

Володимир Пилипенко



ЇЖА ЯК МАРКЕР ЧУЖОГО: ХАРЧОВІ ТРАДИЦІЇ ТАТАР В ОПИСАХ ПОЛЬСЬКИХ АВТОРІВ¹

DOI: 10.58407/litopis.230603

© В. Пилипенко, 2023. CC BY 4.0

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-2133-243X>

Мета роботи: на основі текстів польської літератури Раннього Нового часу визначити, як харчові традиції використовували для маркування чужого в політичній культурі Речі Посполитої. **Завдання роботи.** Визначити, як автори текстів описують продукти, які використовують татари, як їх готують та як споживають. Як за допомогою такої інформації відбувається іншування ворога, його цивілізаційне приниження.

Актуалізація теми. Річ Посполита впродовж століть мала тісні стосунки зі «східним світом»: вела торгівлю, час від часу перебувала в стані війни, підтримувала дипломатичні зв'язки. До середини XVII ст. тема Сходу лишалася однією з популярних тем у літературі Речі Посполитої. Все це робило рівень знань про культуру й побут східних сусідів Польсько-Литовської держави досить високим. Але це не завважало публіцистам використовувати інформацію про традиції та побут народів Сходу, а особливо татар, тенденційно, з метою демонстрації власної культурної переваги над сусідами. І опис харчових традицій татар був одним зі способів такої демонстрації. **Наукова новизна** полягає в тому, що дослідження харчових традицій інтерпретується не в контексті етнології, а політичної культури ранньомодерного часу.

Висновки. За допомогою описів їжі татар, способів приготування та вживання, що вміщені в польських публіцистичних та історично-географічних текстах, автори намагалися продемонструвати культурну або цивілізаційну відсталість татар. Для цього вони використовували зрозумілі для читачів символи.

Ключові слова: Кримський ханат, польська література, їжа, харчові традиції, образ чужого.

Стосунки Польського королівства, а від сер. XVI ст. Речі Посполитої, зі східними сусідами (татами та турками) були складними, багатограними, сповненими взаємних звинувачень та воєн. Постійні напади кримських (в основному) татар для грабунку, людоловництва спричинилися до формування в суспільній свідомості образу татарина-ворога. Однак слід вказати, що були татари, які віддавна мешкали у ВКЛ, навіть мали окреме самоврядування на умовах служби у війську. Негативний образ татарина багато разів ретранлювався в суспільно-політичному дискурсі: в сеймових промовах та проповідях, в оказіональній літературі та історично-географічних трактатах. При цьому «східний світ» для Польщі був досить відомим: сюди їздили дипломати й купці, вони залишали детальні описи того, що бачили та чули в чужих землях². Більш-менш достовірним джерелом інформації про побут і традиції Сходу були польські шляхтичі та вояки, які потрапляли в полон до татар і турків. Досить часто їх обмінювали на інших полонених, або просто викупали. Тому, загалом, образ татарина для польського читача був відомий. Звісно, він мав негативні конотації. Значно цікавіше прослідкувати, якими засобами користувалися інтелектуали того часу для формування образу, для посилення емоційного впливу на читача / слухача³. Одним зі способів вказати на культурну й цивілізаційну низькість татар була критика їхніх харчових традицій. Що ж писали польські автори про татарську дієту?

Почнемо з твору відомого, багато разів перевиданого – «Хроніка двох Сарматій» Олександра Гваньїні. Книга побачила світ у Кракові в 1611 р. У 8-й книзі, «в котрій описуються різні орди і королівства татарські, а насамперед: про звичаї татар»⁴, невеличкий епізод присвячено їхнім харчовим традиціям. Так, автор відзначає, що татари схильні до

¹ Матеріал підготовлений під час стажування за програмою «Research Perspectives Ukraine» від Німецького історичного інституту у Варшаві (<https://www.dhi.waw.pl/en.html>).

² Baranowski B. *Znajomość Wschodu w dawnej Polsce do XVIII wieku = La connaissance de l'Orient en Pologne avant le XVIII-ème s.* Warszawa, 1950. 256 s.

³ Пилипенко В. Describing the Enemy: Images of the Turks and Tatars in «Dziele tveckie y utarczki kozackie z tatory» by Marcin Paszkowski. *Propaganda in the World and Local Conflicts*. 2019. № 6 (2). P. 50–54.

⁴ Гваньїні О. Хроніка європейської Сарматії / Упор. та пер. з польської Мицик Ю. Київ: Вид. дім «Киево-Могилянська академія», 2007. С. 698–699.

