

DOI

УДК: [94:641/642](477.82)»13/15»:394](045)

Марина Тарасюк (м. Київ)

аспірантка кафедри історії КПІ

ім. Ігоря Сікорського

E-mail: marinkaa.tarasiuk@gmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-2107-2073>

Риба та м'ясо на столі волинського міщанства литовської доби

Історія харчування дає змогу науковцям наблизитися до умов повсякденного життя окремих соціальних верств у минулому, тому, у цій статті вперше в українській історіографії було перевірено припущення, що м'ясні продукти та риба були невід'ємною частиною повсякденної харчової культури волинського міщанства у кінці XV – в середині XVI ст., як це характерно для країн Європи в обраний відтинок часу. У зв'язку з цим, метою статті було – з'ясувати види тварин та риб, які були на столі міщан у литовську добу, і встановити особливості локальної харчової культури даного регіону. Дослідження базується на методах локальної історії, історії повсякденності та мікроісторії. Висновки. З'ясовано, що волинське міщанство споживало різні види м'яса, яке отримували шляхом купівлі на торгах, або забиттям своєї худоби з двору: курки, гуски, свині, вівці, барана, телятини, яловичини, каплуна тощо; значно рідше їли продукти мисливства через їх потенційну дорожнечу та місця вилову. Міщани споживали місцеву та імпортовану рибу щосезону: карпа, білугу, осетра, в'юна, вугра, щуку, оселедця тощо. Задля тривалого зберігання та транспортування рибу засолювали, коптили, в'ялили, вживали мерзлою або купували ще живу. Як і припускалося, споживання м'яса та риби у раціоні було регулярним, але кількість, частота і різновид м'ясного та риби на столі залежали від добробуту міщанина. На формування локальної харчової культури впливали аграрний характер міст у кінці XV–XVI ст., тісні зв'язки між містом та селом у товарообігу, кліматичні та географічні умови Волинського краю.

Ключові слова: риба, м'ясо, історія харчування, історія повсякдення, міщанство, Волинь, литовська доба, пізнє середньовіччя.

Maryna Tarasiuk (Kyiv)

PhD Student of the Department of History

at Igor Sikorsky Kyiv Polytechnic Institute

E-mail: marinkaa.tarasiuk@gmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-2107-2073>

Fish and meat on the table of volhynian burghers in the lithuanian era

Food history allows historians to get closer to the conditions of everyday life of certain social strata in the past. Therefore, in this article, for the first time in Ukrainian historiography, the assumption that meat and fish were an integral part of the everyday food culture of Volhynian burghers in the late 15th – the middle of 16th centuries (as it was typical for European countries at that time) were checked. In this regard, the purpose of the article was to find out the types of animals and fish, that were on the table of the townspeople in the Lithuanian era, and to establish the features of Volhynian food culture. The research is based on the methods of local history, the history of everyday life and microhistory. Conclusions. It was found out that Volhynian burghers consumed various types of meat, which the burghers obtained by buying at fairs or by slaughtering their livestock from the yard: chickens, geese, pigs, sheep, ram, veal, beef, capon, etc.; burghers ate wild animals less frequently due to the potential high cost of such meat and hunting grounds. The townspeople consumed local and imported fish every season: carp, beluga, acipenser, loaches, freshwater eel, pike, herring, etc. For long-term storage and transportation, fish were salted, smoked, dried, frozen, or the townspeople bought alive fish. As assumed, the consumption of meat

and fish in the Volhynian diet was regular. The amount, frequency and variety of meat and fish on the table depended on the well-being of the burgher. The agrarian nature of the cities in the late 15th – the middle of 16th centuries, close circulation of goods between towns and villages, climatic and geographical conditions of Volhynia influenced the formation of local food culture.

Key word: Fish, Meat, Food History, the History of Everyday Life, Burghers, Volhynia, the Lithuanian era, the late Middle Ages.

Вивчення речей, що служили людям, серед чого – їхня їжа, є невід'ємною складовою побуту людей та одним із способів дізнатися про їх повсякденне життя¹. При цьому харчова культура є прикладом стійкого компоненту матеріального виміру щодення, тобто такого, який досить повільно піддається змінам². Харчування було регулятором розвитку і зростання населення, його працездатності, коли ж відсутність їжі навпаки сповільнювало демографічний приріст, гальмувало економіку та спричиняло соціально-політичні зміни³. Крім того, продуктовий набір залежав від географічних і кліматичних умов регіону, а, отже, віддзеркалював взаємовплив природи на людину і навпаки. З огляду на зазначені причини, історія харчування є важливою частиною історичних візій.

А втім, харчування доби пізнього середньовіччя та ранньомодерного часу залишається все ще малодослідженим в українській історичній науці⁴. Ця заувага стосується як загальноукраїнської, так і локальної історії (наприклад, історії Волинського краю). По-перше, це пов'язано із типами джерел, з яких дослідник може почерпнути інформацію, їхнім ступенем збереження та власне репрезентативністю. По-друге, цей напрям все ще новий для української науки та лише набуває популярності серед фахових істориків. Не зважаючи на велику кількість праць з політичної історії Волині, дослідження з історії харчування соціуму за литовської доби майже відсутні. Заповнення цієї прогалини є актуальним, оскільки нині з'явилася можливість поглянути на джерела під кутом історії повсякденності; сформувалися сприятливі умови для деідеологізованого



Трапеза просто неба.
Космографія Себастьяна Мюнстера.1552 рік.

вивчення історії на демократичних засадах, завдяки чому усі аспекти минулого народу є однаково важливими; накопичився пласт дотичної історіографії; є доступ до іноземних видань та напрацьованого методологічного інструментарію. Вагома частка досліджень належить волинському осередку археологів, які шляхом проведення регулярних археологічних експедицій щоразу встановлюють нові деталі з історії матеріальної культури краю⁵.

Інтерес істориків до таких продуктів харчування як м'ясо та риба, був здебільшого пов'язаний із вивченням економічної історії: податкової політики, торговельних зносин, розвитку ремесел і торгівлі, господарських промислів. Не зважаючи на це, праці іншого спрямування містять корисну інформацію для

¹ Бродель Ф. Матеріальна цивілізація, економіка і капіталізм, XV–XVIII ст. Т. 1: Структура повсякденності: можливе і неможливе / Пер. з фран. Г. Філіпчук. Київ: «Основи», 1993. С. 13.

² Демчук С. Від бобра до фазана. Їжа західноєвропейського середньовіччя. Київ: ФОП Брайченко О.Ю., 2021. С. 270.

³ Цит. за: Паламарчук Н. Документальні матеріали про харчування волинського соціуму в ранньомодерну добу. Українознавство, 2018. Вип. 3(68). С. 181.

⁴ Тарасюк М. Місце хмільних напоїв у повсякденному житті волинського міщанства й селянства наприкінці XV – у середині XVI ст. Місто: історія, культура, суспільство, 2022. № 2 (14). С. 190.

⁵ Тарасюк М. Волинське повсякдення литовської доби в сучасній українській історіографії. Літопис Волині, 2021. № 24. С. 43.

дослідника їжі: про наявність продуктів на ринку, їхню вартість, імпорту та експорт харчів та спецій тощо. Зокрема, А. Верзилов, досліджуючи торговельні стосунки, зумів встановити деякі види місцевих риб та способи їхнього продажу на волинських ринках⁶. М. Грушевський, описуючи сільські ремесла та промисли, описав окремі риси регіональної кухні⁷. Досить змістовними є статті Н. Паламарчук, присвячені аналізу писемних джерел для дослідження їжі та харчової термінології волинян кінця XVI – початку XVII ст.⁸ Опубліковані матеріали волинських археологів використані у цьому дослідженні здебільшого як джерело про господарчу діяльність волинських міщан (навички у рибальстві, утримання худоби у садибах). Так, залучено окремі відомості з робіт С. Терського⁹, М. Кучинка, О. Златогорського¹⁰, В. Чекуркова¹¹, В. Баюка¹². Проте споживання риби та м'яса волинським міщанством у литовську добу все ще не було предметом самостійного дослідження.

