



ТРАДЫЦЫ
ХАРЧАВАННЯ
І ПРЫЁМУ ЕЖЫ

Харчаванне займала ў жыцці сярэднявечнага чалавека асобае месца. Ежа не належала да проста побытавых рэчаў або рэчаў, прыдатных падкрэсліць сацыяльны альбо маёмасны статус. Ад магчымасці здабыць ежу, хай сабе і ў найбольш прымітыўнай форме, залежала само жыццё чалавека. Нізкія ўраджаі і неспрыяльныя пагодныя ўмовы, войны і звязаныя з імі дэмаграфічныя перапады, вынішчэнне палеткаў рабіла жыццё сярэднявечнага чалавека даволі рызыкаўным у плане яго залежнасці ад наяўнасці прадуктаў харчавання.

У эпоху сярэднявечча здабыванне ежы ў літаральным сэнсе гэтага слова ператваралася ў адну з найбольш важных жыццёвых праблем. Значная частка насельніцтва Еўропы сістэматычна недаядала, і гэта прыводзіла да іншых пагроз для чалавечага арганізма. «Пастаяннае недаяданне і зніжэнне фізічнай супраціўляемасці чалавечага арганізма, несумненна, адыгралі сваю ролю і ў тых спусташэннях, якія зрабіла ў Еўропе «вялікая чума» 1348 г., альбо «чорная смерць», як яе часцей называюць. Ужо нахіленая дэмаграфічная крывая рэзка пайшла ўніз, і «крызіс ператварыўся ў катастрофу»³⁹⁵.

Хронікі Вялікага Княства Літоўскага неаднаразова апісваюць жахлівыя наступствы голаду. «Року 1448. Голод был великий в Литвѣ, так же людей по селах ѣдали псы, свини, вовки, медвѣде, умерлых, що не было кому ховати, бо после голоду встало повѣтре великое и в самом мѣсти Смоленску по улицах труп людцкий псы волочили, и з голоду великого люде людей ѣдали, также матки дѣтей своих. А по всей землѣ Российской была тогда четвертка жита по десять коп литовских, также и в Литвѣ для которой дорожнеты в людех учинилося великое забойство, же в ночи находило убозство сотнями на двори богатых, тако ж и в день, разбивали и хлѣб брали, и солонину, сыр, масло, пшоно, и иншое що ѣсти, а болш ничего не брали, ни сукоп ни грошей».

«Року 1544. Яннуария 24 дня пред полуднем слонце так ся было затмило, же на ножовое тылце тылко его видати было рогами на заход, а потом обернулись тые роги на всход слонца и двѣ звѣзды, една бѣлая, а другая чирвоная от заходу указалися. Трвало тое затмене полтары години, потым и другое и третее затмене, а так едного року чотыри разы слонце тмилося. Потым тяжкий был в Литвѣ голод, за решето жита рубль грошей плачено»³⁹⁶.

«Того ж року многа множества страшных и великих чудес господь бог оказати рачил: перуны и грады великия, сухость, морозы малъ не через все лето были у Литве. От великого морозу на поли у колосыи жито посхло, многия дома панов зацных от перунов великих погорели, зиме з морозов и метелицы по дорогам многое множество людей убогих, также и купецких померло. А лете великий жар был: жито, яри, трава, также ярины огородныя все погорело у Литве, а звлаща около Менска, около Вилни. Люди убогия з хлеба на Русь давалися — молодцы, жонки, девки, много на Русь и на Украину понаходило»³⁹⁷.

«Року 1587. Зима была велии снежная, морозы сильные, метелицы великие, также и весна велии неуставична была: редкий день минул без снегу, аж до святого Юрья, а Юрей святыи был 2 недели по святе; а потом на четвертой недели по святе в ночи были немилостивые страхи: великие дожди кгвалтовные дома подрывали, верхи позносили, яко через всю тую ноч не засыпали люде, по полям у пастухов статки градом побило, а в лесе деревем, у князя Головчинского много стирт з житом перун пожог, по селам статки мало не вси побив град по полям.

Того ж року 87 на весне пшеницы переводыи сеяли на 5 недели, ярицы на 7, овсы, ячмени на 8 и на девятой, але не увошли от великих морозов; еще с первое Святыя Пречистыя почалися; гречихи не косили, а хотя кто и косил, немиого пожитку мел. Того року жита жали по Покрову Святыя Богородицы, овсы и ячмени жали на 3 недели по Покрове. Тот рок 87 велии был на все згола незрожайпый и голодный»³⁹⁸.

Відавочна, у пэўныя перыяды гісторыі выпадкі голаду былі з'явай настолькі звычайнай, што яны ўдастойваліся ў хроніках толькі беглых скупых узгадак: «Roku 1601. Był głod wielki przez mrozubicie. Roku 1603. Powietrze grossowało w Witebsku y po ynszych miastach. Roku 1694. Grad wielki był wokrong Wittebska, odbił wszystkie zboża w polu, miesionca augusta 3 dni»³⁹⁹.

Здараліся выпадкі і адваротнага характару, калі сучаснікаў уражвала анамальна мяккае надвор'е: «Року 1424. В Литвѣ и Жамойтах зима такая была теплая надзвычай, звлаща еще в краинах полночных зимных, же в месецу генвару и лютотм февралю з подивенем великим фиалки, рожа, огородныи ярины и сады цвили»⁴⁰⁰.

Разам з тым голад і надзвычайныя прыродныя катаклізмы маглі стаць не толькі ворагам,

але і саюзнікам сярэднявечнага чалавека, калі ад наступстваў недахопу ежы цярпелі варожыя войскі. «Року 1497... по Стефанѣ турецкого войска тысячий 70, татар 20 000 през Волоскую землю и волохи охочи з ними без Стефана до Подоля вторгнули и всѣ волости около Днестра, Галича, Жидичина, Другабича и Самбора огнем и мечем звоевали, и не перестали бы были пустошачи воевати, гды бы их бог сам не оборонил, бо перепустил на них великие морозы и снѣги, же отвсюль метелицами огорнены ани далѣй тягнути, а нѣ вернуться могли, где корму коней их и добытков больш ниж 30 000 албо 40 000 поган самых от зимна здохло, и много их потом найдовано, которые биючи кони поролли брухи их, грѣючися теплою кровию, а гды там вѣз, выкидавши внутрности, там же и здыхал. А иншие зас, которые до волохов утекали от Стефана, воеводы волоского, который люд свой в шаты полскии убирал (побраный на Буковинѣ), ркомо то их поляки гонили, где спать лягли, там побитые суть. А так велми мало турков до домов своих пришло, а невольник жаден не змерз, хочай повязанные были, и всѣ вышли восвоися»⁴⁰¹.

Меню нашых продкаў вызначалася сціпласцю, што пастаянна ўражвала іншаземцаў. Для большасці насельніцтва беларускіх зямель галоўным прадуктам

Жыво. Гравюра з выданняў Ф. Скарыны



харчавання з'яўляўся хлеб. Наяўнасць хлеба і цэны на яго былі важным паказчыкам дабрабыту ў дзяржаве. Звыклы хлеб простага вясковага люду, сялян вызначаўся нізкай якасцю, што не праходзіла па-за ўвагай іншаземцаў. Польскі аўтар пачатку XVI ст. Мацей Мяхоўскі, апісваючы побыт жыхароў ВКЛ, сведчыў: «Хлеб вясковы вельмі чорны, выпяканы з мукі ячменнай не прасеянай альбо жытняй разам з мякінай»⁴⁰².

Вармінскі біскуп Энеа Сільвіе ў сярэдзіне XV ст. адзначаў сціпласць літоўцаў у піцці і ядзе, адсутнасць у іх практыкі спажывання віна. Аснову рацыёну складаў, па словах біскупа, чорны хлеб, які дапаўняўся прадукцыяй жывёлагадоўлі, у тым ліку малаком⁴⁰³.

Нязвычайнасць да добрай яды была, на думку польскага храніста Яна Длугаша, адной з прычын, па якіх Вітаўт у 1410 г. зняў аблогу сталіцы Тэўтонскага ордэна Мальбарка, што не дало ліцвінам і палякам у поўнай меры выкарыстаць перамогу пад Грунвальдам. Па словах храніста, ліцвінаў, не прывучаных да такой тлустай і далікатнай ежы, напаткаў панос і іншыя хваробы, якія б яшчэ больш пашырыліся, калі б Вітаўт застаўся пад сценамі крыжацкай сталіцы і надалей⁴⁰⁴. Разам з тым прывычка да простага і, на думку тагачаснага вытанчанага еўрапейскага чалавека, нездаровай ежы абумоўлівала і спецыфічную фігуру ліцвінаў — тоўстую, каржакаватую, з адвільсым чэравам.

Неабходнасць пастаяннай барацьбы за здабыццё кавалка хлеба абумовіла тую пашану, якую гэты прадукт набыў у свядомасці народа. Як уяўляецца, тут справа не толькі ў надзвычайнай каштоўнасці, энергетычнай спажыванасці і смакавых асаблівасцях менавіта гэтага прадукту. Уяўляецца, што для значнай часткі насельніцтва гэты прадукт быў найбольш даступным, а часам і адзіна даступным і таму асацыяваўся з ежай наогул. Не выключана, што мела месца і біблейская традыцыя, паводле якой пераламленне хлеба набывала сакральны характар, не толькі ўяўляла рытуал сумеснага спажывання ежы, але і духоўна яднала людзей, рабіла іх амаль што духоўнымі братамі.

У беларускай міфалогіі хлеб з'яўляецца найбольш старажытным сакралізаваным відам ежы, сімвалам дабрабыту, шчасця і дастатку. Даследчыкі адзначаюць, што ён успрымаўся нашымі продкамі як «дар Божы», быў сімвалам чалавечай долі, персанальнай і калектыўнай. Любая праява непавагі да хлеба ўспрымалася амаль



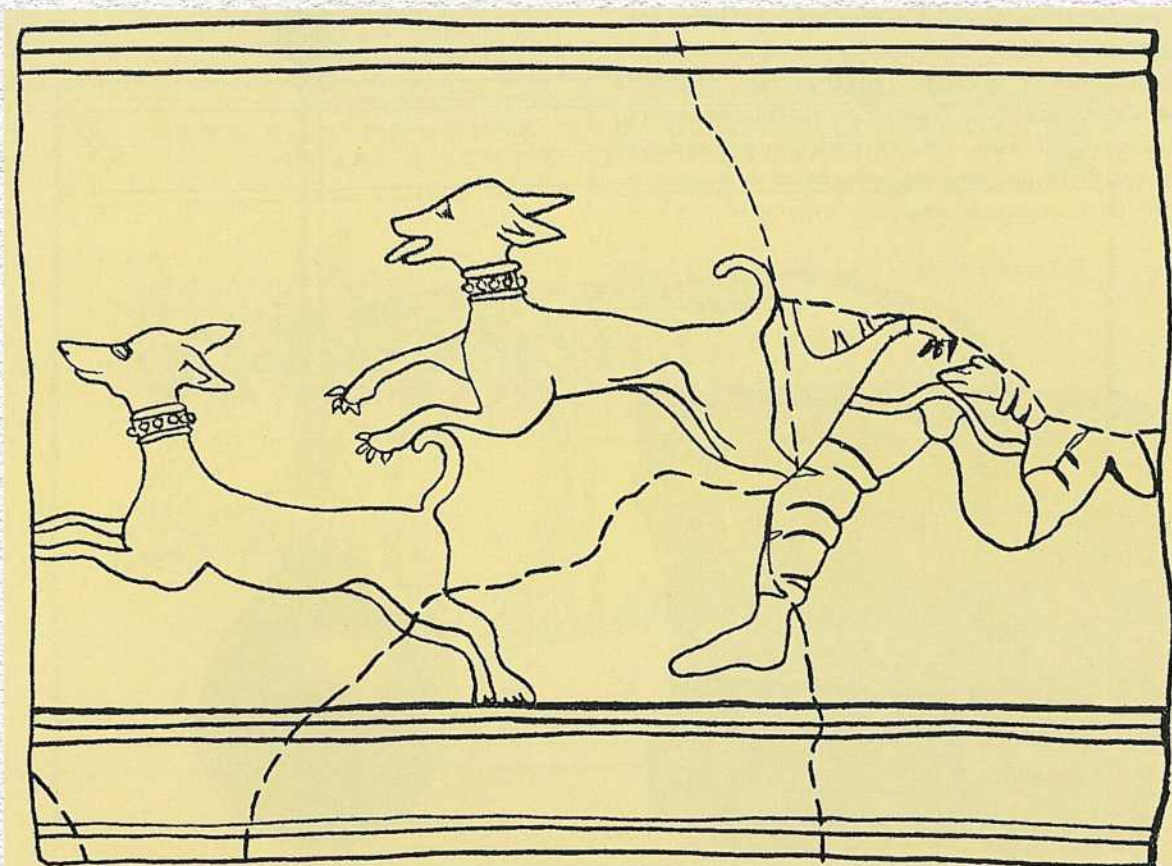
як святатацтва і патрабавала помсты ад вышэйшых сіл. Нават выпадковья праявы непавагі (скінуты на падлогу кавалак хлеба) патрабуюць ад «вінаватага» тэрміновага прабачэння (хлеб трэба падняць, пацалаваць са словамі «Даруй, Божухна», «Ах, Божанька ты мой» і г.д., што сведчыць амаль пра абагаўленне хлеба). Выкінутыя сабаку хлебныя крошкі маглі, на думку беларусаў, прывесці да голаду ці неўраджаю⁴⁰⁵.

