

Koliastruk, O. 2009. Poniattia povsiakdennosti v suchasni naukovi humanitarystytsi (The Concept of Everyday Life in Modern Scientific Humanitarianism). *Ukraina XX stolittia: kultura, ideolohiia, polityka*. Vol. 15. Ch. 1. S. 46–56. [in Ukrainian].

Kravchenko, V. & Yakovenko, N. (ed.) 1990. *Torhivlia na Ukraini, XIV — seredyna XVII stolittia: Volyn i Naddniproianshchyna* (Trade in Ukraine, 14<sup>th</sup> — mid-17<sup>th</sup> Century: Volyn and the Dnipro Region). Kyiv: Naukova dumka. [in Ukrainian].

Mateiko, K. 1996. *Ukrainskykh narodnyi odiah: etnografichnyi slovnyk* (Ukrainian Folk Clothes: an Ethnographic Dictionary). Kyiv: Naukova dumka. [in Ukrainian].

Moisiienko, V. & Polishchuk V. (ed.) 2013. *Lutska zamkova knyha 1560–1561 rr.* (Lutsk Castle Book of 1560–1561.). Lutsk. [in Ukrainian].

Nikolaieva, T. 1996. *Istoriia ukrainskoho kostiuma* (History of Ukrainian Costume), Kyiv: Lybid. [in Ukrainian].

Sas, P. 1989. *Feodalnye goroda Ukrainy v konce XV — 60h godah XVI v.* (Feudal Cities of Ukraine at the End of the 15<sup>th</sup> — in the 1560s of the 16<sup>th</sup> Century), Kiev: Naukova dumka. [in Russian].

Stelmashchuk, H. 2006. *Davnie vbrannia na Volyni* (Ancient Clothing in Volhynia). Lutsk: Volynska oblasna drukarnia. [in Ukrainian].

Stelmashchuk, H. 2017. Vbrannia na Volyni u XIV–XVIII stolittiakh i pobutuvannia okremykh yoho komponentiv u selian do seredy ny XX st. (Clothing in Volyn in XIV–XVIII Centuries and Existence of Its Separate Components at Peasants Dress Until the Middle of XX Century). *Narodoznavchi zoshyty*. № 4 (136). S. 896–913. [in Ukrainian].

УДК 94(4)«1500/1600/1700»

DOI: 10.20535/2307-5244.59.2024.318899

**С. А. Демчук**

ORCID: 0000-0003-3477-1316

*Київський національний університет імені Тараса Шевченка*

*S. Demchuk*

*Taras Shevchenko National University of Kyiv*

## **РЕЛІГІЙНІ СМАКИ: ЯЙЦЯ ПО-ГУГЕНОТСЬКИ ТА «ПРОТЕСТАНТСЬКІ» ГАСТРОНОМІЧНІ НОВАЦІЇ**

*Religious Tastes: Eggs à la Huguenotte and «Protestant» Gastronomic Novelties*

*Глибинні перетворення ранньомодерного періоду стимулювали зміни в гастрономічній культурі. Якщо Великі географічні відкриття привнесли нові продукти, то Реформація спонукала переглянути дієтарні обмеження, вжиток елітарних продуктів на кшталт дичини, прянощів і спецій та навіть практику іменування страв. Ця стаття сфокусована на аналізі трьох аспектів змін: структури кулінарних книг, назвотвору страв і використання кулінарної книги для політичної пропаганди у Франції й Англії.*

**Ключові слова:** ранньомодерний період, Реформація, гастрономічна культура, Англія, Франція, кулінарна книга.

*The religious upheavals of the early modern period left their mark on gastronomic culture. Despite existing scholarship, blind spots remain in the study of post-Reformation tastes and cooking. This paper explores various changes brought by the Reformation to European cuisine, focusing on transformations in culinary book structures, references to the Reformation in dish names and consumption, and a unique instance of Reformation propaganda disguised as a culinary book.*

*The research employs a Food studies approach as a multidisciplinary undertaking, utilizing comparative and time series analysis, source criticism, and semiotics. From the second half of the 16<sup>th</sup> century onwards, early modern cookbooks began to be structured according to seasonal offerings, rather than the traditional Catholic meat/fish dichotomy. Cookbooks also reflected changes in dish names, which increasingly served as a form of historical memory.*

*For instance, La Varenne's egg dishes began to include «Huguenot-style eggs», a culinary reference to events from almost a century earlier that remained culturally significant in the mid-17<sup>th</sup> century. Published shortly after the Thirty Years' War, La Varenne's cookbook was quickly imitated by other chefs. Beyond mere culinary references, some cookbooks became instruments of political propaganda. «The Court and Kitchen of Elizabeth...» demonstrates how food could be used to critique social and political positioning.*

*The «White Pot» recipe, for example, became a marker of the middle class's «otherness», suggesting that Elizabeth and her family did not align with royal expectations. The anonymous author implied that their social status should not extend beyond the lower house of parliament.*

*The paper's novelty lies in analyzing the ideological dimensions of early modern cookbooks, traditionally viewed simply as recipe collections. The research argues that these texts constitute a sophisticated form of historical memory, revealing complex social, political, and religious dynamics through culinary practices.*

**Keywords:** early modern period, the Reformation, gastronomic culture, England, France, culinary book.

## Вступ

*Постановка проблеми.* Реформація призвела до тектонічних змін у політичному, соціальному та культурному житті Західної Європи. Гастрономічна культура не стала тут винятком. Найчастіше дослідники зверталися до практики постування, яку воліли нівелювати реформатори. Втім, ще до Реформації дотримання постів проблематизував Еразм Роттердамський (1466–1536). У діалозі «Благочестиве застілля» з «Convivia», Еразм зауважив, що

піст став іншою формою розкошування та приниження бідних (Демчук, С. 2021, с. 142). Тобто піст перестав відігравати роль духовної практики, навпаки, змусив зосереджуватися на плотських аспектах.

На відміну від дістарних обмежень і дій законів про розкіш, проблеми практичного пристосування до нової гастрономічної етики пост-Реформаційної Європи потребують більшого освітлення. Саме тому в цій статті я звернуся до ранньомодерних кулінарних книг — як друкованих, так і рукописних, щоб простежити, які саме зміни привнесла до харчової культури Реформація поза теологічними дискусіями щодо сутності Євхаристії та обмеженнями посту. Це допоможе дати відповідь на глобальніше запитання про вплив ідейних рухів, які народжуються в середовищі інтелектуальної та політичної еліти, на повсякдення різних соціальних станів.

*Аналіз останніх досліджень та публікацій.* Реформація зумовила зміни на рівні не лише релігійних практик чи політики, але й гастрономії. Історики почали особливо активно звертатися до різних аспектів цих змін протягом останніх двох десятиліть. У збірнику під редакцією Кена Альбали й Труді Іден «Їжа та віра у християнській культурі» (Albala, K. & Eden T. 2011) дві статті було присвячено реформаційним змінам у їжі. Кен Альбала зосередився на ідеології постування в реформаційну добу (Albala, K. 2011). У підсумку, на думку К. Альбали, помітно, що постування як невід’ємна частина християнства не було повністю виключено з релігійного життя протестантів, але стало добровільним (Albala, K. 2011, p. 55).