З метою співставлення та порівняння різних практик споживання м'яса та риби у даній статті залучено дослідження інших істориків: С. Демчук про західноєвропейську середньовічну їжу¹³, роботи польських дослідниць М. Дем-

бінської про середньовічну польську кухню¹⁴ та Є. Вулкевич про кухню плебанів¹⁵, працю американського історика К. Албала щодо середньовічної та ранньомодерної європейської кухні¹⁶, напрацювання литовської дослідниці Н. Дамбраускайте стосовно великокнязівської кухні¹⁷.

Загалом рослинні продукти складали основу харчування людей у XV–XVIII століттях, проте для країн Європи вагому роль також відігравало м'ясо¹⁸. Припускаємо, ця риса могла бути характерна і для волинського соціуму протягом литовської доби. Доречно також включити до розгляду рибу, яка часто виступала альтернативою м'ясу. Тому, **метою** цієї статті є спроба вияснити види тварин та риб, які споживало волинське міщанство в кінці XV – у середині XVI ст. і встановити локальні особливості харчової культури.

Джерелами для вивчення волинського харчування кінця XV – середини XVI століття є переважно неопубліковані актові записи в гродських і земських книгах Луцька, Володимира, Кременця, які зберігаються у фондах ЦДІАК України. Найраніша книга Луцького гродського суду за 1561 р., опублікована В. Мойсієнко, В. Поліщуком¹⁹. Деякі справи з книг за тематикою видано у збірках про ранньомодерне

⁶ Верзилов А. Очерки торговли Южной Руси (1480-1569). Чернигов: «Земской сборник Черниговской губернии», 1898. 81 с.

⁷ Грушевський М. Історія України-Руси. Київ: Наукова думка, 1995. Т. 6. 680 с.

⁸ Паламарчук Н. Джерела з історії харчування волинського населення ранньомодерної доби. Українознавство, 2017. Вип. 3(64). С. 82–93; *Ії ж.* Документальні матеріали про харчування волинського соціуму в ранньомодерну добу. Українознавство, 2018. Вип. 3(68). С. 181–199; *Ії ж.* Продукти харчування та їх термінологія у вживанні ранньомодерним населенням Волині. Старий Луцьк: науково-інформаційний збірник, 2018. № 14. С. 174–184.

⁹ Терський С. Лучеськ X–XV ст. Львів: «Львівська політехніка», 2006. 252 с.

¹⁰ Кучинко М., Златогорський О. Поселенський комплекс Луцька та його околиць XIV–XVII століть. Старий Луцьк: Науково-інформаційний збірник, 2010. Вип. VI. С. 223–232.

¹¹ Чекурков В. Археологічні дослідження об'єктів доби князів Острозьких у Рівному на площі Театральній за матеріалами досліджень 2008 р. Старий Луцьк. Науково-інформаційний випуск, 2015. Вип. XI. С. 319–332.

¹² Баюк В. Комплекс індивідуальних знахідок з митного пункту в околицях Крупи. Старий Луцьк. Науково-інформаційний збірник, 2012. Вип. VIII. С. 497–503.

¹³ Демчук С. Від бобра до фазана. Їжа західноєвропейського середньовіччя...

¹⁴ Dembinska M. Food and Drink in Medieval Poland. Rediscovering a Cuisine of the Past / Ed. W. WoysWeaver. Pennsylvania, 1999. 256 p.

¹⁵ Wólkiewicz E. Kuchnia plebana. Zwyczajna i nadzwyczajna konsumpcja na parafii św. Jakuba w Nysie(1505–1508). Przegląd Historyczny, 2011. № 102/4. S. 609–635.

¹⁶ Albala K. Cooking in Europe, 1250–1650. Connecticut, London: Greenwood Press Westport. 2006. 153 p.

¹⁷ Dambrauskaitė N. The Cuisine of Sigismund II Augustus: Food and Its Supply in the Grand Duchy of Lithuania According to the Data in the Court Account Books of 1543–1546. Rocznik Lituanistyczny, 2021. T. 7. S. 93–115.

¹⁸ Бродель Ф. Матеріальна цивілізація, економіка і капіталізм, XV–XVIII ст. Т. 1. С. 79

¹⁹ Мойсієнко В., Поліщук В. (Упор.) Луцька замкова книга 1560–1561 pp. Луцьк, 2013. 773 с.

повсякдення²⁰ та історію торгівлі²¹. Зі скарг волинян вдається з'ясувати перелік стравних речей, джерела отримання продуктів, встановити харчову термінологію. Усі ці особливості зазвичай вписані як деталі справи, тож репрезентативність кожного окремого випадку різниться. Дещо менше інформації віднайдено в актах Литовської метрики, що були підготовлені до видання Київською археографічною комісією у кінці XIX ст.²² та Інститутом історії Литви у наш час²³. На підставі документів великокнязівської канцелярії можливо частково встановити умови продажу-купівлі товарів, регулювання господарчої діяльності, від яких залежали можливості споживача. Утім, не зважаючи на певні обмеження джерельної бази, вона є репрезентативною для дослідження даної теми.

М'ясо. Зрозуміло, що обрахувати частоту і кількість спожитого м'яса пересічним волинським міщанином за наявними документами досить складно. Водночас трактувати м'ясні продукти як виключну ознаку заможності не варто. Звісно, злакові були основним джерелом поповнення енергії, проте туші тварин отримували

шляхом купівлі у різників, або забиттям, наприклад, дрібної і рогатої худоби з власного двору. Порівняно з нобілітетом міщанство вживало значно меншу кількість м'ясного, тому що не могло дозволити собі певні види м'яса, не потребувало на регулярній основі розкішних страв для свого раціону, а орієнтувалося на рентабельність і ціну продукту²⁴. Наприклад, у селян Залісся Ковельської волості у домах зберігалось, окрім сирів та масла, різне м'ясо²⁵, що може свідчити не про частоту, але про регулярність вжитку м'ясного як невід'ємної частини харчового раціону.



Козеріг
Космографія
Себастьяна
Мюнстера.
1552 рік.
Бібліотека
Lazzerini-Plato

²⁰ Безпалько В., Висотін М., Ворончук І., Кучерук М., Чубик Ю. (Упор.) Українське повсякдення ранньомодерної доби: збірник документів. Вип. 1: Волинь XVI ст. Київ: «Фенікс», 2014. 776 с.

²¹ Кравченко В., Яковенко Н. (Упор.) Торгівля на Україні, XIV – середина XVII ст.: Волинь і Наддніпрянщина. Київ: Наукова думка, 1990. 408 с.

²² Леонтович Ф. (Собр.) Акты Литовской метрики Варшава, 1896. Т. 1. Вып. 1: 1413–1498 гг. 177 с.; Акты о городах (1432–1798). Архив Юго-западной России, издаваемый временной комиссией для разбора древних актов. Киев, 1869. Т. 1. Ч. 5. 736 с.; Акты о заселении Юго- Западной России. Архив Юго-Западной России, издаваемый Временной комиссией для разбора древних актов. Киев, 1886. Т. I. Ч. 7. 746 с.; Акты о заселении Юго-Западной России. Архив Юго- западной России, издаваемый временной комиссией для разбора древних актов. Киев, 1890. Т. II. Ч. 7. 863 с.; Акты о землевладении в Юго-Западной России в XV–XVIII вв. Архив Юго-Западной России, издаваемый Временной комиссией для разбора древних актов. Киев, 1907. Т. VI. Ч. 8. 624 с.; Акты, относящиеся к истории Западной России, собранные и изданные Археографической комиссией. Т. III. Санкт-Петербург, 1848. 368 с.; Акты, относящиеся к истории Западной России, собранные и изданные Археографической комиссией. Т. II. (1506–1544). Санкт-Петербург, 1848. 440 с.; Акты, относящиеся к истории Западной России, собранные и изданные Археографической комиссией. Т. I. (1340–1506). Санкт-Петербург, 1846. 432 с.; Акты, относящиеся к истории Южной и Западной России, собранные и изданные Археографическою комиссией. Т. 1 (1361–1598). Санкт-Петербург, 1863. 319 с.

