273 s.

7. Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI–XVIII w. Źródła drukowane / red. J. Dumanowski // Monumenta Poloniae Culinaria. Polskie zabytki kulinarne / wyd. i opr. J. Dumanowski, D. Dias-Lewandowska, M. Sikorska. T. 6. Warszawa, 2015. 374 s.

8. Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI–XVIII w. Źródła rękopiśmienne / red. J. Dumanowski // Monumenta Poloniae Culinaria. Polskie zabytki kulinarne / wyd. i opr. J. Dumanowski, D. Dias-Lewandowska, M. Sikorska. T. 7. Warszawa, 2018. 366 s.

9. Лильо І. Східноземноморські продукти на столі львівських міщан у XV–XVII ст. // Народознавчі зошити. № 3 (141). Львів, 2018. С. 656–661.

10. Булатова С. О. Секрети старопольської юхи XVIII ст. (за рецептурою з рукопису «Zbiór dla kuchmistrza tak potraw jako ciast robienia» з фондів Інституту рукопису НБУВ) // Рукописна та книжкова спадщина України. 2018. Вип. 22. С. 450–466.

11. Adamson, Melitta Weiss. Food in Medieval Times // Food through History. Greenwood Press. Westport, Connecticut. London, 2004. 256 p.

12. Інститут рукопису Національної бібліотеки України імені В. І. Вернадського. Ф. І. Од. зб. 5962. Арк. 16.

13. Żeromski // Niesiecki K. Herbarz polski. Niesiecki / wyd. przez J. N. Bobrowicza. Lipsk, 1845. T. 10. S. 158–159.

14. Metryka Koronna Władysława IV Wazy. Sumariusz księgi MK 180 z Archiwum Głównego Akt Dawnych w Warszawie, z lat 1633–1635, kanclerstwa Jakuba Zadzika / opr. W. Krawczuk. Kraków, 2015. No 785. URL: <https://www.agad.gov.pl/inwentarze/MK180r.pdf>

15. Albala K. The Banquet: Dining in the Great Courts of Late Renaissance Europe // University of Illinois Press, 2007. 223 p.

16. Siennik M. Herbarz to iest ziół tutecznych, postronnych y zamorskich opisanie, co za moc maia, a iako ich używać tak ku przestrzeżeniu zdrowia ludzkiego, iako ku uzdrowieniu rozmaitych chorób [...]. Przydano Alexego Pedemontana Księgi ośmioro o tajmnych a skrytych lekarstwiech [...]. Kraków, 1568.

17. Mirabolans // Glossary of Medieval & Renaissance Culinary Terms. URL: <http://www.thousandeggs.com/glossary.html#M>

18. The Opera of Bartolomeo Scappi (1570): L'arte et prudenza d'un maestro cuoco (The Art and Craft of a Master Cook). Translated with commentary by Terence Scully. URL: https://books.google.com.ua/books?redir_esc=y&hl=ru&id=oF2jsqrWtEkC&q=Ciambellotta#v=snippet&q=Ciambellotta&f=false

19. *The Most Excellent Book of Cookery : Livre fort excellent de Cuisine (1555)* / [Ken Albala, Timothy J. Tomasik] (eds.). Totnes: Prospect Books, 2014. 281 p.

20. Wielądko W. W. *Kucharz doskonały, pożyteczny dla zatrudniających się gospodarstwem. Okazując sposób poznawania, rozbierania różnego rodzaju mięsiwa, ryb, etc. przytym naukę dając przezorną o mocy, czyli wyśmienitości warzywa i ziół, oraz wyborze onych używania. Tudzież robiena wódek, likworów, syropów, ciast i cukrów.* Warszawa: Nakładem i Drukiem Michała Grolla, 1783. 459 s.