Джоанна Б. Мосер натомість сфокусувалася на інших обмеженнях у харчуванні реформаційної доби, а саме — сумптуарних (законах про розкіш) (Moyer, J. 2011, p. 59). Вона встановила, що й католики, й протестанти наклали обмеження на харчування, втім, вони були різні. Католицькі сумптуарні обмеження стосувалися здебільшого індивідуального споживання, з наголосом на корисності стриманості в задоволеннях для спасіння душі, що, водночас, корелювалося з новим піднесенням галенізму (Moyer, J. 2011, p. 73–74). Натомість протестанти найбільше уваги приділяли спільному публічному бенкетуванню, тому регламентували споживання їжі на весіллях, хрещеннях та похоронах (Moyer, J. 2011, p. 73–74). Цим нове законодавство було сутнісно відмінне від середньовічних законів про розкоші (Moyer, J. 2011, p. 76–77).

Еleanor Барнетт у статті «Реформуючи їжу і харчування у протестантській Англії (бл. 1560 — бл. 1640)» (2020) зосередилася на ідеях щодо їжі у працях протестантських авторів (Тімоті Брайта, Томаса Неша та ін.) (Burnett, E. 2020). Вона дійшла висновку, що, хоча поради щодо харчування та уявлення про дозвану і недозвану їжу відрізнялися залежно від автора, кожний із них намагався через ці судження ствердити власну релігійну ідентичність та відокремити себе від католиків (Burnett, E. 2020, p. 526–

527). Отже, гастрономічна культура була нерозривно пов'язана не лише з повсякденністю, але й з ідейним простором Реформації.

Енді Кроу звернувся до аналізу книги «Двір та кухня Елізабет Кромвель» у статті збірника «В кухні, 1500–1800. Читаючи англійські кулінарні книги вдома та за кордоном» (Crow, A. 2022). На його думку, кулінарна книга була покликана допомогти читачам пояснити й «перетравити» історію нещодавніх подій, а саме протекторату Кромвеля (Crow, A. 2022, p. 191–192). Е. Кроу зосередився на темпоральностях кулінарної книги й окремих рецептів, життя Елізабет та історії Англії, над якими розмірковував автор.

Ці дослідження не вичерпують наявної історіографії, але окреслюють ключові напрямки досліджень: проблема постування, сумптуарних обмежень та інструменту осмислення історії.

*Методологічною основою статті* є міждисциплінарний підхід Food studies («харчових досліджень»), у центрі якого є критичний погляд на їжу як джерело інформації про політичні, соціальні, економічні, культурні та релігійні уявлення й практики суспільства. Підхід об'єднує методи історії, антропології, літературних студій, філософії й історії мистецтв, надаючи змогу холістично проаналізувати гастрономічний дискурс як маркер глибших змін і перетворень. Виділення Food studies із соціальної історії та історії повсякдення можна спостерігати від 1980-тих рр., у той же час, коли набрав обертів «культурний поворот», який змістив фокус з позитивістської епістемології на користь постструктуралізму та семіотики. В рамках цього дослідження було застосовано історичні методи (історико-генетичний та історико-динамічний), компаративний і структуральний методи літературних студій, а також семіотику.

Втім, у межах історичної науки можливо простежити початки культурної історії їжі ще з 1920-тих рр., коли дослідники Школи Анналів звернулися до вивчення цінностей, ідей, символів і ментальностей (Bloch, M. 1924; Febvre, L. 1911). Схоже інтерпретував їжу як символічну форму Михайло Бахтін у монографії «Творчість Франсуа Рабле та народна культура середньовіччя та Ренесансу» (Bakhtin, M. 1984). Він продемонстрував, як у «Гаргантюа та Пантагрюелі» бенкетні сцени втілюють «народно-святкові», карнавальні образи, частини загального «гротескного тіла» (Bakhtin, M. 1984, p. 303).

Як зауважила Дебора Валенце, у 1960–1970-тих рр. історія їжі влітається у канву соціальної історії, фокусуючись на проблемах класової та гендерної різниці у споживанні (Valenze, D. 2013, p. 103). Для прикладу вона наводить таких істориків-марксистів як Едвард Томпсон, котрий занурюється в історію хлібних асизів задля розкриття соціальних конфліктів, що стоять за їх створенням і порушенням (Thompson, E. 1971). У монографії Джона Бернетта їжа постає як маркери соціальних станів та нерівного розподілу благ серед них загалом (Burnett, J. 1966).

У 1990-тих рр., як я вже згадувала, культурний поворот зміщує фокус з соціально-економічного погляду на історію їжі як частини культурних практик. Монографії Массімо Монтанарі заклали основу для нової реінтерпретації історії загалом та історії культури зокрема з позицій гастрономічних студій (Montanari, M. 2006; Montanari, M. 2012; Montanari, M. 2015). Також він порушував питання щодо співвідношення між їжею та національною ідентичністю на прикладі традиційних італійських страв (Montanari, M. 2013).

Для ранньомодерного періоду найвпливовішими стали праці Кена Альбали, у яких він зосереджувався на різних аспектах функціонування їжі в суспільстві: дієтах (Albala, K. & Eden T. 2011), застільних манерах (Albala, K. 2002), стравах і смаках (Albala, K. 2006), ролі їжі як комунікатора влади та статусу, що відповідає міждисциплінарності Food Studies (Albala, K. 2007). В Україні в межах Food studies ранньомодерної доби було опубліковано праці Олексія Григоровича Сокирка, в яких він звертається до аналізу українських ранньомодерних рецептурників та їх можливих прототипів (Сокирко, О. 2023), а також співіснування локальних традицій із західною «високою кухнею» (Сокирко, О. 2021).

Таким чином, теперішня стаття продовжує традицію дослідження змін у гастрономічній культурі як свідчення політичних, соціальних і релігійних тектонічних змін, яку започаткували ще історики Школи Анналів та яка оформилась у міждисциплінарному підході Food Studies.

*Виклад основного матеріалу.*

### **Від весни до зими:**

#### **протестантизм і зміна структури кулінарних книг**

Реформація призвела й до неминучої зміни в структурі кулінарних книг. Від перших манускриптів-рецептурників доби середньовіччя кулінарна книга мала дуалістичну структуру: вона або складалася з двох частин — страви для м'ясних і для пісних днів, або наводила «пісний» варіант для майже кожного рецепту. Наприклад, у французькому трактаті з домогосподарства «Господар» (фр. «Le Ménagier») XIII ст. автор, наводячи рецепт фрументі, однієї з найпопулярніших страв середньовіччя, зауважив «Під час рибних днів використовуйте молоко; під час м'ясних — м'ясний бульйон» (Greco, G. L. & Rose, C. M. 2009, p. 312).