²³ Baliulis A. (Ed.) Lietuvos Metrika. Vilnius: LII leidykla, 2007. Kn. 6: (1494–1506). 515 p.; Pietkiewicz K. (Ed.) Lietuvos Metrika. Vilnius: Žara, 2003. Kn. 9 (1511–1518). 616 p.; Blanutsa A., Vashchuk D., Antanavičius D. (Ed.) Lietuvos Metrika. (1547). Vilnius: Lietuvos istorijos instituto leidykla, 2010. Kn. 22. 174 p.; Baliulis A., Dubonis A., Antanavičius D. (Ed.) Lietuvos Metrika. Vilnius: Lietuvos istorijos instituto leidykla, 2012. Kn. 5: (1427–1506). 402 p. Окрім: Кравченко В. (Підг.) Литовська метрика. Книга 561: Ревізії українських замків 1545 року. Київ, 2005. 597 с.; Каушанов С. (Ред.) Сборник документов канцелярии великого князя литовского Александра Ягеллончика, 1494–1506 гг. Шестая книга записей Литовской метрики. Акты, относящиеся к истории Западной России. Москва, Санкт-Петербург: Нестор-История, 2012. Т. 1 (6). 664 с.

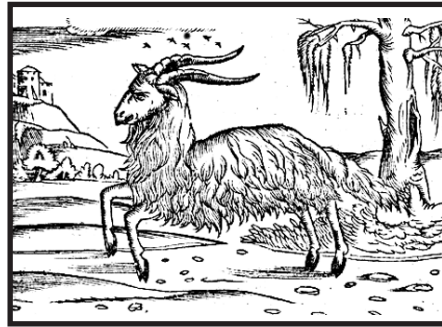
²⁴ Albala K. Cooking in Europe, 1250–1650. Connecticut, London: Greenwood Press Westport. 2006. P. 2.

²⁵ Мойсієнко В., Поліщук В. (Упор.) Луцька замкова книга 1560–1561 pp. Луцьк, 2013. С. 361.

Споживання м'яса регулювалося також релігійними переконаннями. Під час християнського посту воно заборонялося, тож на заміну приходили інші продукти (як-от, риба). Продаж м'яса на території ВКЛ та, зокрема, Волині був дозволений від дня Святого Варфоломея до дня Великого запусу (м'ясопусту), тобто у всі інші дні передбачалося дотримання посту²⁶. Хоча, не зважаючи на гріх, спокуса скуштувати м'ясо існувала. Наприклад, подібні казуси зафіксовано у середньовічній Польщі, де у випадку хвороби дозволяли вживати м'ясне²⁷.

Популярність утримання домашньої худоби у міських садибах підтверджується порушенням панами та зем'янами стародавніх міських привілеїв, за якими ті мали право випасати свою худобу – поросят, гусят, корів та інших – у пущах і дібровах, випустах, косити для тварин траву²⁸. Хліви для утримання бидла знайдені і під час розкопок житлових вулиць волинських міст. Наприклад, на території садиби луцького міщанина, ймовірно, XV ст., був хлів: в одній його частині археологи виявили соломку та полову, а в другій – спресований шар перегною, де утримували худобу²⁹.

Ятки різників, як і пекарів, здебільшого знаходилися на центральній площі біля ратуші³⁰. У м. Кременець в середині XVI ст. налічувалося 16 різників³¹, а у м. Володимир та Любомиль – по 4 особи³². Володимирські міщани у червні 1569 р. відзначали, що на ринку кожен міщанин «для поживення и потреби своєї дешевше купити может» м'яса різної худоби, а коли ж мало різників приходили до міста на торги, тоді міщани відчували брак м'яса і мусили купували його дорожче: «...недостаток мяса на лескахъ мусим дорожше куповать...»³³.



Коза.
Космографія
Себастьяна
Мюнстера.
1552 рік.
Бібліотека
Lazzerini-Plato

На торги привозили різноманітну худобу із сіл³⁴, про що, наприклад, свідчить згадка за 1541 р., де через проїзд села Блудово сплачували мито як за купівлю, так і продаж дрібної домашньої худоби: кіз, свиней, овець³⁵. Ймовірно, вівці цінувалися не лише через м'ясо, але й через вовну. Вартість овечого м'яса поки що не встановлено, проте у 1569 р. жива особина оцінювалася в 15 литовських грошей, а ягня – в 5 грошей³⁶. На продаж часто йшло м'ясо кози, барана, теля, яловичі³⁷. Під час археологічних розкопок, у ямах біля луцького міського житла XV ст. було знайдено кістки рогатої худоби, свиней, курок³⁸.

Аналізуючи згадки про курятину, дійшли висновку, що ця птиця була у господарстві більшості населення³⁹, через що фіксування її продажу-купівлі у документах могли вважати зайвим. Саме курятина входила до числа податків і зборів з населення: давали зазвичай на послів та до замку на релігійні свята, у помістях платили нею службу, що може свідчити про вживаність цього м'ясного. Наприклад, з кожного гнідавського і колчинського дворища до замку йшло по курці на свято Св. Дмитра та Св. Симона⁴⁰; а угринівські служебники давали

²⁶ Архив ЮЗР. Киев, 1890. Т. II. Ч. 7. С. 74; Акты ЮЗР. Т. III. Санкт-Петербург, 1848. С. 75.

²⁷ Dembinska M. Food and Drink in Medieval Poland... р. 71.

²⁸ Кравченко В. (Підг.) Литовська метрика. Книга 561... С. 158, 172, 189.

²⁹ Кучинко М., Златогорський О. Поселенський комплекс Луцька... С. 228.

³⁰ Архив ЮЗР. Киев, 1869. Т. I. Ч. 5. С. 14.

³¹ Архив ЮЗР. Киев, 1890. Т. II. Ч. 7. С. 73.

³² Архив ЮЗР. Т. I. Ч. 5. С. 45, 59.

³³ Центральний державний історичний архів України у м. Києві (далі – ЦДІАК України), ф. 28. оп. 1. Спр. 4. арк. 160 зв.

³⁴ Архив ЮЗР. Киев, 1886. Т. I. Ч. 7. С. 175.

³⁵ Архив ЮЗР. Киев, 1869. Т. I. Ч. 5. С. 66.

³⁶ ЦДІАК України, ф. 21. оп. 1. спр. 14. арк. 110.

³⁷ Архив ЮЗР. Киев, 1890. Т. II. Ч. 7. С. 73.

³⁸ Кучинко М., Златогорський О. Поселенський комплекс Луцька... С. 228.

³⁹ Архив ЮЗР. Киев, 1886. Т. I. Ч. 7. С. 19; Мойсієнко В., Поліщук В. (Упор.) Луцька замкова книга ... С. 155.

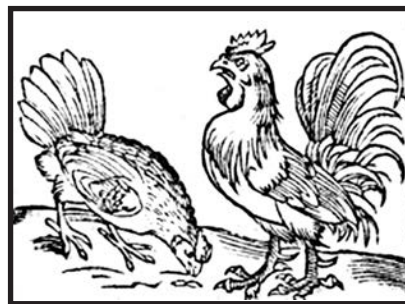
⁴⁰ Архив ЮЗР. Киев, 1886. Т. I. Ч. 7. С. 178–179

плату, окрім вівса та сіна, по 2 курки⁴¹. На старосту на рік з сіл Луцького ключа давали курок коп 40 і 8 кур⁴². За писемними та археологічними матеріалами, на кухні волинян була й гуска⁴³. Значно менше згадок у цей період стосується каплунів – кастрованих півнів⁴⁴. Двадцять особин утримували у 1552 р. у дворіщі Луцького ключа на Гнідаві⁴⁵, проте чи впливав стан птаха на його ціну невідомо; чи був він притаманний здебільшого елітній кухні – також під питанням. В актових книгах кінця XVI ст. зафіксовано згадку про те, що у дворі волинського селянина вкрали одного каплуна⁴⁶. Оригінальною і поодинокую є згадка про павича у дворі зем'янина⁴⁷, які, ймовірно, неактивно розводилися на Волині. Тож, пав міг бути виразним маркером стола еліти, це могло вважатися елементом престижу; їх могли розводити для окраси двору, а не для того, щоб їсти.

