

<https://doi.org/10.15407/rksu.38.133>

УДК 929.52:929.7(438)Єленські:[930.253-027.551:091"1744/1752":392.8]-047.44

Світлана Булатова,

кандидат історичних наук, старший науковий співробітник,
старший науковий співробітник відділу кодикології та кодикографії
Інституту рукопису, Національна бібліотека України
імені В.І. Вернадського (Київ, Україна)

ORCID: 0000-0003-2830-7867

E-mail: sweatl2017@gmail.com

НАВКРУГ СТОЛУ ЛИТОВСЬКИХ ШЛЯХТИЧІВ ЄЛЕНСЬКИХ (НА МАТЕРІАЛІ РУКОПИСНОГО ЗБІРНИКА СЕРЕДИНИ XVIII СТОЛІТТЯ З РОДИННОГО ЗІБРАННЯ)

Метою роботи є аналіз гастрономічних уподобань литовських шляхтичів Єленських у середині XVIII ст. на основі рукописного збірника (1744—1752), який належав власнику Скорбутян Міхалу Єленському, мозирському підкоморію, а також залучення цього маловідомого джерела до наукового обігу. **Методологія** обґрунтована такими міждисциплінарними напрямками, як історія повсякдення та *food studies*, методами компаративістики, засадами публікації старопольських рукописних джерел XVI—XIX ст. Водночас застосовані хронологічний та історичний методи, принципи кодикологічного й джерелознавчого аналізу. **Наукова новизна.** До наукового обігу залучено нове рукописне джерело, що висвітлює особливості столу литовських шляхтичів Єленських і роль Міхала Єленського як власника маєтку в Скорбутянах. Аналіз рахунків, реєстрів продуктів і начиння, які фігурують у тексті збірника, дає змогу змодельовати гастрономічні преференції і харчові звички Єленських. Уперше опубліковано рецептуру кави М. Єленського середини XVIII ст., яка походить з литовських теренів. **Висновки.** Вживання кави й чаю, що втратили лікувальну функцію до середини XVIII ст., оцінюється як свідчення рецепції європейських

Цитування: Булатова С. Навкруг столу литовських шляхтичів Єленських (на матеріалі рукописного збірника середини XVIII століття з родинного зібрання). *Рукописна та книжкова спадщина України*. 2025. № 3 (38). С. 133—153. <https://doi.org/10.15407/rksu.38.133>

© Видавець ВД «Академперіодика» НАН України, 2025. Стаття опублікована за умовами відкритого доступу за ліцензією CC BY-NC-ND (<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>)

просвітницьких узірців литовською шляхтою. Знакові новинки — каву та чай проаналізовано в контексті модних тенденцій, що стосуються сервірування, начиння, меблів, які відтворювали атмосферу інтимності в застільній бесіді. Натомість гастрономічні вподобання Єленських, котрим властиві такі маркери суспільного вирізнення, як багатство прянощів, цукру та інших додатків, демонструють їх наслідування старопольської естетики смаку. Водночас власники акцентують увагу на якості продуктів. Шляхами постачання імпортованих продуктів і начиння до споживачів регіону слугували порти на Балтиці, насамперед Кенігсберг.

Ключові слова: Міхал Єленський, рукописний збірник середини XVIII ст., литовська шляхта, гастрономічні вподобання, реєстри.

Актуальність теми дослідження. Проблематиці гастрономічних уподобань аристократії з теренів Великого князівства Литовського (далі — ВКЛ) традиційно приділялася увага істориків їжі. Водночас очевидним у цьому контексті є рідкісність першоджерел ранньомодерної доби на кшталт кухарських збірок або меню страв, особливо шляхетського походження. Рукописна збірка князів Радзивілів «*Moda bardzo dobra...*» / «Дуже добра мода...» (близько 1786 р.) презентує насамперед магнатську кухню [1], натомість смаки середньозаможної і дрібної литовської шляхти XVII—XVIII ст. у студіях висвітлені значно менше. Через це до історико-кулінарних досліджень залучаємо пам'ятки, які належать до типу т. зв. его-документів, — шляхетські збірники або інвентарі маєтків, до прикладу, кодекс XVII ст. Миколая Млечка, оршанського підкоморія з Холопенич, що містить рецептури напоїв, вудженини, ліків, переліки начиння тощо [2; 3; 4]. Інформація, презентована в цих текстах, є цінним джерелом стосовно тогочасних смаків, продуктів і напоїв, кулінарних традицій і моди [5, с. 265—266]. Власне таким документом з фондів Інституту рукопису Національної бібліотеки України імені В.І. Вернадського (далі — ІР НБУВ) є кодекс *silva rerum* середини XVIII ст. Міхала Єленського, мозирського підкоморія [6].

Аналіз досліджень і публікацій. Середньозаможна шляхетська родина Єленських герба Корчак, яка володіла маєтками на білоруських і литовських теренах, докладно вивчалася у працях сучасного польського історика Даріуша Рольника: публічній діяльності Єленських та їхньому родинному архіву XVI—XX ст. з фондів Національного Історичного Архіву Білорусі в Мінську він присвятив дві ґрунтовні монографії [7; 8]. На підставі архівних джерел родового походження Д. Рольник проаналізував роль Єленських в суспільно-політичній діяльності мінського та новогрудського воєводства у XVIII ст., особливо в мозирському земському уряді [7]. Згідно з його твердженням, представники роду, відомі ще від XVI ст., лише в епоху короля Станіслава Августа посіли помітне місце серед провінційної литовської еліти, здобувши сенаторство як новогрудські каштеляни [7, s. 7]. Особливо важливою для висвітлення обраної нами теми є друга монографія Д. Рольника, присвячена власне презентації родового архіву в Мінську [8], що дає

змогу хоча б приблизно зорієнтуватися в архівній спадщині Міхала Єленського, зокрема в його приватному листуванні економіко-господарчого змісту та особистих документах.

Метою роботи є аналіз гастрономічних особливостей литовських шляхтичів Єленських у середині XVIII ст. на основі рукописного збірника (1744—1752), який належав власнику Скорбутян Міхалу Єленському, мозирському підкоморію, а також залучення цього маловідомого джерела до наукового обігу.

Виклад основного матеріалу. Історична доля рукописів Єленських є типовим прикладом розпорошення по різних сховищах родового архіву після Першої світової війни. У довідці Всенародної бібліотеки України про рукописні матеріали польських книгозбірень від 25 листопада 1927 р. зазначені 40 рукописів з бібліотеки Єленських [9, арк. 24]. Утім, за даними 1926 р., наведеними в дисертаційній праці Н. Черкаської, значний архівний комплекс Єленських відклався в Центральному державному історичному архіві України в Києві (далі — ЦДІАУК) [10, арк. 137]. Згодом, у 1986 р., архів Єленських зі ЦДІАУК було передано до Мінська, де він наразі й зберігається [8, s. 39]. У фондах ІР НБУВ знаходяться рукописи XVII—XVIII ст. з родового зібрання Єленських, які переважно належали Гедеону Єленському (1712—1798), праці його авторства [11], а також збірник *silva rerum* Міхала Єленського (пом. 1767 р.). Дослідженню останнього документа власне й присвячена ця розвідка [6].

Судячи зі змісту та провенієнцій, збірник належав Міхалу, третьому сину Дадзьбога Антонія Єленського, мозирського підчашого. Міхал Єленський очолював урядові посади в Мозирському повіті: мозирського підчашого (1744), мозирського войського (1746)*, мозирського підкоморія (1754), мозирського посла (1760). Був асесором задвірних судів ВКЛ (1765), а також старостою якимовицьким, суховицьким, шиїцьким, нестановицьким (1765) [7, s. 31]. Оцінюючи постать Міхала в історії родини, Д. Рольник відзначав його неабияку роль в економічному зміцненні Єленських [7, s. 32—33]. Згідно з тестаментом, Міхал Єленський володів маєтностями Комаровичі, Бобріки, Скорбутяни у Троцькому воєводстві, Лукішки під Вільно, Мерешляни, Соколов, Лучиці, Ветчани Новогрудського воєводства, будинком у Вільно, неподалік Гострої Брами, і двором «на Росі», будинком у Мозирі та іншою нерухомістю [8, s. 112—115]. Маєток Скорбутяни на Віленщині [12, s. 696], звідки походить збірник, М. Єленський набув у 1743 р. в Юзефа Антонія Бжостовського, писаря ВКЛ. [13]. Не маючи дружини та спадкоємців, Міхал заповів власне майно та кошти членам родини, отож Скорбутяни були відписані братові Рафалові, віленському підсудку [8, s. 112].