Важнае месца займаў хлеб у традыцыях гасціннасці, дзе ён выступае разам з соляю як сімвал шчырасці гаспадара ў адносінах да гасця. Тут таксама бачыцца яшчэ біблейская традыцыя, дзе соль выступае як квінтэсэнцыя сутнасці (адсюль — «соль зямлі»). Соль успрымалася як сімвал жыцця, таму памінальная ежа, прызначаная для нябожчыкаў, гатвалася несалёнай. Разам з тым соль адрознівае чалавечую ежу ад жывёльнай. Пры дапамозе солі можна было нейтралізаваць злыя сілы (духаў, ведзьмакоў),

прадухіліць смерць блізкіх, нават прывабіць каханага чалавека⁴⁰⁶. Варта адзначыць, што соль у адрозненне ад хлеба была прадуктам дарагім, прывазным. Гандаль соляю займаў адзін з галоўных артыкулаў у імпарце на беларускія землі.

Нягледзячы на тое асобае месца, якое займаў хлеб у жыцці сярэднявечнага чалавека, зводзіць яго рацыён толькі да гэтага прадукту было б не зусім слушным. Нават самыя бедныя сяляне маглі разнастаіць сваю ежу ягадамі, грыбамі і іншымі «дарамі лесу». Значную прыбаўку да хлеба магло прадставіць рыбалоўства і паляванне, прынамсі там, дзе існавалі лясныя масівы і вадаёмы. Яшчэ з часоў «далітоўскай» Русі насельніцтва Беларусі лавіла рыбу пры дапамозе рыбалоўных сетак, восцяў, блёснаў і вудаў, г. зн. усіх асноўных рыбалоўных

*Паляванне з сабакамі. Кафля з Гарадоцкага замка
(Маладзечанскі р-н). Пачатак XVI ст.*



прылад, вядомых і зараз. Іх рэшткі даволі шырока прадстаўлены як у гарадскіх, так і ў сельскіх пасяленнях. Там жа трапляюцца і рэшткі рыбы — косці і луска, што сведчыць пра тое, што сяляне і мяшчане здабывалі рыбу не толькі ў рамках феадалнай павіннасці, але і для ўласнага спажывання. Тое ж самае тычыцца і палявання, пра распаўсюджанне якога сярод простых вяскоўцаў сведчаць знаходкі на сельскіх паселішчах паляўнічых прылад і зброі⁴⁰⁷. Праўда, прысутнасць мяса, рыбы ці прадуктаў збіральніцтва залежала ад многіх фактараў — паляўнічых ці рыбалоўных навыкаў, удачы, кліматычных і сезонных ваганняў, асаблівасцяў мясцовасці, тады як земляробствам на беларускіх землях займаліся паўсюдна. Такім чынам, значэнне хлеба было абумоўлена не столькі тым, што ён быў адзіным прадуктам простага люду, колькі адноснай стабільнасцю яго прысутнасці ў кожнай хаце, высокімі спажыванымі якасцямі, прыдатнасцю да доўгатэрміновага захавання.

Прыярытэтнае месца ў здабыванні прадуктаў харчавання на беларускіх землях належала сельскай гаспадарцы, і асабліва земляробству. Асноўная маса насельніцтва — сяляне — задавальняла пераважную большасць сваіх харчовых патрэб менавіта за кошт уласнай сельскагаспадарчай вытворчасці. Асноўнай сельскагаспадарчай культурай у XV —

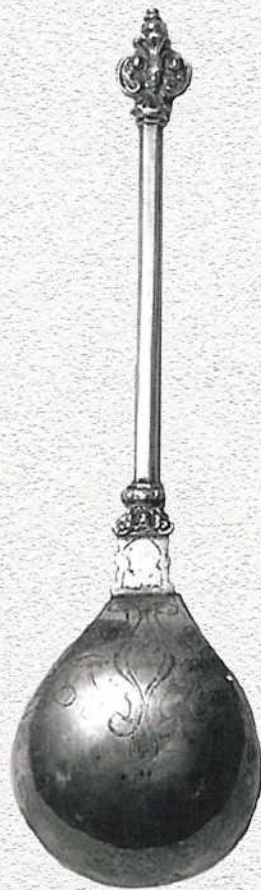
*Паляванне. Кафля з Віленскага Ніжняга замка.
Пачатак XVI ст.*



першай палове XVII ст. па-ранейшаму заставалася азімае і яравое жыта, якім засявалася большасць пасяўных плошчаў. Ураджайнасць жыта складала сам-3—4, максімум — сам-4—5 пры ўмове выкарыстання арганічных угнаенняў. Вырошчвалі таксама проса, ячмень, авёс, грэчку, лён і каноплі, якія ішлі на прыгатаванне алею. Значнае месца ў гаспадарчай дзейнасці займалі агароды, дзе вырошчвалі капусту, агуркі, рэпу, моркву, буракі, цыбулю, часнык, боб, гарох і чачавіцу, зеляніну. У садах вырошчвалі яблыкі і грушы, слівы, вішні.

Даволі значнае месца ў харчаванні адводзілася мясным стравам. У XV—XVI стст. разводзіліся коні, каровы, свінні, авечкі, козы, з птушкі — куры, гусі і качкі⁴⁰⁸. Каровы (валы) і асабліва коні маглі разводзіцца не столькі

Сярэбраная лыжка. XVI ст.



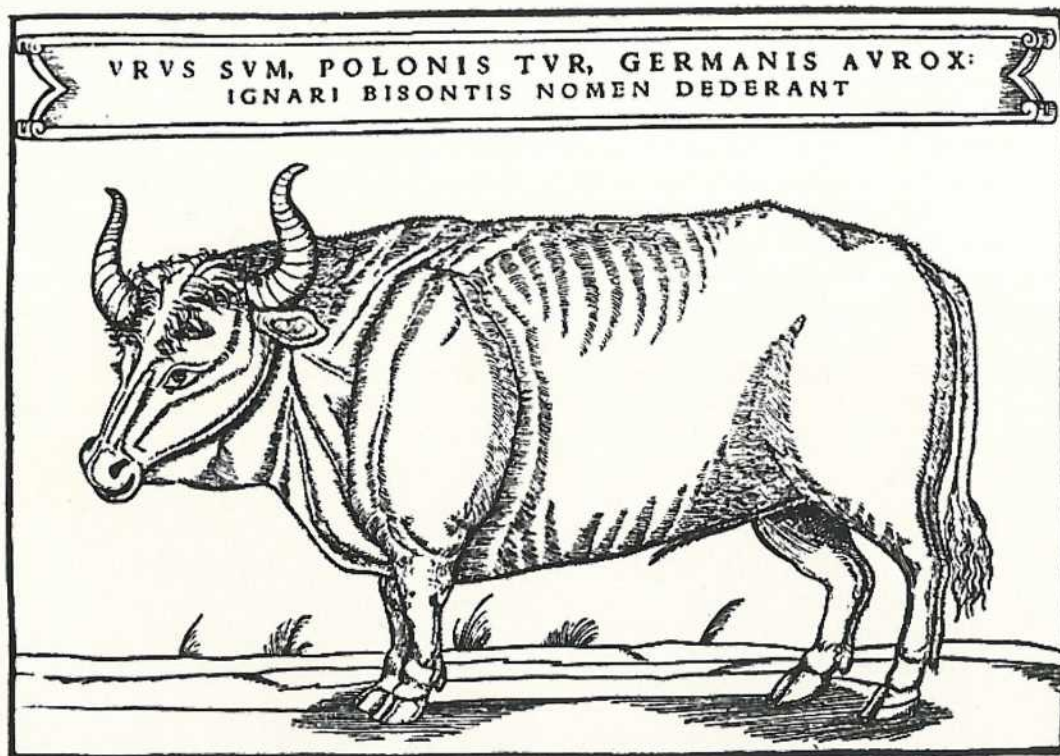


як мясная жывёла, колькі як цяглая. Аднак у асобных рэгіёнах (Браслаўскае Паазер'е) маюцца сведчанні ўжывання ў ежу коней. Магчыма, у ежу спажываліся дзікія коні (тарпаны)⁴⁰⁹.

Істотнае месца ў рацыёне жыхароў Вялікага Княства Літоўскага займала рыбалоўства. Рыбалоўства лічылася нешляхетным заняткам, галоўная роля ў гэтым відзе промыслаў належала падатным саслоўям, пераважна сялянам. Даніна прадуктамі рыбалоўства з'яўляецца звычайнай у XVI ст., і нават у XVII. Варта адзначыць, што вадаёмы Беларусі ў часы сярэднявечча былі значна больш багаты рыбай у плане як яе колькасці, так і відавой разнастайнасці. Сваімі рыбнымі запасамі славіліся землі Украіны і поўдня Беларусі. Паводле сцвярджэнняў славутага аўтара-гуманіста XVI ст. Міхалона Ліцвіна, «рэкі кішаць неверагоднай колькасцю малькоў і рознай буйной рыбы, што падымаецца з мора ўверх, у прэсныя воды. Некаторыя з іх

назваюцца залатымі, найперш Прыпяць (Pripietz). У адным месцы, каля Мазыра (Mozir), ля вусця рачулі Туры (Tur), свежым струменем выцякаючы з крыніцы, штогод у календы сакавіка, яна нападзіць такім мноствам рыбы, што дзіда, устаўленая ў гушчу яе, застрае і не падае, як бы яе ўваткнулі ў зямлю. Так шчыльна ідзе рыба. Я і сам бы гэтаму не паверыў бы, калі б не бачыў часта, як адтуль бесперапынна вычэрпваюць рыбу і нападзіць ёй штодня каля тысячы вазоў замежных купцоў, якія кожны год з'яжджаюцца туды ў адзін і той жа час. З усіх жа рэк, якія там маюцца, самай вялікай і багатай з'яўляецца Барысфен, які забяспечвае Кіеў не толькі агромнай колькасцю рыбы, але і многім іншым»⁴¹⁰. Надзвычайнае багацце Дняпра і яго прытокаў рыбай адзначае таксама французскі падарожнік першай паловы XVII ст. Г. Л. дэ Баплан.

Тур. Выява з выдання С. Герберштэйна





около великих рек трав ни троха сена не косили. Вода вешняя стояла по святом Петре тыждень; а коли почала вода вешняя спадывать, яко бы три дни было. Потом боольшая вода дожчевая нашла; и так поведали, яко бы серед лета на Москве снег великий и мороз был, колко недель на санех в лето ездили. В нас на низких мѣстах у-в огородах капусты, цыбули, яри згола потопило; и стояла вода мал не до Или святого. Зима была вельми суха, людем купецким вельми шкодила, бо снег мал был. Жита, гречиши, пшеницы, овес, ечмень, горох в той цене был, яко в року 603, бо тот рок вари мало было, толко грибы, ледники, опенки ели, а рыб вялых мало было для великих поводков»⁴¹⁷.

У перыяды вясенняй нястачы, калі хлебныя запасы былі на сыходзе, сяляне маглі папоўніць свой рацыён за кошт маладой расліннасці — шчаўя, крапівы, лебяды, зачай капусты, бацвіння, маладых парасткаў хвоі, кары і г. д.⁴¹⁸.

Што тычыцца феадалаў, то аснову іх рацыёну павінны былі складаць прадукты, атрыманы ад тых жа сялян у рамках выканання імі прадуктовай рэнты. Так, у 1520 г. сяляне Здзітаўскай воласці павінны

былі несці на карысць старосты дарагіцкага і пана слонімскага Яна Мікалаевіча наступныя павіннасці: «Мы, волось, твоей милости даем в каждый год по семи яловиц, а по семи баранов, а по куряти, а по десяти яец з дыму, а по две бочки рыб, а по две троски уюнов, и иные полатки, а по полчетверти жита, а по полчетверти овса...»⁴¹⁹. Сяляне вёскі Грыбы (маёнтак Усвея) плацілі ў 1559 г. свайму пану даніну сырамі, курамі, хлебам, аўсом, сяляне Барадзіцкай воласці Берасцейскага павета ў 1554 г. — мёдам, маслам, сырам, курамі, крупамі, соллю, аўсом⁴²⁰.

Нават распаўсюджанне апрацоўваўнай павіннасці не прывяло да поўнай адмены прадуктовай рэнты. Так, падданыя Радашковіцкай воласці былі вымушаны ў 1549 г. побач з выхадам на паншчыну даваць уладальніку такія прадукты, як мёд, жыта і авёс, куры, яйкі, сена і лён, ялавіцы, бараны⁴²¹.

Перад 1649 г. сяляне сяла Рэчыца Берасцейскай эканоміі павінны былі выплочваць натуральныя павіннасці гарэлкай, соллю, селядцамі, гароднінай, ма-

Кухонны алавяны посуд. 2-я палова XVII ст.