Роль баранини у харчовому вжитку, здається, була значно вагомішою, ніж ми могли б уявити, аналізуючи джерельні згадки. У 1569 р. у м. Володимир бурмистри і райці нагадували про королівські привілеї цехових різників на



Пава
Космографія
Себастьяна
Мюнстера.
1552 рік.
Бібліотека
Lazzerini-Plato



Півень і курка.
Космографія
Себастьяна
Мюнстера.
1552 рік.
Бібліотека
Lazzerini-Plato

продаж м'яса на торгових прилавках і виступали проти продажу «м'яса бараного и яловичого» нецеховими ремісниками⁴⁸. Тоді ж із передмістя Михайлівці 15 чоловіків привезли на володимирські торги м'ясо баранів та кіз, де кількість баранячих туш становила 68 штук⁴⁹. Можливі два припущення у зв'язку із цим: 1) михайлівці спеціалізувалися на вирощуванні баранів на продаж; 2) баранина була досить популярною для вживання у той час. Цікаво, що тенденція щодо розведення овець у міщанських господарствах Волині зберігалась і надалі – протягом усього XVII ст.⁵⁰ На доданок, продаж 8 туш козятини підтверджує вжиток і цієї худоби. Козячу шкіру регулярно скуповували шевці⁵¹.

Яловичина належала до відбірних різновидів м'яса. Зі слів кременецьких міщан, деякі жителі купували собі на селі вола або яловицю⁵², а, отже, утримували їх у своєму дворі. У 1569 р. вартість живої яловиці складала 40 грошей, а теля – 20 грошей⁵³. Шматки яловичини продавали на торгах і сезонних ярмарках⁵⁴, проте у значно меншій кількості, ніж ту ж баранину. Оскільки утримання яловиці, биків, волів завдавало більше клопоту господарям, аніж овець, курей чи гусей, м'ясо перших було дорожчим. На жаль, неможливо обрахувати частоту спожи-

⁴¹ Мойсієнко В., Поліщук В. (Упор.) Луцька замкова книга ... С. 413.

⁴² Кравченко В. (Підг.) Литовська метрика. Книга 561... С. 178.

⁴³ Архив ЮЗР. Киев, 1886. Т. I. Ч. 7. С. 179; Мойсієнко В., Поліщук В. (Упор.) Луцька замкова книга ... С. 155; Терський С. Лучеськ X–XV ст... С. 132.

⁴⁴ Гринчишин Д. (Ред.). Словник української мови XVI – першої половини XVII ст. Львів: Інститут українознавства ім. І. Крип'якевича НАН України, 2008. Вип. 14 (К – Коньюрація). С. 44.

⁴⁵ Архив ЮЗР. Киев, 1886. Т. I. Ч. 7. С. 19.

⁴⁶ Цит. за: Паламарчук Н. Джерела з історії харчування волинського населення... С. 84.

⁴⁷ Мойсієнко В., Поліщук В. (Упор.) Луцька замкова книга ... С. 424.

⁴⁸ ЦДІАК України, ф. 28, оп. 1, спр. 4, арк. 155 зв.

⁴⁹ Там само, ф. 28, оп. 1, спр. 4, арк. 159.

⁵⁰ Білоус Н. За крок до Вічності. Мешканці міст Волині у світлі тестаментів кінця XVI–XVII століть. Київ, 2021. С. 184–185.

⁵¹ Леонтович Ф. (Соб.). Акты Литовской метрики. Варшава, 1896. С. 88–89.

⁵² Кравченко В. (Підг.) Литовська метрика. Книга 561... С. 207.

⁵³ ЦДІАК України, ф. 21, оп. 1, спр. 14, арк. 110.

⁵⁴ Там само, ф. 28, оп. 1, спр. 4, арк. 159.



Сир, 1529.
Ілюстрація
Kaseys.
Wellcome
Library,
London

вання, проте можна припустити, що наявність на столі міщанина яловичини залежала від двох факторів: 1) фінансових можливостей господаря; 2) звісно, впливу посту. У зв'язку з цим, яловичина, наприклад, могла відігравати роль святкового продукту, який купували нечасто. Наприклад, у м. Києві м'ясники давали на уряд раз у рік по яловиці на свято Святого Петра⁵⁵.

М'ясо середньої та великої худоби, на кшталт барана, вівці, яловичини, кози, корови, свині, ймовірно, міщанство купувало шматками. Дещо пізніше, у 1595 р., шматок свині коштував від 4 до 8 грошей⁵⁶. Проте, приміром, з сальних частин можна приготувати наваристий бульйон, а з м'якоті – ніжні запечені чи тушковані страви. У волинському суспільстві уявлення про якість шматків м'яса худоби мали б існувати, що могло виражатися через вартість товару, побори тощо. На користь цього твердження свідчить стародавній звичай, за яким приїжджі торговці сплачували на замок – війта та бурмистрів – саме лопатку від кожного бидла⁵⁷. Як відомо, такий відруб майже не має жирових прожилок і складається здебільшого з м'якоті, що означало б відбірну якість. При цьому існували певні вимоги до товару. Зокрема, заборонялося вживати м'ясо дохлої або скаженої тварини, через що

торговець мусив завжди брати із собою шкіру для перевірки⁵⁸. Існувало розуміння, що м'ясо хворої тварини шкідливе.

Сало худоби було частиною харчового раціону з одного боку, а з іншого використовувалося для практичних цілей. Так, є згадка про тваринний лой⁵⁹, тобто сало, на якому готували їжу і могли використовувати як компонент для каганців. Сало шматками було у коморі володимирського міщанина у 1570 р.⁶⁰, через що припускаємо, що цей продукт у засоленому вигляді був повноцінною закускою. У 1565 р. торчинська міщанка придбала на ярмарку сала на 13 литовських грошей⁶¹, проте невідомо у якій кількості.

Загалом кількість домашньої худоби у спожитку переважала в порівнянні зі споживанням дичини. Наприклад, за аналізом археологічних знахідок у Луцьку, палеозолог К. Татаринів встановив, що у відсотковому відношенні умовне меню складалося з 40% м'яса рогатої худоби, 25% – зі свійських свиней, 20% – овець та кіз і лише 5% – із диких свиней⁶².



Кабани. Космографія
Себастьяна Мюстера.
1552 рік. Бібліотека
Lazzerini-Plato

Полювання на диких тварин і птахів невід'ємно пов'язане із середньовічною кухнею, але як елемент шляхетської культури. Лови звірині і пташині згадані майже у кожній жалуваній грамоті литовських князів для шляхти, в актах купівлі-продажу землі, описі володінь у заповітах⁶³. Про полювання на птахів згадано, наприклад, у документі 1507 р. з під руки княгині Анастасії Гольшанської про отчину Головинь з «ловы звыринными и пташыными...»⁶⁴.

⁵⁵ Baliulis A., Dubonis A., Antanavičius D. Lietuvos Metrika. Lithuanian Metrica. Metryka Litewska. Vilnius, 2012. Кн. 5: (1427–1506). РР. 52–53.

⁵⁶ Цит. за: Паламарчук Н. Джерела з історії харчування волинського населення... С. 84.

⁵⁷ ЦДІАК України, ф. 28, оп. 1, спр. 4, арк. 158 зв.

⁵⁸ Акты ЮЗР. Т. III. СПб., 1848. С. 75; Кравченко В., Яковенко Н. (Упор.) Торгівля на Україні... С. 131.

⁵⁹ Акты, относящиеся к истории Западной России ... Т. III. СПб., 1848. С. 75.

⁶⁰ Безпалько В., Висотін М., Ворончук І., Кучерук М., Чубик Ю. (Упор.) Українське повсякдення ранньомодерної доби ... С. 154.

⁶¹ ЦДІАК України, ф. 25, оп. 1, спр. 7, арк. 218 зв.