ненажерства і їдять навіть худобу, що сама вмерла. Особливо, коли доводиться шукати їжу в степу. Із коней випускають кров і «жеруть її, наче пси»⁵. Огиду в автора викликає звичка пити кобиляче молоко, змішане із горілкою. За словами Гваньїні, татари «обжирються дохлю кобилячиною, горілкою з молоком». Дуже колоритно описано традиції поділу туші коня: «забивши цього коня, вони ділять м'ясо на чверті, або штуки, а старші беруть кишки як найдорожчу і найсмачнішу річ. Пропікши їх трохи біля вогню, якнайшвидше витягують їх з вогню разом із вугіллям і попелом і їдять, а потім обсмоктують не тільки пальці, а й те дерево, на якому ці кишки обертали на вогні»⁶.

Гваньїні акцентує увагу читача на тому, що татари не сіють збіжжя, мають лише просо й не мають овочів. Окремо розповідає про те, як поведяться за столом: «Коли мають їсти, то сідають навколо столу, особливо коли прибувають з посольством до наших країв ... Але у своїх краях вони ніколи так не чинять, бо сідають завжди на землю»⁷. У цій ремарці відчувається зверхне ставлення до татар і цивілізаторська місія Польщі.

Частина цих описів перекочувала потім до Боплана й уже з «Опису України» міцно ввійшла в українську етнографію. Авторитет Бопланового опису України як історичного джерела ґрунтується на тому, що автор майже 20 років перебував на службі в польському війську, багато часу провів на українсько-татарському прикордонні й не раз бачив татар на власні очі. Французький інженер звертає увагу, що для більшості татар головна їжа «зовсім не хліб, хіба що вони знаходяться серед нас. Конина для них смачніша, ніж волонина і овече та козине м'ясо»⁸. Він повторює повідомлення Гваньїні, що татари їдять навіть падаль, «оскільки, слід гадати, цей народ не належить до найделікатніших». Неодноразово в етнографічних нарисах повторювався «рецепт» приготування м'яса, який описав Боплан: «М'ясо ж готують таким чином: ділять його на чотири частини, три з них віддають тим зі своїх товаришів, у яких м'яса немає, собі ж залишають лише задню чверть, яку нарізають на якомога більші кружала з найм'ясистішого місця, не товщі 1–2 дюймів; кладуть їх на спину коня, якого сідлають поверх них, підтягаючи якнайтісніше підпругу, потім сідають на коня і скачуть дві або три години, продовжуючи похід у тому ж темпі, як рухається все військо. Потім зіскакують з коня, розсідлюють його і перевертають свій шматок м'яса, знімаючи пальцями піну з коня і змочуючи нею страву, боячись, аби вона не пересихала. Далі знову сідлають коня, як і раніше дуже міцно затягуючи підпругу, і знову скачуть дві-три години. Отоді вже м'ясо на їх смак вважається приготованим, ніби душеніна. Ось такі їхні делікатеси і приправи». Після цього колоритного сюжету читач бачить наступний, у якому описано, що татари, варячи м'ясо в казані, не знімають із нього піни, «оскільки вважають, що знімати піну з горщика – це викидати геть увесь смак і соковитість м'яса». Не оминув Боплан увагою й різні рецепти з кобилячого молока, яке татари вживають замість алкоголю («заміняє їм вино й горілку»).

Окремо зупиняється автор на тому, які злаки вживають татари: «якщо їм вдається роздобути борошна, вони печуть з нього на попелі коржі, однак звичайною їхньою їжею є пшоно, ячмінна та гречана каші». І зовсім не приховуючи зневаги, Боплан повідомляє: «ті, що живуть в містах, більш цивілізовані: вони випікають хліб, подібний до нашого».

Такий опис харчових традицій татар різко контрастує з дієтою українських козаків і особливо польської шляхти. Про заporожців розповідає, що в похід вони беруть «барильце з вареним пшоном і діжечку з борошном, розведеним на воді, яке їдять, змішуючи з пшоном, всі разом, що вони дуже цінують; цей наїдок служить їм і їжею, і питвом, він має кислуватий смак і називається “саламаха”, тобто, пречудова страва».

Слід відмітити, що в розповідях про козаків і особливо про шляхту не відчувається якоїсь відрази до харчових традицій, як у розповідях про «огидних» татар. А про шляхту взагалі Боплан розповідає з великою повагою, описує застільні традиції польської шляхти: як і що їдять, як миють руки, розсіддаються за столом, як прислуга робить переміну страв тощо.

