



Цю книгу було написано в один із найскладніших періодів історії Львова, під час війни Росії проти України. Саме тому ми присвячуємо її вам, львів'янам. Усім Захисникам і Волонтерам. Саме ваш героїзм і жертвність уможливили нашу роботу над текстом. Низький вам уклін.

МАРІАННА ДУШАР, ІГОР ЛИЛЬО

ЛЬВІВ, 2022–2023 РР.

Вступ.

Ключі до смаків Львова



У центрі Львова, поряд з Оперним театром, є невелика вулиця ім. Івана Тиктора. Декілька років тому під час ремонту на стіні одного з її будинків знайшли стару рекламу крамниці набілу. Написи збереглися трьома мовами — польською, німецькою та на їдиш. Звична для тогочасного Львова ситуація. Бракує хіба ще української. Проте саме її дедалі частіше бачимо на старих рекламних написах в інших дільницях. Це лише один із багатьох прикладів, як це чудове місто крок за кроком повертає собі пам'ять про світ, якого вже немає.

Поряд зі згаданими написами сьогодні виблискують вогнями люксові крамниці, ресторани, затишні кафе... всяко і різно вирує життя. Але стара реклама виглядає стильно, поєднуючи минуле із сьогоденням. Її люблять фотографувати туристи, проходячи поряд. Інколи стишують крок і львів'яни. Так зустрічаються два світи — довоєнний, за ним ще багато років сумували депортовані з міста у часи російської окупації поляки, та сучасний — український. У місті дедалі частіше говорять про різні вияви нашого минулого. Говорять і про давні смаки львівської кухні, вивчають старі переписи⁴ та створюють нові.

Цю книгу ми бачили як символічний дороговказ, що допоможе відчутти Львів «на смак». Вона проведе вас через кухні львівських осель і маленькі сімейні кафе. Ми поговоримо з продавцями на базарах, погортаємо забуті сторінки кулінарних книг та спогадів, скуштуємо страви за переписами відомих містян, які жили в різні часи.

Нині львівський смак ховається трохи далі від гамірного туристичного центру. Там, де все ще сперечаються, якої густини має бути кутя

⁴ Перепис — це описаний спосіб приготування страви, те, що зазвичай називають рецептом. Проте у Львові, та й загалом у Галичині, рецепти — у лікарів і в аптеці. На кухні ж — переписи. — Прим. авт.

на Різдво і чи люкрувати паски на Великдень. Де розкажуть, чому на вулицях старого Львова співали пісні про пиво, кишку та куликівський хліб. Цей текст допоможе пояснити, чому між польською та українською кухнями завжди було місце для вірменських, грецьких та єврейських акцентів... а чи французьких страв, приготованих на галицький взірець.

У ваших руках ключі до смаку та післясмаку міста, що треба вивчати й куштувати, в якому треба жити, а як ні — то до якого обов'язково треба їхати, пливти та летіти.



Типова львівська мовна мішанка: рекламні вивіски польською, німецькою та на їдиш.

Минуле, декілька дрібок історії



Кожен, кому б на думку спало написати книгу про львівський смак, мав би почати з пошуків відповіді на фундаментальне питання: «Що любили їсти у давньому Львові?».

Зважаючи на кількість книг про Львів, відповідь мала би бути очевидною. Уява одразу починає малювати гостро-солодку кухню Середньовіччя чи подальші зміни, що принесла з собою доба Відродження. Почасти, так і було. Але місто, розташоване на перехресті стількох шляхів, релігій та націй, завжди вміло здивувати.

Серед не надто очевидних для загалу фактів є, зокрема, популярність тут смаків Середземномор'я та Близького Сходу. І це попри те, що найближче море розташоване на відстані більш ніж 500 км від Львова, а до країн Сходу в ті часи мандрувало зовсім небагато львів'ян.