кам, алеем, прадзівам, сенам⁴²². Звяртае на сябе ўвагу выплата сялянамі даніны не толькі такімі прадуктамі, якія маглі вырабляцца самімі сялянамі, але і соллю і селядцамі, якія сяляне, відавочна, павінны былі набыць на рынку.

Важнае месца ў забеспячэнні феадалных гаспадарак мяснымі прадуктамі займала паляванне, хоць значэнне яго на працягу XV — першай паловы XVII ст. няўхільна падала. Яшчэ ў XIII—XIV стст. удзельная вага рэштак дзікіх жывёл у параўнанні са свойскімі ў Мінску складала да 14,8 працэнта. Аднак менавіта паляванне на пяць відаў буйных («цяжкіх») жывёл давала мінчанам 44—46 працэнтаў усяго спажываемага мяса. Найбольш інтэнсіўна палявалі на зубра (23,1%), затым ішоў лось (20,5%), дзік (15,3%), казуля (7,7%), алень (2,6%).

Што тычыцца памежных гарадоў, размешчаных на мяжы з балцкімі плямёнамі альбо непасрэдна на іх тэрыторыі, то тут вага мяса дзікіх жывёл у харчаванні жыхароў магла быць яшчэ большай. У Гродне (80% усяго спажываемага мяса), Брэсце, Навагрудку і Пінску (60%); Ваўкавыску (больш за 60%), Слоніме (80%), Турыйску (88,1%) менавіта паляванне стаяла на першым месцы, адцяняючы жывёлагадоўлю на задні план. Палявалі на зубра, тура, лася, высакароднага аленя, казулю, мядзведзя, дзіка, барсука, зайца. Напэўна, хутчэй з мэтай атрымання футра здабывалі лісіцу, ваўка, бобра, куніцу, выдру, рысь. Аналіз астэалагічнага матэрыялу сведчыць, што буйныя прадстаўнікі беларускай фаўны — зубры, алені, дзікі — былі ў сярэд-

нявеччы (X—XIV стст.) буйнейшымі, чым зараз. Так, напрыклад, вага сучасных зуброў толькі ў выключных выпадках дасягае 1 т, тады як у сярэднявеччы асобы па тоне і больш не былі рэдкасцю⁴²³.

У якасці далікатнай на смак дзічыны разглядаліся птушкі — жураўлі, глушэц, белая курапатка, рабчык, гогаль, свізь, галка, варона, чырок-свістунок, кігаўка, сава, дзяцел, баклан, нырок, драч, цецярук, дзікія гусі і качкі, чорны бусел і інш. Паляванне на дзікіх птушак вялося ў тым ліку і пры дапамозе ручных драпежных птахоў — арла-беркута і ястраба⁴²⁴.

Разам з тым у шэрагу выпадкаў спажывалася не ўсё мяса забітага звера, а толькі яго далікатэсныя часткі. Акрамя філейных частак далікатэсамі маглі лічыцца ласіныя, зубрыныя ці турыныя пячонкі, ласіныя пысы і г. д.⁴²⁵ Мела месца і спартыўнае значэнне палявання, калі яно вялося толькі для здабывання скуры альбо паляўнічых трафeyaў. Пер'е птушак магло выкарыстоўвацца для вырабу стрэл. Міхалон Ліцвін, апісваючы паўднёвыя рэгіёны ВКЛ, адзначаў: «У ляхах і палях безліч такіх жывёл, як зубры, анагры, алені; іх у такой колькасці забіваюць з-за скур, што ўсё мяса з-за празмернай колькасці выкідаюць, апроч філейных частак. На дзікіх коз і дзікоў яны не звяртаюць увагі. Антылоп, калі яны пераходзяць зімой са стэпаў у лясы, а летам — у стэпы, такое мноства, што кожны селянін забівае тысячу. Па берагах рэк раз за разам сустракаюцца хаткі баброў. Уражвае колькасць птушак, такая, што дзеці вясной напаўняюць чаўны

Налікі медныя. 2-я палова XVII ст.



Біклага для пітва. XVI—XVII стст.

З раскопак у Крычаве





яйкамі качак, лясных гусей, жураўлёў, лебедзяў, потым птушанятамі іх нападуняюць садкі. Арлянят трымаюць дзеля пер'я, каб потым рабіць апярэнне для стрэл»⁴²⁶.

Па меры ўцягвання насельніцтва беларускіх зямель у таварна-грашовыя адносіны павышаўся прыток на беларускія землі харчовых прадуктаў з-за мяжы. Ужо ў XVI ст. колькасць артыкулаў харчовага характару складала ў імпарце на землі ВКЛ досыць значную групу. Важнае месца займаў гандаль соллю, якая завозілася з Заходняй Еўропы (праз Кралявец ці Рыгу), Расіі ці ўзбярэжжа Чорнага мора. У XVI ст. відным цэнтрам гандлю соллю быў Кіеў. Міхалон Ліцвін, апісваючы гандаль на рэках Беларусі і Украіны, адзначаў, што «ўніз і ўверх па ўсіх іх у Кіеў дастаўляецца рыба, мяса, футра, мёд і соль з ліманаў Таўрыі (ex lacunis Tauricensibus), якія называюць Качыбычаў (Kaczibiciow). Там напоўніць цэлы карабел соллю каштуе дзесьці стрэл»⁴²⁷. Па звестках пасла германскага імператара Сігізмунда Герберштэйна, соль у ВКЛ імпартавалася таксама з Брытаніі⁴²⁸. Важнае значэнне ў

XVI ст. набывае ўвоз экзатычнай садавіны і заморскіх прыпраў.

З імпартам прадуктаў з Заходняй Еўропы і Усходу былі звязаны змены ў харчаванні жыхароў Вялікага Княства Літоўскага, асабліва яго вышэйшых слаёў. Пачынаючы з XVI ст. кухня і стравы сярэдніх і заможных слаёў грамадства ўсё больш пачынаюць адрознівацца ад кухні сялян. Асабліва гэта датычылася святочнага стала. Адрознівалася не толькі якасць і колькасць страў, але і спосабы іх прыгатавання, парадак падачы на стол. Нават хлеб на сталах шляхты і заможных мяшчан быў зусім іншы, чым у бедных сялянскіх хатах. Ужо ў пачатку XVI ст. акрамя чорнага хлеба нізкай якасці выпякаўся ў Вялікім Княстве Літоўскім і высакаякасны белы хлеб. Мацей з Мяхова адзначаў: «Хлеб, прызначаны для людзей багатых і ўладных, вельмі белы і якасны, выпяканы з чыстай і прасяянай мукі пшанічнай»⁴²⁹.

У гарадах Беларусі і Літвы ў гэты час адбывалася значная спецыялізацыя сярод рамеснікаў, занятых у

Абед. Гравюра. XVI ст.



пякарскай справе. Акрамя ўласна пекараў яны былі прадстаўлены калачнікамі, крупадзёрамі, арэшнікамі, пірожнікамі і сітнікамі⁴³⁰. Акрамя «плебейскага» чорнага і «арыстакратычнага» белага быў вядомы сітны хлеб, прычым майстры-пекары строга сачылі, кабжны гатунак хлеба прадаваўся па ўласным кошце. Пякарская прадукцыя беларускіх гарадоў была прадстаўлена акрамя хлеба таксама пірагамі, абаранкамі, аладкамі, бінамі. Пераважна падобная разнастайнасць была ўласціва для стала феадалаў і мяшчанства, аднак сустракаліся і выпадкі, калі яе набывалі сяляне. Праўда, можна меркаваць, што гэта было не часта і не тычылася збяднелых сялян⁴³¹.

Захапленне заходнееўрапейскай культурай, распаўсюджванне рэнесанснай моды закранула не толькі вонкавую частку — жыллё, адзенне, але і карэнным чынам змяніла сам стыль жыцця. У XVI ст. пакрысе мяняецца традыцыйная сістэма харчавання. Каралева Бона Сфорца ганарылася тым, што яна «прывучыла дзікуноў есці гародніну і зеляніну». Сапраўды, на стала шляхціца, асабліва парадным, доля мясных страў і хлеба ў XVI ст. зменшылася. Мяняюцца і самі стравы, якія робяцца больш далікатнымі і складанымі ў прыгатаванні; пачына-

юць выкарыстоўвацца соусы, падлівы, мяса пера-молваецца для розных паштэтаў.

Для іх прыгатавання патрабуецца ўсё ўзрастаючая колькасць карэнняў і спецый: перац, гваздзіка, карыца, кмін, імбір, шафран, кардамон, гарчыца, мускатныя кветкі і арэх, аліўкі, каперы, арэхі (пераважна міндаль, грэцкі — тады яго звалі італьянскім — арэх). Прывозілі і сухафрукты — разынкі, фігі, чарнасліў. Вялікім попытам карыстаюцца лімоны і апельсіны. Уласных аранжарэй магнатэрыя ў XVI ст. яшчэ не мела, і гэтая садавіна паштучна куплялася на рынку (ад некалькіх штук да соцень). Лімоны і апельсіны амаль штодзённа выкарыстоўваліся на кухні для падліў і марынадаў разам з рознымі гатункамі воцату. На банкеттах яны маглі падавацца на дэсерт з мясцовай садавіной (яблыкамі, грушамі і вішнямі) ці як прысмакі (лімоны ў цукры). Рэестр полацкай мытнай каморы адзначаў у 1616 г. правоз з Рыгі ў Лукомль наступных артыкулаў, звязаных з харчаваннем: соль, селядцы, рыба (напэўна, марская), воцат, віно, мальвазія, піва, пітны мёд, алівы, перац, гваздзіка, арэхі, фігі, міндаль, імбір, цынамон, мускат, кмін, памеранцы, рыс, цукар⁴³².

Мініяцюра з Радзівілаўскага летапісу



Кошт на такія тавары быў не занадта высокі, і феодалы нават не самага вялікага дастатку маглі закупляць іх у даволі значных колькасцях. Так, для патрэб зямлянкі Троцкага павета Дар'і Сакалоўскай у 1634 г. было набыта «ганишу фунтовъ два — дано грошей двадцать чотыри Литовскихъ, люкреціи польъ фунта — дано грошей двадцать Литовскихъ, пепру фунтовъ два — грошей сококъ осьмъ Литовскихъ, кмину фунтъ — грошей двадцать Литовскихъ, родзынковъ великихъ фунтовъ три — грошей двадцать чотыри Литовскихъ, малыхъ родзынковъ фунтовъ два — грошей двадцать Литовскихъ, шафрану чверть фунта — копъ две грошей Литовскихъ, микдаловъ фунтовъ два — грошей тридцать два Литовскихъ, мушкатовыхъ кгалокъ польъ фунта — грошей тридцать шесть Литовскихъ, бобковъ чверть фунта — грошей десять, инберу фунтъ — грошей двадцать Литовскихъ, кгалгану польъ фунта — грошей тридцать Литовскихъ, оливы фунтъ — грошей двадцать Литовскихъ»⁴³³.

Раз-пораз на сталах магнатэрыі можна было напаткаць і зусім ужо экзатычныя, нават з пункту гледжання густаў сучаснага чалавека, прадукты, напрыклад салімакоў (меню Крыштофа Радзівіла, 1623 г.)⁴³⁴. Асобна на дэсерт і як прысмакі замаўляліся ў XVI ст. «канфекты». Цікава, што, нягледзячы на некалькі гатункаў цукру — белага, карычневага, лёдватага (карамелі-

Паўміса. Пачатак XVII ст.



заванага), наяўнасць цукровень пры магнатскіх дварах (напрыклад, у Міры), вытворчасцю цукерак займаліся не кандытары ці кухары, а аптэкары. Найбольшай папулярнасцю карысталіся марцыпаны (міндальная маса). Вырабляліся яны ўручную ў выглядзе рыбак, кветак, фігурак. Кошт іх быў вельмі высокі — адзін марцыпан ў Вільне каштаваў 1 золоты, за фунт бралі капу грошаў⁴³⁵. У канцы XVI ст. марцыпаны сталі асновай падарункаў для нявест. Яны падносиліся ім жаніхамі на спецыяльных «цукровых» цырымоніях⁴³⁶. Вырабляліся і карысталіся попыткам цукаты «канфекты вішнёвыя, грушавыя, малінавыя»⁴³⁷, якія каштавалі 10 пенязей за штуку (у сто разоў меней!). Існавала таксама практыка вырабу пазалочаных цукерак, што было звязана з распаўсюджаным у той час перакананнем у высокіх алячэбных уласцівасцях золата⁴³⁸. Гародніна і садавіна з'яўляліся сталымі прадуктамі на сталах прадстаўнікоў усіх слаёў грамадства — ад

Сярэбраная лыжка. XVI ст.



