

*Анастасія Скеп'ян*

## **Арганізацыя кухоннай службы пры магнацкіх дварах Вялікага княства Літоўскага ў XVI–XVII стст.**

Магнацкі двор, як грамадска-палітычны і культурны цэнтр са сваёй асобнай унутранай структурай, характэрнай для грамадства ВКЛ і Рэчы Паспалітай, стаў вывучацца толькі ў апошнія 30–40 гадоў<sup>1</sup>. Гэтая тэма з'яўляецца прадметам даследавання гісторыкаў як з пункту гледжання выпрацоўкі канкрэтных дэфініцый, прынцыпаў арганізацыі, структуры, спосабаў прыцягнення і ўзнагароджвання слуг, так і непасрэднага функцыянавання двароў. Першапачаткова пад увагу патрапілі двары знакамітых польскіх магнатаў Яна Замойскага<sup>2</sup> і Яна Ласкага<sup>3</sup>. Пазней з'явіліся працы, прысвечаныя магнатам ВКЛ. Найбольш шматбаковымі даследаваннямі сталі працы У. Аўгустыняк, якая вывучала двор Крыштафа Радзівіла<sup>4</sup>, Р. Рагаўскене і М. Ферэнца, прысвечаныя Мікалаю Радзівілу Рудому<sup>5</sup>. Асноўная ўвага ў іх надавалася палітычнай і ваеннай дзейнасці гэтых асобаў. Некаторую інфармацыю пра служэбнікаў, якія знаходзіліся

<sup>1</sup> Czaplinski W., Długosz J. *Życie codzienne magnaterii polskiej w XVII wieku*. Warszawa, 1976. S. 55–70; Mączak A. Klientela. Nieformalne systemy władzy w Polsce i Europie XVI–XVIII w. Warszawa, 1994; Mączak A. *Nierówna przyjaźń. Układy klientalne w perspektywie historycznej*. Wrocław, 2003.

<sup>2</sup> Kowicka E. *Dwór «najrzędniejszego w Polsce magnata»*. Warszawa, 1991.

<sup>3</sup> Tafiński P. Jan Łaski (1456–1531): kanclerz koronny i prymas Polski. Warszawa, 2007.

<sup>4</sup> Augustyniak U. *Dwór i klientela Krzysztofa II Radziwiłła (1585–1640). Mechanizmy patronatu*. Warszawa, 2001.

<sup>5</sup> Ragauskienė R. *Lietuvos Didžiosios Kunigaikštystės kancleris Mikalojus Radvila Rudasis: (apie 1515–1584 m.)*. Vilnius, 2002; Ferenc M. *Mikołaj Radziwiłł Rudy*. Kraków, 2008.

ў асяроддзі магнатаў ВКЛ, можна знайсці ў адпаведных біяграфічных працах: пра кн. Васіля-Канстанціна Астрожскага і Мікалая Крыштафа Радзівіла Сіротку – аўтарства Т. Кемпы <sup>6</sup>, пра Льва Сапегу – аўтарства А. Чволэка<sup>7</sup>.

У той жа час няма ніводнай працы, дзе разглядаліся б асобныя службы пры магнацкім двары і праблемы іх функцыянавання. Праблема вывучэння асобных структурных адзінак, у сваю чаргу, цесна звязана з праблемай вызначэння, што такое магнацкі двор, на якія часткі можна яго ўмоўна падзяліць і каго варта аднесці да прыдворных.

У сучаснай гістарыяграфіі пад магнацкім дваром у шырокім сэнсе разумеецца сукупнасць палітычных, ваенных прыхільнікаў магната, цесна звязаных з ім роднаснымі, прыяцельскімі, службовымі сувязямі, якія прыцягваюцца для выканання адзінаковых палітычных, рэпрэзентацыйных ці ваенных акцый, а таксама адміністрацыя яго маёнткаў.

У больш вузкім сэнсе двор магната – гэта тыя людзі, якія на пастаяннай аснове пражывалі, знаходзіліся ў асяроддзі самастойнага члена магнацкага роду: яго сям'я, асобы, якія знаходзіліся на ўтрыманні ці аказвалі паслугі на падставе рознага тыпу ўзнагароджання, адміністрацыя і непасрэдная абслуга двара.

У нашу задачу ўваходзіць аналіз структуры магнацкага двара ў апошнім варыянце. Неабходна не проста вызначыць структурныя часткі магнацкага двара, але і акрэсліць яго ўнутраную іерархію і функцыі служэбнікаў, а таксама месца кухоннай службы і яе склад.

Час фарміравання магнацкіх двароў неадрыўна звязаны з часам фарміравання самой магнатэрыі як сацыяльнай і палітычнай групы. Двор з яго разгалінаванай структурай становіцца патрэбным, калі з'яўляецца неабходнасць у выкананні яго гаспадаром рэпрэзентацыйных і палітычных функцый.

Прыдворная іерархія магнацкіх двароў была цесна звязана з узорам, які дыктаваў каралеўскі двор і сацыяльная структура феадальнага грамадства. Яна стварала сістэму адносін паміж слугамі, уплывала на структуру і паўсядзённае жыццё двара. Аднак арганізацыя магнацкага двара, у адрозненне ад каралеўскага, не мела такой жорсткай структуры служэбнікаў, хаця ў сваім арганізацыйным плане цягнулася да яго і ў шэ-

<sup>6</sup> Kempa T. Konstantyn Wasił Ostrogski. (ok. 1524/1525–1608), wojewoda kijowski i marszałek ziemi wołyńskiej. Toruń, 1997; Kempa T. Mikołaj Krzysztof Radziwiłł Sierotka (1549–1616), wojewoda wileński. Warszawa, 2000.

<sup>7</sup> Czwolek A. Piórem i buławą. Działalność polityczna Lwa Sapiehy, kanclerza litewskiego, wojewody wileńskiego. Toruń, 2012.

рагу момантаў паўтарала. Слугі часта спалучалі некалькі функцый, выконваючы абавязкі сакратара, прыдворнага паэта, намесніка ў маёнтку і г.д. Звязана гэта было з меншым аб'ёмам іх працы пры магнацкім двары ў параўнанні з каралеўскім, а таксама імкненнем патрона ашчадзіць грошы. Сацыяльнае, этнічнае паходжанне і склад двара былі напрамую звязаны з грамадска-палітычным становішчам гаспадара і яго ўплывамі. У сваю чаргу, сам двор падкрэсліваў статус гаспадара.

Кожны стваральнік двара кіраваўся традыцыяй, сваімі густамі ў падборы асабовага складу прыдворных і іх колькасці, а таксама практычнымі патрэбамі на канкрэтны час (дапамога ў кіраванні, вядзенні перапіскі, ажыццяўленні прадстаўнічых функцый, прыёму гасцей, забеспячэнні функцыянавання двара). Устанаўленню дакладнай колькасці асобаў, што знаходзіліся пры канкрэтным магнацкім двары, перашкаджае той факт, што ў дакументах часта не ўказваліся прыдворныя пазіцыі і імёны служэбнікаў, а толькі іх прозвішчы. У той жа час на службе магло знаходзіцца некалькі прадстаўнікоў аднаго шляхецкага роду. У іншых выпадках замест прозвішча маглі падавацца толькі земскія ўрады. На працягу невялікага перыяду асоба змяняла свой статус пры двары, будучы ўнесенай у розныя рэестры. Акрамя таго, часта кола найбольш давераных слуг не фігуравала ў рэестрах, паколькі за сваю службу яны атрымлівалі ад патрона зямельныя ўладанні на ўмовах пажыццёвай службы.