⁶² Цит. за: Терський С. Лучеськ Х–ХV ст... С. 132.

⁶³ Pietkiewicz K. Lietuvos Metrika. Lithuanian Metrica. Metryka Litewska. Vilnius, 2003. Кн. 9 (151–1518). РР. 72, 106, 175; Акты, относящиеся к истории Западной России... Т. I. (1340–1506)... С. 118.

⁶⁴ Акты, относящиеся к истории Западной России... Т. II. (1506–1544)... С. 12.

Під час археологічних досліджень біля Луцького замку було виявлено кістки таких тварин як: куріпка, тетерук, олень⁶⁵. У літописі Рачинського вказано, що на з'їзді в Луцьку у 1429 р., окрім домашньої рогатої худоби, подавали й дичину – лосів, що, гадаємо, підкреслює статус цієї тварини у кухні еліти⁶⁶. Про оленів, що ходять у стадах по 30 і 50 особин, і лови на бобрів заявляли жителі с. Чернчгородки⁶⁷, проте вилов із тих земель хоч мав йти до замку князівського, на практиці підпорядковувався і використовувався місцевими зем'янами та шляхтою⁶⁸.

На доданок, мисливство – ремесло, яким займалася професійно окрема група осіб, а, отже, це потребувало певних навичок, врахування ризиків для життя. Це, зі свого боку, мало впливати і на вартість такого м'яса. За ревізією Володимирського та Луцького замків, мисливці мали будинки у цих містах за сприяння старост⁶⁹, що наштовхує нас на думку про те, що заможні представники суспільства були зацікавлені у стабільному отриманні продуктів мисливства. Наприклад, пані Федора Требуховська наймала мисливця, щоб той полював на зайців у її лісі⁷⁰. Отже, саме еліта здебільшого могла з'їсти оленя чи дикого кабана. Та недоречно вважати, що з'їсти дичину більше ніхто не міг.

Тоді що ж таки могло опинитися на столі містянина? Припускаємо, переважно дрібна дичина. Наприклад, м'ясо зайця. В 1561 р. у тивуна Микити та його підданих Яцька і Єська було побито і вкрадено «заеци, сети заечии в них поотнимал [пан Роман Гулевич]»⁷¹. Потен-



Качка.
Космографія Себастьяна Мюнстера.
1552 рік. Бібліотека Lazzerini-Plato

ційно, цих зайців могли продати. Полювали і на дикого кабана, з якого платили податок у 1499 р. у Володимирському повіті⁷². Міщани також могли полювати на пташок. Такі продукти могли відігравати роль святкового продукту у міщанській кухні, а, отже, споживалися нечасто.

Риба була не лише найкращою альтернативою під час посту, вона тісно вкорінена у повсякденний вжиток загалом. Вагому роль у харчуванні їй забезпечили відповідні географічні умови, які вміло експлуатувалися місцевими, та розвинені торгові шляхи через Волинь⁷³. Перше припущення підтверджується: I) типовою формою жалуваних надань та актів продажу на землю, де перелічуються ставки⁷⁴ та ставища⁷⁵, озера⁷⁶ та ріки⁷⁷, у яких мала б бути живність; II) давньою практикою сипання та гатіння штучних ставків⁷⁸, гребель⁷⁹, сажалок⁸⁰, у яких розводили рибу, про

⁶⁵ Терський С. Лучеськ Х–ХV ст... С. 131.

⁶⁶ Літопис Рачинського. Похвала о великом князи Витовте. Ізборник. URL: <http://litopys.org.ua/psrl3235/lytov24.htm> (дата звернення: 13.03.2021).

⁶⁷ Кравченко В. (Підг.) Литовська метрика. Книга 561... С. 177.

⁶⁸ Зокрема: Pietkiewicz K. Lietuvos Metrika. Vilnius, 2003. Кн. 9 (1511–1518). РР. 71–72.

⁶⁹ Кравченко В. (Підг.) Литовська метрика. Книга 561... С. 170.

⁷⁰ ЦДІАК України, ф. 25. оп. 1. спр. 7. арк. 2зв.

⁷¹ Мойсієнко В., Поліщук В. (Упор.) Луцька замкова книга ... С. 202.

⁷² Baliulis A. Lietuvos Metrika. Lithuanian Metrika. Vilnius, 2007. Кн. 6: (1494–1506). РР. 113.

⁷³ Кравченко В., Яковенко Н. (Упор.) Торгівля на Україні... С. 5–6.

⁷⁴ ЦДІАК України, ф. 21, оп. 1, спр. 10, арк. 7зв.; Архив ЮЗР. Киев, 1886. Т. I. Ч. 7. С. 5; Т. VI. Ч. 8. С. 345–346.

⁷⁵ Акты ЮЗР. Т. 1 (1361–1598)... С. 14, 18, 47.

⁷⁶ ЦДІАК України, ф. 25. оп. 1. спр. 10. арк. 77зв.–78; Там само, ф. 26. оп. 1. спр. 1. арк. 163, 164.

⁷⁷ Архив ЮЗР. Киев, 1907. Т. VI. Ч. 8. С. 8, 12, 58.

⁷⁸ Акты ЮЗР. Т. I. (1340–1506). С. 175.

⁷⁹ Кравченко В. (Підг.) Литовська метрика. Книга 561: Ревізії українських замків... С. 158.

⁸⁰ Каштанов С. (Ред.) Сборник документов канцелярии великого князя литовского... С. 230.

що згадували, зокрема, подорожні іноземці⁸¹, і часом, за потреби або без, практикою спускання та засипання тих самих ставищ, через що вся риба з водою вилучалася⁸². Друга гіпотеза ґрунтується на відомостях про торгівлю – щодо внутрішнього ринку⁸³, імпорту, так і експорту риби. Недаремно подорожній Алессандро Гваньїні писав, що Волинь «озерами рибними наповнена»⁸⁴. Ймовірно, з цих же причин історик М. Грушевський дійшов висновку, що волинське суспільство було вправним у солінні риб⁸⁵.

Риба була всесезонним продуктом, що у додаток до вище вказаних обставин робило її доступною для будь-якої калити⁸⁶. Так, зокрема, у 1557 р. за Волочною земельною реформою було затверджено, що рибину дозволяли ловити підданим у князівських річках і озерах будь-яким способом – у бродні, вудкою, кригою, малими сітками, оборою й іншими способами, лише «ъзовь⁸⁷ забивати не могут»⁸⁸. Тим самим документом визначено всього три місяці, у які лов риби був заборонений – у квітні, травні та червні. Під час археологічних розкопок у містах Дубно, Остріг, Рівне були також знайдені пешні для зимової риболовлі⁸⁹ та острога⁹⁰, що розширює наші уявлення про навички і практику зимового лову риб. У вжитку були і інші засоби для риболовлі: кіш, сіті, ятір чи нерет⁹¹, гарпуни⁹². Дозвіл на лов риби сітками й іншими знаряддями⁹³ від імені литовських князів був давнім звичаєм. Таке право мали міщани Кре-



Риболовля.
Космографія Себастьяна Мюнстера. 1552 рік.

менця на річці Іква (включно із встановленням загати⁹⁴), містяни Володимира⁹⁵ та інші жителі Волині. У Луцькому повіті риболови сплачували 8 кіп литовських грошей на рік, після чого могли ловити рибу на р. Стир аж до міста Перемиль⁹⁶.

У широкому вжитку була місцева риба. Траплялося, що її, у буквальному сенсі, ловили у заповнених водою перекопах під Луцьким верхнім і окольным замками⁹⁷. Місцевий нобілітет, як, наприклад, пани Михайло і Ян Маркович Жоравницькі, використовували ставки для розведення

⁸¹ Цит. за: Чуткий А. Становлення житниці Європи (друга половина XV – перша половина XVII ст.). Київ: Темпора, 2015. Т. 2. С. 83.

⁸² ЦДІАК України, ф. 21, оп. 1, спр. 3, арк. 9; Акты, относящиеся к истории Западной России. Т. III. СПб., 1848. С. 78; Безпалько В., Висотін М., Ворончук І., Кучерук М., Чубик Ю. (Упор.) Українське повсякдення ранньомодерної доби... С. 136.