Оскільки для пост-реформаційного суспільства вже не існувало обов'язкових пісних днів (тут ідеться, звісно, лише про протестантські країни), то подібна структура почала втрачати актуальність. Як помітно за книгами другої половини XVII ст., архаїчну опозицію пісних і м'ясних страв змінили рецепти, структуровані за порами року та типовими стравами для кожного періоду. Звичайно, ці зміни потребували часу.

Ла Варенн у «Французькому кухарі» 1651 р. навів перелік птиці й дичини на кожний період року, який він визначив, утім, католицькими святами:

«Від Великодня до Св. Іоанна» (від весни до 24 червня), «Від Св. Іоанна до Св. Ремі» (від 24 червня до 1 жовтня) і «Від Св. Ремі до Карнавалу» (від 1 жовтня до початку лютого) (La Varenne, F. 1651, s.p.).

Вже 1673 р. Вільям Рабіша, кухар-революціонер під прикриттям роялізму, про якого йтиметься далі, на початку кулінарної книги наводив орієнтовні меню обідів та вечір на пісні й м'ясні дні відповідно до пори року (Rabisha, W. 1673, s.p.). І лише через 20 років, 1693 р. Франсуа Массіало у «Кухарі королівському та міському» розмістив меню, орієнтоване виключно на пори року та, відповідно, сезонні продукти, без урахування пісних чи м'ясних днів або католицьких свят (Massialot, F. 1693, p. 1–86). Що було враховано, то це імена тих людей, яким подавали ці страви. Наприклад, обід з двох змін для весняного сезону був зовсім не гіпотетичним: Массіало наприкінці вказав, що «Таким був обід Герцога Орлеанського 26 березня 1690 року, на Великдень» («Ce fut le Diné de Monfieur le Duc d'Orleans, le 26. Mars 1690. jour de Pâques») (Massialot, F. 1693, p. 11). Це зауваження одразу підіймало статус самого кухаря — автора збірки та самого обіду, який імітуватимуть з більшим ентузіазмом, знаючи, що його подавали одному з представників вищої аристократії.

Остаточне закріплення нової структури меню можна спостерігати на прикладі двох дуже різних книг кінця 1740–1750-тих рр.: французької кулінарної книги в 4 томах авторства Менона під промовистою назвою «Придворні обіди, або Мистецтво готувати всі страви для подання на найкращі столи, відповідно до чотирьох пір року» (Menon, J. 1755) й англійської кулінарної збірки Ханни Глассе (Glasse, H. 1748).

Праця Жозефа Менона, автора численних книг як з «високої» кухні, так і кухні середнього класу, розпочинається з сезонних продуктів та меню. На початку першого тому він навіть «Інструкції щодо продуктів, які природа постачає нам для харчування у чотирьох порах року», й він насправду сумлінно перелічив продукти — від хліба «як найпотрібнішого для життя продукту» (Menon, J. 1755, p. 2) до фруктів (Menon, J. 1755, p. 5). Він навіть зауважив щодо можливих змін у погоді — якщо раптом «рік є більш раннім [тобто, погода теплішою. — С. Д.], то ми маємо полуницю, малину, ранні вишні, агрус, зелений мигдаль, зелені абрикоси, квітки фіалки» (Menon, J. 1755, p. 4–5). Квіти стали невід'ємною частиною меню XVIII ст. Сам Менон ще надалі згадував апельсиновий цвіт («fleurs d'orange») серед літніх продуктів (Menon, J. 1755, p. 6). Після переліку сезонних продуктів, кухар запропонував орієнтовні меню для обідів і вечір: вони, як він запевняв, особливо не відрізняються одне від одного, окрім того, що під час перших обов'язково подають яловичину та декілька сирих закусок «на кшталт дині, фіг, фіолетових ріп, масла, устриць» (Menon, J. 1755, p. 13). Обід, який він запропонував для весни, включав аж п'ять змін страв (остання вже повні-

стю десертна), розрахований на королівський чи принаймні аристократичний стіл, утім, Менон зауважив, що кількість страв можна зменшувати чи збільшувати за потребою (Menon, J. 1755, p. 13).

Ханна Глассе (1708–1770) писала для зовсім іншої аудиторії. По-перше, відверто жіночої, хоча серед підписників, згаданих на початку книги, траплялися поодинокі чоловічі імена (Glasse, H. 1748, s.p.). По-друге, для нижчих класів, як зазначила сама авторка: «Сподіваюсь, що мені пробачать, якщо я не писатиму у високому, вишуканому стилі, адже я прагну навчити нижчий стан, і, тому маю звертатися до них у їх власній манері. Наприклад, я попрошу їх змастити жиром птицю, послуговуючись великими лярдонами, вони не знатимуть, про що мова. Однак, якщо я скажу, що вони мають змастити маленькими шматочками бекона, вони мене зрозуміють» (Glasse, H. 1748, p. 1).

Розділ XXI повністю присвячено сезонним закупам: м'ясу, птиці, дичині, рибі, фруктам, овочам, травам (Glasse, H. 1748, p. 316–318). Авторка не наводить страви в цьому розділі, оскільки зробила це раніше, у Розділі IX «Для Пісного обіду, низка добрих страв, які ви можете використати для столу в будь-який інший час» (Glasse, H. 1748). Порівнюючи ці дві книги, можна побачити різницю між французькою «високою» і англійською «низькою» кухнею — сезонність повністю змінила структуру книг для професійних кухарів, або принаймні зацікавлених у престижних обідах, однак у «демократичніших» збірниках динаміка посту/м'ясного була інтегрована в нову систему, поєднуючи сезонність зі старими релігійними звичаями. У цьому випадку сезонні закупівлі давали змогу знижувати вартість середнього обіду. Ханна Глассе зовсім не приховувала, що економія лежить в основі її книги: «Наприклад, коли ви запросили десять чи дванадцять людей, ви захочете приготувати кулі, телячу ногу чи свинину, які, разом з іншими інгредієнтами зроблять усе дуже дорогим, і все це лише задля того, щоб потім змішати їх з іншим соусом. І, знову таки, есенція свинини як соус лише для одної страви, коли я можу довести, що за три шилінги я приготую настільки ж вишуканий і витончений соус, яким буде і все інше, коли воно буде зготоване» (Glasse, H. 1748, p. 1–2).

Отже, ідея окремого меню для сезону замість динаміки посту й карнавалу, позначала і демократизацію кухні. У такий спосіб початковий релігійний імпульс поєднувався з іншими тенденціями ранньомодерної кухні.

### **«Яйця по-гугенотськи»: нова страва у фокусі**

Беззаперечно, кулінарна книга Ла Варенна зафіксувала революційні зміни в європейській ранньомодерній кухні. Однак, якщо його вжиток трав замість прянощів наводиться постійно як ознака прогресивності, то інші новації залишаються поза увагою. Однією з них були рецепти приготування яєць.

Пізньосередньовічні рукописні книги наводили низку рецептів приготування яєць. Автор «Le Ménagier» відвів їм місце між стравами з риби (пісна частина) та антреме (фр. «entremet»), які подавали між основними стравами бенкету. Це добре визначає місце яєць у структурі середньовічної дієти: вони не мали статусу основної страви як м'ясо чи риба, могли бути частиною пісної дієти або ні (Демчук, С. 2023, с. 165–167), але недостатньо витончені, щоб бути повноцінною ілюзіоністичною чи розкішною стравою, чого очікували від антреме.