Фактычна магнацкі двор падзяляўся на некалькі сфармалізаваных груп, якія ў розных крыніцах называюцца па-рознаму. Рэестры М. К. Радзівіла Сіроткі асобна вылучаюць некалькі груп прыдворных: слугі без пасады, слугі дворныя, юргельтнікі, слугі конныя і чэлядзь дворная. Ян Кішка ў сваім тэстаменце 1593 г. падзяліў свой двор на такія часткі як слугі, дваране і каморнікі, з аднаго боку, і юргельтнікі з ураднікамі – з іншага<sup>8</sup>.

У гэтай сувязі вельмі показальна апісанне двара Станіслава Любамірскага, складзенае ў 1621 г. жытомірскім падстоліем Станіславам Чарнецкім. Гэтае сведчанне тым больш цікавейшае, бо складзена чалавекам, які прайшоў розныя прыступкі прыдворнай кар'еры – ад спевака да кухмістра двара Любамірскіх, а затым атрымаў пры падтрымцы свайго патрона земскі ўрад. Ён вылучае сярод прыдворных свайго пана наступныя катэгорыі слуг: прэзідэнт двара, капеланы, маршалкі, пісары пакаёвыя, рукадаўныя слугі ці юргельтнікі<sup>9</sup>.

<sup>8</sup> Archiwum Główne Akt Dawnych w Warszawie (далей – AGAD), Archiwum Radziwiłłów (далей – AR), dz. X, sygn. 440, k. 1.

<sup>9</sup> Dwor wspaniałość, powaga, y rzady, Jasnie Oswieconego Xiążęcia I. M. panstwa

У структуры магнацкага двара ўверсе знаходзілася група давераных асобаў, г.зв. ураднікаў дворных, якія з'яўляліся намеснікамі гаспадара ў галінах кіравання асобнымі маёнткамі і прадстаўлення яго інтарэсаў у судовай, палітычнай і грамадскай сферы. У польскамоўнай літаратуры яны часта завуцца «афіцыялістамі». Гэта – найбольш старажытная група прыдворных. Непасрэдна да іх далучаліся высокааплочваемыя спецыялісты, якія не ўваходзілі ў групу дворных слуг і дворнай чэлядзі. Да іх адносіліся кавалькатары, лекары, архітэктары, губернеры, капеланы. За імі ішлі слугі дворныя, якія складалі аснову падарожнага двара магната і часцей за ўсё суправаджалі яго ў пераездах па краіне (пахолкі, каморнікі, лакеі, пажы). За непасрэднае функцыянаванне стацыянарнага двара ў гарадской ці вясковай рэзідэнцыі, утрыманне і забеспячэнне гаспадара, яго гасцей і прыдворных адказвала дворная чэлядзь. На ніжэйшай прыступцы іерархічнай лесвіцы знаходзіліся г.зв. маргінальныя групы: прачкі, «чорная чэлядзь», нявольнікі і палонныя рамеснікі (часцей за ўсё «маскоўкі», якія займаліся ткацтвам і вышываннем).

Дзе знаходзілася кухонная служба, якое месца яна займала пры магнацкім двары? Як мы ўжо казалі, развіццё структуры двара і павялічэнне колькасці прыдворных урадаў і службовых асобаў напамую было звязана з маёмасным станам гаспадара і яго грамадска-палітычнай дзейнасцю. Непасрэдна паўсядзённае жыццё двара забяспечвалі некалькі сфармалізаваных груп слуг, якія былі прыпісаны да «чэлядзі дворнай». Да іх можна аднесці паляўнічую, стаенную, кухонную службы і капелу. Гэтыя функцыянальныя групы былі пабудаваныя па іерархічным прынцыпе, з вялікім падабенствам на цэлавую арганізацыю рамеснікаў.

Функцыянавала кухонная служба ў поўным складзе толькі пры стацыянарным двары. У падарожжа ў лік суправаджаючых кухары звычайна ўключаліся, толькі калі магнат з усім дваром пераязджаў у другую рэзідэнцыю, дзе было неабходна абслугоўваць вялікую колькасць людзей. У дарозе ці ад'ездзе па справах функцыі кухара часта выконвалі маладыя слугі – пахолкі, які маглі прыгатаваць нескладаныя стравы. Так, Крыштаф Манівід Дарагастайскі, адпраўляючы жонку ў Гданьск, у інструкцыі асобна пазначыў, што нейкі Ядамак адначасова быў і кухарам, і арганістам<sup>10</sup>.

rymskiego, świętej pamięci Jasnie wielmożnego, iego mosci pana Stanisława hrabi na Wisniczy y Jarosławiu, Lubomirskiego, wojewody krakowskiego, generała małej Polski, krakowskiego, ... w roku pańskim 1621 dnia 10 octobr. A na wieczną pamięć przez stanisława czernieckiego podstolego Zytomirskiego Swiatu Pokazany. Roku 1697.

<sup>10</sup> Biblioteka Muzeum Narodowego im. Czartoryskich w Krakowie (далей – BCz.),

Кухонную службу складалі наступныя пазіцыі: кухмістр, спіжарнік, кухар, кухцік, стольнік, піўнічы, крэдэнсар. Узначальваў кухонную службу кухмістр. Асобы, падначаленыя яму займаліся прыгатаваннем розных страў і напояў для магната, яго блізкіх і двара. Пры каралеўскім двары, дзе кухмістр літоўскі ці надворны кіраваў усёй службай, ён абслугоўваў караля падчас банкетаў.

Асобна існавала пазіцыя кухмістра – майстра, які гатаваў ежу, выконваў функцыі галоўнага кухара. Пры магнацкім двары гэтыя функцыі – кіраўніка службы і майстра – часта спалучаліся. У той жа час на пачатку XVI ст. мы яшчэ не знаходзім гэтай пасады пры магнацкім двары. У дакументах дэфініцыя «кухмістр» у дачыненні да прыватных, а не каралеўскіх двароў паяўляецца толькі ў 30-я гг. XVI ст. Так, у 1539 г. княгіня Соф'я Андрэеўна Жаслаўская скардзілася на пабіццё слуг, якія яе суправаджалі, у тым ліку і кухмістра<sup>11</sup>. Падобна, што тут ідзе гаворка пра майстра-кухара, які гатаваў як для сваёй пані, так і для слуг.

Функцыі кухмістра амаль нідзе не былі прапісаныя. Кожны гаспадар пашыраў ці звужаў яго кампетэнцыю, зыходзячы з уласных патрэбаў. Згодна з інструкцыяй Крыштафа Радзівіла ад 1630 г., пад наглядам кухмістра пакідалася чэлядзь кухонная, увесь піўнічы, кухонны, крэдэнсарскі посуд, які знаходзіўся ў двары, дзе князь пакінуў сваю сям'ю і частку прыдворных<sup>12</sup>.