Ще одним автором, у творчості якого татари й турки посідали помітне місце, був Мартин Пашковський (кінець XVI – поч. XVII ст.). В одному зі своїх творів «Dzieje tureckie i utarczki kozackie z Tataru» (1615 р.), описуючи пригоди головного героя, який потрапив у полон спочатку до татар, потім до турків, автор згадує, що і як їдять татари. З опису Пашковського татари постають дикими людьми:

«a z twarzy straszni na pojrzeniu.

Odzienie ich – kozuchy, żywność – kobyлина,

⁵ Гваньїні О. Хроніка європейської Сарматії. С. 698.

⁶ Там само.

⁷ Там само. С. 699.

⁸ Де Боплан Г.Л. Опис України / Пер. з фр. Я.І. Кравця, З.П. Борисюк. Київ, 1990 // *Ізборник*. URL: <http://litopys.org.ua/boplan/opys.htm#crimea>. Тут і далі посилання на це видання.

Wilk, lis w polu zabity, to u nich zwierzyna.
 Komis – kobyle mleko jako oni zową,
 Tym sobie zalewają zwierzynę surową.
 A co zdechnie, to u nich najlepsze przysmaki,
 Żrą jako psi, z popiołu otrząsając flaki
 ... A nie zasiewają
 Pól niczym, jedno prosem, z którego zaś sobie
 Placki pieką, w potrzebnej, według czasu, dobie.
 A drudzy nic nie sieją, ani chleba znają⁹.

Тож ми бачимо вже знайомі нам із «Хроніки» Гваньїні сюжети. Дивуватися немає чому, адже Мартин Пашковський був перекладачем твору Олександра Гваньїні.

Коли ж Пашковський розповідає про турків та їхні страви, то відчувається більш поважний загальний тон розповіді. Автор відзначає, що:

«Sieją zboże jak u nas żyto i pszenice,
 Proso, jęczmień i owies, boby rozmaite,
 Jarzyny, a wszystko tam krainy obfite
 Hojnym dostatkiem rodzą»¹⁰.

Цікавий опис Криму залишив польський дипломат, історик і картограф Мартин Броневський. Його твір «Tartariae descriptio... cum tabula geographica eiusdem Chersonesus Tartaricae», що вийшов друком у Кельні 1595 р. й пізніше перевидавався в Європі, став результатом власних спостережень у часи дипломатичної місії до Криму. Броневський відмічає, що татари майже не засівають поля, хоча місцями мають дуже гарну землю: «большая часть не обрабатывают полей и не сеют хлеба; но питаются кониною, верблюжиною, быками, коровами, и бараниной, которых у них очень много», а якщо і обробляють поля, то для того, щоб збирати сіно¹¹.

Як бачимо, згадок і описів татарської дієти досить багато. Інша справа, що якась їх частина мандрувала з твору в твір. Проте, саме той факт, що певні описи постійно були присутні в публічному дискурсі, і є важливим. Адже такі згадки формували в читачів образ татарина, вказували на якісь характерні його риси. На мою думку, описи їжі та харчових традицій татар мали дві мети. По-перше, показати низьку, дику культуру татар у порівнянні з польською. Для цього автори описували незвичну для польського читача їжу, яку вживають татари: нутроці тварин, падаль свійських та диких тварин, зціджена кров тварин. При цьому в польській традиційній кухні існує популярна страва – фляки – густий суп із рубця, а із крові тварин роблять кров'яну ковбасу. Але тут важливіша емоційна складова тексту. Підкреслити відсталість татар мали й описи процесу споживання їжі. Це особливо помітно в «Описі України» Боплана, де навіть козаки зображені краще від татар. Особливо показово звучить повідомлення в Гваньїні, що татарські послі сидають за стола, коли перебувають у Польщі, але вдома ніколи так не роблять і сидять на землі. Це має показати цивілізаторську роль Польщі.

Ще один сюжет постійно повторюється в текстах – татари не сіють і не вживають хліба. Автори напевно знали про транзитну торгівлю через Крим, про те, що там вистачає будь-якого збіжжя, проте постійно це повторювали. На мою думку, цей пасаж мав релігійне коріння. Для будь-якого християнина хліб і вино (а в текстах зустрічаємо інформацію, що татари не вживають вина, а п'ють зброджене кобиляче молоко, або ж змішують його із горілкою) – це не просто продукти харчування, а частина одного з найбільших християнських таїнств – євхаристії. Євхаристія – прийняття Тіла й Крові Ісуса Христа під видом хліба й вина. Участь людини в євхаристії є маркером належності до християнської спільноти, оскільки через євхаристію християнин єднається з Христом і це є головною умовою спасіння.