Паризький «Господар» рекомендував зовсім інші інгредієнти для приготування страв з яєць, що відповідало середньовічній смаковій палітрі. Типовим є його рецепт «втрачених яєць»: «Візьміть 4 жовтки, збийте їх, додайте цукрову пудру і цукор, дуже добре збийте все разом, потім процідіть через сито. Підсмажте на залізній сковорідці, після чого нарежте ромбиками і викладіть ці ромбики на таріль з іншими омлетами з варених яєць, а зверху посипте дрібно натертими спеціями» (Greco, G. L. & Rose, C. M. 2009, p. 311). Цей рецепт доповнюють схожі, де яйця, цукор, прянощі є головними складовими, а смаження — ключовим способом приготування. Як і інші середньовічні страви, яйця мали смакувати гостро-солодко та пройти інтенсивну термообробку. Також такий рецепт був актуальним виключно для найзаможніших господарств, у той час як іншим залишалося запікати яйця у вугіллі чи смажити на сковороді, змащеній жиром чи олією.

Саме тому наступним кроком мала стати демократизація «яєчної дієти», яка б не полягала просто у відмові від прянощів та широкої смакової палітри. «Революціонер» XVI ст., Платіна, відвів приготуванню яєць цілий розділ, у якому навів 15 рецептів (Sacchi, B. 1519, p. 11). Вони демонструють як тривкість пізньосередньовічних гастрономічних традицій, так і віяння нового часу, де не буде місця для омлету з цукром (Greco, G. L. & Rose, C. M. 2009, p. 311).

Ла Варенн пропонував вісім страв з яєць, одній з яких надав власного імені. Окрім демонстрації авторської позиції, у розділі Ла Варенна відчуються й інші зміни порівняно з працею Платіни (тобто Маєстро Мартіно). Першою впадає в очі нова стратегія обрання назв для страв. На зміну простоті, якщо не прямолінійності Платіни приходить навмисна вишуканість Ла Варенна. Разом з нею «приготовані яйця» замінюються на складніші конструкції з обов'язковими прислівниками. Платіна згадує яйця по-флорентійськи, однак не більше: всі інші назви походять від способу приготування («на решітці», «зварені», «в попелі» тощо) (Sacchi, B. 1519, p. 11). Так само він, на відміну від Ла Варенна, не відмовляється від середньовічних традицій додавати цукор, корицю, імбир та інші «елітарні» прянощі (Sacchi, B. 1519, p. 153–154).



Ла Варенн пропонував яйця «по-португальськи» (La Varenne, F. 1651, p. 114), «яйця-мінйон» (La Varenne, F. 1651, p. 115), «зі снігом» (La Varenne, F. 1651, p. 116) тощо. Одним із нових прислівників у Ла Варенна якраз стало «по-гугенотськи». Їх рецепт дуже простий і не потребує великих фінансових ресурсів: «Візьміть баранячої підливки, влийте її в таріль чи миску; візьміть свіжих яєць та розбийте їх у підливку. Готуйте, додавши трохи солі; як будуть готові, додайте підливи і мускатного горіху та подавайте на стіл» (La Varenne, F. 1651, p. 117).

Як бачимо, новації в назвотворенні рецептів доповнюються й змінами у смаковій палітрі. Сіль і мускатний горіх — єдині прянощі в цьому рецепті. Замість складних компонентів Ла Варен запропонував використати баранячий бульйон, який, швидше за все, і так залишався після приготування основних страв. Не варто думати, що він абсолютно відмовлявся від попередньої традиції — навряд чи гастрономічна культура визнає одномоментні зміни загалом. Проте щось почало змінюватися. Замість інтенсивних смаків прянощів: бульйон, ароматні олії (зокрема апельсинова), які більше тішили нюх, ніж смак, поділ на «солоні» яєчні страви й «солодкі». На відміну від Платіни та його середньовічних попередників, якщо Ла Варенн рекомендував додати цукор до яєць, то виключно тоді, коли яйця — радше десерт, ніж закуска: «сніжні яйця» є збитими білками з молоком та борошном (La Varenne, F. 1651, p. 116–117), а у «Oeufs filez» яйця варять у білому вині з цукром, додаючи після цього сироп і ароматну олію при подачі на стіл (La Varenne, F. 1651, p. 115–116).

«Яйця по-гугенотськи» припали до смаку не тільки французам (гугенотам чи католикам). Разом з перекладами нової магістральної праці французької гастрономії різними мовами, рецепти Ла Варенна почали запозичувати й адаптувати для інших видань. Вільям Рабіша (1625–1661) навів рецепт «Яєць по-гугенотськи» в розлогодному компендіумі «The Whole Body of Cookery dissected» (1661) (Rabisha, W. 1673, p. 220). Сам Рабіша не був просто кухарем поза політикою, зовсім ні. Хоча інформації про нього обмаль, та, яку історикам вдалося віднайти, вказує на його заінтересованість у політичному житті Англії. Як пояснює сам Рабіша, трактат став результатом «багатьох років навчання та практики в мистецтві й таємниці приготування страв» (Rabisha, W. 1673, s.p.). Фах він здобував при кухні неназваної, але шанованої Леді й навіть покійного Короля. Потім, запевняє Рабіша, він працював у інших оселях британської й закордонної знаті. Подібні заяви були типовими для всіх кулінарних книг, які видавали чоловіки-шефи XVI–XVIII ст. Так само мало дивувала друга заява, що Рабіша хоче поділитися власними знаннями, щоб залишитись у пам'яті нащадків (Rabisha, W. 1673, s.p.).

Що було нетиповим, то це співчутливий коментар щодо роялістів: «По-третє, я був іще більше захочений до цієї роботи, побачивши щасли-

ве і благословенне повернення наших давно вигнаних королівських світлil, а також надії на доброзичливий вплив Щедрості й Гостинності, яка є частково Життям Мистецтва і Науки» (Rabisha, W. 1673, s.p.). Можна було б сприйняти цей пасаж як звичайне означення своєї позиції після політично буремних років, утім, з того, що ми знаємо про Рабішу та про видавця його книг — він був далеко не роялістом, навпаки, займав активну позицію в таборі радикалів.

Історик Вільям Пул розглядає постать Вільяма Рабіші в контексті ранньомодерних «еретичних учень» про біблійного Адама та Вигнання з Раю. У трактаті «Adam Unveiled, and Seen with Open Face» (1649), який надрукував Жиль Калверт (Giles Calvert), один із найпомітніших друкарів часів Англійської Революції, Рабіша писав про справжню сутність «падіння» Адама та Єви. Як відзначає В. Пул, автор ставив події з ніг на голову, переконуючи, що до того, як скуштувати плід з Дерева Пізнання, Адам був лише «земним прахом», натомість після цього став подібним до Бога, Який розрізняє Добро та Зло (Poole, W. 2005, p. 71–72).