Станіслаў Чарнецкі, які сам узначальваў кухонную службу пры двары Станіслава Любамірскага, апісваў абавязкі кухмістра ў сваёй «Інструкцыі». Галоўным абавязкам кухмістра ён лічыў арганізацыю банкетаў так, каб задаволіць усе патрабаванні свайго пана і яго гасцей. Усе густы і ўпадабанні прысутных павінны былі быць улічаны. Гатаваліся тыя стравы, выстаўляліся тыя напоі, якія б прынеслі задавальненне пану, прыдворным і гасцям. Пан нават не павінен быў вырашаць пытанні, звязаныя з арганізацыяй імпрэзы. У другой палове XVI – XVII ст. банкеты нярэдка праводзілі ў садзе (напрыклад, пры віленскім палацы Радзівілаў), што таксама патрабавала ад кухмістра адпаведнага вопыту і практыкі.

Добры кухмістр разлічваў колькасць прадуктаў, загадваў выдаваць іх са спіжарні, складаў меню і аддаваў загады кухарам, што гатаваць, да якога часу, шукаў прадукты, якіх бракавала. Аднак, як і кожны са слуг,

rkps 2245.IV, k. 39.

<sup>11</sup> Литовская метрика. Книга № 228. Книга судных дел № 9. Судебная книга витебского воеводы, господарского маршалка, волковыского маршалка, волковыского и оболецкого державцы М. В. Клочко. 1533–1540. М., 2008. С. 188.

<sup>12</sup> AGAD, AR, dz. XI, nr 37, k. 262.

па загаду князя ён мог выконваць зусім не ўласцівыя яму функцыі. Так, у 1589 г. у Мірскі замак былі адпраўлены з Вільні шубкі для жонкі і дачок М. К. Радзівіла Сіроткі. Кухмістру прадпісвалася падшыць іх ядвабам<sup>13</sup>.

Стравы павінны былі быць прыгатаваны, прыпраўлены і ўпрыгожаны згодна з густамі пана. Для гэтага складалася адпаведнае меню, для якога закупляліся прыправы, садавіна і гародніна, расход якіх кантраляваўся кухмістрам. Ад стагоддзя да стагоддзя меню, якое падавалася на панскі стол, ускладнялася. Падчас банкетаў на сталае побач з традыцыйнымі мяснымі і рыбнымі стравамі сталі з'яўляцца не ўласцівыя для мясцовай кухні прадукты. Калі на пачатку XVI ст. гэта былі цытрусавыя (апельсіны і лімоны), разнастайныя гатункі салатаў, то паступова да іх дадаліся бульба, спаржа, арцішкі і нават слімакі. Апошнія ў 1623 г. абыйшліся скарбу Крыштафа Радзівіла па 6 злотых за капу<sup>14</sup>. Першы ўспамін пра бульбу – «bulbos americanos» – мы знаходзім сярод апісання 1623 г. агарода пры віленскім палацы полацкага ваяводы Януша Кішкі, дзе некалькі яе карчоў раслі на адной градзе<sup>15</sup>.

Меню абедару і банкетаў, якія даваліся Крыштафам Радзівілам падчас знаходжання ў Варшаве зімою 1623 г., дастаткова яскрава паказвае асартымент прадуктаў, пра які павінен быў клапаціцца кухмістр. Гэта – розныя гатункі мяса і птушкі (у першую чаргу каплуны), свежая і салёная рыба (шчупак і селядзец) і гародніна. У зімовы перыяд больш за ўсё ўжываліся карняплоды, якія добра захоўваліся (пастернак, пятрушка, хрэн, бурак), капуста, гарох, цыбуля. На дэсерт гасцям падавалі розныя тарты ці пірагі, дзе шырока выкарыстоўвалі арэхі (грэцкі, міндаль, фісташкі), марцыпаны, разынкі, фінікі, розныя гатункі цукру і, канешне, садавіна: яблыкі, грушы і лімоны<sup>16</sup>. З другой паловы XVI ст. папулярнасцю пачалі карыстацца паштэты – дражджавыя пірагі з мясным начиннем. Цікава, што іх паверхню нават залацілі, як гэта занатавана ў рахунках М. К. Радзівіла Сіроткі<sup>17</sup>.

Кухмістр, акрамя пэўнай кваліфікацыі, павінен быў быць і адукаваным чалавекам. Ён быў пісьменным (складанне рахункаў), дасведчаным не толькі ў мясцовай кухні, але і ў заходнееўрапейскай. Пры магнацкіх дварах нярэдка прымалі прадстаўнікоў замежных дзяржаў, для якіх гатавалі

<sup>13</sup> Нацыянальны гістарычны архіў Беларусі ў Мінску (далей – НГАБ), ф. 694, воп. 2, спр. 51, арк. 7 адв.

<sup>14</sup> НГАБ, ф. 694, воп. 2, спр. 10725, арк. 181.

<sup>15</sup> AGAD, AR, dz. X, nr 681, k. 1.

<sup>16</sup> НГАБ, ф. 694, воп. 2, спр. 10725, арк. 180–198.

<sup>17</sup> AGAD, AR, dz. II, nr. 68, k. 95, 104.

стравы іх нацыянальнай кухні<sup>18</sup>.

Падобна на тое, што кухмістр складаў і папярэднія рахункі, якія затым перадаваліся дворскаму падскарбію для ўнясення ў кнігі прыходу і расходу грошай і іх наступнай аплаты. У расходнай кнізе М. К. Радзівіла Сіроткі за 1571–1572 гг. Янам Магіільнам адзначана, што кухонныя рахункі ён атрымліваў ад нейкага Ендзіеўскага<sup>19</sup>. Той асобна падаваў спісы неабходных для закупкі прадуктаў і выдаткаў на іх. Асобна складаўся рээстр прадуктаў для панскага стала і для слуг. Слугі, якія не запрашаліся да панскага стала, харчаваліся на кухні. Для іх закуплялася «на пакорм» мука, рыба, піва, воцат, яйкі, цыбуля, агуркі, масла і пятрушка<sup>20</sup>. Аснову рацыёна слуг складалі хлеб, піва, крупы, якія выдаваліся ім 3–4 разы на год, і з'яўляліся часткаю натуральнай аплаты іх службы.