Такі натяки були зрозумілі освіченій публіці того часу, тому автори були впевнені, що їх зрозуміють правильно.

References

Pylypenko, V. (2019). Describing the Enemy: Images of the Turks and Tatars in «Dzieje tureckie y utarczki kozackie z tataru» by Marcin Paszkowski. *Propaganda in the World and Local Conflicts*, 6 (2), P. 50–54.

⁹ Paszkowski M. Marcin Paszkowski i jego «Dzieje tureckie i utarczki kozackie z Tataru...» (1615). Kraków: Księgarnia Akademicka, 2018. S. 34.

¹⁰ Ibid. S. 117.

¹¹ Текст «Опису Татарії» видавався: Описание Крыма (Tartariae Descriptio) Мартина Броневского. *Записки Одесского общества истории и древностей*. Т. VI. 1867. Для зручності я користувався оцифрованим варіантом, який вміщено на сайті: *Восточная Литература*. URL: <https://www.vostlit.info/Texts/Dokumenty/Krym/XVI/Bronevskij/frames.htm>.

Gvanini, O. (2007). *Khronika yevropeiskoi Sarmatii* [Chronicle of European Sarmatia]. Kyiv, Ukraine.

Пилипенко Володимир Миколайович – кандидат історичних наук, доцент, доктрант Інституту української археології та джерелознавства ім. М.С. Грушевського НАН України.

Pylypenko Volodymyr – candidate of historical sciences, docent, doctoral student at the M.S. Hrushevsky institute of Ukrainian archaeology and source studies of the National academy of sciences of Ukraine.

E-mail: pylvova@gmail.com

FOOD AS A MARKER OF ANOTHER: FOOD TRADITIONS OF TATAR IN DESCRIPTIONS OF POLISH AUTHORS¹²

The purpose of the research. To determine how food traditions were used to mark another in the political culture of the Polish-Lithuanian Commonwealth on the basis of texts of Polish literature of the Early Modern period.

Objectives. To determine how authors of the texts describe what products Tatars use, how they cook and how they consume them. How with the help of such information happening differentiation of the enemy, its civilisational humiliation.

Actualization. For centuries, the Polish-Lithuanian Commonwealth had close relations with the «Eastern world»: trade took place, from time to time there were wars, and diplomatic relations were maintained. By the middle of the 17th c., the theme of the East remained one of the popular themes in the literature of the Polish-Lithuanian Commonwealth. All this made the level of knowledge about the culture and lifestyle of the eastern neighbors of the Polish-Lithuanian state quite high. But this did not prevent publicists from using information about the traditions and daily life of the East peoples, and especially the Tatars, tangentially, in order to demonstrate their own cultural superiority over their neighbors. And the description of food traditions of the Tatars was one of ways of such demonstration.

The scientific novelty lies in the fact that the study of food traditions is interpreted not in the context of ethnography, but of the political culture of the early modern period.

Conclusions. With the help of descriptions of Tatar food, methods of preparation and consumption contained in Polish journalistic and historical-geographical texts, authors tried to demonstrate the cultural or civilizational backwardness of the Tatars. For this, they used symbols that were understandable for readers.

Key words: Crimean Khanate, Polish literature, food, food traditions, image of the another.

Дата подання: 28 жовтня 2023 р.

Дата затвердження до друку: 28 листопада 2023 р.

Цитування за ДСТУ 8302:2015

Пилипенко, В. Їжа як маркер чужого: харчові традиції татар в описах польських авторів. *Сіверянський літопис*. 2023. № 6. С. 23–26. DOI: 10.58407/litopis.230603.

Цитування за стандартом APA

Pylypenko, V. (2023). Yizha yak marker chuzhoho: kharchovi tradytsii tatar v opysakh polskykh avtoriv [Food as a marker of another: food traditions of Tatar in descriptions of Polish authors]. *Siverianskyi litopys – Siverian chronicle*, 6, P. 23–26. DOI: 10.58407/litopis.230603.



¹² The material was prepared during an internship under the «Research Perspectives Ukraine» program from the German Historical Institute in Warsaw.