Окрім написання езотеричних трактатів, В. Пул звертає увагу і на інший аспект постаті Рабіші — того ж 1649 р. Рабіша отримав сто фунтів від Парламенту за те, що першим приніс звістку про те, що війська Кромвеля завойовували Вексфорд (Poole, W. 2005, p. 70).

Як же поєднуються ці три іпостасі? Рабіша-вісник парламенту, Рабіша-теолог-езотерик та Рабіша-кухар? Важко сказати, однак рецепти, навіть якщо вони й були запозичені (наприклад, з того ж англійського перекладу Ла Варенна), пройшли обробку практикою. У виконанні Рабіші «яйця по-гугенотськи» набувають нових смакових відтінків: «Ячня по-французьки називається *A la Aугenotte* (sic!), або по-протестантськи. Розбийте двадцять яєць, збийте їх разом, додайте до них чисту підливу з баранячої ноги або підливу зі смаженої яловичини, перемішайте і добре збийте над вугіллям з невеликою кількістю солі; додайте до них також сік апельсина і лимона або виноградний вержюс<sup>1</sup>, потім покладіть гриби, добре розім'яті й приправлені; спостерігайте, як тільки яйця добре змішаються з підливою та іншими інгредієнтами, зніміть з вогню, потримавши їх деякий час накритими, а потім подавайте до столу, посипавши їх тертим мускатним горіхом» (Rabisha, W. 1673, p. 220).

Отже, до баранячої підливи й мускатного горіху додалися лимонний та апельсиновий сік і вержюс, а також гриби, ускладнюючи та збагачуючи оригінальний рецепт. Це вказує, що майже за 10 років після Ла Варенна, «Яйця по-гугенотськи» зажили своїм життям в англійській кухні, змінюючись і адаптуючись відповідно до смаку нових споживачів.

<sup>1</sup> Вержюс (фр. *verjus*) — соус на основі кислих фруктів (найчастіше яблук і винограду), який активно використовувався в європейській кухні від часів середньовіччя.

1723 р. Нотт навів рецепт («Eggs the Protestant Way») з Рабіші майже дослівно за єдиним винятком — він не згадав про вержюс як про альтернативу лимонному чи апельсиновому соку. Вочевидь, за 50 років після публікації смаки остаточно змінилися, залишаючи вержюс разом з іншими традиційними для середньовіччя смаками позаду (Nott, J. 1723, p. 38).

Массіало 1691 р. у короткому словнику до своєї кулінарної книги «Cuisinier royal et bourgeois» пояснював, що «Huguenote» чи «à la Huguenote» позначає особливий спосіб готувати яйця з соусом. Надалі він навів сам рецепт, який є чимось середнім між Ла Варенном та Рабішею: знову-таки баранячу чи іншу підливу (жюс) треба змішати з яйцями та приправити сіллю, мускатним горіхом і лимонним соком, а потім підрум'янити (Massialot, F. 1691, p. 326). Він не згадав про гриби, бо, швидше за все, не був знайомий з рецептом Рабіші, однак продемонстрував загальну тенденцію використання цитрусового соку для урізноманітнення смакового профілю страви свіжим природним компонентом.

Про розходження між англійською та французькою кулінарними традиціями на прикладі такого простого рецепту як «яйця по-гугенотськи» можна судити з їх реінтерпретації в Ла Шапеля, своєрідного спадкоємця Ла Варена та Франсуа Массіало, який опублікував кулінарну книгу майже через сто років після славетного попередника. Вочевидь, взаємодія між двома кухнями обмежувалася виключно запозиченням певних страв «по-англійськи», але не їхніх реінтерпретацій французьких страв. У Ла Шапеля (1751 р.) ми знаходимо зразу декілька варіантів приготування яєць по-гугенотськи: оригінальний рецепт із підливою, сіллю, перцем та мускатним горіхом (і без цитрусового соку) (La Chapelle, V. 1751, p. 369) та два спеціальні — з есенцією та кулі з лобстера: «Яйця по-гугенотськи з есенцією. Покладіть на тарілку трохи есенції бекону і розбийте яйця, як описано вище; приправте їх так само, а коли все буде готово, долийте трохи есенції бекону, щоб зволожити їх, і подавайте гарячими на другу зміну страв» (La Chapelle, V. 1751, p. 369) та «Ячня по-гугенотськи з кулі з лобстера. Покладіть у тарілку трохи кулі з лобстерів і розбийте туди стільки свіжих яєць, скільки хочете; поставте їх на плиту й візьміть розпечену лопатку, щоб підсмажити їх зверху; коли вони будуть готові, але не тверді, покладіть на них трохи кулі з лобстерів і подавайте гарячими як гарнір» (La Chapelle, V. 1751, p. 369).

Ла Шапель використав два тренди другої половини XVIII ст. — есенцію та кулі. Як читаємо в етимологічному словнику Натана Бейлі 1724 р., есенція бекону — це сік на основі свіжого свинячого окосту, який додають до всіх страв, де використовують свинину (Bailey, N. 1724, «E»). Кулі також був концентрованою ароматичною підливою (в нашому випадку на основі лобстерів), який, пояснює Н. Бейлі, виготовляли на основі бульйону після приготування м'яса (чи риби) й самого товченого м'яса. Цю суміш

проціджували і додавали до м'яса, риби та пирогів одразу перед подачею на стіл (Bailey, N. 1724, «С»).

То чи були яйця по-гугенотськи в усій еволюції пов'язані з протестантизмом чимось, окрім назви? Навряд. Утім, ця поверхова асоціація цікава сама по собі, бо серед усіх прислівників, які почали додавати до страв, релігійні трапляються найрідше — домінували географічні й етнічні прив'язки. Тому через те, що замість простішого «по-французьки» (а такого рецепта немає, як не дивно), був обраний релігійний маркер як нагадування про події буремного XVI ст., вочевидь, яйця по-гугенотськи можна вважати своєрідною формою історичної пам'яті: їх рецепти зафіксували не лише зміни в гастрономічній традиції від підливи до есенції та кулі, але й пам'ять про релігійні війни.

### **Гастрономічна культура в політичній пропаганді:**

#### **«Двір і кухня Елізабет Кромвель» (1664 р.)**

Кулінарні книги вкрай рідко стають відвертою пропагандою. Звісно, за окремими ремарками та присвятами можна встановити політичні впадо-банья автора — хай вони навіть будуть позірнимим, як ми бачили у Рабіші. Втім, ранньомодерна доба, багата на повстання і революції, сприяла глибшому проникненню політичного порядку денного в гастрономічну сферу.

Яскравим прикладом такої «кулінарної» пропаганди є анонімна збірка «Двір та кухня Елізабет, званої на загал як Джоан Кромвель, дружини померлого узурпатора: правдиво описана та репрезентована, і тепер представлена публіці до загальної втіхи 1664 р.» («The Court & Kitchen of Elizabeth, Commonly Called Joan Cromwel, the Wife of the Late Usurper: Truly Described and Represented, and Now Made Publick for General Satisfaction 1664») (Anonymous. 1664). Як можна помітити, вона вийшла друком через шість років після смерті самого Олівера Кромвеля — здавалося б пристрасті мали б трохи вгамуватися за цей час, однак смерть головного героя та повна відсутність у політичному житті Англії його дружини (вона помре наступного 1665 р.), не зупинили аноніма. Спадок О. Кромвеля мав зазнавати жорсткої критики, щоб, вочевидь, не допустити вкорінення й подальшого поширення його впливу.