Кухмістр не толькі наглядаў за арганізацыяй банкетаў і прыгатаваннем страваў, але мог вырабляць сам найбольш складаныя з іх. Пазней, у XVIII ст., у пацвярджэнне кваліфікацыі кухмістрам нават сталі даваць патэнты<sup>21</sup>. Менавіта кухмістры сталі аўтарамі найбольш старажытных кухонных кніг, вядомых нам дагэтуль. Згаданы намі раней С. Чарнецкі выклаў не толькі абавязкі кухмістра, але і стварыў кароткі зборнік рэцэптаў і спосабаў прыгатавання ежы, які надрукаваў у сваім «Compendium ferculorum». Другі зборнік, створаны невядомым кухмістрам пры двары нясвіжскіх Радзівілаў у 1686–1688 гг., да апошніх часоў захоўваўся толькі ў рукапісу. Выдадзены ў 2011 г. сучаснымі даследчыкамі, ён яскрава дэманструе, што і як елі магнаты ВКЛ<sup>22</sup>. Большасць рэцэптаў «*Mody bardzo dobrej*» датычацца прыгатавання дэсертаў. Рукапіс складаецца з 13 раздзелаў і 363 нататак, якія датычыліся арганізацыі вытворчасці, кухоннай службы і падрабязных рэцэптаў:

- Мода, вельмі добрая смажэння розных цукерак і іншага салодкага;
- Рэчы кухонныя;
- Розныя супы;

<sup>18</sup> Powinność Kuchmistrzowska // Compendium ferculorum albo zebranie potraw przez urodzonego Stanisława Czernieckiego. Kraków, 1683 / Oprac. W. Walecki. Kraków, 2004. S. 8–9.

<sup>19</sup> Rankraščių skyrius Vilniaus universiteto biblioteka (далей – RS VUB), f. 5, B 7–3408, p. 48.

<sup>20</sup> RS VUB, f. 5, B 7–3408, p. 48.

<sup>21</sup> Gołębiowski L. Domy i dwory. Warszawa, 1830. S. 64.

<sup>22</sup> Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów i innych słodkości, a także przyrządzania wszelakich potraw, pieczenia chleba i inne sekreta gospodarskie i kuchenne / Opr. J. Dumanowski, R. Jankowski. Warszawa, 2011.

- Рыбы;
- Розныя тарты;
- Розныя паштэты;
- Розныя пірожныя французскія, спечаныя і перацёртыя;
- Розныя пернікі і калачы;
- Розныя бісквіты;
- Стравы мясныя;
- Рээстр страваў альбо тартоў;
- Поліўкі (соусы);
- Пра розныя цукры і міндаль (марцыпаны).

Паўсядзённая кухня і стравы, якія гатаваліся для ўрачыстай вячэры, адрозніваліся. Для параўнання можна прывесці спіс прадуктаў, якія былі набыты толькі для вячэры Крыштафа Радзівіла Пяруна са слугамі і для вячэры з гасцямі. На абед 20 красавіка 1596 г. былі набыты розныя гатункі рыбы, цялё, белы хлеб, капа яблык да кухні, павідла, мядоўнік, пастарнак, рашпал, маладая цыбуля, пятрушка, 2 капы арэхаў. На вячэру 21 красавіка купілі па пары галубоў, рабчыкаў, цецярукоў, вянец цыбулі, рэпу, пятрушку, цялё, дзве фарэлі і паўкварты алівак. На наступны дзень на вячэру падалі стравы, зробленыя з цяляціны (купілі цэлае цялё), боршч, цыбулю, цецярука, пару рабчыкаў, пятрушку, сухі шалфей і яблыкі, якія, магчыма, складалі дэсерт. Набор прадуктаў для прыёму гасцей быў значна шырэйшы: цялё, палова кабана, 3 цецярука, 8 рабчыкаў, 2 зайцы, 2 індыкі, 4 селязні, 6 вянцоў цыбулі, пятрушка, зялёная капуста, пастарнак, боршч, травы да кухні, павідлы, яблыкі, апельсіны, ружовыя цукеркі, ружовая гарэлка, фігі, міндаль, лімоны, аліўкі, аплаткі, салат, вінны воцат, салодкае малако і 6 табліц медавіка. З пераліку прадуктаў бачна, што гатавалася імпрэза са складанымі поліўкамі і дэсэртамі<sup>23</sup>.

Жылі кухмістры пры кухні, у белых кухмістрскіх ізбах, якія непасрэдна прымыкалі да кухонных памяшканняў, каб зручней было наглядаць за парадкам<sup>24</sup>. Памяшканне кухні было арганізавана па-рознаму. У каменных замках і дварах кухні часта знаходзіліся ў падвале ці на першым паверсе (Мірскі, Гальшанскі, Нясвіжскі замкі). У драўляных дварах кухні разам з пекарнямі заўжды выносіліся ў будынкі, якія стаялі паасобку ад жылых памяшканняў. У кухонных ізбах не толькі кармілі дворную чэлядзь, але, калі бракавала месца для размяшчэння двара, там жа жылі

---

<sup>23</sup> НГАБ, ф. 694, воп. 2, спр. 10746, арк. 12–25.

<sup>24</sup> НГАБ, ф. 694, воп. 2, спр. 9782, арк. 180.

слугі ніжэйшага рангу<sup>25</sup>.

Прычын такога адасаблення кухонных памяшканняў было некалькі: каб не было пахаў і бруду, а таксама з-за пагрозы пажару. У пекарнях звычайна знаходзілася некалькі печаў для выпечкі хлеба, што падцвярджае яго значную ролю ў паўсядзённым харчаванні тагачасных людзей. Асобна знаходзілася кухонная ізба з печамі, «агніскамі» для гатавання ежы і верцямі<sup>26</sup>. Над «агніскам» знаходзіўся мураваны комін. Пры кухнях таксама ўладкоўваліся лядоўні для захавання свежага мяса, рыбы і садавіны. Непасрэдна на самой кухні прадукты (крупы, мука, масла, мяса) не захоўваліся, бо там амаль заўсёды было гарача. Яны браліся па патрэбе з камор, спіжарань, свіранаў па распараджэнню эканоміі і кухмістраў<sup>27</sup>. У кухонных каморах прадукты маглі захоўвацца ў бочках і ларах, спецыяльна размяшчаліся на паліцах, кумпякі, кілбасы падвешваліся пад столь на балках. У драўляных рэзідэнцыях прадукты нярэдка захоўваліся на паддашы дамоў. Так, у маёнтку Хохлава, які належыў Кішкам, у вялікім доме захоўвалі мясныя прадукты: сала, грудзіны, пахрэбціны, кумпякі, акаракі, каўбасы, у старым доме знаходзілася 2–50 коп сыроў, медніца масла, 54 малдрыка, 2–50 вянцоў цыбулі, 40 вянцоў баравікоў, опенкаў ці саянкі, 2 капы вянцоў вяленага баршчу, 1 капа вянцоў сухой сніткі<sup>28</sup>. З мэблі на кухні выкарыстоўваліся пераважна сталы і лавы.

Кухмістр кіраваў кухняй з дапамогаю спіжарніка (ключніка)<sup>29</sup>, а піўніцамі і крэдэнсамі распараджаўся стольнік, разам з замацаванымі за імі служэбнікамі (піўнічымі і крэдэнсарамі). У веданні спіжарніка (ключніка) знаходзіліся кухонныя каморы з прадуктамі, увесь кухонны посуд, мэбля, асвятленне і прылады для прыгатавання розных страваў (ражны, патэльні, бляхі, формы для выпякання тартоў), а таксама кухонныя рабочыя (хлопцы да паслугаў)<sup>30</sup>. Іх абавязкі занатаваны вельмі каротка: «хлопцу за паслугі на кухні – 3 зл.»<sup>31</sup>. Цяжка сказаць, гэта была плата за ўвесь час, пакуль К. Радзівіл мусіў быць у Варшаве ў 1596 г., ці гэты

<sup>25</sup> AGAD, AR, dz. XI, nr 37, k. 261, 290.