сялян і мяшчан да арыстакратыі, праўда, існавала істотная розніца ў асартыменце паядаемай зеляніны. Можна меркаваць, што гародніну (і садавіну ў сезоны выспявання і захавання) найчасцей спажывалі ў сырым выглядзе. На беларускіх абразях XVII ст., сырыя садавіна і гародніна выступаюць як звыклы і нават больш — асноўны атрыбут сталоў біблейскіх персанажаў і святых. Там прысутнічаюць рэпа, рэдзька, буракі, часнык, з садавіны — грушы, лімоны, вішні, вінаград⁴³⁹. Вішні і вінаград маглі на абразях мець і сімвалічнае значэнне — як сімвалы адраджэння, райскай асалоды і нараджэння. Аднак адлюстраванне гэтай садавіны на абразях не варта разглядаць толькі як сімвалічны ход: пісьмовыя крыніцы ўжо ў пачатку XVI ст. фіксуюць вырошчванне вінаграду не толькі на Украіне, але і на Беларусі⁴⁴⁰. Разам з тым на гэтых абразях хлеб, які, здавалася б, мае яшчэ большы сакральны, у тым ліку хрысціянскі,

Конва. Медзь. XVIII ст.



сэнс, адыходзіць на задні план. Яшчэ больш паказальна ў гэтым сэнсе фрэска XV ст. «Тайная вячэра» з капліцы Св. Тройцы ў Любліне, створаная беларускімі мастакамі, дзе хлеб на стале не паказаны зусім⁴⁴¹. У перыяды міжсезоння гародніна, асабліва капуста, спажывалася ў салёным і квашаным выглядзе. Нацыянальнай стравай ліцвінаў лічылася капуста з грыбамі⁴⁴².

Важнае месца займала садавіна і гародніна і на магнацкіх сталах, з той розніцай, што яе асартымент папаўняўся тут за кошт экзатычных, прывазных пладоў. На стале Крыштофа Радзівіла падчас ягонага знаходжання ў Варшаве ў 1623 г. можна было напаткаць не толькі звычайныя на беларускіх землях капусту, цыбулю, хрэн, яблыкі, грушы, але таксама экзатычныя пастарнак, капусту італьянскую ў галовах, лімоны, грэцкія арэхі, фісташкі, разынкі, цукар канарскі, «піноглі» (кедравыя арэшкі), міндаль, аліўкі, лімоны, фінікі⁴⁴³.

Гародніна на панскі стол як паступала з фальваркаў (гарох, рэпа), так і куплялася на рынку. Нярэдка самі сяляне прыносілі яе на продаж на шляхецкі двор. Так, улетку сяляне прыносілі агуркі, капусту. У агародах пры палацах і дварах абавязкова вырошчвалася зеляніна («гароды зелкавыя»), прыправа і некаторыя віды гародніны. Так, для М. К. Радзівіла Сіроткі з Брэста везлі «зелы огродне і салаты да Кракава»⁴⁴⁴. Прытым пад салатамі разумеліся розныя віды гародніны.

Так, пры радзівілаўскім палацы ў Вільні ў 1623 г. былі высаджаны грады з рознай «італьянскай салатай»: «bulbos americanos» — 1 града, па 2 грады pimpinelli, repontyhi, па 1 градзе рукалы, «peretrunu, trubulli, rzezuchu, karczochow», шпінату 3 грады, спаржы 4 грады, дыні 3 грады, бурака 1 града, італьянскай цыбулі 1 града, індыйскай 6 град, салаты качаннай 2 грады, а таксама травы, прычым толькі мяты перачнай і крывасмоку малога было асобна па 1 градзе⁴⁴⁵. Там жа ж у суседняй шпалеры раслі цыкорыя, чорная капуста.

Разнастаіць меню можна было за кошт такой карыснай стравы, як кашы. Каб зрабіць іх больш «далікатэснымі», кашы прыпраўлялі як мясцовымі, так і прывазнымі прыправамі, у залежнасці ад фінансавых магчымасцяў кожнай канкрэтнай сям'і. Не лічылася каша плебейскім прадуктам і ў шляхецкім асяроддзі. У вядомым сатырычным творы канца XVI — пачатку XVII ст. «Прамова Мялешкі» «каша рижовая з шаф-

раном» на сталае сярэдняй шляхты адзначаецца як стравы «на перепышныя дастаткі»⁴⁴⁶.

Вельмі пашыраным відам вадкай стравы лічыліся баршчы, прычым гэты была стравы сапраўды дэмакратычная: яе можна было напаткаць як у сялянскай хаце, так і ў палацах і замках буйнейшай магнатэрыі. Як сціплы штодзённы «пажытак» сярэдняга беларускага шляхціца без прэтэнзій узгадваецца «боршчык» у «Прамовы Мялешкі». У той жа час боршч, выстаўляемы на вячэру, фігуруе ў меню Крыштофа Радзівіла падчас яго побыту ў Варшаве (перыяд з 19 лютага па 8 сакавіка 1623 г.)⁴⁴⁷. Пашыранымі былі супы на аснове грыбоў ці з іх дабаўкамі, разнастайныя поліўкі, гарохавы ці аўсяны кісель, халаднік⁴⁴⁸.

Мясныя прадукты пакрысе сталі займаць важнае месца на сталах толькі заможнага насельніцтва. Нават у рацыёне дробнай і сярэдняй шляхты мясныя стравы ўжо ў XVI ст. разглядаліся як не абы-якая яда. Аўтар «Прамовы Мялешкі», жадаючы падкрэсліць разбэшчанасць і пераборлівасць польскага слугі беларускага шляхціца, падкрэслівае яго залішняю любоў да мяса: «Ты, пане, за стол — а слуга-лях себе за стол, ты — боршчык, а слуга-лях на покутнику штуку мяса»⁴⁴⁹. Можна выказаць меркаванне, што на скарачэнне спажывання мяса і змяншэнне яго значэння ў рацыёне нашых продкаў паўплывалі не толькі рэнесанс-

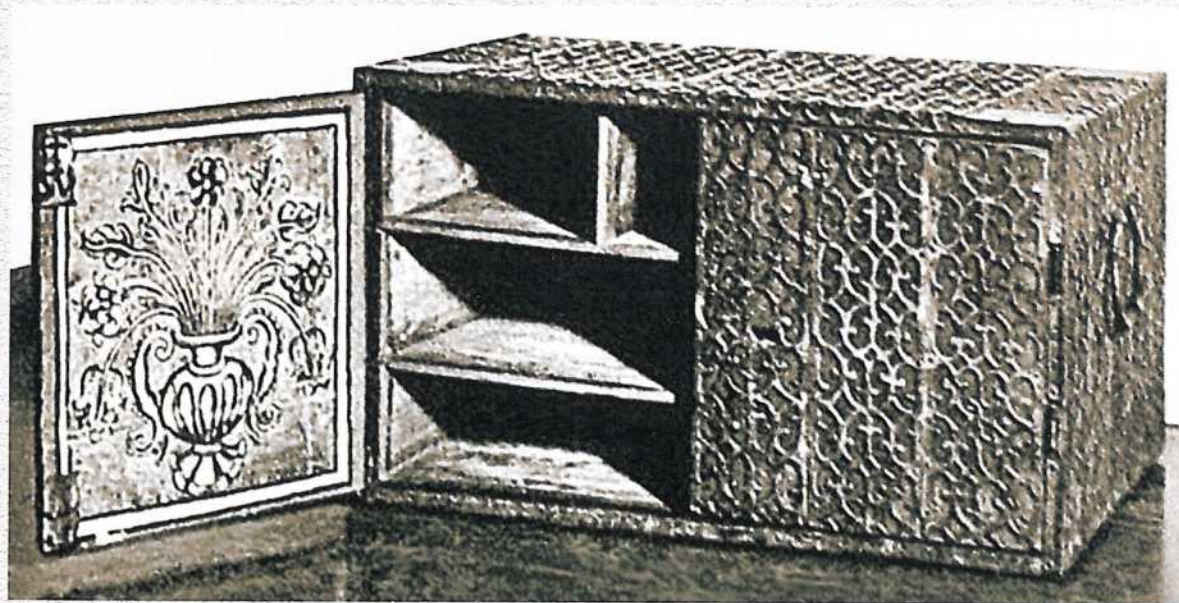


ныя павевы з Італіі, але і падзенне ролі палявання ў здабыванні мясных прадуктаў. Дармавой дзічыны стала менш, а плаціць за мяса свойскай жывёлы па кішэні было не кожнаму.

У XV — першай палове XVII ст. была вядома вялікая колькасць спосабаў прыгатавання мяса. Найпрасцейшы спосаб — яго засолка ў бочках. Гэты спосаб практыкаваўся не толькі ў сялян, у асяроддзі якіх ён дайшоў да нашых дзён, але і сярод найвышэйшай арыстакратыі. Сведчаннем гэтаму з'яўляюцца апісанні каралеўскіх і велікакняжацкіх паляванняў XV—XVI стст. Засоленое мяса магло спажывацца ў такім выглядзе ці гатавацца дадаткова. Салілася не толькі дзічына, але і свойскае мяса (ялавічына, свініна, бараніна), а таксама сала. Забівалася жывёла пераважна зімой, перад Калядамі, прычым гэтая традыцыя ўзнікла яшчэ ў паганскія, дахрысціянскія часы. Засоленое мяса, побач з сырым, можна было набыць і на таргах беларускіх гарадоў. Вельмі папулярным прадуктам з'яўляліся кілбасы⁴⁵⁰.

У XV—XVII стст. былі вядомы ўсе асноўныя спосабы тэрмічнай апрацоўкі ежы — варка, смажанне, запяканне, пражанне. Пра гэтыя сведчыць багаты асартымент кухоннага посуду, які ўжываўся ў гэты перыяд. Адным з найбольш старадаўніх відаў апрацоўкі мяса

Куфар рэнесансны. Італія. 2-я палова XVII ст.



і рыбы было запяканне на адкрытым вогнішчы. Пра выкарыстанне такога архаічнага спосабу прыгатавання ў разглядаемы перыяд сведчыць наяўнасць сярод кухонных прыладаў феадальных сядзіб ражноў⁴⁵¹. З часоў распаўсюджання керамічнага посуду была вядома варка, для чаго ўжываўся найбольш распаўсюджаны від начынняў — гаршкі, керамічныя ці металічныя (медныя). Не менш распаўсюджаным (прынамсі, у шляхецкіх сядзібках) відам начынняў для варкі былі металічныя катлы, прычым яны дзяліліся на кухонныя, называемыя часам «вялікімі» і «паходнымі». У камплекце з катламі часта ўзгадваюцца ланцугі для падвешвання над вогнішчам трыногі. Для смажання служылі патэльні — керамічныя і жалезныя, вядомыя ўжо з X ст., а таксама медныя⁴⁵². У разглядаемы перыяд значную папулярнасць атрымалі керамічныя патэльні з утулкай пад драўляную ручку і на трох ножках — «рынкі». Для пражання служылі т. зв. «латкі» — пераходны варыянт ад гаршка да міскі. Для расцірання прадуктаў (пасля чаго магла наступіць непасрэдна тэрмічная апрацоўка) служылі ступкі («маждчэры») з пясцікамі («кійцамі»)⁴⁵³.

Па меры павелічэння разнастайнасці страў з'яўляюцца новыя віды кухонных форм. Да ражноў розных памераў, катлоў, збаноў, гарнцаў, кухонных міс дадаюцца бані, друшлякі, сіта, паштэтнікі, формы для запякання рыбы, мяса, патэльні для тартоў і пірожных⁴⁵⁴. Некаторыя з такіх экзатычных відаў посуду былі ў ВКЛ рэдкасцю і ўяўлялі значную каштоўнасць. Пра гэта сведчыць кур'ёзны выпадак, калі князь Ю. Ю. Слуцкі злавіў свайго слугу ў Мілане за крадзяжом бляшанай формы для торта⁴⁵⁵. Кухоннае начынне для прыгатавання любімых страў магло не толькі знаходзіцца на кухнях феадальных сядзіб, але і вандраваць разам з гаспадаром падчас ягоных паездак. Так, Мікалай Кішка, едучы ў 1637 г. на сейм у Варшаве, браў з сабой і ўвесь кухонны рыштунак.

Даволі распаўсюджаным відам мясной прадукцыі, асабліва ў асяроддзі заможных мяшчан і шляхты, была птушка. Печаная ці смажаная птушка даволі часта паказана на беларускіх абразках XVII ст. у якасці святочнай стравы. «Прамова Мялешкі» ўзгадвае стравы з гусяціны і качаціны як даволі простую і традыцыйную ежу, супрацьпастаўляючы яе экзатычным «заморскім» відам птушак: «И то велми страшная шкода: гологузые кури ховати, их достатком варити и инные пташ-

ки смажити, торты тые цинамоном, микгдалами цукровати — за моей памети присмаков тых не бывало. Добрая была гуска з грибьками, качка з перчиком, печонка з цыбулею или чосныком»⁴⁵⁶. Акрамя звычайнай птушкі (куры, гусі, качкі) у XVI ст. распаўсюджваецца мяса індыка. Трапляецца прывазная птушка, напрыклад «ваоскія» (італьянскія) куры. Сярод свойскай птушкі шляхецкіх двароў узгадваюцца таксама паўліны («павы»), якія, верагодна, служылі не толькі аздабленнем падворкаў, але і былі экзатычнай стравой, галубы, жураўлі «хованыя»⁴⁵⁷.