* Д. Рольник дає посаду мозирського войського 1752 р., натомість у наведеному дослідником листі від 2 липня 1746 р. Рафал Єленський згадує брата, мозирського войського, тобто Міхала, що свідчить про отримання посади вже у 1746 р. [7, s. 27]:

Розглянемо історико-кодикологічні особливості збірника М. Єленського. Оригінал кодексу був укладений у 1744—1752 рр. польською та латинською мовами на 216 аркушах, розміром у 4-ку. На арк. 1—31 поле тексту (прибл. 12,5 мм × 14,5 мм) відтиснуте тупим ножем. Збірник написаний регулярним курсивом кількома різними почерками, подекуди недбало, світлокоричневим і темнокоричневим чорнилом, на папері з філігранями. Водяні знаки: 1. Лілея, подібний (без літер) до № 2189 (1723, 1728) [14]; 2. Богородиця з немовлям // GFG, схожий до № 2369 (1748—1749) [14]. Рукопис реставровано у XVIII ст. Стан збереження кодексу незадовільний: книжковий блок подекуди розбитий, окремі аркуші випадають, відірваний аркуш між аркушами 208 та 209 сучасної бібліотечної нумерації. Особливо пошкоджена картонна оправа кодексу зі шкіряним корінцем.

Про колишніх власників рукопису свідчать провенієнційні записи XVIII ст.: 1) Міхала Єленського, мозирського войськового: «Ex libris Michaelis Jelenski tribuni Mozyriensis» (на форзаці); 2) подвійний запис Юстини Домбровської, інфлянтської стражниковни: «Justyna Dąbrowska straznikówna inflantska» [6, арк. 1, 15]; 3) подвійний запис Фердинанда фон Ціггурн (Цігерн) / Ziggurn Корна: «Ferdynandus Von Ziggurn Korn; Ferdynandus Von Ziggurn Korn mps.» [6, арк. 1, 24], нижче, його ж почерком, строфа з поеми Овідія «Remedia Amoris» («Ліки від кохання»): «Contempta[eque] iacent et sine luce faces». На сторінках — численні штампи Всенародної бібліотеки України [6, арк. 1, 13, 43, 45, 50, 216], шифри № 1120 та 1042 чорним і червоним чорнилом [6, арк. 1].

У складі збірника містяться тексти різноманітного змісту: виписки з литовської метрики «Niektóre notacje z metryk W.X. Littewskiego w księdze za króla Zygmunta Roku 1506 do Roku 1513 libro 7» [6, арк. 130—137], вірші, орації, сентенції класичних авторів [6, арк. 2—3, 6—7 зв., 9—12], промови, сентенції, надгробні інскрипції латиною та польською [6, арк. 157 зв. — 164 зв.], господарчі, медичні та алхімічні «секрети» — «Sekreta medyczne i magii naturalnej» [6, арк. 3—14 зв.], способи домашнього лікування [6, арк. 201—201 зв.], квити та розписки клієнти Єленських, нотатки тощо. Відклалися й історико-генеалогічні дані про гданську родину Вольтерів «Informacja ze Gdańska 1749 o Wolterach» [6, арк. 200]. На особливу увагу заслуговує «Metryka liberorum...» — витяг з метрики про хрещення Єленських від 1701—1723 рр., який містить історико-генеалогічну інформацію про членів родини [6, арк. 121—122 зв.]. У фокусі нашої уваги — квити та розписки Єленських, рахунки закупів, реєстри продуктів, рухомого майна, нотатки. Оскільки дані з реєстрів продуктів, товарів на замовлення або списків начиння опосередковано висвітлюють естетичні та гастрономічні уподобання при дворі Єленських, проаналізуємо їх, а також розглянемо одну важливу рецептуру збірника.

На противагу збірнику Млечка з Холопеничів, який презентує низку рецептур напоїв, у кодексі Єленських міститься лише єдина, але показова рецептура «Sposób gotowania kawy» / «Спосіб готування кави» [6, арк. 200 зв. —

201]. Адже якщо в XVII ст. в литовських шляхетських дворах, зокрема у М. Млечка в Холопеничах, варили локальне пиво та питний мед, то в середині XVIII ст. в репертуарі напоїв М. Єленського у Скорбутянах уже фігурують європейські новинки — імпортовані зі Сходу кава та чай.

В Єленських каву варили по-європейськи, втім спосіб її приготування вимагав спеціальних вміння та навичок. У тексті рецептури вказані пропорції інгредієнтів: на півгарнцевий імбрик всипати чотири або шість лутів обсмажених кавових зерен; зафіксовано й скільки часу потрібно варити — чверть години. Кількісні та часові параметри складників напою є не стільки атрибутом рецептур Нового часу, скільки вони акцентують на важливості дотримання покрокової інструкції, водночас натякаючи на генетичний зв'язок між кулінарними та медико-алхімічними текстами.

Зазвичай підготовка обсмажених зерен перед варінням передбачала їх подрібнення (товчення) у ступках або в дерев'яних кавових млинках, але в тексті про це не йдеться, бо сприймається як усталене. У примітці *Nota Bene* автор рецептури особливо застерігав проти сильного кипіння кави, «аби не збігла» та не втратила «есенції» — насиченої міцності, і тому радив варити її повільно. Всупереч східній традиції запропоновано подавати каву в європейському стилі — з молоком в окремому начинні.

У першому присвяченому каві польському трактаті «*Pragmatographia de legitimo usu ambrozji tureckiej, to jest: Opisanie sposobu nalezytego zazywania kawy tureckiej*» / «Прагматографія правильного вживання турецької амброзії, тобто опис способу належного вживання турецької кави» (Варшава, 1769) єзуїт-місіонер Тадеуш Крусінський описав кавові традиції країн Сходу [15].

Автор також вирізняв суто європейські тенденції в культурі кавування. За його спостереженням, каву з молоком, як у рецептурі М. Єленського, визнавали європейською модифікацією, не властивою Сходові, де вживали чорний гіркий напій. Звичай пити каву з молоком поширився в Європі через голландців та італійців, ставши улюбленим насамперед у дамському товаристві [15, s. 17].

Т. Крусінський приділяв особливу увагу якості води як основи для приготування відмінного напою [15, s. 13]. У рецептурі М. Єленського про це безпосередньо згадки немає. Але водночас її текст містить специфічний інгредієнт — оленячий ріг, який у подрібненому вигляді додавався до кави. На думку Т. Крусінського, це був перевірений спосіб надання напою прозорості та гарного рубінового забарвлення. Власне оленячий ріг позитивно впливав на якість води, діяв як легке потогінне та трохи розріджував кров людини [15, s. 14].

Як докладно описує Т. Крусінський, каву цінували за ефективний вплив на організм при різних недугах: як від млосності та судом, властивих дамам, так і проти головного болю, слабкості, серцевої туги, кашлю, болю у грудях тощо [15, s. 3, 14—15].

Про лікувальні властивості кави йдеться і в медичному poradniku, укладеному медиком-францисканцем Аполінарієм Вечорковичем, — «Compendium medicum auctum to jest krótkie zebranie y opisanie chorob, [...]» / «Розширений медичний poradnik, тобто стисла збірка та опис хвороб...», який неодноразово перевидавався впродовж XVIII ст. [16]. Тут у римованому фрагменті «Rozmowa pacjenta z podagrą» / «Розмова пацієнта з подагрою» каву та чай — т. зв. *Herba Thea* — згадано серед численних засобів від подагри [16, s. 383]. Каву з доданням оленього рогу радили вживати як потогінне на ніч [16, s. 509]: «Kawa na noc kładąc się spać zażyta poty pobudzą, jeszcze lepiej gdy do niej przydasz driakwy albo rogu jeleniego tartego» / «Кава, вживана перед сном, стимулює потовиділення, якщо до неї додаси дріакву або оленьчий ріг». Втім, оленьчий ріг також мав цілющі властивості: розтовченого на порошок, з доданням камфори чи мирра, його радили вживати з теплим вином, пивом або кавою [16, s. 510].

Уродженець Луцька ксьондз Бенедикт Хмельовський у першій польській енциклопедії «Nowe Ateny...» / «Нові Афіни» (Львів, т. 1—1745, т. 2—1746) [17] також вважав лікувальним напій, названий «*KOFFE vulgo KAFFE* albo Kawa»: Skutek tego Napoju, że głowę wolną czyni od waporów żołądkowych, sen odbiera, wiatry rozpręda, w żołądku sprawuje konkoksję / «*КОФФЕ звичайне КАФФЕ*, або Кава): «Дія цього напою в тому, що звільняє голову від шлункових випарів, забирає сон, розганяє вітри, налагоджує травлення шлунку» [17].