Однією з поворотних подій для історії міста стала катастрофічна пожежа 1527 р. Вона цілком змінила його архітектурне та навіть соціальне обличчя. Для відбудови сюди переїхало багато нових поселенців: їх вабили значні економічні привілеї та нові можливості. Крім уже звичних для Львова німців, вірмен чи євреїв, на вулицях дедалі голосніше лунала угорська, італійська та грецька мови. Нові мешканці швидко відбудували Середмістя та наповнили його новими смаками. Докладні переліки продуктів, що везли з Півдня та Сходу купецькі каравани під керівництвом вірменських караванбаші, зберегли міські архіви:

«Приправи. Шафрани, цинамони, *merkiny*¹, пінські, каталонські, кіпрські, арагонські, турецькі. Перець, бобкове (лаврове) листя, кориця, гвоздика, імбир, кмин, аніж (аніс), цукор канарський, мед, борошно, цукор кристалічний тощо. Цукати, солодоші

¹ Merkiny — значення в цьому контексті не встановлене.

зацукровані, паштети, також різні *condyta*², каперси, цитрини, мускатний цвіт, мигдаль, олія, родзинки. Татарське зілля, калган, цитвар (куркума), тютюн, і різні інші аромати, фрукти та інше, зацукровані.»³

Автор однієї з найкращих хронік Львова⁴ Денис Зубрицький, описуючи традиційний весняний карнавал xvii ст., згадував, що у веселий натовп містян влада щедро розкидала хліб, випічку та луканські ковбаси — давньоримську страву, виготовлену, очевидно, вже за місцевим переписом. Чи ж не італійці привезли сюди її традицію?

Миколай Рей, галичанин та один із батьків польської літератури, у творі *Żywot człowieka poczciwego* згадує про *цвіклі* — страву, що з часом стала візитною карткою євреїв-ашкеназі. Сьогодні більшість українців та поляків вважають *цвіклі* також і своєю стравою.

«Бурячки спершу запекти в печі, а коли добре пропечуться, старанно очистити, нарізати кружальцями, а також викласти у діжечку. Натерти дуже дрібно хрін і пересипати ним, щоб зберігалися довго. Трохи розтерти фенхель і також пересипати ним, злегка збризкуючи оцтом і трохи присолюючи. Так це буде особливий смаколик, не гірший за цитрини, бо і росолик дуже смачний, і сам пан буряк⁵ буде дуже смачний і матиме чудовий аромат».⁶

Навколо «цвіклів» за переписом Рея можемо подискутувати також і про вид буряків — «*ćwikielek*», який тоді вживали. Адже буряк із червоним солодким коренеплодом з'явився в Східній Європі доволі

² *Condyta* — ймовірно, з латини, *conditum* — «приправлений», «законсервований», «заправлений». У такому разі йдеться про солодкі страви або фрукти, заготовлені в сиропі, меді чи вині (цукати, конфітури, фрукти у сиропі чи алкоголі тощо).

³ *Volumina Legum. Przedruk Zbioru Praw Staraniem xx. Pijarów w Warszawie, od roku 1732 do roku 1782, wydane, nakładem i drukiem Józefa Ohryzki, t. 4. — Petersburg, 1859.*

⁴ *Zubrzycki D. Kronika miasta Lwowa / D. Zubrzycki. — Lwów, 1844.*

⁵ В оригіналі — пані *цвікла*.

⁶ *Rej M. Żywot człowieka poczciwego / M. Rej. — Kraków, 1859, s. 234.*



Ян Ігнацій Машковський, *Майвка на Софіївці*, 1849 р.
Зі збірки Львівського історичного музею

пізно — перший ботанічний опис належить *Pietro Mattioli* (Сієна, середина xvi ст.)⁷.

Десятками років Львів був одним із найголовніших центрів логістики продажу східних товарів, а зокрема, вина. З угорських долин, розташованих між Бодрогом та Дунаєм, тягнулись валки з бочками токайського вина. Через міста Кросно, Дуклю, Новий Сонч проходив один з основних шляхів, що отримав назву *Via Vinorum*. «*W Węgrzech się wino rodzi, a w Polsce umiera*» — голосила приказка. Починаючи з кінця xvii ст. у Львові дедалі частіше смакували грецькою *мальвазією* — дорогим солодким вином з о. Крит. Знаний купець та міщанин, грек Константин Корняк пригостив ним своїх гостей у палаці на площі Ринок.