У XVI ст. працягвалі спажывацца малочныя прадукты — уласна малако, масла, тварожныя сыры, пераважна цвёрдыя, якія высушваліся і ў такім выглядзе захоўваліся. Малочныя прадукты ўзгадваюцца як важны артыкул гандлю на рынках беларускіх гарадоў і мястэчак XVI — першай паловы XVII ст. Аднак, на думку беларускага даследчыка А. Беллага,

Фляжка. XVII ст.





малочных прадуктаў спажывалася менш, чым зараз, менш чым 100 л на чалавека ў пераліку на чыстае малако. Больш распаўсюджаным, чым у нашыя дні, быў казіны сыр⁴⁵⁸.

У XVI ст. на беларускіх і літоўскіх землях значнае распаўсюджанне атрымала спажыванне алкагольных напояў, асабліва піва і пітнага мёду. У ВКЛ было вядома некалькі відаў піва, у тым ліку ячменнае, пшанічнае, «росходное», «окришовое». У мястэчках ВКЛ утрыманне корчмаў і гандаль моцнымі напоямі былі асноўнымі заняткамі мяшчан. За права займацца гэтымі заняткамі мяшчане мусілі плаціць спецыяльны падатак — «капшчызну» ў памеры 1 капы гр.літ. у год. Была вядома і гарэлка («гарэлае віно»), аднак гарэлачныя корчмы да пачатку XVII ст. былі з'явай радзейшай. Само ўтрыманне гарэлачных корчмаў уяўлялася справай менш рэнтабельнай, і за права гандляваць гарэлкай падатак быў ніжэйшы — усяго 0,5 капы.

У XVI ст. акрамя піва, мёду і гарэлкі распаўсюдзіліся прывазныя віны, якія лічыліся аднакай прыналежнасці да вышэйшай арыстакратыі і адначасова служылі прадметам маралізатарства з боку абаронцаў даўніны. Найбольшай папулярнасцю карысталася мальвазія, альбо мальмазія, — салодкае грэчаскае лікёрнае віно, якое лічылася дэмакратычным, амаль што народным прадуктам. Значна больш арыстакратычнымі лічыліся венгерскія напоі; такайсае віно з'яўлялася, напрыклад, любімым гатункам вялікага князя Жыгімонта Аўгуста. «Прамова Мялешкі» адзначае з гэтай нагоды: «віна венгерскаго не заживали перед тым, малмазию скромно пивали, медок и горилочку дубали. Але гроши под достатком мевали, мури сильные муровали и войну славною крепко и лучшей держали, как тепер может»⁴⁵⁹. У XVII ст. у Беларусі былі вядомыя віны практычна з усіх галоўных еўрапейскіх цэнтраў вінаробства. Універсал падскарбія ВКЛ за 1673 г. сведчыць пра імпорт у дзяржаву він венгерскіх, іспанскіх, італьянскіх, французскіх і інш., а таксама «мядоў, піва, гарэлак і ўсялякіх шынковых трункаў»⁴⁶⁰. Разам з тым адзінкавыя ўзгадкі пра ўжыванне вышэйшымі слаямі грамадства прывазных він сустракаюцца значна раней. Так, напрыклад, у лісце да магістра Тэўтонскага ордэна, датаваным 7 сакавіка 1423 г., вялікая княгіня літоўская дзякавала яму за прысланае ёй рэйнскае віно⁴⁶¹.

Распаўсюджанне п'янства наогул сустракала асуджэнне ў гуманістычна скіраваных аўтараў таго часу.

Асабліва рэзка асуджаў п'янства ўсіх слаёў тагачаснага грамадства ВКЛ Міхалон Ліцвін: «Продкі нашыя пазбягалі заморскіх страў і трункаў. Цвярозыя і ўстрыманья, усю сваю славу яны бачылі ў вайскавай справе, задавальненне — у зброі, конях, шматлікіх слугах і ва ўсім моцным і храбрым, што служыць Марсу; і калі яны адбівалі чужаземцаў, то пашыралі свае [межы] ад аднаго мора да другога, [і] называлі іх ворагі харобра Літва (Chorobra Litwa), гэта значыць храбрая Літва. Няма ў гарадах літоўскіх больш часта сустраканай справы, чым прыгатаванне з пшаніцы піва і гарэлкі. Бяруць гэтыя напоі [і] тыя, хто ідзе на вайну, і тыя, хто збіраецца на набажэнствы. Так як людзі прывыклі да іх дома, то варта ім толькі пакаштаваць у паходзе нязвыклай для іх вады, як яны паміраюць ад болю ў жываце і расстройства страўніка. Сяляне, закінуўшы сельскія справы, сыходзяцца ў корчмах. Там яны балююць дні і ночы, прымушаючы вучоных мядзведзяў пацяшаць сваіх таварышаў па папойцы скокамі пад гукі дуды. Вось чаму здараецца, што калі, прагуляўшы маёмасць, людзі пачынаюць галадаць, то становяцца на шлях грабжы і разбою, так што ў любой літоўскай зямлі за адзін месяц за гэтае злачынства плоцяць галавой больш [людзей], чым за сто ці дзвесце гадоў ва ўсіх землях татараў і маскавітаў (Moscovum), дзе п'янства забаронена. ...У нас жа не столькі ўлады (magistratus), колькі сама няўстрыманасць ці бойка, узнікшая падчас п'янкі, губяць п'яніц. Дзень [для іх] пачынаецца з піцця вогненай вады. «Віна, віна!» — крычаць яны яшчэ ў пасцелі. Пецца потым гэтая вось атрута мужчынамі, жанчынамі, юнакамі на вуліцах, плошчах, па дарогах; а атруціўшыся, яны нічога пасля не могуць рабіць, акрамя як спаць; а хто толькі прызвычаіўся да гэтага зла, у тым бесперапынна расце жаданне піць»⁴⁶².

Польскі рэнесансны пісьменнік пачатку XVI ст. Мацей з Мяхова з уласцівым для таго часу гуманістычным маралізатарствам праводзіць розніцу паміж простым насельніцтвам ВКЛ і феадальнай элітай: «...дзе-нідзе сустракаецца віно рэйнскае і віно з краёў заходніх... Ёсць тут вельмі шмат напояў з мёду, слабага і моцнага, прыгатаванага рознымі спосабамі. Ім тутэйшыя жыхары падмацоўваюць сябе і ўпіваюцца. Піва гатуецца рознымі спосабамі. Люд, як звыкла, п'е ваду»⁴⁶³. Аднак славу польскі гуманіст не зусім меў рацыю, бо акрамя вады шырокае распаўсюджанне ў Вялікім Княстве

атрымаў такі від безалкагольных напояў, як квас. Традыцыйным напоем заставалася малако.

Прыгатаванне ежы ў шляхецкіх сядзібах адбывалася на спецыяльна абсталяваных кухнях. Памяшканне кухні магло быць 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 пякарнямі заўжды выносіліся ў будынкі, якія стаялі паасобку ад жылых памяшканняў. Гэта традыцыя была настолькі трывалай, што нават пры будаўніцтве палацыка ў французскім стылі для Станіслава Аўгуста Панятоўскага ў Лазенках у Варшаве ў 60-я гг. XVIII ст. кухня была пабудавана побач. Прычын такога падзелу было некалькі: каб не было пахаў і бруду ў жылых памяшканнях і пагрозы пажару. У пякарнях звычайна знаходзілася некалькі печаў для выпечкі хлеба, што пацвярджае ролю хлеба ў паўсядзённым харчаванні людзей таго часу. Асобна знаходзіліся кухонныя ізбы з печамі, агніскамі для гатавання ежы і ражням⁴⁶⁴. 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. Яны браліся па патрэбе з камор, спіжарань, свірнаў па распараджэнню эканомай і кухмістраў⁴⁶⁵. У кухонных каморах прадукты маглі

захоўвацца ў бочках, ларах, спецыяльна размяшчаліся на паліцах, кумпякі, кілбасы падвешваліся пад столлю на бэльках. Нярэдка прадукты захоўваліся на паддашках дамоў. Так, у маёнтку Хоўхла, які належаў Кішкам, у вялікім доме захоўвалі мясныя прадукты: «сала, грудзіны, пахрэбціны, кумпякі, акаракі, каўбасы, у старым доме сыроў 2—50 коп, масла медніца, малдрыкаў 54, цыбулі вянец 2—50, баравікоў вянец 40, опенкаў ці саянкі, баршчу вяленага вянец 2, снітку сухой вянец 1 капа»⁴⁶⁶. Таму ў апісанні кухні з мэблі мы сустрэнем толькі сталы і лавы. Да кухонных памяшканняў прымыкалі кухмайстарскія белья ізбы⁴⁶⁷.

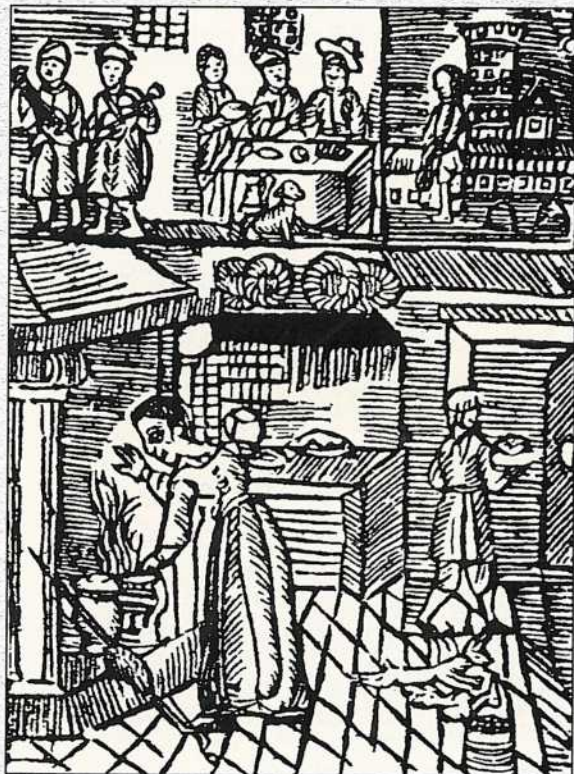
Назапашанню прадуктаў харчавання на зіму, на выпадак вайны ці неўраджаю надавалася вялікая ўвага. Прычым нават у багатых «спіжарнях» аснову запасаў складалі немудрагелістыя прадукты пераважна мясцовага паходжання. У якасці прыкладу можна прывесці асартымент жыўнасці, назапашанай у 1577 г. у вельмі багатым Верхавецкім двары Берасцейскага павета, які належаў Апалоніі Капцовай. Тут мелася свіное мяса, засоленое паловамі туш («полтей солонины пятьдесят»), «сал двадцать», «солонины вепров Олендерских полтей двадцать». Разнастайнасцю вызначаўся асартымент малочнай прадукцы і прадуктаў расліннага

Мініяцюра з Радзівілаўскага летанісу



абслугі. У малых сядзібах, у гарадах на кухні часта працавалі ўсяго 1—2 чалавекі кухараў ці кухарак, якія самі займаліся закупкай свежых прадуктаў. У вялікіх маэнтках кухоннай абслугі было значна больш. Кіраваў працэсам кухмайстар (галоўны кухар). Часта на гэтую пасаду наймалі італьянцаў, немцаў⁴⁷⁴. Непасрэдна яму падпарадкоўваліся кухары. Так, у Мікалая Крыштофа Радзівіла ў 1571—1572 гг. працавала 9 кухараў, а на канец XVI ст. — ужо 13 чалавек, у Льва Сапегі ў 1596 г. — 11 чалавек. Трэба сказаць, што пры вялікіх дварах жанчын на кухні не сустракаецца. Акрамя таго, былі яшчэ і сталовыя служкі, у задачу якіх уваходзіла сервіроўка стала і разнос страў. Кухарскае мастацтва патрабавала пэўнага навучання і здольнасцяў. Таму нярэдка сярод кухараў можна было сустрэць прадстаўнікоў розных дзяржаў, якія маглі спецыялізавацца на мясцовых кухнях ці асобных гатунках ежы (гарачыя ці халодныя стравы, дэсерты). Нярэдка яны пачыналі сваю службу кухоннымі служкамі (кухчыкамі)⁴⁷⁵ і вучыліся

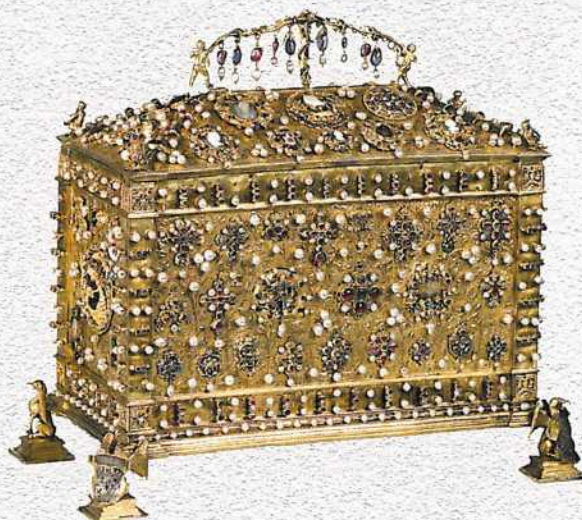
Кухня. Гравюра XVI ст.