Отже, каву, відому в Речі Посполитій з кінця XVII ст., спочатку, так само, як і чай, трактували як засіб домашнього лікування [18, s. 68—70]. Натомість у період написання рецептури — в середині XVIII ст. — кава в литовських домах уже не сприймалася як ліки. Ставши популярним, підбадьорюючий напій не лише замінив традиційну пивну поливку на сніданок, а й вживався протягом дня.

Оригінальна рецептура кави з кодексу Єленських не датована, але, вочевидь, походить з 1752 р., оскільки наводиться відразу після запису 25 січня 1752 р. та написана тим само почерком, що й низка лікувальних порад цього періоду [6, арк. 201—202]. Нижче наводимо її текст [6, арк. 200 зв.—201]:

Sposób gotowania kawy

Do imbryka pułgar[owego] kawy palonej wsypać łotów cztery, a kiedy kto może lubi — łotów sześć, nalać wrzącej wody, niech z daleka w otwartym naczyniu *alias* imbryku gotuje się, aż gęstość, która naprzód będzie w górę wychodziła, na dół upadnie, potym rogu szczyptą wsypać i przykryć, i niech z daleka w wolnym ogniu po trochę gotuje się, aż *in spatio* kwadransu z wierzchu ukларуje się, potym od ognia odebrać i dać na stół, mleka przegotowanego mając w osobnym naczyniu.

N. B. Z początku trzeba być ostrożny, aby nie przebiegła, bo całe essencyia wynidzie i smaku dobrego potym nie będzie, dla tego lepiej zawsze zwolna traktować i przy wolnym ogniu gotować.

Спосіб готування кави

139

До напівгарцового імбрику всипати чотири луги обсмаженої кави, а якщо хто любить, то шість лугів, налити киплячої води, нехай потроху у відкритому начинні, інакше імбрика, потроху вариться, аж гущина, яка спершу піднялася, осяде на дно, потім всипати щіпку рогу та накрити, й хай здалеку на повільному вогні потроху вариться, аж протягом чверті години, [поки] зверху стане прозорою, потім одібрати з вогню та подати на стіл, тримаючи наготовлене молоко в окремому начинні.

N. B. На початку треба бути обережним, аби не збігла, бо вся міцність вийде назовні і не буде доброго смаку, тому завжди краще обходитися повільно і варити на повільному вогні.

Очевидно, що корисні властивості кави певної мірою вирізняються від інших, адже її рецептура (з підкресленим заголовком) вміщена на самому початку низки способів домашнього лікування [6, арк. 201—201зв.]

Культура пиття кави була поширена у XVIII ст. не лише серед литовської шляхти, а й серед заможного загалу — міщан, духовенства, зокрема у віленських єзуїтів, які вживали каву й чай [19, s. 163]. А у 80-х роках XVIII ст. мода на каву спричинила появу на литовських і білоруських теренах кав'ярень — зокрема за ініціативою литовського підскарб'я Антонія Тизенгауза в Городні [20].

Приготування східного напою потребувало специфічного приладдя. Згідно з реєстрами, у Скорбутянах було все необхідне для кавового церемоніалу: мідна пательня для обсмажування кавових зерен, млинок для їх подрібнення, мосяжний імбричок і залізна фаєрка (пічечка) для варіння, а на додаток до кави — латунний глечик для молока [6, арк. 179 зв, 182, 194 зв.]. У середині XVIII ст. приладдя для мелення або товчення та варіння кави було обов'язковим кухарським атрибутом, недарма власники перевозили його за собою з одного маєтку до іншого [6, арк. 194 зв.]. У нагоді також ставали ємності для зберігання кави, т. зв. «пушки», а для сервірування — таці, крендові ложечки, філіжанки, фляші для конфетів тощо.

Як дізнаємося з тексту, іншим поширеним у середині XVIII ст. трендом, що користувався попитом в Єленських, був дорожчий за каву чай.

Китайський чайний напій, який на литовських теренах почали вживати з другої половини XVII ст., спочатку сприймали як лікувальне зілля. У медичному poradniky «Compendium medicum auctum» т. зв. *Herba thea* — чайне зілля — поряд з кавою згадане як засіб проти подагри, його варили при сухотах у молоці, рекомендували в готових декоктах, проти каменів у нирках [16, s. 383, 139, 316, 332]. Б. Хмельовський також вихваляв цілющий ефект чайного зілля: «Skutki tego ziela, że głowy letkość sprawuje, grube humory tłumi, żołądek posila, od kamienia prezerwuje i nań leczy, głowy ból uśmierza, torsje uspokaja, ociężałość oddala, krew zastanawia,

na wrzody leczy» / «Дія цього зілля в тому, що робить голову легкою, пригнічує грубі гумори, живить шлунок, запобігає каменям та лікує їх, знімає головний біль, заспокоює блювоту, знімає млявість, зупиняє кров, лікує виразки» [17].

Свідченням зацікавленості відносно новим серед споживачів регіону напоєм стала купівля шляхтичами т. зв. імператорського чаю. Зокрема, в рахунку від 17 січня 1750 р. «Kopia ausz[ah]lu[n]ku królewieskiego R. 1750 die 17 januarii registr dla JP Jeleńskiego wojskiego mozyrskiego» про закупки з Кенігсберга для М. Єленського згадується імператорський чай, за фунт якого було сплачено 5 злотих [6, арк. 125]. Імператорський чай — т. зв. *Show-chun* — вважався найшляхетнішим ґатунком зеленого чаю, який навесні збирали з молодих, дбайливо вирощених кущів. Навіть згодом, у середині ХІХ ст., він коштував у Китаї 500 франків [21].

Отже, рахунки за китайський імператорський чай свідчать про вживання М. Єленським елітних сортів цього напою. Водночас до Скорбутянського двору постачали й ординарний чай: зокрема, за його фунт, згідно з рахунком від 28 серпня 1749 р., було сплачено єврейському торговцеві Беньяміну Самуєловичу 5 тинфів [6, арк. 80 зв.].

Судячи з рахунків за закупки китайського імператорського чаю, його привозили до Скорбутян з Кенігсберга [6, арк. 125]. У тексті рукопису не йдеться, звідки мозирським шляхтичам постачалися кавові зерна та якого вони були ґатунку. Очевидно, партії кави, поряд з іншими імпортованими продуктами, надходили з Кенігсберга за посередництва постійних поставальників Беньяміна Самуєловича або Мартініка Розенфельда, які користувалися протекцією М. Єленського. В єврейських крамницях, які повідкривалися в магнатських містечках, зокрема в Бялій у Радзивилів, серед асортименту колоніальних товарів також значилася кави [22, s. 205].

З епістолярію мозирської знаті, близької до Єленських, дізнаємося, що, приміром, у 70-х роках ХVІІ ст. на місцевих ярмарках фунт кави коштував 2 польських злотих, тому в листах зустрічається прохання щодо придбання кави та цукру [8, s. 214]. Навіть у листуванні Єленських початку ХІХ ст., як і раніше, поряд з імпортованим перцем, сіллю, оливковою олією та цукром, замовляли каву, відзначаючи її дорожнечу у Вільні [8, s. 109, 199]. Знакову проблему для тогочасних споживачів становила якість кавових зерен. Випадково придбаний колоніальний товар викликав сумнів, особливо в заможних покупців, які звикли до гарного смаку напою від постійних поставальників. До прикладу, обурена Анна з Сангушків Радзивилів була навіть змушена повернути місцевому єврейському торговцеві чималу партію поганої кави та вимагала назад гроші [22, s. 230].

Отже, Єленські намагалися за okazji купувати каву, поряд з іншими елітними продуктами, у крамницях столиці. Перебуваючи у Варшаві, Геден Єленський, мозирський підкоморій, замовив каву разом із французьким

вином, бочка якого коштувала в столиці 219 польських злотих, про що він згадував у листі до невідомого від 18 січня 1765 р. [8, s. 169].

Чаювання та кавування, які увійшли в моду у XVIII ст. в литовських дворах, мали відповідати певному церемоніалу. Заварювання чаю, обсмаження й мелення кавових зерен, вживання напоїв потребували спеціального начиння та столового посуду — імбрика (чайника) для заварювання, джбану для окропу, таці, «фарфурок» — фаянсового начиння, чайних ложечок, фляшів для конфетів, цукорниці тощо. Споживання чаю та кави доповнювали вишукані ласощі — «цукри», які, згідно з рахунком від січня 1747 р., коштували 32 злотих 19 грошів [6, арк. 52 зв.], їх подавали у фаянсовому посуді.