<sup>26</sup> НГАБ, ф. 694, воп. 2, спр. 3135, арк. 2.

<sup>27</sup> НГАБ, ф. КМФ–5, воп. 1, спр. 230.

<sup>28</sup> AGAD, AR, dz. X, nr 601, k. 33.

<sup>29</sup> Цяжка сказаць, наколькі шырока былі запатрабаваны яго паслугі, бо мы сустрэлі гэты ўрад толькі ў адной рахункавай кнізе: RS VUB, f. 5, В 7–3408, р. 132. У астатніх выпадках асоба спіжарніка сустракалася толькі як сведка пры падпісанні шэрагу актаў кн. Алелькавічаў-Слуцкіх, таму вызначыць яго функцыі не ўяўляецца магчымым.

<sup>30</sup> Compendium ferculorum. S. 9.

<sup>31</sup> НГАБ, ф. 694, воп. 2, спр. 10746, арк. 12.

хлопец выконваў настолькі цяжкую працу. Магчыма, у абавязак апошніх уваходзіла і мыццё посуду. У расходнай кнізе М. К. Радзівіла Сіроткі можна знайсці цікавы запіс: «Бондару за папраўленне шафліка для мыцця талерак 0/1/9 зл.»<sup>32</sup>. Гэта значыць, што у дадатак да металічнага (з медзі і волава) і глінянага з паліваю посуду на кухнях і пекарнях былі дастаткова шырока распаўсюджаны бандарныя вырабы: лахані, карыта, цэбары. Прадукты са спіжарні ключнікам выдаваліся згодна рээстру, які потым таксама прадстаўляўся для ўнясення ў расходныя кнігі<sup>33</sup>.

Вышэйшы ранг кухмістра ў дачыненні да астатніх асобаў, занятых на кухні, дэманстраваў яго заробак – да 40 злотых у год, без уліку выплат на адзенне, ці ўзнагарод за дадатковую працу.

Сярэдні кухонны персанал складалі кухары, рэзчыкі і пекары. Характэрнай рысай асабовага складу магнацкіх двароў была адсутнасць жаночай прыслугі. Персанал быў увесь мужчынскі. Жанчын пры магнацкіх дварах мы можам знайсці толькі ў акружэнні жонак, сясцёр, дачок.

На ніжэйшай прыступцы іерархіі стаялі кухчыкі. Яны выконвалі функцыі чаляднікаў і дапамагалі пры прыгатаванні складаных страваў, ці маглі самі гатаваць простыя стравы, які не мелі складаных інгрэдыентаў. Пры кухарах-майстрах яны вучыліся на працягу некалькіх год. Працуючы на магнацкай кухні, маладыя кухары на практыцы паглыблялі свае веды і павышалі кваліфікацыю, што дазваляла ім потым заняць больш высокую пазіцыю. Прыкладам такой кар'еры можа быць Геранім Гермка, які пачынаў сваю службу ў М. К. Радзівіла Сіроткі кухчыкам у 1571 г.<sup>34</sup>, а ў 1602–1603 гг. займаў першую пазіцыю, напэўна, кухара-майстра пры нясвіжскім двары. Пра гэта сведчыць самая вялікая аплата працы сярод кухараў – 38 злотых за год<sup>35</sup>. Ён выехаў з Нясвіжа ў 1582 г. разам з М. К. Радзівілам Сіроткам у паломніцтва да Святой зямлі, дзе дайшоў да храма Гроба Гасподняга ў Ерусаліме<sup>36</sup>. Падарожжа па розных краінах не магло не ўзбагаціць прафесійныя здольнасці кухара, і, магчыма, дзякуючы гэтаму ён і заняў высокую пазіцыю пры двары ў Нясвіжы.

За сваю службу кухцікі атрымлівалі звычайна ў некалькі разоў менш, чым вопытныя кухары. У 1571 г. – 4 злотых у год супраць 32 злотых кухарам, акрамя выдачы сукна на адзенне і прадуктаў харчавання. Паме-

<sup>32</sup> RS VUB, f. 5, B 7–3408, p. 87.

<sup>33</sup> НГАБ, ф. 694, воп. 2, спр. 10746, арк. 44.

<sup>34</sup> RS VUB, f. 5, B 7–3408, p. 142, 144. Giermka kuchcik.

<sup>35</sup> AGAD, AR, dz. II, ks. 68, k. 177, 192, 206.

<sup>36</sup> Kempa T. Mikołaj Krzysztof Radziwiłł Sierotka (1549–1616), wojewoda wileński. S. 118.

ры аплаты іх працы не змяніліся і ў першай палове XVII ст. Кухары пры нясвіжскім двары ў 1604, 1609 г. па-ранейшаму атрымлівалі ад 12 да 38 злотых для кухараў, ад 2 злотых 15 грошаў да 7 злотых 15 грошаў для кухцікаў на год<sup>37</sup>. Столькі ж атрымлівалі і кухары пры двары Льва Сапегі: майстар кухар Павел – 38 злотых<sup>38</sup>. Пры двары Крыштафа Радзівіла кухонная служба атрымлівала: кухцік 12 злотых, а самы высокааплачваемы кухар – 24 злотых<sup>39</sup>.

Частка з іх магла ўвогуле нічога не атрымліваць за сваю працу - рэестры фіксавалі толькі выдачу сукна на адзенне, ці грошай на кажухі. Калі магчымасці для кар'еры не было і больш высокія пазіцыі былі заняты майстрамі, кухары нярэдка шукалі шчасця пры іншых дварах. Фактычна, яны проста даводзілі да ведама намесніка свайго пана (ці пані) пра жаданне пакінуць іх. Так, адзін са слуг Кацярыны з Тэнчыньскіх, княгіні Слуцкай, паведаміў у адным са сваіх лістоў, што кухар Лявон пакінуў двор, бо пажадаў пераехаць у Польшчу<sup>40</sup>. Верагодна, пакінуў двор М. К. Радзівіла Сіроткі і Гермка, якога мы ўжо не знаходзім у рахунках за 1604 г.

Цікава, што ў XVI ст. назіралася пэўнае адрозненне сярод кухараў, але не па спецыялізацыі, а па нацыянальных кухнях – мясцовай, маскоўскай, венгерскай<sup>41</sup>. У XVII ст. з распаўсюджваннем культуры барока ўскладняецца не толькі цырыманіал прыняцця ежы, але і спосабы яе прыгатавання. Усё больш папулярнымі становіліся французскія стравы. У сваю чаргу, гэта цягнула змены не толькі ў структуры харчавання магнатаў, але і ў арганізацыі кухоннай службы. Сярод кухараў пачынаюць вылучацца вузкія спецыялізацыі: паштэтнікі, цукернікі (кандытары). Паштэтнікі, які раней, выраблялі пірагі з дражджавога цеста з мясным начыннем, разнастайныя тарты і мучныя дэсерты: кіселі, пудзінгі.