на працягу некалькіх гадоў. За сваю службу яны атрымлівалі звычайна ў некалькі разоў менш, чым вопытныя кухары. (1 золоты ў год супраць 32 золотых кухарам, акрамя выдачы сукна на адзенне і прадуктаў харчавання). Такая спецыялізацыя была выклікана і пэўнай складанасцю ў прыгатаванні ежы для панскага стала. Важнае месца ў спажыванні мелі сервіроўка стала і застольны этыкет. У простага люду гэтыя аспекты мелі найчасцей сутуба практычны характар, хоць і з дадаткамі народных традыцый, моцна звязаных з рэлігійнымі ўяўленнямі. Што ж тычыцца людзей з дадаткам, асабліва знаці, то і сервіроўка, і этыкет за сталом былі адной з форм паказаць свой не абы-які сацыяльны статус.

Асартымент ужываемага падчас прыёму ежы посуду быў даволі шырокі. Посуд, выкарыстоўваемы ў ходзе непасрэднага спажывання ежы, можна падзяліць на тарны і сталовы, хоць мяжа паміж першым і другім магла быць даволі ўмоўнай. Для вырабу начынняў выкарыстоўвалі гліну, дрэва, шкло і метал. У якасці посуду для піцця шырока выкарыстоўваліся рогі жывёл. Так, пасол германскага імператара Сігізмунда Герберштэйн, апісваючы побыт жамойтаў у першай палове XVI ст., сцвярджае, што «больш знатныя (maiores) ужываюць рогі буйвалаў замест кубкаў»⁴⁷⁶.

*Кубэрак, падараваны
Жыгімонтам Старым сваёй дачцэ*





Самым распаўсюджаным, па прычыне сваёй даступнасці, з'яўляўся гліняны посуд. Паводле дадзеных археалогіі, да канца XV ст. асартымент глінянага посуду быў небагаты — пераважна міскі і збаны. У далейшым у шырокі ўжытак увайшлі талеркі, паўміскі, сасудзікі пад спецыі, куфлі, кубкі, глянкі, гладышы, большую разнастайнасць набывае форма збаноў. У пісьмовых крыніцах часам сустракаецца спецыфічны посуд, напрыклад маслёнка («maslica», двор Воля, 1594 г.⁴⁷⁷). Для павышэння гігіенічных і эстэтычных вартасцяў керамічны посуд мог пакрывацца палівай, асабліва ўсярэдзіне.

Драўляныя начынні прадстаўлены знаходкамі чаш, місак, вялікіх талерак, карцоў, налівачоў (падобных на карцы, але меншых памераў) і лыжак. Некаторыя з іх маюць сляды роспісу⁴⁷⁸. У рээстрах маёмасці фіксуецца і іншыя віды драўлянага посуду: конвы (конаўкі — сталовыя ці тарны посуд з ручкай, найчасцей конусападобнай формы, які служыў для пералівання альбо піцця напоў), куфлі і г. д.⁴⁷⁹

Шкляны посуд, які шырокае распаўсюджанне атрымаў з XVI ст., хоць быў вядомы і раней, прадстаўлены пераважна начыннямі для захавання і спажывання вадкасцяў: квартамі — чатырохграннымі бутэлькападобнымі начыннямі з кароткім горлам, бутлямі, збанами, шклянкамі і цыліндрычнымі таўстадоннымі шклянцамі, куфлямі, чаркамі, келіхамі, келішкамі і г. д. Гэта быў даволі дарагі від посуду, ён мог упрыгожвацца роспісам, у тым ліку золатам і эмалямі, рэльефнымі аздабленнямі, напрыклад геральдычнымі выявамі. У той жа час са шкла мог вырабляцца і сугуба практычны посуд, напрыклад фляжкі. «Фляшы шклянныя чотыры съ шрубками цыновыми» мелася, напрыклад, у маёнтку Віжуляны Віленскага павета ў 1598 г.⁴⁸⁰

Найбольш цаніўся трывалы металічны посуд. Для яго вырабу выкарыстоўваліся найчасцей каляровыя металы, непаладныя карозіі, — медзь і бронза, «цына» (волава), серабро. Сярэбраны посуд з'яўляўся таксама адной з форм захоўвання каштоўнага металу. Сярод металічнага посуду крыніцы найчасцей ўзгадваюць місы (міскі), паўміскі, мядніцы, прыстаўкі, талеры (талеркі), фляшы (часам з «ольстрамі» — чахламі), паўфляшкі, кубкі, чаркі, кварталы, конвы, лыжкі, «кельні» і «наліўкі» (налівачы)⁴⁸¹. У той жа час відэльцы распаўсюдзіліся на беларускіх землях досыць позна — не раней за XVI ст. (у Заходняй Еўропе

стагоддзем раней). Немагчыма ўявіць сабе любое спажыванне ежы без нажоў, хоць яны рэдка фігуруюць у пісьмовых крыніцах сярод уласна сталовых прылад. Асобныя віды сталовых начынняў маглі мець вузкае прызначэнне. Так, сярод посуду ў двары Воля ў 1594 г. асобна ўзгадваюцца конвы «водныя» і «на малако»⁴⁸².

Самым шыкоўным і рэпрэзентатыўным відам посуду з'яўляліся кубкі. Яны маглі выступаць у якасці каштоўнага падарунка, у тым ліку з боку манаршых асоб. Каштоўнасць кубкаў тлумачылася не толькі іх значнай вагой, што ператварала іх у цяжкі прадмет з каштоўнага металу, але і тым, што кубкі часам з'яўляліся творама мастацтва. Вырабам кубкаў нярэдка займаліся не проста ювеліры, але і вядомыя мастакі, напрыклад славуты нямецкі майстар Альбрэхт Дзюрэр.

Да пачатку XVI ст. бытавалі каўшы, якія былі, напэўна, найбольш раскошным відам сервіровачнага посуду. Каўшы, напоўненыя напоймі ці ежай, выносіліся і ставіліся на сталы; з іх, па меры неабходнасці, госці папаўнялі свой посуд. Сярод багатага набору сталавага серабра, які належаў у канцы XV ст. пану Солтану, узгадваюцца «кубокъ, што его милость король Ольбрахтъ дал небошчыку отцу моему: было въ тринадцать гривенъ серебра, кроме позолоты. Кубокъ, што его милость король Александръ даль: серебряны, позолочиваны. Кубокъ други, што его милость король Александръ даль, владыки Смоленского Якима. Кубокъ серебряны, позолочиваны, гладкорыты. Ковшъ серебряны, выносны, велики, гладки. Шестъ ковшовъ серебряныхъ зъ венцы позолочиваными. Ложокъ пятнадцать серебряныхъ»⁴⁸³.

У жамоіцкім маёнтку Жаймяны ў 1583 г. мелася 19 сярэбраных кубкаў, у тым ліку 12 «barwianych», 6 «pozlocistych» (з іх 2 з накруўкамі) і 1 «белы», 3 пазалочаныя конаўкі, 3 чаркі і столькі ж кубачкаў (усе пазалочаныя), 36 лыжак і 1 маленькая лыжачка. Увагу прыцягваюць апраўленыя серабром рогі (напэўна, пара), «solyeniczka mala u lyzeczka w niey takze mala», 12 нажоў, апраўленых серабром, і столькі ж — латунню, 3 сярэбраныя і 3 жалезныя відэльцы. Сярод усяго гэтага добра ўзгадваецца 2 жалезныя «kredęcy» (буфеты), у якіх, верагодна, і захоўваўся посуд.

Асобна захоўваліся начынні з волава (міскі, паўміскі, прыстаўкі, талеркі і талерачкі, конаўкі, лыжкі, наліўкі, кварталы, фляшкі, паўфляшкі) і медзі (каты, у тым

ліку для піцця, «кельні», збаны, кубкі, конаўкі, паўміскі, прыстаўкі, талеркі, лыжкі, ножычкі і інш.). Прысутнічалі тут і ёмістасці для мыцця посуду: медная ванна «для шклянці», «лаханкі тры з той, што ў дзевак» і г. д.⁴⁸⁴

Не меншы запас шыкоўнага посуду меўся ў 1577 г. у Верхавіцкім двары, які належаў Апалоніі Кашцовай. Тут знаходзілася 28 сярэбраных кубкаў, у тым ліку 3 вялікіх, складаных «во двое», пазалочаных, самыя дарагі з якіх каштаваў 50 коп грошаў, 1 кубак «з накрішкою», пазалочаны, 24 кубкаў «роструханцов» агульнай вагою у 24 грыўны сярэбра, палова з якіх была пазалочаная, 2 вялікія сярэбраныя пазалочаныя конвы агульнай вагою 22 грыўны, сярэбраная кварта, 12 сярэбраных чарак, палова з іх «з гербамі позлотистымі», тры тузіны (36 штук) пазалочаных лыжак агульнай вагою 13 грывен сярэбра. У вялікай колькасці меўся тут алавяны і медны посуд⁴⁸⁵.

Сярод элементаў сервіроўкі стала нельга абысці прадметы, звязаныя з гігенай прыёму ежы: абрусы («скатерти»), рушнікі, сурвэткі і г. д. Яны ўзгадваюцца пісьмовымі крыніцамі з пачатку XVI ст.⁴⁸⁶, аднак даныя іканаграфіі сведчаць пра іх больш ранняе выкарыстанне. Падобныя прадметы маглі мець не толькі

ўтылітарнае, але таксама дэкаратыўнае прызначэнне, на што ў шэрагу выпадкаў указвае іх багатае аздабленне і высокія кошты. Звяртае на сябе ўвагу асартымент сталовай бялізны ў Верхавіцкім двары Берасцейскага павета ў 1577 г. Тут меліся «обрусы Коленскіе и Алендерскіе, такъ тежъ обрусы простое роботы, ручники, сарветы и тувальни вышиваные, которые дей вси коштовали копь ста Литовских». Па тых часах гэта была вельмі вялікая сума грошай. Акаваная жалезам «колебка» (экіпаж) у тым самым маэнтку каштавала 30 коп гр., баявыя коні — ад 12 да 30 коп гр., валы «кормныя» — па 4 капы гр., а «вепры» — па 2 капы⁴⁸⁷. Нават асоба з відавочна сціплейшым дастаткам, чым гаспадыня маэнтка, а менавіта яе служэбнік Герман Свіндрынскі, меў «обрусовъ ткацкихъ тва, за которые дано дей копь две, грошей двадцать чотыри; ручников дванадцать, — за то дей все дано грошей пятьдесят и два»⁴⁸⁸. У некаторых маэнтках узгадваюцца не толькі абрусы і сурвэткі, але і тканіна для іх вырабу («postaw na serwethy poříęta lokcia nie krayane» і г. д., жамойцкі маэнтак Жэймяны, 1583 г.)⁴⁸⁹.

*Банкет. Фрагмент фрыза. Каралеўскі замак.
Вавель (Кракаў). XVI ст.*





У пісьмовых крыніцах XV—XVI стст. апісанні сервіроўкі стала і правілы непасрэдна прыёму ежы практычна адсутнічаюць. Аднак некаторыя звесткі па пытаннях застольнага этыкету прыносяць даныя іканаграфіі. Цудоўнай у гэтым сэнсе крыніцай з'яўляюцца мініяцюры Радзівілаўскага летапісу. Тут прадстаўлены шматлікія выпадкі спажывання ежы — ад паднясення ежы і піцця мажнаўладцу на «троне» і сяброўскай бяседы сам-насам з досыць сціплым пачастункам да пышных застоляў з «віватамі» і выкарыстаннем «абслуговага персаналу». Трэба зазначыць, што адлюстраваны пры гэтым застольны этыкет моцна нагадвае той, які паказваецца на заходнееўрапейскіх мініяцюрах, у прыватнасці ў славуным часаслове герцага Берыйскага работы братаў Лімбургаў пачатку XV ст.

Удзельнікі адлюстраваных у летапісе застоляў сядзяць за сталамі, пакрытымі абрусамі. Перад імі, асабліва найбольш ганаровымі асобамі (яны паказаны на покуці), могуць быць разасланы ручнікі, верагодна, для выцірання рук. Часам ручнікі адсутнічаюць, але

пры сталах завіхаюцца слугі з сурвэткамі. Паставы слуг недвухсэнсоўна сведчаць пра тое, што сурвэткі прызначаны для гасцей. Аснову сервіроўкі стала складаюць вялікія міскі і прыгожыя пасудзіны на ножках-паддонах, напоўненыя ядой і пітвом. Удзельнікі застоляў бяруць з іх ежу рукамі, аднак у большасці выпадкаў на сталах паказаны таксама невялікія круглыя прадметы — напэўна, талеркі піруючых, а таксама нажы. На сталах можна заўважыць невялікія трохвугольныя прадметы; напрошваецца думка, што гэта былі складзеныя сурвэткі, хоць не выключана, што такім чынам мастакі паказвалі хлеб. Што да напояў, то слугі часам падносяць іх піруючым ужо налітымі ў чаркі. Выразна паказаны «віваты» піруючых, якія мусілі суправаджацца напышлівымі здраўніцамі.