21. *The Prince of Transylvania's court cookbook from the 16th century // The Science of Cooking.* Trans: Bence Kovacs Editor: Gwyn Chwith ap Llyr (mka Glenn Gorsuch). P. 117. URL: <http://www.medievalcooking.com/etexts/transylvania-v2.pdf>

22. Biblioteka Zakładu Narodowego im. Ossolińskich, Rkps. II/1424. Regestry, instrukcje gospodarskie, rachunki, notatki i różne papiery Stanisława Kazimierza Bieniewskiego wojewody czernihowskiego z lat 1665–1669: Rkps. II/1424, k. 374. URL: <https://www.dbc.wroc.pl/dlibra/doccontent?id=11606&from=FBC>

23. Zíbrt Č. *Staročeské umění kuchařské.* Dauphin, 2011. 586 s.

24. *Słownik polszczyzny XVI wieku.* URL: <https://spxvi.edu.pl/indeks/haslo/51615#znaczenie-1>

25. Детальніше про це див.: Булатова С. Солодкий смак чужого міста: німецькі спеціальтети у старопольських рецептурах XVIII ст. (за рукописом «Zbiór dla kuchmistrza tak potraw jako ciast robienia») // Місто: історія, культура, суспільство. Е-журнал урбаністичних студій. Спеціальний випуск «Їжа та місто» / ред. Т. Водотика. Київ, 2019. № 7. С. 87–98.

Svitlana Bulatova,

Candidate Sciences (History), Senior Researcher,

Senior Researcher

of Department of Codicology and Codicography

of Institute of Manuscript

of V. I. Vernadskyi National Library of Ukraine

ORCID: 0000-0003-2830-7867

e-mail: irnbuv@gmail.com

Foreign influences and borrowings in Old Polish culinary manuscript «Zbiór dla kuchmistrza tak potraw jako ciast robienia» of 18th century from fonds of Institute of Manuscript of V. I. Vernadskyi National Library of Ukraine

The aim of the work is to analyze and involve in scientific circulation borrowed foreign recipes from the Old Polish culinary manuscript "Zbiór dla kuchmistrza tak potraw jako ciast robienia" of the 18th century, which may contribute to the study of historical and culinary heritage on the Ukrainian-Polish borderland in the 17th–18th centuries. **The methodology** is based on the research principles of the Old Polish manuscripts of the 16th–18th centuries, which should be involved in interdisciplinary researches, as along

with the coverage of historical and cultural-anthropological aspects it is considered necessary to deal with linguistic issues. **Scientific novelty.** The recipes from the point of view of their historical and cultural influences on the cuisine of the Ukrainian-Polish borderland of the 17th–18th centuries have been considered and analyzed on the material of the manuscript. Due to certain borrowings from other ethnic traditions, a number of innovative dishes have been recorded, their origin, techniques, and specifics of taste combinations have been investigated. Borrowed culinary terms have been characterized, in particular the rare ones, which were not reflected in the special dictionaries of the 16th–18th centuries. **Conclusions.** The foreign influences and borrowings found in the manuscript "Zbiór dla kuchmistrza tak potraw jako ciast robienia", along with traditional experience, contributed to the development of culinary practices in the eastern part of the Crown in the 17th–18th centuries. On the basis of the analysis of recipes the heredity of historical and culinary traditions have been traced. Foreign cooking methods were usually given in the text in an adaptive form. The 17th and 18th centuries, Central European historical and cultural influences and borrowings have been detected: the oldest in the text are Hungarian and Czech dishes, which, according to Ya. Dumanovskiy, originate from the Old Polish "Kuchmistrzostwa" book of the 16th century. Significant were the Italian and, above all, French culinary trends, which, due to their popularity, were noted in the Baroque recipes of non-French origin – Hungarian, German. The ways of making desserts from the German culinary tradition were distinguished by their originality. In general, there took place a significant impetus to the development of language processes, primarily in the Old Polish professional terminology, which, in particular, led to the evolution of the genre of cookbooks in the 17th and 18th centuries.

Key words: manuscript, Old Polish recipes, influences, elite, borrowings, terms.

*Стаття підготовлена 26 березня 2020 року;
подана до друку 2 квітня 2020 року.*