Навучанне стала займаць больш часу, неабходнага для засваення розных тонкасцяў у прыгатаванні дэлікатных страваў, якія было б не сорамна падаць гасцям пана. Пазіцыю паштэтніка адразу займаў кухар, які прайшоў некалькі этапаў навучання і стаў майстрам у сваёй галіне. Сярод кухонных слуг Крыштафа Радзівіла ў 1632 г. паштэтнік Ян атрымліваў

<sup>37</sup> AGAD, AR, dz. II, ks. 68, k. 177.

<sup>38</sup> Lietuvos mokslų akademijos Vrublevskių biblioteka (далей – LMAB), f. 17, nr 106, p. 58.

<sup>39</sup> AGAD, AR, dz. XI, nr 37, k. 272.

<sup>40</sup> AGAD, AR, dz. XI, nr 1759, s. 5–7. Ліст Ё. Быхаўца да Кацярыны з Тэнчыньскіх кн. Слуцкай. 15.10.1582. Турэц.

<sup>41</sup> Грыш масквіцін, Булат кухцік, Янчар татарын, Ян Венгр: RS VUB, f. 5, B 7–3408, p. 142, 144.

больш за ўсіх – 12 злотых 15 грошаў за паўгады<sup>42</sup>.

Пазіцыя пекара пры магнацкім двары існавала асобна. У дарозе, ці па прыездзе ў буйны горад, дзе не было ўласнай рэзідэнцыі, хлеб купляўся ў корчмах ці гарадскіх пекарнях. Колькасць пекараў магла вагацца ад аднаго да пяці (так было ў Нясвіжы ў 1609 г.)<sup>43</sup> Тым не менш, іх спецыялізацыю падкрэслівае і вылучэнне пры кожнай кухні асобнай пекарні (пекарская ізба) з печчу «для выпякання хлеба». Аплата іх працы была такая ж, як і ў кухараў і вагалася ад 7 злотых 15 грошаў за год пры нясвіжскім двары да 12 злотых пры двары Крыштафа Радзівіла. Як і ў кухараў, пры пекарах маглі знаходзіцца вучні – пекарчыкі, якія атрымлівалі за сваю працу ў 1632 г. 8 злотых за год<sup>44</sup>.

У той жа час нам не сустрэлася пазіцыя вытворцы сыроў, якая была пры каралеўскім двары<sup>45</sup>. З квітоў і справаздачаў намеснікаў бачна, што сыры вырабляліся на месцы – у маёнтках і дастаўляліся да двара па патрабаванню эканомы і гаспадара.

Колькасны склад кухоннай службы таксама залежыў ад агульных памераў двара гаспадара. На кухоннай службе ў М. К. Радзівіла Сіроткі ў 1571 г. было занята 8 чалавек: Нікл, Сергіуш, Бернел, Якуб кухцік, Гермка кухцік, Сяргей спіжарнік, Грыш масквіцін, Булат кухцік, Янчар татарын. У наступным годзе да іх дадаўся венгр Ян, які стаў атрымліваць на ўзроўні самага высокааплачванага кухара Нікла 12 злотых<sup>46</sup>. Гэта, аднак, без уліку пекараў, якія чамусьці не былі ўнесены ў рэестр кухоннай службы.

Пазней колькасць занятых на кухні ў Нясвіжы вагалася ад 13 чалавек у 1600 г.<sup>47</sup>, 14 (1604 г.)<sup>48</sup> да 16 у 1609 г.<sup>49</sup> У 1591–1594 гг. толькі кухараў з кухцікамі ў Л. Сапегі служыла 11 чалавек<sup>50</sup>. У 1596 г. да двара прысталі Фаўсцін і Якоб Кляйн, пры чым апошні ў 1596–1597 гг. займаў пасаду кухмістровіча. Пры «расправе» двара К. Манівіда Дарагастайскага ў

<sup>42</sup> «Paszetnik Jan». AGAD, AR, dz. XI, nr 37, k. 272.

<sup>43</sup> НГАБ, ф. 694, воп. 2, спр. 9779, арк. 66; У 1632 г. у К. Радзівіла было 4 пекары. AGAD, AR, dz. XI, nr. 37, s. 273.

<sup>44</sup> AGAD, AR, dz. XI, nr. 37, s. 273.

<sup>45</sup> Ferenc M. Dwór Zygmunta Augusta. Organizacja i ludzie. Kraków, 1998. S. 91.

<sup>46</sup> RS VUB, f. 5, B 7 – 3408, p. 142.

<sup>47</sup> НГАБ, ф. 694, воп. 2, спр. 4959, арк. 75.

<sup>48</sup> Герка кухар, Ян кухар, Стась кухар, Маціаш кухар, Лотва, Янечак, Іванка, Астап, Енджэй, Шыман спіжарнік, Бохан пекар, Хвеська: AGAD, AR, dz. II, sygn. 68, s. 177, 189–191.

<sup>49</sup> НГАБ, ф. 694, воп. 2, спр. 9779, арк. 66.

<sup>50</sup> Павел, Матыс, Якубек, Іван, Ян, Павел і інш.: LMAV, f. 17, b. 106, p. 58.

1616 г. былі разлічаны 4 кухара і адзін пекар<sup>51</sup>. Але трэба ўлічваць, што на той момант гэта быў цяжка хворы ўдавец, якому не было патрэбы трымаць вялікі штат кухоннай службы з-за немагчымасці арганізацыі шыкоўных імпрэзаў.

Двары заможных удоваў таксама мелі паменшаны склад кухоннай службы. Так, пры двары Ганны з Радзівілаў Садоўскай служылі 3 пекары (Гардзей, Астап, Войцех), якім пані запісала ў сваім тэстаменце па 8 коп грошаў, а таксама 4 кухары. Двум з іх (Станіславу і Паўлу) таксама было адпісана па 8 коп, а яшчэ двум – Барташу і Пільве – толькі па 4 капы. Можна меркаваць, што апошнія як раз былі кухцікамі.

Існавалі і асобныя кухары, якія служылі пры дварах замужніх магнатак. Яны абслугоўвалі патрэбы г.зв. «жаночых двароў». Тут колькасць служэбнікаў абмяжоўвалася 2–3 асобамі. Так, пры двары Ганны з Собкаў, першай жонкі К. Радзівіла Пяруна, быў толькі адзін кухцік<sup>52</sup>.

Цікава, што ў якасці аплаты, нават тым кухонным слугам, што знаходзіліся на юргельце, вельмі рэдка выдавалася натуральная частка аплаты іх працы. Верагодна, іх харчаванне з панскай кухні разумелася як звычайная справа, якая не патрабавала рэгламентацыі. Да зімовых святаў (звычайна на Каляды), які ўсім слугам, кухоннай службе выдаваліся грашовыя падарункі ад 1 да 2,5 злотых. Аплата спіжарнікаў была параўнальная з юргельтам кухараў і вагалася ад 3 (у другой палове XVI ст.) да 8 злотых у розныя перыяды XVII ст. пры розных магнацкіх дварах.