Сярэбраны пазалочаны кубак XVI ст. з-над Брэста

Келіх Аляксандра Ягелона. Венецыя. 1500 г.



Блізкую сервіроўку стала можна заўважыць на некаторых фрэсках пачатку XV ст. з капліцы Люблінскага замка. Лічбыцца, што яны былі створаны майстрамі з беларускіх зямель, спецыяльна запрошанымі Ягайлам, вялікім амаатарам «рускага» мастацтва. Найбольшую цікаваць уяўляюць фрэскі «Тройца» і «Тайная вячэра». На іх таксама паказаны сталы, накрытыя абрусамі, пасярэдзіне якіх стаяць вялікія пасудзіны на паддонах, напоўненыя ежай. Акрамя таго, на сталах знаходзіцца некалькі збаноў з дзвюма ручкамі, верагодна, для напоў, нажы і невялікія круглыя прадметы (талеркі?), якія, як можна меркаваць, належалі да індывідуальных прыбораў. Аднак, нягледзячы на іх прысутнасць, асобныя прадукты, а менавіта гародніна, маглі класіфікавацца непасрэдна на абрус. Як і на мініяцюрах Радзівілаўскага летапісу, на сталах маюцца прыгожа аздобленыя ручнікі, напэўна, для выцірання рук падчас яды.

Аналагічную манеру ўскладання падчас яды гародніны і садавіны непасрэдна на абрус, а не на талерку, можна заўважыць таксама на беларускіх абразях другой паловы XVII ст., напрыклад на абразях «Тройца» з Мікалаеўскай царквы Крычавы і царквы в. Дастоева Іванаўскага р-на Брэсцкай вобласці⁴⁹⁰.

Абеды феадальнай знаці з'яўляліся важнай часткай іх жыцця, адной з адзнак сацыяльнага і маёмаснага статусу. Мажнаўладцы, асабліва манархі, выкарыстоўвалі практыку пышнага прыёму ежы ў дыпламатычных мэ-

Святая Тройца. Фрэска з касцёла Св. Тройцы.
Люблін. XV ст.



тах: наладжвалі абеды ў гонар важных гасцей, седзячы за сталом, прымалі паслоў і г. д. Падобная практыка існавала ўжо ў часы Вітаўта. Пасол англійскага караля і бургундскага герцага Жыльбер дэ Лануа так апісвае прыём у гэтага вялікага князя, наладжаны ў 1421 г. у Камянцы (беларускім): «гэты ж гаспадар [Вітаўт] таксама аказаў мне вялікую пашану і выдатна мяне пачаставаў. Ён даў мне тры банкеты, і я сядзеў за ягоным сталом, за якім знаходзілася таксама княгіня, яго жонка, сарацынскі князь з Татары, таму я бачыў, што за ягоным сталом елі мяса і рыбу ў пятніцу.

І быў там адзін татарын з барадой, што спускалася да каленяў і была загорнута ў чахол. І на адзін урачысты банкет, наладжаны ім [Вітаўтам], прыбылі два пасольствы, адно з Ноўгарада Вялікага, другое з каралеўства Пскова, якія, цалуючы зямлю, выклалі перад ягоным сталом шмат цудоўных падарункаў, а менавіта: невырабленыя скуры куніц, адзенне з шоўку, шубы (soubes), футравыя шапкі, ваўняныя сукны, зубы рыб-куракаў, золата і серабро — усяго шэсцьдзясят відаў дароў. І ён прыняў паднашэнні Вялікага Ноўгарада, Пскова ж — не, загадаўшы ў гневе прыбраць іх з вачэй далоў».

Застолле. Мініяцюра «Студзень»
з «Раскошнага часаслова герцага Берыйскага». XV ст.





«Добрыя піры» ў гонар дэ Лануа наладзілі таксама «адзін рускі князь і яго княгіня з яго [Вітаўта] падданных» (у Камянцы беларускім) і падольскі намеснік Гедзігольд (у Камянцы Падольскім). Паказальна, што назіральны француз, які заўважаў усе тонкасці побыту іншаземцаў і адзначаў усе дзівосы, не падобныя на тое, што ён прывык бачыць на сваёй радзіме, не дае апісання гэтых піроў. Можна меркаваць, што застольны этыкет Вялікага Княства Літоўскага на пачатку XV ст. не настолькі адрозніваўся ад еўрапейскага, каб выклікаць увагу замежных вандроўнікаў⁴⁹¹.

Вялікай пышнасцю вызначаліся наладжаныя Вітаўтам прыёмы замежных гасцей у Луцку ў 1429 г., куды з'ехаліся, акрамя ўсяго іншага, польскі кароль і германскі імператар. Вітаўт асабіста прымаў высокіх гасцей, выехаўшы ім насустрач, разам са сваім почтам, на цэлую мілю. Манархі ўехалі ў Луцк пад гукі разнастайных музычных інструментаў, прычым «кожны пражнуў паказаць сваю сілу, веліч і пышнасць і намагаўся пераўзысці адзін аднаго большай колькасцю рыцарства, багацейшым уборам, каштоўнасцю ўпрыгожанняў. Даўно не бачыў і яшчэ доўга не ўбачыць свет такога пышнага выезду трох манархаў, якія перавышалі ў той час усіх каралёў і князёў славай, багаццем і ваеннай магутнасцю... Калі абодва каралі ўехалі ў Луцк, князь Вітаўт пачаставаў іх пышным бан-

кетам, заставіўшы стол шматлікім залатым і сярэбраным посудам, каб паказаць сваю веліч». Гэты і іншыя банкетны, наладжаныя Вітаўтам у Луцку, уражвалі гасцей не толькі багаццем, але і цеплынёй і дружалюбнасцю атмасферы, у якой яны праходзілі⁴⁹².

Сігізмунд Герберштэйн узгадвае пра існаваўшую ў першай палове XVI ст. сярод феодалаў ВКЛ практыку адорвання прысутных на ўрачыстых банкетах гасцей. Ён апісвае абед у Троках, наладжаны ваяводам Рыгорам Радзівілам: «Хоць ваяводу трохі зачэпіла маё нечаканае і раптоўнае прыбыццё, аднак ён запрасіў мяне на абед, на якім прысутнічаў татарын, завожскі цар Шых-Ахмет. Яго з пашанай утрымоўвалі там, як бы пад дамашнім арыштам [у двух замках, абнесеных мурамі і збудаваных паміж азёр]. За абедам ён гаварыў са мной праз перакладчыка пра розныя справы, называючы імператара сваім братам і кажучы, што ўсе ўладары і цары — браты паміж сабой.

Скончыўшы абед і атрымаўшы ад ваяводы па літоўскай завядзёнцы падарунак, мы рушылі спачатку ў горад Мерач, а затым у Гродна»⁴⁹³.

Ужо ў XVI ст. пры дварах феадальнай эліты Вялікага Княства існавала практыка суправаджэння банкетаў музыкай і спевамі. Заканадаўцам моды ў гэтым сэнсе

Мініяцюра з Радзівілаўскага летанісу



з'яўляўся велікакняжскі двор. Так, у маі і жніўні 1546 г. у новым завейскім палацы ў Вільні Жыгімонтам Аўгустам былі арганізаваны абеды, якія суправаджаліся спевамі і музыкай. Значная роля тут адводзілася прыдворнай капэле, якая складалася з пятнаццаці чалавек, пераважна італьянцаў, і ўзначальвалася Мацеем Чэмыркам. У 1547 г. у капэлу ўваходзіла 5 лютністаў, столькі ж трубачоў, 2 барабаншчыкі і арфіст. Па прыкладу манарха сталі арганізоўвацца капэлы і пры дварах магнатаў Вялікага Княства Літоўскага. З усёй краіны сцякаліся тады ў Вільню канатаходцы, фокуснікі, жанглёры, вандроўныя музыкі і камедыянты, блазны⁴⁹⁴. Найбольшай пышнасці, якая межавала з варварствам, дасягнуў застольны рытуал у часы росквіту сарматызму — пачынаючы з канца XVI ст. Гэтая пышнасць, закліканая падкрэсліць багацце і шчодрасць гаспадара, аказвала моцнае ўражанне на замежнікаў, непрывычных да такіх відовішчаў. І трэба сказаць, што ўражанне гэта не заўсёды было станоўчым. Бадай што самае красамоўнае і падрабязнае апісанне «сармацкіх» банкетаў Рэчы Паспалітай належыць п'яру французца Г. Л. дэ Баплана, і яно заслугоўвае таго, каб быць прыведзеным цалкам: «Іхнія банкетны і звычаі, якія яны на іх прытрымліваюцца, зусім не падобныя на тыя, якія бытуюць у большасці народаў свету. Бо вяльможы, якія асабліва пахваляюцца сваім багаццем, таксама і тыя,

Паўміса. Пачатак XVII ст.



што маюць сціплейшы дастатак, прымаюць [адзін аднаго] надта раскошна, адпаведна сваім магчымасцям. Можна ўпэўнена сцвярджаць, што іх звычайныя абеды значна перавышаюць пышнасцю нашыя ўрачыстыя банкетны. Гэта дае магчымасць, памеркаваўшы, уявіць, на што яны здатныя, калі наладжваюць банкетны ў тых выпадках, якія лічаць урачыстымі. Гэта асабліва [датычыць] вялікіх вяльмож каралеўства ды іншых саноўнікаў Кароны. У вольныя дні, калі ім не трэба ісці ў Сенат падчас пасяджэнняў сэйма ў Варшаве, наладжваюцца банкетны, выдаткі на якія дасягаюць 50 і нават 60 тысяч ліўраў. Гэта вельмі вялікія выдаткі, калі прыняць пад увагу, што там падаецца і якім чынам. Бо ўсё тут робіцца не так, як у землях, дзе мускус, амбра, жэмчуг ці вытанчаныя прыправы да страў вымагаюць велізарных грошай. Усё, што тут падаецца, — самае звычайнае, прыгатаванае груба і ў каласальных колькасцях, хоць і для нязначнай колькасці асоб. Траты павялічваюцца ад іхняга марнатраўства (гэта тычыцца нават іхніх слуг і лёкай, што больш дакладна вы пабачыце пазней). Дык вось, каб вы маглі ўявіць вартасць усяго гэтага на якім-небудзь прыкладзе, я вам скажу, і скажу пэўна (на падставе рээстраў, якія сам бачыў), што некалькі разоў натрапляў на запісы, дзе згадалася, што толькі на адным банкете было шклянак на 100 эю, хоць і не дарагіх, бо каштавалі толькі па 1 су за штуку. Вось жа, калі пачынаецца [такі банкет], іх бывае найчасцей не больш за чатыры-пяць вяльможных сенатараў, да якіх часам далучаюцца прысутныя пры двары паслы. Гэта складае досыць невялікую колькасць гасцей у параўнанні з тымі выдаткамі, якія прыводзіліся вышэй. Але надалей колькасць гасцей павялічваецца за кошт дваран, якія суправаджаюць кожнага, хто называецца вяльможай, іх бывае па 12—15 чалавек [пры кожным], і разам (і гэта досыць часта) яны ўтвараюць кампанію ад 70 да 80 асоб. [Вось жа], сядуць за стол, састаўлены з трох сталаў, ссунутых адзін да аднаго ў выглядзе двух простых кутоў агульнай даўжынёй да сотні стоп, іх звычайна засцілаюць [кожны] трыма прыгожымі тонкімі абрусамі, а ўся сервіроўка — з залочага серабра; на кожнай талерцы — шматок хлеба, накрыты вельмі маленькай, не большай за насоўку, сурвэткай, і лыжка; нож адсунуты. Падрыхтаваныя такім чынам сталы звычайна расставяюцца ў вялікай прасторнай зале, у канцы якой стаіць буфет, упрыгожаны шматлікім і цудоўным посудам і абкружаны стой-



кай у выглядзе невялікага парапета, за які ніхто, акрамя ключніка і служэбнікаў, не можа зайсці. На буфете досыць часта бывае па 8 альбо 10 стосаў сярэбраных паўмісак і такая колькасць талерак, што яны дасягаюць чалавечага росту, а ён не такі і маленькі ў гэтых краях. Насупраць буфета, звычайна над дзвярыма, размешчаны хоры, на якіх сядзяць музыкі: і тыя, што граюць на розных інструментах, і тыя, што спяваюць. Яны граюць не ўсе разам і не бязладна; першыя пачынаюць скрыпкі, за імі ражкі, іх столькі, колькі патрэбна. Пасля таго як яны закончаць, гучаць людскія галасы: гэта досыць меладычна спяваюць нанятыя для гэтага дзеці. Усе гэтыя разнастайныя гукі паўтараюцца па чарзе і трываюць аж да заканчэння банкету. Музыкі заўсёды ядуць і п'юць да банкету, бо падчас яго (паколькі павінны займацца тым, у чым заключаецца іх заданне) не могуць звярнуцца да яды і піцця. Падрыхтаваўшы ўсё вольным чынам, накрываюць на сталы, застаўляючы іх разнастайнымі стравамі, а потым запрашаюць вяльмож у залу. Пасярод залы стаяць чацвёрта дваран: двое з іх трымаюць міску для мыцця з залачонага серабра, што мае да трох футаў у дыяметры, ды збан адпаведнай велічыні з такога ж металу. Яны падыходзяць да вяльмож і даюць ім памыць рукі, а зрабіўшы гэта, выходзяць і даюць месца двум іншым, якія трымаюць, кожны за свой канец, ручнік для выцірання даўжынёй да трох локцяў, падаючы яго вяльможам, якія выціраюць рукі. Пасля