Престижні в цю добу предмети чайного столу знаходимо в рахунках закупок та в реєстрах начиння Єленських. Як свідчить реєстр закупок з Кенігсберга від 28 серпня 1749 р., разом з імпортом чаєм купець Беньямін Самуєлович привіз циновий (латунний) імбричок (чайник), за який було сплачено 11 шостаків або 4 і пів злотих, 4 пари новомодних «фарфурок» — за 5 злотих і 2 гроша, пuzдерко з шістьма фляшами — за 6 тинфів [6, арк. 80 зв.]. А 27 вересня 1749 р. джбанок та імбрик із цини, мосяжний імбрик і млинок для кави, чотири ліхтарі та шість стільців придбав Мартинік Розенфельд (він користувався в Єленських особливою довірою: зокрема, крім звичних закупок, Міхал Єленський доручив йому придбання мармуру в Кенігсберзі для нагробку своєї матері) [6, арк. 81 зв.; 93 зв.]. Поряд з імбричком із цини, М. Єленський мав витончений «фарфуровий» чайник — з фаянсу, який на піку моди навіть визнавали дорожчим за срібло [6, арк. 179 зв.; 23, s. 77]. Утім, за традицією литовська шляхта інвестувала в коштовне срібне чайне та столове начиння. Згідно із записом від 17 червня 1752 р., було замовлено золотих справ майстру Криштофу Банькові виготовити з 14 гривен срібла 11-тилутової проби набір — імбрик до чаю з двома маленькими ложечками, а також комплект столових приборів на 12 персон з «ложкою для подавання» [6, арк. 210]. Зауважимо, що латунне столове начиння (ложки з цини), так само, як і срібло, власники цінували як фамільні речі, недарма М. Єленський заповів їх у тестаменті спадкоємцям [8, s. 113].

Камерна атмосфера чайних прийомів, яка у XVIII ст. прийшла на зміну бароковому застілью, вимагала відповідного антуражу не лише в посуді, але й в інтер'єрі. Як зазначає польська дослідниця Є. Мартина, серед звичок тогочасної аристократії поширилася мода на чаювання за невеличкими столиками [24]. Чаювання вузьким колом увійшло й до етикету мозирських шляхтичів: у 1745 р. М. Єленський замовив тесляреві невеличкий чайний столик, за що сплатив 7 злотих, а за шість стільців — 26 злотих [6, арк. 36]. Отож мініатюрні чайні або кавові столики визначали інтимність співбесідників як ключову ознаку культури галантного століття.

Окрім Кенігсберга, до литовської провінції транспортували столове начиння імпортного виробництва також і з Гданська. Посуд та начиння

супроводжували власників в їхніх переїздах, про що неодноразово згадується в тексті кодексу. У реєстрі речей, надісланих М. Єленським до Мозира 22 січня 1751 р., значаться пuzдро з гданськими фляшами, 33 «фарфурових» тарілки, 8 цинових тарілок, 12 пар столових ножів, 2 супниці з накривками з англійської цини, 2 ящики столової цини тощо [6, арк. 195—195 зв.]. У свою чергу, 30 грудня 1748 р. М. Єленський замовив певному Якубові Берковичу, який виїжджав до Гданська, столове начиння: імбрик з англійської цини і два столових ліхтарі [6, арк. 139 зв.].

Столовий етикет спричинив використання шляхтичами індивідуальних приборів: так, поряд зі звичними предметами сервірування — підкладками під полумиски на кшталт шкіряних таць [6, арк. 182] або таць плетених, які називалися «правда» (до речі, за 6 штук «правд», за рахунком з Кенігсберга 1747 р., М. Єленський сплатив 15 грошів [6, арк. 95]) — в рукопису згадується й комплект з 12 пар столових ножів [6, арк. 195, 179 зв.].

Крім відносно нових у XVIII ст. кави та чаю, в тексті згадуються звичні ферментовані напої: вино, ароматичні «водки» — настоянки та пиво. Для вживання трунків використовували шклянки, келихи, квартові та півгарцові куфлі з накривками місцевого виробництва, зокрема з гути князів Радзивілів, що функціонувала на білоруських теренах у Налібоках [6, арк. 157, 189 зв., 190; 25].

Порівнюючи, до прикладу, репертуар напоїв шляхтича М. Млечка XVII ст., який містив рецептури локального пива, питного меду, водок, бачимо серед уподобань Єленських усталене імпортоване вино, про що свідчать списки закупок та переліки трунків з родинних маєтків, зокрема з Шийч. Вино також вживалося в тогочасних кухарських практиках: з нього готували поживну винну поливку, яку занотовано з-поміж способів домашнього лікування Єленських [6, арк. 201].

Серед вин у тексті рукопису вирізняються лише два ґатунки: канарсект, або «сект» — десертне вино з Канарських островів та пікардан — біле сухе вино з регіону Лангедок у Франції [26, s. 73]. Неодноразово згадується французьке вино. Втім, популярне угорське не фігурує серед трунків М. Єленського. Імпортне вино визнавали предметом розкоші, транспортуючи його з Кенігсберга до литовської провінції за посередництва переважно єврейських купців або довірених осіб. 12 серпня 1751 р. за 3 антали привезеного для Єленських «секта» (канарсекта) та антал французького вина сплачено 195 тинфів [6, арк. 107 зв.]. У 1750 р. деякому пану Контримові, згідно з реєстром «Regestr pieniędzy zapłaconych J.P. Kontrymowi», за антал канарсекту, включаючи витрати на перевезення, було сплачено 44 пруських злотих, а за антал пікардану — 55 злотих [6, арк. 113]. Отже, транспортування імпортного вина до власних маєтків вимагало додаткових витрат — до прикладу, розрахунків з фурманами: так, 8 жовтня 1746 р. за перевезення 2 куф вина до Новогрудка М. Єленський сплатив фурманам 40 тинфів [6, арк. 178 зв.].

Як ішлося вище, найчастіше в тексті згадується «французьке» вино невизначеного сорту: за твердженням дослідниці Д. Діас-Левандовської, вино з Франції імпортували через голландських посередників, а під «французьким» розумілося столове біле вино, інколи — суміш вин, яку голландці додатково зміцнювали алкоголем для запобігання зброджуванню при транспортуванні [26, s. 72, 120].

Французьке вино становило дороговартісну статтю розходів мозирських шляхтичів: зокрема, бочка французького вина у Варшаві коштувала 219 злотих польських, про що згадував М. Єленський 18 січня 1765 р. [8, s. 169]. Згодом, у станіславівську добу, французьке вино купували також у литовських крамницях. Ян Єленський, мозирський староста, у приватному листуванні 1786 р. нагадував, аби йому привезли французьке вино з Вільна або з Мозира, частка якого передбачалася на сеймики, решта — до власного маєтку в Лучицях [8, s. 162].

Важливе місце в суспільній діяльності родини Єленських посідала організація сеймиків у Мозирі, до якої належав і такий аспект, як забезпечення шляхти під час засідань усім необхідним. Так, М. Єленський особисто дбав про облаштування мозирського двору, замовляв туди значні партії продуктів і трунків. Особлива увага приділялася якості та смаку напоїв, що призначалися як для власного вжитку (до прикладу, пива — під час перебування М. Єленського в Комаровичах), так і для частування шляхти питним медом під час сеймику в Мозирі. Отож М. Єленський пильнував за чистотою діжок і начиння для меду, щоб запобігти, до прикладу, прикрій ситуації, яка сталася на сеймику, коли шляхта відмовилася від меду, адже діжки з-під нього смерділи горілкою. Тому для частування шляхтичів на сеймику М. Єленський замовив нові склянки для меду. Водночас серед замовлених до Мозира продуктів вказані дичина, дика птиця, також йдеться і про свіжу рибу [8, s. 396].

Зауважимо, що роль риби в харчуванні Єленських особливо зростала в період постів. Звісно, в литовських дворах вживали лише прісноводну рибу. Задля забезпечення Скорбутян найціннішим пісним продуктом — свіжою рибою тут було облаштовано ставок для її розведення, що мав 2 пруди (міра довжини, польський пруд дорівнював 4,32—4,46 м) в ширину та 3 пруди в довжину [6, арк. 60]. Крім власного ставу, рибу постачали з навколишніх водойм: у нотатках 1749 та 1751 рр. згадується рибалка, який отримував платню [6, арк. 98 зв., 103 зв., 169 зв.]. 1 травня 1746 р. певному Антонію Нароцькому М. Єленський дав 2 битих талери на придбання риби [6, арк. 178]. Значним попитом користувалися також боброві хвости, які дозволялося вживати у піст [8, s. 105].