⁸³ Наприклад: Кравченко В., Яковенко Н. (Упор.) Торгівля на Україні... С. 178.

⁸⁴ Цит. за: Borek P. Ruś w «Kronice» Macieja Strzykowskiego. Mediaevalia Ucrainica, 1998. Т. 5. С. 66.

⁸⁵ Грушевський М. Історія України-Руси. Київ, 1995. Т. 6. С. 150.

⁸⁶ Торбина для грошей.

⁸⁷ Із або ізу – загата річки для вилову риби / Зведений словник застарілих та маловживаних слів. Ізборник. URL: <http://litopys.org.ua/rizne/zvslovnyk.htm> (дата звернення: 20.09.2022)

⁸⁸ Акты ЮЗР. Т. III. СПб., 1848. С. 86.

⁸⁹ Для зимової риболовлі, приміром, могли рубати полонку в озері чи річці / ЦДІАК України, ф. 25, оп. 1, спр. 10, арк. 421 зв.

⁹⁰ Чекурков В. Археологічні дослідження об'єктів доби князів Острозьких у Рівному... С. 325.

⁹¹ Архив ЮЗР. Киев, 1907. Т. VI. Ч. 8. С. 30–31.

⁹² Баяк В. Комплекс індивідуальних знахідок з митного пункту в околицях Крупи... С. 498.

⁹³ ЦДІАК України, ф. 25, оп. 1, спр. 3, арк. 113зв.

⁹⁴ Архив ЮЗР. Киев, 1890. Т. II. Ч. 7. С. 71.

⁹⁵ Архив ЮЗР. Киев, 1869. Т. 1. Ч. 5. С. 145.

⁹⁶ Архив ЮЗР. Киев, 1886. Т. I. Ч. 7. С. 173.

⁹⁷ Кравченко В. (Підг.) Литовська метрика. Книга 561... С. 144–145.

риби і надалі запродували купцям або передавали в оренду⁹⁸. У січні 1561 р. в ставку князя Богуша Федоровича Корецького налічили, окрім малих риб, 5 бочок шук, 6 бочок посполитих рибин⁹⁹. На місцевих торгах продавали карпа, білугу, осетра¹⁰⁰. При чому останню, наприклад, могли також привозити і продавати свіжу частинами, як це відбувалося, наприклад, у Києві в кінці XV ст.¹⁰¹. Привозили на торги й рибу в'юн¹⁰². У кінці XVI ст. в актовій документації м. Кременець згадуються коропи, лящі, вугрі¹⁰³. Останні, зокрема, вважає дослідниця Н. Паламарчук, могли бути місцевого походження, коли ж тепер вугрі перебувають на Волині на межі зникнення¹⁰⁴. Щука вважалася «доброю» рибою серед тих, що привозили до повітового литовського міста Ковно¹⁰⁵. Вона ж була у раціоні кнерутських селян зем'янина Остафія Бореяка, як-от Лук'яна та Самойла Степановича, де другий придбав 40 шук за півкопи грошей¹⁰⁶; волинських князів та шляхти¹⁰⁷; на банкетах великого литовського князя Сигізмунда II Августа¹⁰⁸. При чому, на столі волинянина така риба була як восени¹⁰⁹, так і взимку¹¹⁰, проте не виключено, що міщанство чи заможне селянство купували її до святкувань.

Що стосовно риб'ячої ікри? Ще у 1494 р. литовський князь звільнив мешканців м. Київ від мита з продажу рибної ікри¹¹¹, що наштотує нас на думку, що ікра у харчовому раціоні того часу розцінювалася як повноцінний делікатес. Під питанням залишається якої саме



Гігантська риба з людиною у роті.
Бібліотека Lazzerini-Plato

риби ікра вважалася кращою, або дорожчою, проте за згадкою товарів в 1571 р. у жалуваній грамоті м. Мінськ відомо, що вживали, наприклад, осетрову ікру¹¹². Оскільки осетер продавався на ринках Волині, припускаємо, що цей товар міг бути на місцевому ринку.

Як зазначалося, риба також йшла на експорт. Проте експортування іноземними купцями волинської соленої риби регулювалося погано. У 1568 р. у актових книгах Луцька та Володимира було вміщено записи про те, що багато торговців все ще не сплачували мито і побори з вивезення риби за межі ВКЛ, через що приносили шкоду скарбниці¹¹³. Місцеву рибу експортували до тогочасної Польщі, зокрема, до м. Львів¹¹⁴. Ба більше, у 1550-х рр. львівський купець та райця Юрош Запалін закупив сам став у Кременецькому повіті, щоб виловлювати звідти рибу і ввозити до Львова¹¹⁵.

⁹⁸ ЦДІАК України, ф. 21, оп. 1, спр. 14, арк. 95.

⁹⁹ Там само, ф. 21, оп. 1, спр. 8, арк. 7 зв.

¹⁰⁰ Верзилов А. Очерки торговли Южной Руси (14807–1569)... С. 57.

¹⁰¹ Каштанов С. (Ред.) Сборник документов канцелярии великого князя литовского... С. 210.

¹⁰² Кравченко В. (Підг.) Литовська метрика. Книга 561... С. 180.

¹⁰³ Цит. за: Паламарчук Н. Документальні матеріали про харчування волинського соціуму... С. 185; Безпалько В., Висотін М., Ворончук І., Кучерук М., Чубик Ю. (Упор.) Українське повсякдення ранньомодерної доби... С. 511.

¹⁰⁴ Паламарчук Н. Продукти харчування та їх термінологія... С. 180.

¹⁰⁵ Архив ЮЗР. Киев, 1869. Т. 1. Ч. 5. С. 26.

¹⁰⁶ ЦДІАК України, ф. 26, оп. 1, спр. 1, арк. 286 зв.

¹⁰⁷ Там само, ф. 21, оп. 1, спр. 8, арк. 7 зв.

¹⁰⁸ Dambrauskaitė N. The Cuisine of Sigismund II Augustus: Food and Its Supply... PP. 105.

¹⁰⁹ ЦДІАК України, ф. 26, оп. 1, спр. 1, арк. 289.

¹¹⁰ Там само, ф. 26, оп. 1, спр. 1, арк. 286 зв.

¹¹¹ Baliulis A., Dubonis A., Antanavičius D. (Ed.) Lietuvos Metrika. Vilnius, 2012. Kn. 5: (1427–1506). PP. 52–53.

¹¹² Акты ЮЗР. Т. 1 (1361–1598)... С. 181.

¹¹³ ЦДІАК України, ф. 25, оп. 1, спр. 10, арк. 397–398 зв.; ф. 28, оп. 1, спр. 2, арк. 202–202 зв.

¹¹⁴ Там само, ф. 28, оп. 1, спр. 2, арк. 202–202 зв.

¹¹⁵ Там само, ф. 21, оп. 1, спр. 3, арк. 13; Див. ще: ф. 21, оп. 1, спр. 2, арк. 15 зв., 18–19.

На волинські ярмарки рибу могли привозити ще живу. А от імпорту та експорту риби на великі відстані був справою непросту, адже тривалий час риба жити у дорозі не могла. Тож, зазвичай, такі рибини були уже готовими до вживання. Таким чином, волинські містяни могли споживати імпортовану в'ялену чи малосолену рибу¹¹⁶. Наприклад, у м. Ковель завозили солений оселедець із м. Данциг. Оселедці у бочках до Кременецького повіту через м. Володимир віз купець Данко Давидович з м. Торунь згідно зі скаргою тамтешніх митників¹¹⁷. Загалом оселедець був досить популярною рибою під час посту у XV–XVI ст. на просторах Західної¹¹⁸ та Східної Європи¹¹⁹. Проте його соління і зберігання у бочках не завжди рятувало від гниття. З цієї причини, наприклад, куплені у грудні 1543 – березні 1544 р. вісім бочок оселедця, які прибули з м. Ковно до кухні литовського князя Сигізмунда II Августа у м. Алітус, були уже непридатні для споживання¹²⁰. Відзначимо, що серед експортних риб у міському чи сільському раціоні не помічаємо форелі, згадки про яку збереглися стосовно католицьких парафій у Польщі¹²¹, або ж бенкетів литовських князів¹²², що робить її притаманною виключно елітарній кухні.