Сама книга не має ніякої структури — це просто добірка різноманітних рецептів, де гаряче й десерти сусідять одне з одним на сторінці. Цей недолік автор пояснив тим, що отримав їх від наближеного слуги («a near servant of hers») та тим, що в домі Кромвелів не дотримувалися постів («As for the Fish and Flesh days there was no observation of them, all days being alike to the Caterer and Purveyour, and those that eat at her Tables, as was hinted before»). (Anonymous. 1664, p. 134–135). На думку Стюарта Ормі, куратора виставки, присвяченої цьому виданню, дружина Кромвеля не брала ніякої участі в укладенні збірки, однак дуже ймовірно, що рецепти походять з архівів родини (Orme, S. 2023).

Розгляд «кухні» Кромвелів автор розпочав із характеристики дієти самого подружжя. Олівера Кромвеля він зобразив затягим пияком, який через зловживання алкоголем отримав каміння у нирках. Утім, окрім цього «гріха», автору довелося таки визнати, що, на відміну від його родини, наближених і слуг, О. Кромвель був дуже стриманим у дієті: «Цим він відрізнявся від решти свого кровожерливого племені й роду людей, які, послуговуючись людською кров'ю для пиття, мудрують і відгодовують себе надмірним розмаїттям страв, додаючи до їх природної приємності такі штучні вигадки (що навіть перебивають сутність), що справжній смак цілком змінюється цим фальсифікатом, і губиться у змішанні смаколиків та приємних інгредієнтів» (Anonymous. 1664, s.p.). У цьому параграфі анонімний автор спромігся розкритикувати не лише оточення О. Кромвеля, але й усіх, хто йшов «проти природного смаку», що саме по собі є маркером глибоких змін у гастрономічній культурі. Якщо середньовічна кухня поважала «ілюзіоністичні страви», де «зовнішність» приготованого мала бути оманливою, то ранньомодерна цінувала природність.

Якщо О. Кромвель постає аскетом у всьому, що не стосується алкоголю, то його дружина стала мішенню численних нападок. Першим привертає увагу, що замість її справжнього імені автор воліє називати її «Джоан», говорячи, що всі так її кличуть (Anonymous. 1664). Насправді ніхто не кликав Елізабет Кромвель «Джоан»: цим ім'ям у Лондоні називали проститутку, тому за цим ховалась одна з багатьох образ, висловлених на адресу дружини О. Кромвеля, яка зовсім не була задіяною в його політиці (Orme, S. 2023). Автор пояснив: «Елізабет Боучер, дочка сера Джеймса Боучера, яку зазвичай називають Протектриса Джоан і яка була вульгарно відома в пізніші роки під жодним іншим християнським ім'ям, навіть у навіть коли її чоловік мав найбільшу владу, і то головним чином з насмішки і презирливого обурення, що така особа насмілилася взяти на себе такий суверенний обов'язок, коли вона стократ більше годилася для хліва, ніж для палацу...» (Anonymous. 1664, p. 10). Отже, «негідне» походження Елізабет, доньки торгівця шкірою з Фелстеда в Ессексі, вже виправдовувало прізвисько для автора збірки. Як побачимо далі, належність до середнього класу проявилась і в підборі рецептів, що отримало свою частину кпинів.

Отримала Елізабет і звинувачення в нещирості: «Хоча вона сама (так важко позбутися та звільнитися від звичного лицемір'я й неправдивості) дивилася на марципан, презерву чи комфі з таким самим релігійним захопленням, як коханець-відчайдух на уста своєї коханої» («Though she her self (so hard it is to forgoe and shake off an habitual customary Hypocrisie and falacy) would look as religiously upon a March pane, Preserve, or Comfit as a despairing Lover upon his Mistressess' lips») (Anonymous. 1664, p. 8–9).

Анонімний автор не обмежився цими ремарками. Він написав украй довгий вступ, де змішував критику політики й господарства подружжя Кромвелів. Недобрий характер дружини та вплив політики самого Кромвеля на спо-

живання він проілюстрував анекдотом про апельсин: під час родинної вечері Олівер забажав апельсинового соусу до своєї телятини, на що дружина відповіла, що апельсини стали занадто дорогими через його війну з Іспанією (Anonymous. 1664, p. 20–21).

Дичина чи, радше, її відсутність, стала предметом критики О. Кромвеля. Він скаржиться, що дичина майже зникла зі столів знаті, бо «часи зруйнували [культуру] полювання та здешевили й принизили дичину, зробивши її поживою для всіх» (Anonymous. 1664, p. 123–124). Пиріг з дичиною колись був «королем вишуканих страв, а Олівер його вкрав, як він вчинив із королівською гідністю («a king of dainties, which Oliver stole by retail, as he did a more real regality»)» (Anonymous. 1664, p. 123–124).

Після розлогого вступу автор, ніби мимоволі, перейшов до власне рецептів, не втримавшись від ядучого зауваження щодо їх простацької сутності: «Далі наведено найзвичайнісіньке м'ясо та дієту, що спостерігалися за її столом, здебільшого звичайнісінькі та вульгарні, за винятком кількох рідкісних, але таких, що драгували її смак і читачеві не буде неприємною працею ознайомитися з кулінарією, манерою одягатися, а також з її консервами і т.д.» (Anonymous. 1664, p. 23).

Якщо ж поглянути на страви, то важко не погодитися, що ця дієта справді відповідала радше середньому класу, ніж вищому: яловичина та ягня, каплуни й курки, здебільшого варені, численні пироги й популярні, однак не модні страви на кшталт «fool» (молочний десерт), «sack posset» (алкогольний напій з молоком) чи «білий горщик» (англ. «white pot»), своєрідна версія бланманже для середнього класу. Простота рецептів, утім, мала не тільки підкреслити неналежність «двору» Елізабет Кромвель до королівського кола, а й забезпечити популярність самій збірці. Адже англійські кулінарні книги часто зосереджувалися саме на кухні середнього класу, вкоріненій у локальній традиції.

Саме локальна, англійська традиція асоціювалася з жіночим виміром гастрономічної культури. Як підкреслювала в книзі Ханна Глассе, якщо жінки дбають про господарство та економність витрат, то чоловіки витрачають занадто багато грошей на французьку кухню та французьких кухарів у клубах. Елізабет Кромвель, хай і дружина колишнього лідера Революції, мала належати до кола англійських леді, які надають перевагу локальній, «економічній» кухні.