У лютому 1751 р., напередодні Великого посту, а також 25 березня (Великдень тоді припадав на 11 квітня) до Скорбутянського двору було отримано 20 щук, 6 підлещиків, 52 язи, 38 щупаків. Барилко осетрини (засоленої) надіслав мозирський маршалок Рафал Єленський [6; 212 зв.].

23 березня 1751 р. занотовано ще 2 барилка осетрини [6, 213 зв.]. Отже, на кухню постачали як делікатесну осетрину, так і щупаків, підлещиків (лящів) та язів з навколишніх річок і озер.

Про приготування рибних наїдків кухарями в Скорбутянах опосередковано свідчить спеціальне приладдя для риби, набуте, переважно, в Кенігсберзі — карас для викладання риби, два мосяжних котелки для варіння риби, а для «бобрових хвостів» у пісні дні — «боброві» різакі з Кенігсберга [6, арк. 194 зв. 192, 185, 157]. Начиння для риби зазвичай відокремлювали: так, саме кухарські котли для риби зафіксовані в Холопеничах у М. Млечка [2, арк. 16]. Хоча варіння вважалося в цю добу найпопулярнішим способом приготування риби, практикувалися ще й смаження та запікання, адже серед кухарського знаряддя Єленських є мідні сагани, пательні, триніжки тощо. Рибу також солили, в'ялили, її запаси призначалися на потреби двору в пісні періоди: у нотатках 1751 р. зафіксовано 80 штук в'яленої риби, фаска з в'яленою рибою та 2 барилка із засолоною осетриною [6, арк. 213 зв.]. Задля консервації продуктів у скорбутянській спіжарні малися запаси привозної солі, яку виміряли у віленських гарнцях або віленських бочках [6, арк. 90 зв.]. Заготовлювалися на зиму сезонні овочі та гриби, вони зберігалися сушеними у в'язочках [6; арк. 213 зв., 214 зв.]. Суттєва роль у харчуванні належала крупам — гречці, пшону, ячменю, житу, а також борошну, гороху тощо [6, 213 зв., 214 зв. — 215].

У записах маєтку іноді згадуються запаси ґатунків м'яса, зазвичай із власної худоби [6, арк. 199 зв.] — баранини, яловичини, кабанятини, солонини, сала, адже традиційним способом зберігання було соління [6, арк. 213 зв.]. Очевидно, Єленські розважалися в білоруській пущі полюванням, задля цього в 1752 р. замовили в Кенігсберзі мисливські вабики на лося, сарну, диких птахів — рябчиків, качок, голубів [6, арк. 192]. Полювання збагачувало шляхетське меню дичиною, так само, як у М. Млечка, який у рецептурі сальцесонів «Salsaceny do stołów pańskich jako robić mają» / «Сальцесони до панських столів як мають робити»^{**}, поряд з яловичиною та веприною, використовував лосятину, зайчатину та м'ясо тетерева.

Продуктами і сировиною, а саме збіжжям (гречкою, ячменем, пшеницею, житом), тваринним і рослинним жирами (солониною, салом, олією), набілом (сирами, маслом), сіллю, горілкою, пивом і солодом, часто розплачувалися з робітниками, зокрема за розбудову Скорбутян у 1749 р. [6; арк. 76—78, 213 зв.].

Натомість постійну частку власних витрат М. Єленського, судячи з рукопису, становило вино. У його рахунках на власні потреби впродовж 1746—1747 рр. найчастіше згадується купівля вина, менше — «коріння»,

^{**} Див. текст опублікованої рецептури: Jarosław Dumanowski, Switłana Bułatowa Salcesony, abuchty i szoldry. Staropolskie wędliny : <https://wilanow-palac.pl/pasaz-wiedzy/salcesony-abuchty-i-szoldry-staropolskie-wedliny>

пива, водки або риби. У переліку переважно продуктових витрат вирізняються 10 червоних злотих, призначених на дедикацію (присвяту) якоїсь книжки. Зазвичай ці видатки підписувала довірена особа шляхтича — Костянтин Юзеф Нарамовський [6, арк. 176—178].

Згідно з даними рахунків, вино, як і прянощі, становило значну витратну частку: приміром, для купівлі вина та коріння власник 6 травня 1746 р. надав М. Розенфельдові 18 битих талерів та 4 червоних злотих [6, арк. 177 зв.]. Отож імпортовані вино та приправи, як і в XVII ст., залишалися дороговартісною статтею (незважаючи на незначне їхнє здешевлення), відповідаючи стандартам заможного життя Речі Посполитої.

Попри придбання імпортних вин, на столі М. Єленського переважали локальні пиво, а також горілка та різноманітні водки. У Скорбутянах варили пиво для власного вжитку у шляхетському броварі, а в шинку — विकурювали горілку [6, арк. 186].

Для дистиляції горілки та ароматичних водок у Скорбутянському дворі використовували мідний алембик з т. зв. «szarka» — шоломом із двома трубками й малими «przytrąbkami» — патрубками для охолодження у процесі перегонки [6, арк. 181, 185]. Інше підручне начиння для дистиляції — бляшані лейки, мідні панви, фляші — теж неодноразово зафіксовані в реєстрах Єленських.

Задля виготовлення ферментованих напоїв Єленські 11 травня 1752 р. замовили в Кенігсберзі «великий котел з трубками та патрубками без дека, аби можна було всипати діжку збіжжя або затирати на пиво понад фунт солоду» [6, арк. 192].

Очевидно, пиво з власного бровару загалом забезпечувало потреби двору та служби Єленських: діжками з дешевим пивом і солодом, так само, як і горілкою, вони розплачувалися з найманими робітниками. Натомість якісне пиво професійного виробництва, згідно з рахунком видатків, позначених приміткою «на купівлю пива» взимку 1746—1747 рр., призначалося винятково для власників [6, арк. 176].

Спеціальне приладдя для ферментованих напоїв власники так само замовляли в Кенігсберзі: зокрема, згідно з рахунком 1747 р., підписаним М. Розенфельдом, котел з шоломом, трубками і деком коштував М. Єленському 105 прусських злотих та 26 грошів [6, арк. 95].

Необхідні для विकурювання водок алембіки транспортувалися разом з іншим кухарським начинням до власних маєтків: 22 січня 1751 р. М. Єленський серед іншого надіслав до Мозира алембик з шоломом і трьома трубками [6, арк. 195].

У пивницях Єленських зберігалися горілка та ароматичні водки, зокрема в січні 1752 р. в маєтку Шиїчі значиться пуздро з цинамонкою, мигдалівкою та кардамонкою [6; арк. 200 зв.]. У порівнянні з імпортованими винами настоянки-водки коштували дешевше — у січні 1747 р. за 6 гарнців

кардамонки М. Єленський сплатив 30 тинфів [6, арк. 52 зв.]. Достеменно не відомо, чи виготовляли (поряд з купівлею) водки-настоянки у Скорбутянах, так само, як і в Холопеничах, проте найвірогідніше, що згадане в реєстрах приладдя для дистиляції їхні власники використовували за призначенням.

Згідно з тогочасною практикою, дистиляти, вирізняючись корисними властивостями своїх рослинних складників, вживалися від великої низки недугів. Арсенал фляшей, конівок (кінв), штофів, пуделок, слоївків, ампулок з водками-настоянками на зіллі і корінні зберігався на аптечних полицях поряд з мазями, олійками, соками, оцтами, медівничками, конфектами, марципанами, цукрами тощо. Для цього у приміщенні домашньої аптеки в Скорбутянах передбачалися великі й малі полиці вздовж стін, а також шафа з вісьмома шухлядками та з великою дошкою на кшталт стільниці. Їх виготовлення, так само, як й інших меблів, зокрема — «кухарський стіл», згідно з контрактом від 13 жовтня 1751 р., було доручене столярові Криштофу Мельцеру [6, арк. 114]. Серед спеціальних дерев'яних виробів є т. зв. «корінничка» для зберігання коріння — прянощів, за її виготовлення разом з переробленням шухлядок М. Єленський сплатив 7 злотих [6, арк. 36 зв.]. «Корінничку з корінням» також педантично зафіксовано у скорбутянському рахунку від 24 вересня 1747 р. [6, арк. 180].