гэтага гаспадар дома, гасцінна іх запрашаючы, садзіць кожнага на месца, якога той заслугоўвае адпаведна становішчу і годнасці. А калі рассядуцца і размесцяцца, іх абслугоўваюць стольнікі, па тры на кожны стол, частуючы стравамі, якія прыгатаваны і прыпраўлены па мясцовых звычаях, а менавіта: адны з жоўтай падлівай з шафрану, іншыя — з вішнёвым сокам, які робіць падліву чырвонай, іншыя — з мякаццю ды сокам [перацёртых] сліў, якія надаюць падліве чорны колер, яшчэ іншыя, нарэшце, прыпраўлены сокам варанай, працёртай праз сіта цыбулі, што робіць падліву шэрай; яны яе называюць гоншчам [Gonché]. Усе гэтыя гатункі мяса (кожны толькі ў сваёй падліўцы) нарэзаны кавалкамі, самае большае з клубок, каб кожны мог узяць сабе шматок у адпаведнасці са сваім апетытам. Супы яны ніколі не ядуць і зусім не падаюць іх на стол (гэтае назіранне Баплана не зусім слушнае, бо баршчы, як адзначалася, можна было сустрэць на сталах нават вышэйшай магнатэрыі. — *Заўв. аўтараў*), бо кожнае згаданае мяса падаецца са сваім булёнам, а паміж імі — яшчэ і рознага гатунку паштэты з тых самых гатункаў мяса. Кожны з гасцей выбірае ў адпаведнасці са сваім густам якую-небудзь з гэтых падліў, якіх заўсёды толькі чатыры (як мы і казалі). Акрамя ўказаных страў падаюць таксама ялавічыну, бараніну, цяляціну ды курэй без падлівы

Вячэра. Э. Шоэн. Нюрнберг. 1531 г.



і, як прынята ў гэтым краі, добра прыпраўленых соллю і спецыямі, ды так добра, што няма патрэбы ў салніцах, якія ніколі і не ставяць. Па меры таго як талеркі апаражняюцца, падаюцца іншыя: з квашанай капустай са шматком салёнага сала альбо з вараным пшаном ці цестам, што ядуць як вялікі далікатэс, таксама як і іншую падліву, прыгатаваную з кораня, які яны называюць хрэнам [Cresen], націраючы яго і запраўляючы воцатам. У яго смак гарчыцы, ён вельмі вытанчаны і смачны. Яго можна есці як са свежай, так і з салёнай ялавічынай ды рознай рыбай. Калі першая перамена закончана, а талеркі апарожнены, [прычым] мяса, якое на іх было, паелі галоўным чынам не згаданыя госці, а іхнія слугі, пра што больш падрабязна раскажам трохі ніжэй, усё прыбіраецца разам з першым абрусам і падаецца другая перамена. Яна цалкам складаецца са смажанага мяса, як та: цяляціны, бараніны і ялавічыны, якія падаюць порцыямі большымі, чым паўчвэрці тушы; далей [ідуць] каплуны, курчаты, куры, гусі, качкі, зайцы, алёны, лані, дзікія козы і кабаны ды ўсялякая іншая разнастайная дзічына, як, напрыклад, курапаткі, жаваронкі, перепёлкі ды іншыя дробныя птушкі, чаго тут вельмі шмат. Што да галубоў, то іх ніколі не падаюць, бо яны трапляюцца ў гэтых краях рэдка, таксама як і кролікі ды бекасы (гэтае назіранне Баплана таксама не зусім слушнае, бо ў дварах феадалаў ВКЛ галубоў трымалі яшчэ ў XVI ст. — *Заўв. аўтараў*). Усе гэтыя стравы падаюцца без пэўнага парадку, для большай разнастайнасці ўперамешку паміж сабой, з некалькімі рознымі салатамі. За другой перамай ідзе закуска, што складаецца з некалькіх розных фрыкасаў з гарохавым пюрэ і вялікім шматком тоўстага сала. Кожны бярэ ад яго кавалак, разразаючы на дробненькія кавалачкі — самае большае з ігральную костку, якія ядуць лыжкай са згаданым пюрэ, і гэта для іх — вельмі смачная страву, яе глытаюць, не жуючы. Гэтая закуска мае такое вялікае значэнне, што, калі б яго не падалі пад канец абеду, яны б лічылі, што іх кепска прынялі. Тое ж самае — з [пшоннай кашай] з маслам ці ячнай крупой, прыгатаванай так жа сама: яны іх называюць кашай [Cacha], а галандцы — гру [Gru]. [Таксама падаюць] абсмажанае на масле цеста ў выглядзе макаронаў, начыненых сырам, а таксама яшчэ адзін гатунак цеста з грэчневай мукі ў выглядзе маленькіх, вельмі тонкіх коржыкаў, якія макаюць у сок з зерня белага маку. На маю думку,

*Кубак, падараваны Уладзіславам Вазай
цару Аляксею Міхайлавічу*





яны ядуць іх, каб поўнасьцю наесціся, а потым добра спаць.

Пасля таго як другую перамену прыбіраюць такім самым чынам і спосабам, як першую, падаецца дэсерт, які дазваляюць абставіны ды пара года: кіслае малако, сыр ды іншыя [стравы], якія цяпер ужо не магу прыгадаць. Усе гэтыя стравы і ласункі настолькі далёкія ад нашых звычайных рагу, што я выбраў бы адну нашу страву замест іх дзесяці, але ў нечым яны пераўзыходзяць нас. Вось хаця б што да рыбы, то яны ў ёй цудоўна разбіраюцца, бо, акрамя таго, што тут водзяцца вельмі добрыя гатункі, яны гатуюць яе так добра і надаюць ёй такі прыемны смак, што абуджаецца апетыт нават у найбольш перанасычаных. У гэтым яны пераўзыходзяць усе іншыя народы, і гэта не толькі на маю думку і на мой густ, але і на думку ўсіх французаў ды іншых іншаземцаў, якіх яны частавалі і якія аднадушна лічаць, што гэта цудоўная стравы, бо для яе не шкадуюцца ні віно, ні алей, ні прыправы, ні разыны, ні сасновыя арэшкі, ні таму падобнае, з дапамогай чаго пры пэўных навыках яе можна добра і вы-

танчана прыправіць. Падчас абеду яны п'юць няшмат, каб закласці добрую і моцную аснову; п'юць толькі піва, якое наліваюць у высокія, цыліндрычнай формы шклянныя пасудзіны, умяшчальнасцю ў тутэйшы гарнец. Туды ж кідаюць грэнкі з хлеба, падсмажаныя на алеі.

Вышэй мы звярнулі вашу ўвагу, што пры першай і другой пераменах талеркі збіраюць са стала амаль парожнімі, хоць госці і не з'ядаюць багата, і гэта праўда. Але вы заўважце, што кожны з тых, хто сядзіць за сталом, мае аднаго альбо двух слуг. Адаючы ім талерку, каб атрымаць чыстую, яны [госці] бяруць з падносаў тое, што, на іх смак, больш падыходзіць, і кладуць на тыя ж талеркі, а наклаўшы ўсяго, перадаюць іх поўнымі сваім слугам. Тыя, бачачы, што добра запасліся і забяспечылі сябе розным мясам, збіраюцца гуртам у адным з кутоў залы і пачынаюць есці, а дакладней, пажыраць усё нібыта крадком, усчыняючы непрыстойны і вельмі гуч-

*Застолле. Фрагмент надмагілля Шыдлавецкіх.
Дж. Цыні з Сіены. Апатаў (Польшча)*



ны шум, які, аднак, іхнія паны не перапыняюць, бо самі яго справакавалі, і, зрэшты, у іх такі звычай. Пасля таго як паны, няшмат выпіўшы, добра паядучь за сталом, а слугі ў тым ці іншым кутку залы змятуць усё, што ім далі іх гаспадары, яны пачынаюць па-сапраўднаму піць за здароўе адзін аднаго, але ўжо не піва, як раней, а сваё віно — найлепшае і наймацнейшае ў свеце. І хоць віно па колеру белае, але робіць чырвонымі іх морды і нашмат павышае кошт банкетаў, паколькі выпіваюць яго вельмі шмат, а каштуе яно па 4 ліўры за гарнец; цэніцца яно хутчэй за якасць, а не за рэдкасць. Пасля таго як хтосьці вып'е за здароўе прыяцеля, то падае яму свой келіх, напоўнены такім самым віном, каб і той адказаў тым жа. Гэта вельмі лёгка робіцца і без дапамогі слуг, бо іхнія сталы застаўлены вялікімі сярэбранымі графінамі і кубкамі, якія нападуняюцца адразу, як толькі апаражняюцца. А вось так праз гадзінку-другую пасля пачатку такога мілага занятку не без задавальнення дзівіцца як на колькасць кубкаў, што стаяць перад кожным, а іх столькі, што выпіць усё немагчыма, так і на формы і фігуры, якія яны ўтвараюць: квадраты, трохкутнікі, авалы, кругі; гэтыя пасудзіны перамяшчаюцца ў такіх разнастайных напрамках і столькімі спосабамі, што ніхто мяне не пераканаў бы, што планеты ў сваім руху маюць больш няправільнасцяў і адхіленняў. А ідзе ўсё гэта ад незвычайнай сілы гэтага смачнага і прыемнага белага віна. Правёўшы 4 ці 5 гадзін за такой слаўнай і няцяжкай працай, хто ніхто, перанасыціўшыся, засынае; іншыя, няздольныя стрымаць такую колькасць з'едзенага, выходзяць, каб апаражніцца ад яго і вярнуцца пасля гэтага яшчэ больш гатовымі да бітваў; яшчэ іншыя распавядаюць пра свае геройскія ўчынкі ў такіх самых бітвах, з якіх яны выйшлі пераможцамі над кампаньёнамі. Але ўсё тое, што робяць паны, не ідзе ў параўнанне з тым, што робяць іх слугі. Бо калі і ўчынілі спусташэнні, калі елі, то непараўнальна больш чыняць, калі п'юць, выпіваючы ў дзесяць разоў больш віна, чым іх гаспадары. Таму паводзяць сябе з нечуваным нахабствам, выціраючы брудныя і тлустыя талеркі аб шпалеры (такія прыгожыя і рэдкаснай красы) альбо аб звісаючыя рукавы адзення сваіх паноў,

без паваргі і да іх саміх, і да іх прыгожага ўбрання. На давяршэнне ўсяго яны ўсе п'юць так заўзята і так багата, што ніхто не пазбягае ўздзеяння віна: як паны, так і іх слугі ды музыканты — усё п'яныя. Аднак той, хто пільнуе срэбны посуд, не заўсёды такі п'яны, каб гэта дало яму магчымасць, наколькі ён зможа, сцерагчы, каб ніхто не выйшаў з дому, пакуль тыя, каму даручана, не збяруць усяго сярэбранага посуду. Аднак і яны таксама, як і іншыя, не заўсёды бываюць устрыманымі і таму досыць часта не ў стане выканаць гэта заданне, і ўжо пасля банкета ў большасці выпадкаў заўсёды высвятляецца, што не хапае некалькіх рэчаў»⁴⁹⁵.

Такім чынам, нягледзячы на тыя змены, якія зазнала ў XVI — першай палове XVII ст. шляхецкая кухня Вялікага Княства Літоўскага, яна заставалася досыць патрыярхальнай. Акрамя экзатычных страў, характэрных пераважна для побыту вышэйшай арыстакратыі, тут працягвалі бытаваць простыя, традыцыйныя віды ежы — кашы, вадкія стравы — баршчы, халаднікі, булёны і г. д., салёнае, вэнджанае альбо гатаванае мяса і рыба, сала, малочныя прадукты, мучныя, у тым ліку хлебабулачныя, вырабы і інш. У гэтым сэнсе штодзённае харчаванне асобных прадстаўнікоў пануючага саслоўя магло адрознівацца ад сялянскага пераважна толькі якасцю прадуктаў, наборам выкарыстоўваемых прыпраў, асартыментам спажываемых за адзін прыём страў, сервіроўкай і застольным рытуалам. Большай пышнасцю вызначалася харчаванне шляхты ў святочныя дні, асабліва падчас урачыстасцяў і прыёму гасцей. Што да будзённай ежы, асабліва сярод небагатай шляхты, то яна магла мала чым адрознівацца ад той, якую спажывалі мяшчане альбо замочныя прадстаўнікі сялянства.