*Висновки.* Релігійні потрясіння ранньомодерного періоду залишили відбиток на гастрономічній культурі. Тому, окрім змін, пов'язаних із новаціями кухарів на кшталт Ла Варенна і новими продуктами, завезеними з колоній, ми помічаємо згадки про Реформацію у назвах страв та їх споживанні. Так, замість чергування пісних і м'ясних страв, автори кулінарних книг пропонували зважати на сезонне різноманіття. Це не означало повного витіснення піс-

ного меню — до нього все ще апелюють у збірниках рецептів з країн, де католицизм не поступився повністю протестантизму, однак фокус був зміщений.

Увага до сезонних страв означала і здешевлення меню, і смак до локального замість екзотичного — останнє було властиве середньовічній кухні. Окрім змін у меню, кулінарні книги демонструють і зміни в назвах страв, які, вочевидь, стали формою історичної пам'яті. Широке різноманіття страв із яєць від Ла Варенна почало включати і яйця по-гугенотськи — відгомін подій майже сторічної давнини, які, однак, не втратили гостроти й на середину XVII ст. Ла Варенн опублікував кулінарну книгу лише через лічені роки після завершення Тридцятилітньої війни. Інші кухарі швидко запозичили його новацію (на відміну від страви з яєць, яку Ла Варенн назвав на честь себе).

Втім, не завжди кулінарні книги обмежувалися побіжними згадками подій, спричинених Реформацією. «Двір та кухня Елізабет, званої на загал як Джонан Кромвель» демонструє як їжа стала інструментом політичної пропаганди, як можливо інтерпретувати повсякденне меню та смаки так, що воно продемонструє чийось неадекватність політичній позиції. Тобто, «Білий горщик» указує, що Елізабет і її родина не відповідали королівському палацу: рецепт став іще одним маркером «іншості» середнього класу, чия влада, на думку анонімного автора та інших роялістів, не мала перетинати кордон нижньої палати парламенту.

Надалі доречним буде продовжити дослідження ранньомодерних кулінарних книг Центрально-Східної Європи та їх рецепції реформаційних ідей.

Демчук, С. А. 2023. *Доба Постів і Карнавалів*. Київ: Віхола.

Демчук, С. А. 2021. Еразм Роттердамський, «Світське застілля» та «реформа» бенкету. *Стародавнє Причорномор'я*. Вип. XIII. С. 138–145.

Сокирко, О. Г. 2021. *Кулінарна мандрівка в Гетьманщину*. Київ: Темпора.

Сокирко, О. Г. 2023. Кулінарні тексти в козацькій Україні XVIII ст.: рецептурники Кулябок та Галаганів. *Український історичний огляд*. Вип. 2. С. 81–99.

Albala, K. & Eden, T. 2011. *Food and Faith in the Christian Tradition*. New York: Columbia University Press, 2011.

Albala, K. 2002. *Eating Right in the Renaissance*. University of California Press.

Albala, K. 2006. *Cooking in Europe: 1250–1650*. Greenwood Press.

Albala, K. 2007. *The Banquet: Dining in the Great Courts of Late Renaissance Europe*. U. of Illinois Press.

Albala, K. 2011. The Ideology of Fasting in the Reformation Era. *Food and Faith in Christian Culture*. New York: Columbia University Press. P. 41–58.

Anonymous. 1664. *The Court & Kitchen of Elizabeth, Commonly Called Joan Cromwel the Wife of the Late Usurper, Truly Described and Represented, and now Made Public for General Satisfaction*. London: Printed by Tho. Milbourn for Randal Taylor.

Bailey, N. 1724. *An universal Etymological English Dictionary*. London: E. Bell.

Bakhtin, M. 1984. *Rabelais and His World*. Indiana University Press.

Bloch, M. 1924. *Les Rois Thaumatourges: Étude sur le Caractère Surnaturel attribué à la Puissance Royale particulièrement en France et en Angleterre*. Strasbourg and Paris: Istra; London and New York: Oxford University Press.

Burnett, E. 2020. Reforming Food and Eating in Protestant England, C. 1560 — C. 1640. *The Historical Journal*. Vol. 63. Issue 3. P. 507–527.

Burnett, J. 1966. *Plenty and Want: A Social History of Diet from 1815 to the Present Day*. Edinburgh: Thomas Nelson.

Crow, A. 2022. «A Little Winter Savory, A Little Time»: Making History in Elizabeth Cromwell's Kitchen. In *The Kitchen, 1550–1800. Reading English Cooking at Home and Abroad*. Amsterdam: Amsterdam University Press.

Febvres, L. 1911. *Philippe II et la Franche-Comté. Étude d'histoire politique, religieuse et sociale*. Paris: Honoré Champion.

Glasse, H. 1748. *The Art of Cookery Made Plain and Easy*. London: Printed for the author.

Greco, G. L. & Rose, C. M. 2009. *The Good Wife's Guide (Le Ménagier de Paris): A Medieval Household Book*. Ithaca: Cornell University Press.

La Chapelle, V. 1751. *The Modern Cook's and Complete Housewife's Companion*. London: Printed for R. Manby and H. S. Cox.

La Varenne, F. P. 1651. *Le Cuisinier françois*. Paris: P. David.

Massialot, F. 1691. *Le Cuisinier roial et bourgeois*. Paris: Claude Prudhomme.

Massialot, F. 1702. *The Court and Country Cook: Giving New and Plain Directions How to Order All Manner of Entertainments, and the best Sort of the Most Exquisite A-la-mode Ragoo's*. London, Printed by W. Onley, for A. and F. Churchill [etc.].

Menon, G. 1755. *Les Soupers de la Cour; ou l'art de travailler toutes sortes d'aliments pour servir les meilleures tables*. Vol. I. Paris: Guillyn.

Montanari, M. 2006. *Food is Culture*. New York: Columbia University Press.

Montanari, M. 2012. *Let the Meatballs Rest, and Other Stories about Food and Culture*. New York: Columbia University Press.

Montanari, M. 2013. *Italian Identity in the Kitchen, or Food and the Nation*. New York: Columbia University Press.

Montanari, M. 2015. *Medieval Tastes: Food, Cooking, and the Table*. New York: Columbia University Press.

Moyer J. B. 2011. «The Food Police»: Sumptuary Prohibitions on Food in the Reformation. In: *Food and Faith in Christian Culture*. New York: Columbia University Press. P. 59–82.

Nott, J. 1723. *The Cooks and Confectioners Dictionary: or, the Accomplish'd Housewives Companion*. London: C. Rivington.

Orme, S. 2023. Cromwell's Controversial Cookbook. *The Moment Magazine*. [Online]. Available at: <http://surl.li/hdeeyt>

Poole, W. 2005. *Milton and the Idea of the Fall*. Cambridge: Cambridge University Press.

Rabisha, W. 1673. *The Whole Body of Cookery Dissected*. London: Printed for E. Calvert, at the sign of the black Spread Eagle, at the West end of St. Pauls.

Sacchi, B. 1519. *Platine en françoys, très utile et nécessaires pour le corps humain, qui traite de honeste volupté et de toutes viandes et choses que l'homme mange*. Paris: Michel le Noir.

Thompson E. P. 1971. The Moral Economy of the English Crowd in the Eighteenth Century. *Past & Present*. Vol. 50. № 1. P. 76–136.