Засобами гуморальної регуляції та водночас найулюбленішими додатками визнавалися колоніальні приправи, що сприймалися як атрибути заможності. Які ж делікатесні додатки та приправи, що зберігалися в їхніх «корінничках», постачали до кухні Єленських? Реєстри закупок наочно демонструють смаки Єленських у середині XVIII ст., а також кількість замовлених продуктів та ціновий діапазон.

Докладно висвітлює цей аспект рахунок від 25 грудня 1751 р. Згідно з ним було придбано: гіркий мигдаль, за 1 тинф; 10 фунтів солодкого ординарного мигдалю, по 1 злотому за фунт; 3 фунти дрібних родзинок, по 16 грошів за фунт; 2 луги мускатного цвіту, по 22 гроші за лут; гарнець оливок, за 5 злотих; 16 штук лимоній, по 6 грошів за штуку; пів гарнця каперсів, за 4 злотих; пів фунта помаранчевих шкуринок, за 11 грошів; фунт розмарину, по 19 грошів за фунт; пів фунта лаврового листу, за 3 злотих 15 грошів; чверть фунта калгану (*Alpinia galagant*), за 1 злотий 22 гроші; 6 фунтів рису (який за тогочасною типологією теж належав до приправ), по 14 грошів за фунт — сплачено 2 злотих 24 гроші; 2 луги фіалкового коріння (тобто коріння ірису), по 5 грошів за лут, сплачено 10 грошів; голова найякіснішого канарійського цукру вагою 4,5 фунта, по 1 злотому і 5 грошів за фунт, сплачено 5 злотих і 7 грошів; фунт венеціанського кмину, по 25 грошів за фунт, сплачено 25 грошів. Наприкінці зазначено перлову крупу, по 25 грошів за фунт, сплачено 1 злотий 25 грошів [6, арк. 109—109 зв.].

За іншим рахунком від 20 травня 1752 р. за фунт білого імбиру сплачено 2 тинфи; за цукрову голову вагою 7 фунтів, по 4 шостаки за фунт,

сплачено 9 тинфів і 1 шостак; за 3 лути цинамону — 1 злотий 15 грошів; за фунт перцю — 2 злотих і 3 гроші; за фунт дрібних родзинок — 20 грошів [6, арк. 208 зв.].

Отже, навіть після побіжного порівняння типових переліків приправ, вживаних у Млечка в Холопеничах у XVII ст. та в Єленських у Скорбутянах у XVIII ст., стає очевидним, що за сто років їхній репертуар у середньозаможних литовських домах помітно збагатився.

Показово, що власники Скорбутян розумілися на смаку, тому в їхніх замовленнях акцентується на добірній якості або найкращих ґатунках продуктів: це — чистий перець, тобто не в суміші; зелена оливкова олія, тобто свіжа, першого віджиму; саме білий імбир тощо. Згідно з «пам'яткою» від 11 травня 1752 р., деякому Контримові, овруцькому чеснику, Єленські замовили в Кенігсберзі партію колоніальних товарів: 8 фунтів зеленої (першого віджиму) свіжої оливкової олії, 2 шестифунтові голови цукру кандисброту (білого дорогого цукру), 2 фунти імбиру, 3 фунти перцю, 6 лутів цинамону. Утім, у замовленні підкреслюється, «тільки щоби коріння та оливкова олія були свіжими» [6, арк. 192]. Про вибір найкращих ґатунків ідеться і в рахунку з Кенігсберга від 17 січня 1750 р.: за 2 фунти чистого перцю сплачено 2 злотих; за зелену оливкову олію — 4 злотих 18 грошів; за фунт імператорського чаю — 1 злотий 15 грошів [6, арк. 125].

Отже, палітра прянощів і додатків для кухні Єленських, і ширше — в литовської шляхти, відповідала характерному архаїчному стилю, який, попри французькі впливи, продовжував панувати в середині XVIII ст. у Східній і Центральній Європі. У переліку прянощів окреслено типовий набір — перець, цинамон, мускатний цвіт, імбир, венеційський кмин, гвоздика, хоча й відсутній найдорожчий шафран. Деякі з них — фіалкове коріння, калган, гіркий мигдаль, цинамон, кмин, розмарин — використовували для ароматизації водок, також вживали бобковий (лавровий) лист, що згодом поширився в кухні, особливо наприкінці XVIII ст. Вибір середземноморських додатків — великих партій солодкого мигдалю, малих родзинок, кристалічного цукру кандисброту, лимоній, оливок, каперсів, оливкової олії, помаранчевих шкуринок, рису як приправи — демонструє традиціоналізм смаків Єленських, незмінних ще від часів панування італійських кулінарних взірців. Маркером європейських просвітницьких впливів в асортименті литовських шляхтичів був лише китайський чай. Зауважимо, що в переліках коштовних продуктів виокремлюється поширена та демократична за ціною перлова крупа.

Приправи, так само, як й інші вишукані товари, транспортовані усталеним шляхом з Кенігсберга до литовської провінції, становили значну частину видатків власників. Як занотував М. Єленський 27 вересня 1749 р., він розрахувався з Мартініком Розенфельдом 8 червоними злотими за різне коріння, придбане в 1749 р. [6, арк. 81 зв.].

Інколи Єленські купували коштовні приправи потроху, в малих кількостях: 28 серпня 1749 р. купцю Б. Самуеловичу за 4 лути цинамону було сплачено 3 злотих, за 4 лути гвоздики — 1 злотий з половиною [6, арк. 80 зв.]. Але найчастіше продукти надходили з Кенігсберга та інших торговельних центрів великими партіями. Як зазначається в реєстрі від 17 серпня 1750 р., певний Ян Орловський для М. Єленського транспортував значну кількість — 36 фунтів кандисброту (5 голів), 2 фунти чистого перцю, 10 фунтів зеленої оливкової олії, 11 фунтів імператорського чаю тощо. Загалом за товари було сплачено суму у 85 злотих 3 гроші [6, арк. 125]. Іншому постійному постачальнику М. Розенфельду в Кенігсберзі М. Єленський, згідно з реєстром 1747 р., сплатив за коріння 64 пруських злотих і 18 грошів [6, арк. 95]. Отож регулярні видатки на приправи склали чималу суму.

Реєстри кухарського начиння містять також опосередковані відомості щодо випічки, яку готували в Скорбутянах. Завдяки ним дізнаємося про тогочасні способи випікання та різновиди смаколиків з тіста. У тексті вказані 12 невеликих бляшаних формочок і 2 великі форми для випікання пирогів, 6 блях для різноманітної випічки, лійка з трьома трубками для приготування лляного тіста, округлі бляшані форми для баб, які традиційно випікалися на великодні свята [6, арк. 194 зв., 195 зв.]. Можливо, пік моди на торти, пов'язаний зі середземноморськими впливами, вже минув, тому в Єленських й бракує форм для їх випікання на кшталт «пательні з вушками для тортів», яка значиться серед кухарського начиння Млечка в Холопеничах у XVII ст. [2, арк. 16].

Наукова новизна. До наукового обігу залучено нове рукописне джерело, що висвітлює особливості столу литовських шляхтичів Єленських і роль Міхала Єленського як власника маєтку в Скорбутянах. Аналіз рахунків, реєстрів продуктів і начиння, які фігурують у тексті збірника, дає змогу змодельювати гастрономічні преференції і харчові звички Єленських. Уперше опубліковано рецептуру кави М. Єленського середини XVIII ст., яка походить з литовських теренів.

Висновки. Вживання кави й чаю, що втратили лікувальну функцію до середини XVIII ст., оцінюється як свідчення рецепції європейських просвітницьких узірців литовською шляхтою. Знакові новинки — каву та чай проаналізовано в контексті модних тенденцій, що стосуються сервірування, начиння, меблів, які відтворювали атмосферу інтимності в застільній бесіді. Натомість гастрономічні вподобання Єленських, котрим властиві такі маркери суспільного вирізнення, як багатство прянощів, цукру та інших додатків, демонструють їх наслідування старопольської естетики смаку. Водночас власники акцентують увагу на якості продуктів. Шляхами постачання імпортованих продуктів і начиння до споживачів регіону слугували порти на Балтиці, насамперед Кенігсберг.