Асобна ўзнагароджвалася праца кухараў, калі яны гатавалі на вялікія імпрэзы, звычайна вяселлі. Так, з усёй кухоннай службы ў 1603 г. дадатковую ўзнагароду ў 3 злотых атрымаў кухар Іванка, які гатаваў на вяселле дачкі М. К. Радзівіла Гальшкі з Г. Тэнчыньскім, пры тым, што за ўвесь год яму былі павінны выплаціць усяго 2 злотых і 15 грошаў<sup>53</sup>.

Акрамя грашовага юргельту, штогод кожнаму з кухоннай службы выдаваліся грошы на кажух. Кухарам на кажухі давалася па 3 злотых, а малодшым кухарам – толькі па 40 грошаў. Кухары і кухцікі атрымлівалі ў 1603–1604 гг. па 8 локцяў чорнага англійскага сукна, ці 10 локцяў глогаўскага. Сукно адрознівалася па якасці і коштах. Так, кухарам, пекарам, спіжарнікам звычайна куплялася англійскае (лунскае) сукно, якое каштавала 1 злоты за локаць, а кухцікі атрымлівалі больш таннае швебодзінскае.

<sup>51</sup> Юрко, Марк, Гашкоўскі, Стась: AGAD, AR, dz. XI, sygn. 23, s. 116.

<sup>52</sup> AGAD, AR, dz. XI, nr. 26, s. 44.

<sup>53</sup> AGAD, AR, dz. II, ks. 68, s. 177.

Нярэдка кухараў успаміналі патроны ў сваіх тэстаментах. Так, Марцыбелла Ганна Агінская ў сваім тэстаменце ў 1681 г. адпісала «Хржаноўскаму кухмістру нашаму 200» (злотых)<sup>54</sup>, пры тым, што пакаёвыя слугі, якія былі на службе працяглы час, атрымалі столькі ж, а астатнія менш.

Сярод кухараў, што працавалі пры магнацкіх дварах, мы знаходзім у вывучаемы перыяд нязначную колькасць італьянцаў, французаў і масквіцінаў.

Непасрэдна да асобаў, якія займаліся прыгатаваннем ежы, дадаваліся піўнічыя. У адрозненне ад каралеўскага двара, у магнатаў яны адказвалі за ўсе напоі – віно, гарэлку, мёд і піва. Колькасць піўнічых была невялікая і вагалася ад аднаго да трох чалавек<sup>55</sup>. Цікава, што ў рээстрах выплат для слуг піўнічыя і крэдэнсары нярэдка траплялі ў спісы дворных рамеснікаў, а не запісвалася да кухоннай чэлядзі.

Папаўненнем вінных паграбоў займаўся як сам гаспадар, так і ўраднікі. Віно маглі купляць у буйных гарадах у гандляроў ці пасылаць за ім у краіны, дзе яно выраблялася. У 1620 г. Януш Радзівіл накіроўваў на закупку віна ў Венгрыю трох слуг<sup>56</sup>. У Венгрыю ездзілі і слугі М. К. Радзівіла Сіроткі<sup>57</sup>. Аднак большасць вінаў закуплялася ў сталічных гарадах. Найбольшай папулярнасцю карысталіся венгерскае, алектанці, мальвазія, мушкатэль, шалвевае, рэйнскае, маладое віно.

Піва варылі ва ўсіх маёнтках і адтуль яно дастаўлялася на сталы прыворных. Калі віно ішло выключна на панскі стол, то піва было неад'емнай часткаю харчавання і слуг, і паноў. Нават пры адпраўцы слуг з даручэннямі грошы абавязкова выдаваліся на піва, хлеб і сена. Гатункаў піва было не менш, чым віна. Пішанічнае піва ішло толькі на панскі стол. Для дворнай чэлядзі і рамеснікаў варылі ячменныя напоі. Адрознівалі піва і па месцы, дзе яно было зварана. Так, у ВКЛ у другой палове XVII ст. актыўна гандлявалі яраслаўскім, білгамыскім, іўеўскім, слушным, варацкім півам<sup>58</sup>.

За сваю службу піўнічыя атрымлівалі ад 6 да 8 локцяў лунскага сукна, ад 9 да 20 злотых у год<sup>59</sup>. Аднак у 1609 г. нейкі піўнічы Фрыдрых атрымліваў у Несвіжы 50 злотых у год, столькі ж колькі М. К. Радзівіл Сіротка плаціў балверу (лекару)<sup>60</sup>. Пры двары Ганны з Кішак Радзівіл піўнічы атрымліваў

<sup>54</sup> AGAD, AR, dz. XI, nr 38, k. 128.

<sup>55</sup> AGAD, AR, dz. XI, nr 37, k. 273.

<sup>56</sup> AGAD, AR, dz. II, ks. 66, k. 75.

<sup>57</sup> НГАБ, ф. 694, воп. 2, спр. 4959, арк. 78 адв.

<sup>58</sup> НГАБ, ф. 694, воп. 2, спр. 9783, арк. 17, 583.

<sup>59</sup> VUB RS, f. 5, B – 7 (3408), р. 141; НГАБ, ф. 694, воп. 2, спр. 9778, арк. 7 адв.

<sup>60</sup> НГАБ, ф. 694, воп. 2, спр. 9779, арк. 66.

менш за краўца – 15 злотых, магчыма, зыходзячы з рознага аб’ёму працы<sup>61</sup>.

Пры падарожжах малога вандроўнага двара функцыі піўнічага часта спалучаліся з функцыямі крэдэнсара. Тады пад пільнаванне крэдэнсара маглі аддаць піўніцу, забяспячэнне ежай і напоймі гайдукоў<sup>62</sup>. Сам тэрмін выкарыстоўваецца ў дакументах у залежнасці ад стылю жыцця гаспадара. Калі ён быў схільны да новых модных павеваў «італьяншчыны», то ў рэестрах і квітах яго канцылярыі мы сустракаем азначэнне «крэдэнсар», які выцясненне больш старажытнае мясцовае паняцце «стольнік», «падстолі»<sup>63</sup>. Слуга на гэтай пасадзе адказваў за захаванасць срэбра, яго выдачу на банкеты<sup>64</sup> і абслугоўванне гасцей. У параўнанні з каралеўскім дваром, дзе існавала больш дробная спецыялізацыя стольнікаў, пры магнацкім двары крэдэнсар выступаў яшчэ як абруснік, г.зн. адказваў за захаванне, чысціню, падачу на стол сталовай бялізны: абрусаў, сурвэтак, рушнікоў, сталовых хустаў. Акрамя таго, былі яшчэ кухонныя хусты для талерак<sup>65</sup>. Пралі сталовую бялізну асобныя працы, якія спецыялізаваліся на мыцці сталовай бялізны і пасцелі. За мыццё 15 сурвэтаў плацілі адзін грош, аднаго абруса – паўтары грошы<sup>66</sup>. Прасавалі бялізну пры дапамозе спецыяльных прыстасаванняў накішта прэса. Пасля гэтага чыстая бялізна складалася ў куфры і скрыні.

Дарэчы, крэдэнсар быў адказнай пасадай, на якую прызначаўся чалавек, які не ўжываў віна і гарэлкі і быў павінен захоўваць цвярозы розум да канца вячэры ці банкета. У яго ж функцыі ўваходзіў пошук зніклага посуду з каштоўных металаў. Так, крэдэнсар Кавальшоў атрымаў ад М. К. Радзівіла Сіроткі ўзнагароду за знойдзеную ў віленскага злотніка талерку, скрадзеную раней у князя<sup>67</sup>.