Valenze, D. 2013. The Cultural History of Food. *Routledge International Handbook of Food Studies*. London-New York: Routledge. P. 101–113.

Demchuk, S. A. 2023. *Doba Postiv i Karnavaliv [The Age of Lents and Carnivals]*. Kyiv: Vikhola.



Demchuk, S. A. 2021. Erasm Rotterdamskyi, «Svitske zastillia» ta «reforma» benketu [Erasmus of Rotterdam, «The Profane Banquet» and the «Reform» of Banquet]. *Starodavnie Prychornomoria*. Vyp. XIII. Odesa: Odeskyi natsionalnyi universytet imeni I. I. Mechnyko-va, 138–145.

Sokyryko, O. H. 2021. *Kulinarna mandrivka v Hetmanshchynu*. Kyiv: Tempora.

Sokyryko, O. H. 2023. Kulinarni teksty v kozatskii Ukraini XVIII st.: retsepturnyky Kuliabok ta Galaganiv. *Ukrainskyi istorychnyi ohliad*. Vyp. 2, 81–99.

Albala, K. & Eden, T. 2011. *Food and Faith in the Christian Tradition*. New York: Columbia University Press, 2011.

Albala, K. 2002. *Eating Right in the Renaissance*. University of California Press.

Albala, K. 2006. *Cooking in Europe: 1250–1650*. Greenwood Press.

Albala, K. 2007. *The Banquet: Dining in the Great Courts of Late Renaissance Europe*. U. of Illinois Press.

Albala, K. 2011. The Ideology of Fasting in the Reformation Era. In: *Food and Faith in Christian Culture*. New York: Columbia University Press, 41–58.

Anonymous. 1664. *The Court & kitchen of Elizabeth, Commonly Called Joan Cromwel the Wife of the Late Usurper, Truly Described and Represented, and Now Made Public for Gener Satisfaction*. London: Printed by Tho. Milbourn for Randal Taylor.

Bailey, N. 1724. *An universal etymological English dictionary*. London: E. Bell.

Bakhtin, M. 1984. *Rabelais and His World*. Indiana University Press.

Bloch, M. 1924. *Les Rois Thaumaturges: Étude sur le Caractère Surnaturel attribué à la Puissance Royale particulièrement en France et en Angleterre*. Strasbourg and Paris: Istra; London and New York: Oxford University Press.

Burnett, E. 2020. Reforming Food and Eating in Protestant England, C. 1560 — C. 1640. *The Historical Journal*. Vol. 63. Issue 3. P. 507–527.

Burnett, J. 1966. *Plenty and Want: A Social History of Diet from 1815 to the Present Day*. Edinburgh: Thomas Nelson.

Crow, A. 2022. «A Little Winter Savory, A Little Time»: Making History in Elizabeth Cromwell's Kitchen. In: *In the Kitchen, 1550–1800. Reading English Cooking at Home and Abroad*. Amsterdam: Amsterdam University Press.

Febvres, L. 1911. *Philippe II et la Franche-Comté. Étude d'histoire politique, religieuse et sociale*. Paris: Honoré Champion,

Glasse, H. 1748. *The Art of Cookery Made Plain and Easy*. London: Printed for the author.

Greco, G.L. & Rose, C.M. 2009. *The Good Wife's Guide (Le Ménagier de Paris): A Medieval Household Book*. Ithaca: [Cornell University Press.

La Chapelle, V. 1751. *The Modern Cook's and Complete Housewife's Companion*. London: Printed for R. Manby and H. S. Cox.

La Varenne, F. P. 1651. *Le Cuisinier François*. Paris: P. David.

Massialot, F. 1691. *Le Cuisinier royal et bourgeois*. Paris: Claude Prudhomme.

Massialot, F. 1702. *The Court and Country Cook: Giving New and Plain Directions How to Order All Manner of Entertainments, and the Best Sort of the Most Exquisite A-la-mode Ragoo's*. London, Printed by W. Onley, for A. and F. Churchill [etc.].

Menon, G. 1755. *Les Soupers de la Cour, ou l'art de travailler toutes sortes d'aliments pour servir les meilleures tables*. Vol. I. Paris: Guillyn.

Montanari, M. 2006. *Food is Culture*. New York: Columbia University Press.

Montanari, M. 2012. *Let the Meatballs Rest, and Other Stories about Food and Culture*. New York: Columbia University Press.

Montanari, M. 2015. *Medieval Tastes: Food, Cooking, and the Table*. New York: Columbia University Press.

Moyer J. B. 2011. «The Food Police»: Sumptuary Prohibitions on Food in the Reformation. In: *Food and Faith in Christian Culture*. New York: Columbia University Press, 59–82.

Nott, J. 1723. *The Cooks and Confectioners Dictionary: or, the Accomplish'd Housewives Companion*. London: C. Rivington.

Orme, S. 2023. Cromwell's Controversial Cookbook. *The Moment Magazine*. Available from: <http://surl.li/hdeeyt>

Poole, W. 2005. *Milton and THE Idea of the Fall*. Cambridge: Cambridge University Press.

Rabisha, W. 1673. *The Whole Body of Cookery Dissected*. London: Printed for E. Calvert, at the sign of the black Spread Eagle, at the West end of St. Pauls.

Sacchi, B. 1519. *Platine en françoys, très utile et nécessaires pour le corps humain, qui traicte de honeste volupté et de toutes viandes et choses que l'homme mange*. Paris: Michel le Noir.

Thompson E. P. 1971. The Moral Economy of the English Crowd in the Eighteenth Century. *Past & Present*. Vol. 50. № 1. P. 76–136.

Valenze, D. 2013. The Cultural History of Food. *Routledge International Handbook of Food Studies*. London-New York: Routledge. P. 101–113.

УДК 783:78.03(477)«10»-«17»

DOI: 10.20535/2307-5244.59.2024.318626

**Б. Є. Жулковський**

ORCID: 0000-0001-8435-5201

*Тернопільський національний педагогічний  
університет імені Володимира Гнатюка*

**Я. П. Секо**

ORCID: 0000-0003-0927-0958

*Тернопільський національний педагогічний  
університет імені Володимира Гнатюка*

*B. Zhulkovskiyi*

*Ternopil Volodymyr Hnatyuk National Pedagogical University*

*Ya. Seko*

*Ternopil Volodymyr Hnatyuk National Pedagogical University*

**ЖАНР КОНДАКА В УКРАЇНСЬКИХ МОНОДІЙНИХ  
РУКОПИСАХ І СТАРОДРУКАХ ХІ–ХVІІІ ст.:  
ДЖЕРЕЛОЗНАВЧИЙ АСПЕКТ ДОСЛІДЖЕННЯ**

*Kontakion Genre in Ukrainian Monophonic Manuscripts  
and Old Prints of the 11<sup>th</sup> — 18<sup>th</sup> Centuries:  
Source Science Aspect of Research*

*Відновлено корпус кондаків-монострофів за невменними, нотолінійними й нетованими рукописами та стародруками Київської митрополії*