У жалуваній грамоті Київському Пустинському монастирю у 1518 р. київський воєвода надавав монастирським людям з Києва право брати мито з свіжих та в'ялених рибин¹²³, що може свідчити про два найбільш типові для того часу (не лише для Києва, але й для Волині) способи зберігання та продажу живності. Так, наприклад, на торгах у м. Луцьк можна було придбати в'ялену рибу та «*сиук прасольныхъ*»¹²⁴. В'ялена риба згадується у судових актах Крем'янецького повіту¹²⁵. А у записах з ревізії Волинських замків 1545 р. вказано про

метод засолення – зберігання у бочках шинкованої риби¹²⁶. В описі старих та нових мит у іншому місті ВКЛ – Мінську, окрім засолення, згадувався й інший спосіб збереження – мерзлі рибини взимку¹²⁷. Литовська історикиня Н. Дамбраускайте відмічає також спосіб коптіння¹²⁸. Усі варіанти передбачали подовження терміну придатності і наявність різноманіття смаків.

Засолену, свіжу, в'ялену і розмерзлу рибу могли одразу вживати. Проте марно відкидати думку, що різні види риб не ставали основним інгредієнтом різних страв. Оскільки рецепти приготування не були записані, можемо висловити припущення щодо приготування рибної юшки, смаження та тушіння риби. На додаток, постійне споживання одного й того ж продукту могло набридати (особливо під час посту, про що нам відомо зі згадок стосовно інших країн Західної Європи¹²⁹), тож варіювання рибин, додавання доступних спецій, зелені чи інша фантазія господині під час приготування вирішувало проблему. Паралелі можна провести хіба що із князівською чи шляхетською кухнею, про яку збереглося дещо більше згадок. Наприклад, відомо, що готували заливну щуку, смажили рибу на маслі¹³⁰.

Висновки. Таким чином, міщанство утримувало худобу на своїх садибах для майбутнього забиття до столу, купували на ринках у цехових ремісників, або приїжджих торговців. Волинське міщанство споживало різні види м'яса: курки, гуски, свині, вівці, барана, телятини, яловичини, рідше каплуни тощо. Засолене сало було повноцінною стравою. Значно рідше у раціоні міщан були продукти мисливства, серед яких дрібна дичина (зайці) або дикі кабани у зв'язку з їх потенційною вартістю та

¹¹⁶ Верзилов А. Очерки торговли Южной Руси (1480–1569)... С. 51.

¹¹⁷ ЦДІАК України, ф. 28, оп. 1, спр. 4, арк. 33.

¹¹⁸ Демчук С. Від бобра до фазана. Їжа західноєвропейського середньовіччя... С. 79.

¹¹⁹ Wólkiewicz E. Kuchnia plebana. Zwyczajna i nadzwyczajna konsumpcja... S. 617.

¹²⁰ Dambrauskaitė N. The Cuisine of Sigismund II Augustus: Food and Its Supply... PP. 103.

¹²¹ Wólkiewicz E. Kuchnia plebana. Zwyczajna i nadzwyczajna konsumpcja... S. 617.

¹²² Dambrauskaitė N. The Cuisine of Sigismund II Augustus: Food and Its Supply... PP. 104.

¹²³ Акты ЮЗР. Т. II. (1506–1544)... С. 126.

¹²⁴ ЦДІАК України, ф. 26, оп. 1, спр. 1, арк. 287.

¹²⁵ Там само, ф. 21, оп. 1, спр. 2, арк. 23зв.

¹²⁶ Кравченко В. (Підг.) Литовська метрика. Книга 561... С. 180.

¹²⁷ Акты ЮЗР. Т. 1 (1361–1598)... С. 181.

¹²⁸ Dambrauskaitė N. The Cuisine of Sigismund II Augustus: Food and Its Supply... PP. 104.

¹²⁹ Демчук С. Від бобра до фазана. Їжа західноєвропейського середньовіччя... С. 79.

¹³⁰ Dambrauskaitė N. The Cuisine of Sigismund II Augustus: Food and Its Supply... PP. 105.

місцями вилову. У цю добу вже існували певні уявлення про якість шматків м'якоті та вимоги до вбитого бидла загалом, що свідчить про розвиток кухарського ремесла.

Риба не лише виконувала роль альтернативи під час посту, але й була на столі волинян щосезону. Міщани споживали як місцеву, так і імпортовану рибу: карпа, білугу, осетра, в'юна, вугра, щуку, оселедця. На ринку, ймовірно, продавали риб'ячу ікру, наприклад, осетрову. Для тривалого зберігання та транспортування, рибу засолювали, коптили, в'ялили, вживали мерзлою або відразу після вилову. З огляду на різноманіття знарядь для риболовлі (кіш, сіті, ятір чи нерет), рибальський промисел на Волині був досить розвинутим і передбачав зручний та масовий вилов риби.

Отже, м'ясні страви справді були важливою частиною харчової культури волинян у литовську добу, як це було характерно і для європейської кухні в добу пізнього середньовіччя і пізніше. Спо-

живання м'яса та риби у раціоні було регулярним; від добробуту пересічного міщанина залежали, здебільшого, кількість, частота споживання та різновид можливого продукту. Формуванню таких обставин сприяв аграрний характер міст Волині: були наявні площі для випасу худоби (та великокнязівські привілеї для такої практики), міщани виділяли місця під утримання худоби у своїх садибах. Через рентабельний товарообіг м'ясом та рибою між містом і селом простежуються тісні зв'язки, які давали змогу міщанству придбати товари не лише у цехових ремісників, але й у приїжджих торговців. Кліматичні та географічні умови сприяли розведенню домашньої худоби та, особливо, розведенню риб у природних та штучних водоймах, де останні активно експлуатувалися місцевим нобілітетом. Різноманітні умови, які існували на Волині, поживляли розвиток рибальського промислу, через що риба у цьому краї відігравала важливу роль у повсякденному харчуванні.

References

1. Albala, K. (2006). *Cooking in Europe, 1250–1650*. Connecticut, London: Greenwood Press Westport. [in English].
2. Baiuk, V. (2012). Kompleks individualnykh znakhidok z mytnoho punktu v okolytsiakh Krupy. *Stryi Luts'k. Naukovo-informatsiyni zbirnyk*. Vyp. VIII, 497–503. [in Ukrainian].
3. Bilous N. (2021). *Za krok do Vichnosti. Meshkantsi mist Volyni u svitli testamentiv kintsia XVI – XVII stolit*. Kyiv: VD «Prostir». [in Ukrainian].
4. Borek, P. (1998). Ruś w «Kronice» Macieja Strykowskiego. *Mediaevalia Ucrainica*. T. 5, 57–77. [in Polish].
5. Brodel, F. (1993). *Materialna tsyvilizatsiia, ekonomika i kapitalizm, XV–XVIII st. Tom 1: Struktura povsiakdennosti: mozhlyve i nemozhlyve* / Per. z fran. H. Filipchuk. Kyiv: «Osnovy». [in Ukrainian].
6. Chekurkov, V. (2015). Arkheolohichni doslidzhennia ob'iektiv doby kniaziv Ostrozkykh u Rivnomu na ploshchi Teatralnii za materialamy doslidzhen 2008 r. *Stryi Luts'k. Naukovo-informatsiyni vypusk*. Vyp. 11, 319–332. [in Ukrainian].
7. Chutkyi, A. (2015). *Stanovlennia zhytnytsi Yevropy (druha polovyna XV – persha polovyna XVII st.)*. Kyiv: Tempora, 2. [in Ukrainian].
8. Dambrauskaitė, N. (2021). The Cuisine of Sigismund II Augustus: Food and Its Supply in the Grand Duchy of Lithuania According to the Data in the Court Account Books of 1543–1546. *Rocznik Lituanistyczny*. T. 7, 93–115. DOI 10.12775/RL.2021.7.04. [in English].
9. Dembinska, M. (1999). *Food and Drink in Medieval Poland. Rediscovering a Cuisine of the Past* / Ed. W. Woys Weaver. Pennsylvania. [in English].
10. Demchuk, S. (2021). *Vid bobra do fazana. Yizha zakhidnoievropeiskoho serednovichchia*. Kyiv: FOP Braichenko O. Iu. [in Ukrainian].
11. Hrushevskiy, M. (1995). *Istoriia Ukrainy-Rusy*. Kyiv: Naukova dumka, 6. [in Ukrainian].
12. Hrynchyshyn, D. (2008). *Slovnyk ukrainskoi movy XVI – pershoi polovyny XVII st.: v 28 t*. Lviv: Instytut ukrainoznavstva im. I. Kryp'iakevycha NAN Ukrainy. Vyp. 14 (K – Koniuratsiya). [in Ukrainian].
13. Kuchynko, M., Zlatohorskyi, O. (2010). Poselenskyi kompleks Lutska ta yoho okolyts XIV–XVII stolit. *Stryi Luts'k: Naukovo-informatsiyni zbirnyk*. Vyp. VI, 223–232. [in Ukrainian].
14. Palamarchuk, N. (2017). Dzherela z istorii kharchuvannia volynskoho naselennia rannomodernoi doby. *Ukrainoznavstvo*. Vyp. 3(64), 82–93. [in Ukrainian].