Перспективи подальших студій. На прикладі Єленських визначені певні риси шляхетського столу, спричинені західноєвропейськими культурними впливами, натомість локальну специфіку їжі у зв'язку з фрагментарністю даних у тексті рукопису вдалося окреслити лише побіжно. Задля репрезентативності подальших студій доцільним є залучення джерел з родинного архіву в Мінську, а також документів інших литовських шляхетських родин XVIII ст.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. *Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów i innych słodkości, a także przyrządzania wszelkich potraw, pieczenia chleba i inne sekrety gospodarskie i kuchenne* / oprac. J. Dumanowski, R. Jankowski. Warszawa : Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, 2011. Monumenta Poloniae Culinaris. Polskie zabytki kulinarne, red. J. Dumanowski, t. II, 273 s.
2. Інститут рукопису Національної бібліотеки України імені В.І. Вернадського (далі — ІР НБУВ). Ф. І. Од. зб. 5962. 62 арк.
3. Булатова С. Традиційні напої шляхетського двору на білоруських землях Великого князівства Литовського у першій чверті XVII ст. (за рукописом Млечка із зібрання Хрептовичів у фондах Інституту рукопису Національної бібліотеки України імені В.І. Вернадського) // *Рукописна та книжкова спадщина України*. 2017. Вип. 21. С. 73—96.
4. Булатова С. Традиційні напої шляхетського двору на білоруських землях Великого князівства Литовського в першій чверті XVII ст.: столове начиння та посуд (за рукописом Млечка із зібрання Хрептовичів з фондів Інституту рукопису Національної бібліотеки України імені В.І. Вернадського) // *Рукописна та книжкова спадщина України*. 2018. Вип. 22. С. 100—116.
5. Булатова С. Загальні засади та специфічні особливості історико-кодикологічної атрибуції старопольських рукописів ранньомодерної доби (на прикладі кухарських пам'яток XVII—XVIII століть з фондів Інституту рукопису НБУВ // *Історико-культурологічні дослідження рукописної спадщини в Інституті рукопису Національної бібліотеки України імені В.І. Вернадського* : монографія / авт. кол.: Т. Батанова, О. Бодак, С. Булатова та ін. Київ, 2024. С. 263—283. https://doi.org/10.15407/r_nbu.0004977
6. ІР НБУВ. Ф. І. Од. зб. 1120. 216 арк.
7. Rolnik D., *Województwo mińskie i Jeleńscy w życiu publicznym Rzeczypospolitej w latach 1764—1795 w świetle ich korespondencji*, Wydawnictwo Uniwersytetu Śląskiego, Katowice, 2018, 324 s.
8. Rolnik D. *Archiwum Jeleńskich z NGAB w Mińsku (XVI—XX wiek) : jego dzieje i inwentarz*, Wydawnictwo Uniwersytetu Śląskiego, Katowice, 2018, 504 s.
9. Архів ІР НБУВ. Оп. 1. Спр. 35. 105 арк.
10. Черкаська Н. *Архіви магнатерії Правобережної України: історія формування, структура, інформаційний потенціал (київські зібрання): дис. ... канд. іст. наук.* Київ, 2010.
11. ІР НБУВ. Ф. І. Од. зб. 161; 978—990; 991—993, 1116—1119.
12. *Skorbuciany* // *Słownik geograficzny Królestwa Polskiego i innych krajów słowiańskich*. Warszawa, 1889, t. 10 (Rukszenice-Sochaczew), s. 696.

13. Jackiewicz M. Skurbutėnai // Jackiewicz, Mieczysław. Litwa: Podróż sentymentalna. Warszawa, 2006, s. 119—120.
14. Laucevičius E. Popierius Lietuvoje XV—XVIII a: Atlasas. Vilnius : Mintis, 1967, t. 1—2.
15. Krusiński, Tadeusz Jan. Pragmatographia de legitimo usu Ambrozyi Tureckiej, to iest: Opisanie sposobu należytego zażywania Kawy Tureckiej. Przez X. Thadeusza Krusinskiego S. J. Misyonarza Perskiego. Rzecz z rękopisma Jego wybrana y do druku podana .Warszawa, 1765, 18 s.
16. Wieczorkowicz A. Compendium medicum auctum to jest krótkie zebranie y opisanie chorob, [...]. Częstochowa : w Drukarni Jasney Góry Częstochowskiej, 1725.
17. Chmielowski B. Nowe Ateny... albo Akademia wszelkiej sciencji pełna, na różne tytuły jak na classes podzielona, mądrym dla memoriału, idiotom dla nauki, politykom dla praktyki, melancholikom dla rozrywki erygowana. Lwów; t. I 1745, t. 2 1746. URL: <https://literat.ug.edu.pl/ateny/0028.htm>
18. Wendland E. Kawa, herbata i czekolada: nowe napoje XVIII-wiecznej Rzeczypospolitej — ich wpływ na życie codzienne. Toruń, 2008, s. 68—70.
19. Mariani A. Kultura materialna jezuitów wileńskich: Między ideałem religijnym a rzeczywistością społeczną. Senoji Lietuvos literatūra, 2020, 49, Jėzuitai Lietuvoje: tarp kasdienybės ir amžinybės, s. 146—173. <https://doi.org/10.51554/SLL.2020.28743>
20. Sliż N. Pierwszy kaffenhauz w Grodnie / 1. Lietuvos Didžioji Kunigaikštystė: tarp tradicijų ir naujovių XVIII amžiaus studijos sudarytoja Ramunė Šmigelskytė-Stukienė / Lietuvos istorijos institutas, 52 Leidykla. Vilnius, 2014, s. 215—223.
21. Herman R. O handlowo-przemysłowym użytku ciał roślinnych. Lwów, Zakł. Ossolińskich, 1864, s. 37.
22. Cieśla M. Kupcy, arendarze i rzemieślnicy: różnorodność zawodowa Żydów w Wielkim Księstwie Litewskim w XVII i XVIII w. Instytut Historii PAN. Warszawa, 2018, s. 205. <https://doi.org/10.15762/ZH.2018.40>
23. Gołębiowski, Ł. Domy i dwory przy tem opisanie apteczki, kuchni, stołów, uczt, biesiad, trunków i pijatyki... Warszawa: Gluksberg, 1830, s. 75.
24. Martyna E. Akcesoria serwisów do herbaty XVIII—XIX wiek. Zastawy stołowe XVI—XX. Materiały z sesji towarzyszącej wystawie “Splendor stołu” w Muzeum sztuki złotniczej — Kazimierz Dolny 26—27 października 2006, s. 17.
25. Wolska K. Naliboki i Urzecz, czyli słów kilka o hutach Radziwiłłowskich / Szkło i Ceramika, 2014, R. 65, nr 2, s. 19—22.
26. Lewandowska D. Histoire culturelle du vin français en Pologne : moitié XVIIè-début XIXè siècle. Histoire. Université Michel de Montaigne — Bordeaux III; Uniwersytet Mikołaja Kopernika (Toruń, Pologne), 2013, 578 s.

Отримано 10 квітня 2024 р.

REFERENCES

1. Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów i innych słodkości, a także przyrządzania wszelkich potraw, pieczenia chleba i inne sekrety gospodarskie i kuchenne / oprac. J. Dumanowski, R. Jankowski. Warszawa: Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, 2011. Monumenta Poloniae Culinaris. Polskie zabytki kulinarne, red. J. Dumanowski, t. II, 273 s.
2. Fond I. Unit 5962. 62 fol. Institute of Manuscript of V.I. Vernadskyi National Library of Ukraine.