Пры двары на сталай аснове знаходзілася ад двух да пяці крэдэнсара. Леў Сапега вазіў з сабою двух сталовых слуг – Паўла і Адама<sup>68</sup>. Як і ў кухараў з пекарамі, за крэдэнсарам мог быць замацаваны хлопец, які толькі пачынаў засвойваць гэтую службу. У рахунках Крыштафа Радзівіла

<sup>61</sup> НГАБ, ф. 694, воп. 2, спр. 10766, арк. 4 адв.

<sup>62</sup> AGAD, AR, dz. XI, nr 37, k. 267.

<sup>63</sup> Дзевялтоўскі стольнік у Л. Сапегі: LMAB RS, f. 17, b. 106, p. 36, 59.

<sup>64</sup> НГАБ, ф. 694, воп. 2, спр. 9779, арк. 11.

<sup>65</sup> VUB RS, f. 5, B – 7 (3408), p. 55–61, 111–113.

<sup>66</sup> VUB RS, f. 5, B – 7 (3408), p. 111–113.

<sup>67</sup> AGAD, AR, dz. II, ks. 68, k. 92. 16 мая крэдэнсарчыку канцлера, які знайшоў у злотніка скрадзеную ў князя талерку – 1 зл.; к. 104. крэдэнсару біскупа, які скрадзеную талерку знайшоў – 2 зл. 15 грошаў.

<sup>68</sup> LMAB RS, f. 17, b. 106, p. 59.

фігурує «крэдэнсарчык», які атрымліваў 3 злотых на год у параўнанні з 20, якія меў крэдэнсар Чэрскі ў 1632 г.<sup>69</sup> Калі патрабавалася большая колькасць слуг, якія абслугоўвалі банкет ці вялікую імпрэзу з пірам, то крэдэнсары наймаліся з ліку каралеўскіх слуг ці слуг сваякоў і прыцяляў за дадатковае ўзнагароджанне<sup>70</sup>.

Менавіта сярод гэтай катэгорыі кухонных слуг мелася найбольшая колькасць іншаземцаў у параўнанні з іншымі прадстаўнікамі кухоннай чэлядзі. Асабліва гэтым вызначаўся двор М. К. Радзівіла Сіроткі, у якога на службе крайчым у 1571–1572 гг. быў італьянец Ленарт<sup>71</sup>. Разам з ім працавала на той момант чатыры крэдэнсары, сярод якіх былі нейкія Белман і Кук. Пазней крэдэнсарамі былі італьянец Францішак і француз Клаўдзій, якія служылі разам з мясцовымі ўраджэнцамі Грэшным, Фёдарам і Адамам. Апошні знаходзіўся на службе ў свайго пана да смерці апошняга ў 1604 г.<sup>72</sup> Згодна з тэстаментам М. К. Радзівіла Сіроткі, усе іншаземцы мусілі быць узнагароджаны за сваю верную службу і адпраўлены дадому пасля яго смерці<sup>73</sup>.

Аплата працы крэдэнсараў была меншай, чым у кухараў, пекараў і піўнічых. Так, у 1571 г. яны атрымлівалі ад 4 злотых (Кук, Крысціян-татарын) і 6 злотых (Белман) да 12 (Бучак) на год<sup>74</sup>. У 1609 г. два крэдэнсары ў Нясвіжы (Сташак і Сялява) мелі 12 злотых на год, Грышна 15 злотых, крэдэнсар Фёдар 18 злотых, тады як француз Клаўдзій меў 20 фларэнаў і яшчэ 34 фларэны ён атрымаў замест сукна<sup>75</sup>.

Сукна крэдэнсарам выдавалі па 16–18 локцяў, у залежнасці ад яго якасці і кошту. У дадатак крэдэнсары атрымлівалі ўзнагароды за абслугоўванне банкетаў, пільнаванне посуду і г.д., пры чым узнагароджанне за адну імпрэзу часта складала большую суму, чым за квартал.

За сваю службу найбольш давераныя стольнікі маглі атрымаць ад пана значную ўзнагароду. Так, Воўк, які займаў пасаду стольніка пры двары К. Манівіда Дарагастайскага, атрымаў ад свайго пана пажыццёва фальварак у якасці юргельта<sup>76</sup>.

Такім чынам, кухонную службу стварала група спецыялістаў, якія ў

<sup>69</sup> НГАБ, ф. 694, воп. 2, спр. 10766, арк. 4 адв.

<sup>70</sup> AGAD, AR, dz. II, ks. 68, s. 12.

<sup>71</sup> VUB RS, f. 5, B – 7 (3408), p. 144.

<sup>72</sup> AGAD, AR, dz. II, sygn. 68, s. 190; НГАБ, ф. 694, воп. 2, спр. 9779, арк. 11, 36.

<sup>73</sup> ADR. S. 75.

<sup>74</sup> VUB RS, f. 5, B–7 (3408), k. 144–145.

<sup>75</sup> НГАБ, ф. 694, воп. 2, спр. 9779, арк. 66.

<sup>76</sup> AGAD, AR, dz. XI, sygn. 23, s. 303.

структуры магнацкага двара адносілася да часткі, вядомай як «дворная чэлядзь». Кухонная служба падпарадкоўвалася толькі кухмістру, а той – гаспадару. Унутры групы адносіны былі пабудаваны па іерархічным прынцыпе: чаляднік – падмайстар – майстар. Колькасць кухоннай службы ў 11–20 чалавек можна прыняць за асноўную для большасці магнацкіх двароў. Ваганне ліку кухонных служэбнікаў цалкам залежала ад пасады гаспадара, яго сацыяльнага і сямейнага статусу і натуральных прычын: ратацыі кадраў, узросту гаспадара і служэбнікаў. Агульная колькасць слуг, указаных у агульным рэестры, магла абслугоўваць адразу некалькі панскіх рэзідэнцый ці сталы і вандроўны двор.

У адрозненне ад іншых катэгорый дворных слуг, кухары, пекары і крэдэнсары былі спецыялістамі, якія працавалі толькі па сваёй спецыяльнасці і не выконвалі ніякіх абавязкаў за межамі кухні і сервіроўцы стала. Большасць з іх знаходзілася на сталай службе і працавала не менш некалькіх гадоў на адным месцы.

На працягу XVI–XVII стст. адбываецца павялічэнне кухоннай службы за кошт з'яўлення вузкай спецыялізацыі кухараў і пекараў. Аплата іх працы на працягу даследаванага перыяду ў грашовым эквіваленце вырасла ў паўтары разы, памеры выдачы сукна не змяніліся.

Сацыяльны склад кухоннай службы меў падвойны характар – кіраўнікі (кухмістры, спіжарнікі і піўнічыя) звычайна былі шляхцічамі, кухары, пекары, рэзчыкі, крэдэнсары і іншыя катэгорыі паходзілі з мяшчан. Статус іншаземца вызначыць цяжка, бо дакументы такой інфармацыі часта не ўтрымліваюць.