А що ж місцеві кухарі та локальні продукти? Чи було їх помітно поміж привезеними смаколикami? Чи пишались львів'яни власною кухнею? Відповідь на це питання знаходимо у записах відомого мандрівника із Гданська — Мартіна Груневега. Під час подорожі 1582 р. він докладно та емоційно описував у своєму щоденнику мешканців, їхні

⁷ *Matthioli P. Commentarii In Libros Sex Pedacii Dioscoridis Anazarbei De medica Materia / P. A. Matthioli. — Venecia, 1554.*

гастрономічні вподобання та особливості клімату. Мова Ґруневега — барвіста, промовиста і заслуговує на розлоге цитування.

«...Тут знайдеш не лише більше квітів та капусти і багато різного, але тут милостиве небо робить все це довершеним, ніж будь де. Тут горіхи і сливи виростають розміром з куряче яйце, і, висушивши, їх вивозять велетенськими бочками аж до Московії. Тут із садів виносять не лише вино в кошиках на ринок, а й відправляють з-під пресу по 50–60 бочок у пивниці. Завдяки ... наполегливості садівників їхнє вино рік по року стає витриманішим, так що чимало сортів вин вважають не місцевими, а привозними. ... Фіґи, каштани, дині та артишоки поряд із заморськими рослинами тут не рідкість, і всі вони не лише цвітуть, а й плодоносять. Тут не знають зими ніяка свіжа капуста і плоди... Навколо міста є чималі мисливські угіддя, там взимку та літом багато дичини — як птаства, так і звірів. Багато курей та індичок, достатньо худоби та риби і все це дешевше, ніж будь-де інде. Уся худоба, що її женуть з Поділля чи Волощини в Італію, насамперед проходить поблизу міста. Його щупаків їдять у Відні в Австрії попри те, що там багатий рибою Дунай пробігає під семи мостами. Я об'їхав пів-Європи, побував у найславніших містах світу, але в жодному не бачив стільки хліба, як тут щодня приносять на ринок, і майже кожний чужинець знайде таке печиво, як у своїй країні, — хліб, струцлі, тістечка, чи як ще їх назвати. Тут величезна кількість пива і меду, не тільки місцевого, а й привезеного...»⁸

Мартин Ґруневег залишив одну з перших згадок про початок кавової традиції міста. На власні очі він бачив, як вірменські купці зі Львова

⁸ Мартин Ґруневег (отець Венцислав): духовник Марини Мнишек / Ґруневег М. Записки о торговой поездке в Москву в 1584–1585 гг., составитель А. Л. Хорошкевич. — Москва, 2013. с. 118–119. Подано в перекладі Ярослава Ісаєвича. — Режим доступу до ресурсу: http://www.jl.lviv.ua/n73texts/Opys_Lvova.htm

під час подорожі до Стамбула готували цей напій у польових умовах. Зміцнивши звичку вживати кавусю⁹ у часи, коли воно вже було частиною Австро-Угорської монархії, львів'яни збудували навколо цієї теми сильний міф і перетворили місто на «кавову столицю України».

«Австрійські часи» принесли моду на нові смаки. Місто охоче перейняло традицію штруделів, розвинуло і довело до перфектності перепис сирника. Сьогодні це десерт №1, що його має спробувати кожен, хто відвідує Львів. Не обійшла Львів і мода на перекладані багаторівневі торти віденського типу, котрі стараннями завзятих господинь перетворилися на люблені всюди в Галичині плячки, які були не лише смачними, а й зручними для нарізання.