3. Bulatova S. Tradytsiini napoi shliakhetskoho dvoru na biloruskykh zemliakh Velykoho kniazivstva Lytovskoho u pershii chverti XVII stolittia za rukopysom Mlechka iz zibrannia Hreptovychiv u fondakh Instytutu rukopysu Natsionalnoi biblioteki Ukrainy imeni V.I. Vernadskoho [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 Mleczko's manuscript from the Chreptowicz collection in the fonds of the Institute of Manuscript of V.I. Vernadskyi National Library of Ukraine)]. *Rukopysna ta knyzhkova spadshchyna Ukrainy* [Manuscript and Book Heritage of Ukraine]. 2017. Iss. 21, pp. 73—96. [In Ukrainian].
4. Bulatova S. Tradytsiini napoi shliakhetskoho dvoru na biloruskykh zemliakh Velykoho kniazivstva Lytovskoho u pershii chverti XVII stolittia: stolove nachinnia ta posud (za rukopysom Mlechka) z fondiv Instytutu rukopysu Natsionalnoi biblioteki Ukrainy imeni V.I. Vernadskoho [Traditional beverages at the court of the nobles of the Belarusian lands of the Grand Duchy of Lithuania in the first quarter of the 17th century: tableware (based on the manuscript of Mlechko in the Khreptovich collection from the fonds of the Institute of Manuscript of V.I. Vernadskyi National Library of Ukraine)]. *Rukopysna ta knyzhkova spadshchyna Ukrainy* [Manuscript and Book Heritage of Ukraine]. 2018. Iss. 22, pp. 100—116. [In Ukrainian].
5. Bulatova S. Zahalni zasady ta spetsyfichni osoblyvosti istoryko-kodykologichnoi atributsii staropolskykh rukopysiv ranniomodernoi doby (na prykladi kukharskykh pamiatok XVII—XVIII stolit z fondiv Instytutu rukopysu NBUV [General principles and specific features of the historical and codicological attribution of Old Polish manuscripts of the early modern period (on the example of culinary monuments of the 17th—18th centuries from the collections of the Institute of Manuscript of V.I. Vernadskyi National Library of Ukraine)] // *Istoryko-kulturolohichni doslidzhennia rukopysnoi spadshchyny v Instytuti rukopysu Natsionalnoi biblioteki Ukrainy imeni V.I. Vernadskoho* [Historical and cultural studies of manuscript heritage at the Institute of Manuscript of V.I. Vernadskyi National Library of Ukraine: monograph] / team of authors : T. Batanova, O. Bodak, S. Bulatova ets. Kyiv, 2024. Pp. 263—283. https://doi.org/10.15407/r_nbuv.0004977 [In Ukrainian].
6. Fond I. Unit 1120. 216 fols. Institute of Manuscript of V.I. Vernadskyi National Library of Ukraine.
7. D. Rolnik, *Województwo mińskie i Jeleńscy w życiu publicznym Rzeczypospolitej w latach 1764—1795 w świetle ich korespondencji*, Wydawnictwo Uniwersytetu Śląskiego, Katowice, 2018, 324 s.
8. D. Rolnik, *Archiwum Jeleńskich z NGAB w Mińsku (XVI—XX wiek) : jego dzieje i inwentarz*, Wydawnictwo Uniwersytetu Śląskiego, Katowice, 2018, 504 s.
9. Inventory 1. Unit 35. 105 fols. Archive of Institute of Manuscript of V.I. Vernadskyi National Library of Ukraine.
10. **Cherkaska N. Arkhivy mahnatarii Pravoberezhnoi Ukrainy: istoria formuvannia, struktura, informatsiinyi potentsial (kyivski zibrannia)** [Archives of the Magnateria of Right-Bank Ukraine: history of formation, structure, information potential (Kyiv collections)] (Candidate's thesis). Kyiv, 2010.
11. Fond I. Unit 161. Fols. 978—990; 991—993, 1116—1119. Institute of Manuscript of V.I. Vernadskyi National Library of Ukraine.
12. Skorbcuciany // *Słownik geograficzny Królestwa Polskiego i innych krajów słowiańskich*. Warszawa, 1889, t. 10 (Rukszenice-Sochaczew), s. 696.

13. Jackiewicz M. Skurbutenai // Jackiewicz, Mieczysław. Litwa: Podróż sentymentalna. Warszawa, 2006, s. 119—120.
14. Laucevičius E. Popierius Lietuvoje XV—XVIII a: Atlasas. Vilnius: Mintis, 1967, t. 1—2.
15. Krusiński, Tadeusz Jan. Pragmatographia de legitimo usu Ambrozji Tureckiej, to iest: Opisanie sposobu należytego zażywania Kawy Tureckiej. Przez X. Thadeusza Krusinskiego S. J. Misyonarza Perskiego. Rzecz z rękopisma Jego wybrana y do druku podana. Warszawa, 1765, 18 s.
16. Wiczorkowicz A. Compendium medicum auctum to jest krótkie zebranie y opisanie chorob, [...]. Częstochowa: w Drukarni Jasney Góry Częstochowskiej, 1725.
17. Chmielowski B. Nowe Ateny... albo Akademia wszelkiej sciencji pełna, na różne tytuły jak na classes podzielona, mądrym dla memoriału, idiotom dla nauki, politykom dla praktyki, melancholikom dla rozrywki erygowana. Lwów; t. I 1745, t. 2 1746. Retrieved from: <https://literat.ug.edu.pl/ateny/0028.htm>
18. Wendland E., Kawa, herbata i czekolada: nowe napoje XVIII-wiecznej Rzeczypospolitej — ich wpływ na życie codzienne, Toruń, 2008, s. 68—70.
19. Mariani A. Kultura materialna jezuitów wileńskich: Między ideałem religijnym a rzeczywistością społeczną. Senoji Lietuvos literatūra, 2020, 49, Jėzuitai Lietuvoje: tarp kasdienybės ir amžinybės, s. 146—173. <https://doi.org/10.51554/SLL.2020.28743>
20. Sliž N. Pierwszy kaffenhauz w Grodnie / 1. Lietuvos Didžioji Kunigaikštystė: tarp tradicijų ir naujovių XVIII amžiaus studijos sudarytoja Ramunė Šmigelskytė-Stukienė / Lietuvos istorijos institutas, 52 Leidykla. Vilnius, 2014, s. 215—223.
21. Herman R. **O handlowo-przemysłowym użytku ciał roślinnych. Lwów, Zakł. Ossolińskich**, 1864, s. 37.
22. Cieśla M. Kupcy, arendarze i rzemieślnicy: różnorodność zawodowa Żydów w Wielkim Księstwie Litewskim w XVII i XVIII w. Instytut Historii PAN Warszawa, 2018, s. 205. <https://doi.org/10.15762/ZH.2018.40>
23. Gołębiowski Ł. Domy i dwory przy tem opisanie apteczki, kuchni, stołów, uczt, biesiad, trunków i pijatyki... Warszawa: Gluksberg, 1830, s. 75.
24. Martyna E. Akcesoria serwisów do herbaty XVIII—XIX wiek. Zastawy stołowe XVI—XX. Materiały z sesji towarzyszącej wystawie “Splendor stołu” w Muzeum sztuki złotniczej — Kazimierz Dolny 26—27 października 2006, s. 17.
25. **Wolska K. Naliboki i Urzeczce, czyli słów kilka o hutach Radziwiłłowskich / Szkło i Ceramika**, 2014, R. 65, nr 2, s.19—22.
26. Lewandowska D. Histoire culturelle du vin français en Pologne : moitié XVIIè-début XIXè siècle. Histoire. Université Michel de Montaigne — Bordeaux III; Uniwersytet Mikołaja Kopernika (Toruń, Pologne), 2013, 578 s.

Received on April 10, 2024

Svitlana Bulatova

V.I. Vernadskyi National Library of Ukraine (Kyiv, Ukraine)

ORCID: 0000-0003-2830-7867

E-mail: irnbuv@gmail.com

AROUND TABLE OF LITHUANIAN NOBLES YELENSKYS
(BASED ON MATERIAL OF MANUSCRIPT COLLECTION
FROM MID-18th CENTURY FROM FAMILY GATHERING)

The aim of the work is to analyze the gastronomic preferences of the Lithuanian noble family of Yelenski in the mid-18th century based on a manuscript collection (1744—1752) that belonged to the owner of Skorbutyan, Michal Yelenski, the local sub-chamberlain of Mozyr, as well as to involve this little-known source into scientific circulation. **The methodology** is grounded in interdisciplinary areas such as everyday history and food studies, comparative methods, and the principles of publishing old Polish manuscript sources from the 16th to the 19th century. At the same time, chronological and historical methods, as well as principles of codicological and source analysis, were applied. **Scientific novelty.** A new manuscript source has been introduced into scientific circulation, which highlights the characteristics of the table of the Lithuanian nobles, the Yelenski, and the role of Michal Yelenski as the owner of the estate in Skorbutyany. An analysis of invoices, product registers, and dishes mentioned in the text of the collection allows us to model the gastronomic preferences and eating habits of the Yelenski. For the first time, the recipe for coffee by M. Yelenski from the mid-18th century, originating from Lithuanian territories, has been published. **Conclusions.** The consumption of coffee and tea, which lost their medicinal function by the mid-18th century, is viewed as evidence of the reception of European Enlightenment models by the Lithuanian gentry. Significant innovations — coffee and tea — are analyzed in the context of fashionable trends concerning table setting, tableware, and furniture, which recreated an atmosphere of intimacy during dinner conversations. In contrast, the gastronomic preferences of the Yelenski family, characterized by such markers of social distinction as the richness of spices, sugar, and other additives, demonstrate their adherence to the old Polish aesthetic of taste. At the same time, the owners emphasize the quality of the products. The supply routes of imported products and ingredients to consumers in the region were served by ports on the Baltic, primarily Königsberg.

Key words: Michal Yeleński, handwritten collection of the mid-18th century, Lithuanian nobility, gastronomic preferences, registers.