15. Palamarchuk, N. (2018). Dokumentalni materialy pro kharchuvannia volynskoho sotsiumu v rannomodernu dobu. *Ukrainoznavstvo*. Vyp. 3(68), 181–199. DOI: 10.30840/2413-7065.3(68).2018.145594 [in Ukrainian].
16. Palamarchuk, N. (2018). Produkty kharchuvannia ta yikh terminolohiia u vzhyvanni rannomodernym naselenniam Volyni. *Staryi Luts'k: naukovo-informatsiinyi zbirnyk*, № 14, 174–184. [in Ukrainian].
17. Tarasiuk, M. (2021). Volynske povsiakdennia lytovskoi doby v suchasni ukrainskii istoriohrafii. *Litopys Volyni*. *Litopys Volyni*. № 24, 41–46. [in Ukrainian].
18. Tarasiuk, M. (2022). Mistse khmilnykh napoiu u povsiakdennomu zhytti volynskoho mishchanstva y selianstva naprykintsi XV – u seredyni XVI st. *Misto: istoriia, kultura, suspilstvo*. № 2 (14), 189–204. [in Ukrainian].
19. Terskyi, S. (2006). *Luchesk X–XV st.*. Lviv: Vydavnytstvo Natsionalnoho universytetu «Lvivska politekhnika». [in Ukrainian].
20. Verzilov A. (1898). *Ocherki torgovli Yuzhnoj Rusi (14807–1569)*. Chernigov: «Zemskoj sbornik Chernigovskoy gubernii». [in Russian].
21. Wólkiewicz, E. (2011). Kuchnia plebana. Zwyczajna i nadzwyczajna konsumpcja na parafii św. Jakuba w Nysie (1505–1508). *Przegląd Historyczny*, № 102/4, 609–635. [in Polish].
22. Zvedenyi slovnyk zastarylykh ta malovzhyvanykh sliv. *Izbornyk*. URL: <http://litopys.org.ua/rizne/zvslovnyk.htm> (Accessed 20 September, 2022). [in Ukrainian].

Список використаної літератури

1. Albala, K. (2006). *Cooking in Europe, 1250–1650*. Connecticut, London: Greenwood Press Westport. [in English].
2. Баюк В. Комплекс індивідуальних знахідок з митного пункту в околицях Крупи. *Старий Луцьк. Науково-інформаційний збірник*, 2012. Вип. VIII. С. 497–503. [in Ukrainian].
3. Білоус Н. За крок до Вічності. Мешканці міст Волині у світлі тестаментів кінця XVI–XVII століть. Київ, 2021 [in Ukrainian].
4. Borek, P. (1998). Ruś w «Kronice» Macieja Strykowskiiego. *Mediaevalia Ucrainica*. T. 5, 57–77. [in Polish].
5. Бродель Ф. Матеріальна цивілізація, економіка і капіталізм, XV–XVIII ст. Т. 1: Структура повсякденності: можливе і неможливе / Пер. з фран. Г. Філіпчук. Київ: «Основи», 1993. [in Ukrainian].
6. Чекурков В. Археологічні дослідження об'єктів доби князів Острозьких у Рівному на площі Театральній за матеріалами досліджень 2008 р. *Старий Луцьк. Науково-інформаційний випуск*, 2015. Вип. XI. С. 319–332. [in Ukrainian].
7. Чуткий А. Становлення житниці Європи (друга половина XV – перша половина XVII ст.). Київ: Темпора, 2015. Т. 2. [in Ukrainian].
8. Dambrauskaitė, N. (2021). The Cuisine of Sigismund II Augustus: Food and Its Supply in the Grand Duchy of Lithuania According to the Data in the Court Account Books of 1543–1546. *Rocznik Lituanistyczny*. T. 7, 93–115. DOI 10.12775/RL.2021.7.04. [in English].
9. Dembinska, M. (1999). *Food and Drink in Medieval Poland. Rediscovering a Cuisine of the Past* / Ed. W. Woys Weaver. Pennsylvania. [in English].
10. Демчук С. Від бобра до фазана. Їжа західноєвропейського середньовіччя. Київ: ФОП Брайченко О.Ю., 2021. [in Ukrainian].
11. Грушевський М. *Історія України-Руси*. Київ: Наукова думка, 1995. Т. 6. [in Ukrainian].
12. Гринчишин Д. (Ред.). *Словник української мови XVI – першої половини XVII ст.* Львів: Інститут українознавства ім. І. Крип'якевича НАН України, 2008. Вип. 14 (К – Кон'юрація). [in Ukrainian].
13. Кучинко М., Златогорський О. Поселенський комплекс Луцька та його околиць XIV–XVII століть. *Старий Луцьк: Науково-інформаційний збірник*, 2010. Вип. VI. С. 223–232. [in Ukrainian].
14. Паламарчук Н. Джерела з історії харчування волинського населення ранньомодерної доби. *Українознавство*, 2017. Вип. 3(64). С. 82–93. [in Ukrainian].

15. Паламарчук Н. Документальні матеріали про харчування волинського соціуму в ранньомодерну добу. *Українознавство*, 2018. Вип. 3(68). С. 181–199. [in Ukrainian].
16. Паламарчук Н. Продукти харчування та їх термінологія у вживанні ранньомодерним населенням Волині. *Старий Луцьк: науково-інформаційний збірник*, 2018. № 14. С. 174–184. [in Ukrainian].
17. Тарасюк М. Місце хмільних напоїв у повсякденному житті волинського міщанства й селянства наприкінці XV – у середині XVI ст. *Місто: історія, культура, суспільство*, 2022. № 2 (14). 189–204. [in Ukrainian].
18. Тарасюк М. Волинське повсякдення литовської доби в сучасній українській історіографії. *Літопис Волині*, 2021. № 24, 41–46. [in Ukrainian].
19. Терський С. *Лучеськ X–XV ст.* Львів: «Львівська політехніка», 2006. [in Ukrainian].
20. Верзилов А. *Очерки торговли Южной Руси (1480–1569)*. Чернигов: «Земской сборник Черниговской губернии», 1898. [in Russian].
21. Wólkiewicz, E. (2011). Kuchnia plebana. Zwyczajna i nadzwyczajna konsumpcja na parafii św. Jakuba w Nysie (1505–1508). *Przegląd Historyczny*, № 102/4, 609–635. [in Polish].
22. Зведений словник застарілих та маловживаних слів. *Ізборник*. URL: <http://litopys.org.ua/rizne/zvslovnyk.htm> (дата звернення: 20.09.2022). [in Ukrainian].