Солодощі та випічка залишаються в місті улюбленою темою. Починаючи з кінця XVIII ст., швейцарські цукерники італійського походження Андреоллі та Поззі заробляли тут значні статки. У місті залишались та продовжували справу їхні вдячні наступники. Згадки про кондитерів також є у назвах страв та топоніміці міста, як-от знаний «Пасаж Андреоллі». Чимало авторів писали про цукерню Леваковського та крамниці колоніальних товарів Едмунда Рідля.

Починаючи з XIX ст., у салонах галицької еліти, як і загалом у Європі, запанувала французька кухня. Адаптована під смаки галичан, вона домінуватиме тут аж до початку Другої світової війни. Ця зміна в смаках внесла і нове ставлення до людей, що надавали харчам незвичайного смаку та вигляду. Доброго кухаря у Львові врешті почали цінувати на рівні з родинним лікарем, вихователем дітей чи художником. Кухня поволі почала сприйматися публікою як витвір мистецтва. На початку XX ст. галицькі кухарі створили профспілку «Згода» та започаткували видання часопису *Przegląd Kucharski* («Огляд кухарський»). Саме в політичній столиці підавстрійської Галичини — Львові, зберігається оригінал «Статуту католицьких кухарів Кракова».

Система кухарського ремесла лише продовжувала розвиватись, тому всі, хто прагнули опанувати фах, мали пройти науку у профільного фахівця. Найдавніший зі знаних галицьких кухарських дипломів 1798 р., виданий Янові Нечепуровичовому, виглядає як витвір малярського мистецтва. Після чотирьох років важкого навчання його видав

⁹ Кавуся — кава.



Перша сторінка «Przeglądu Kucharskiego» («Огляд кухарський») за 1901 р. — видання, що виходило під егідою професійної спілки галицьких кухарів.



Кухарський диплом, виданий кухмістром Матисом Заторським 1789 р.

Матис Заторський — особистий кухар львівського римо-католицького архієпископа Каєтана Кіцького.

«Матис Заторський, кухмістр Каєтана Кіцького, львівського архієпископа, засвідчує, що Ян Нещепурович, син Франциска з Торчина, пройшов у нього чотирирічне навчання кулінарного мистецтва й опанував на належному рівні. Він проявив бездоганну старанність та чесність, у зв'язку з чим отримав звільнення».

На початку ХХ ст. у місті мешкала та працювала справжня зірка гастрономічної слави Галичини, кухар намісника Галичини графа Анджее Потоцького — Антоній Теслар. Його книга «Польсько-французька кухня» (1910 р.) стала справжньою сенсацією, десятиліттями залишаючись головним посібником для фахівців із високої кухні. Тесларові вдалось не тільки поєднати класичні французькі переписи та техніки з локальними, а й впровадити цілу систему назв для страв та їхніх складників. Його вмінню організувати в палаці намісника Галичини прийняття для численної вибагливої публіки й сьогодні могли б по-вчитись кейтерингові компанії.

Виставки, кулінарні демонстрації, оригінальні рекламні кампанії безперестанку дивували своїми ідеями львівську публіку. На хвилі зацікавлення гастрономією у Коломиї, невеликому прикарпатському містечку, набуває неабиякої активності видавнича діяльність. Тут друкують декілька знакових кулінарних книг українок Емілії Левицької, Ольги Франко та збірки переписів від часопису «Жіноча воля». Імена цих авторок, а також Осипи Заклинської, Леонтини Лучаківської та кількох інших впевнено зайняли свої місця на книжкових полицях львів'янок поруч із переписами знаних польок Ружі Макаревичової, Флорентини Невяровської та Ванди Малецької.

Вінцем кулінарних досягнень галицьких кухарів та рестораторів стала споживчо-гастрономічна виставка, що пройшла 1908 р. Найкращі фахівці Кракова, Львова та гості з Буковини й Відня змагались за гастрономічні вподобання майже п'ятдесяти тисяч відвідувачів. Організатори були змушені продовжити роботу виставки через наплив зацікавлених осіб. Окремі чудернацько прикрашені павільйони змогли