

УДК 930.2:[929.7:392.8](477.83/.87)”1907/1912”Любомирські

Ігор Лильо

доктор історичних наук, доцент,
Львівський Національний університет імені Івана Франка
lylolv@yahoo.com

ПРО КУХНЮ АРИСТОКРАТИЧНИХ РОДІВ ГАЛИЧИНИ. МЕНЮ РОДИНИ КНЯЗІВ ЛЮБОМИРСЬКИХ (1907–1912)*

* Цей матеріал є частиною монографії, що готується до друку в межах проекту “Смачні історії Галичини” під патронатом “Клубу Галицької Кухні” у Львові.

Кухня залишається одним із найважливіших елементів самоідентифікації кожного народу. “Ми є тим, що ми їмо”, – відомий вислів античного лікаря та мислителя Гіппократа дає розуміння, чому на територіях Східної Європи, що були окуповані радянською Росією, репресій зазнали навіть гастрономічні практики. Знищити національну ідентичність у всіх її формах. Уніфікувати населення та підкорити його волю за допомогою голоду. Таким було завдання тоталітарного режиму.

Галицька кухня, що є об’єктом нашого вивчення, має багато відмінностей у кожній соціальній групі: селянській, міській, аристократичній. Кожна з них мала свої особливості й відмінності, розвивалась під впливом певних обставин, брала та віддавала щось унікальне. Найменш званою для українського читача залишається кухня галицьких аристократів. Ми аналізуємо особливості їх гастрономічних преференцій через ретельний аналіз меню, що збереглись у документах з історії аристократичного роду князів Любомирських. Під час дослідження ми використовували антропологічний, історичний та культурологічний методи. Уперше до наукового обігу введено джерельні матеріали, пов’язані з життям Анджея та Елеонори Любомирських у 1907–1912 рр. Вивчення цього питання допоможе покращити наші знання про гастрономічні практики аристократів, а також дізнатися більше про їхнє суспільне оточення, політичну ситуацію, краще зрозуміти зміни, що відбувались у Галичині напередодні Першої світової війни.

Ключові слова: Любомирські, кухня, меню, аристократи, Галичина

Окупація західних земель України та Польщі в 1939 р. СРСР та нацистською Німеччиною спричинила справжню гуманітарну катастрофу. Мільйони людей було вбито чи депортовано, знищено цілі пласти традиційних зразків щоденної та обрядової культури. Під пресинг потрапила й кухня, як один із найяскравіших виявів національної та соціальної ідентифікації. Найбільших втрат зазнала єврейська спадщина, оскільки нацисти фізично ліквідували переважну більшість її носіїв. Українська та польська міські гастрономічні практики частково зберегли свої головні риси завдяки кропіткому плеканню родинних традицій, опертих на релігійну обрядовість².

Аристократична еліта Галичини, чисельну більшість якої становили поляки чи полонізовані українські роди, зазнала жорстоких переслідувань та репресій. Після закінчення активних бойових дій і переходу цих територій під контроль Червоної армії трактування «совітами» цих людей як класових ворогів призвело до того, що більшість із них були змушені до еміграції, решта – знищена. Колишні землі провінції Австро-Угорської імперії – «Галичина та Володимирія» – на багато років були розділені новими політичними, економічними та культурними кордонами.

На відміну від післявоєнної Польщі чи Словаччини, де попри пресинг комуністичної влади все ж вдавалось зберігати історичну пам'ять, західноукраїнські землі зазнали сильнішої зачистки. «Совок» приніс із собою й таку форму приниження людської гідності, як уніфіковані від Чопа до Владивостока норми споживання продуктів чи комбінати харчування. Ці й інші форми майбутньої «продовольчої програми СРСР» призводили до того, що в кінцевому результаті отримало зневажливу назву «общепіт». Зрештою все це мало стати частиною плану із формування нової суспільної одиниці – «людини совєцької». Знищення поняття естетики та культури харчування у поєднанні з гострим продуктовим дефіцитом остаточно перемістило залишки гастрономічної традиції більшості мешканців із публічних практик на кухні домашніх осель³. При цьому масове проникнення сільської культури в міста в 70-х роках через наплив робочої сили з навколишніх регіонів не дало змоги вповні розвинути міську українську гастрономічну культуру.

Лише починаючи з 2000-х рр., після завершення складних років трансформації та початку відходу економіки від соціалістичної моделі, ринок наповнився достатньою кількістю та якістю продуктів харчування. Кількісний показник почав поступово підштовхувати все більше число людей до думки про необхідність відродження локальної кухні в її широкому – культурологічному та антропологічних сенсах. Як і в більшості країн, що пережили шок від совітської окупації, увага гастроентузіастів на початках була прикута до віднайдення власного національного «я». У цьому разі історична пам'ять відігравала ключову роль. Пошук старих переписів, спроби їх відтворення в сучасних умовах були виправданими, хоча й не завжди вдалими. Адже технологічний прогрес незмінно тягнув за собою зміну смаку продуктів, кухарських практик, зрештою навіть уявлення людей про саме поняття смаку. Так чи інакше, але процес повернення «до свого» й надалі викликає значне

² Dumanowski, J. i Kasprzyk-Chevriaux, M. (2019). *Kapłony i szczeżuje. Opowieść o zapomnianej kuchni polskiej* (с. 56–57). Sękowa, Polska: Wydawnictwo Czarne.

³ Ніколенко, В. (2015). Гастрономічна культура в процесах формування громадянської ідентичності: теоретичний огляд проблеми. *Грані*, 18 (7), 46-52.

⁴ Цвек, Д. (1960/2013). *Солодке печиво*. Львів, Україна: Видавництво Старого Лева; Заклинська, О. (1928/2017). *Нова кухня вітамінова*, Богуслав, Україна: Богуславкнига; Франко, О. (1929/2019). *Практична кухня*. Харків, Україна: Фоліо; Dumanowski, J. i Jankowski, R. (2011) *Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów i innych słodkości, a także przyrządzania wszelkich potraw, pieczenia chleba i inne sekrety gospodarskie i kuchenne*. Seria: Monumenta Poloniae Culinaris. Polskie zabytki kulinarne. T. 2. Warszawa, Polska: Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie; Szymanderska H. (2014). *Kuchnia polska. Potrawy regionalne, świat książki*, Warszawa, Polska; Брайченко, О. (2018). Кухарські книги початку ХХ ст. як джерело дослідження гастрономічної культури українців. *Українознавство*, 1(66), 30–41; Zaprutko-Janicka A. (2017). *Dwudziestolecie od kuchni. Kulinarisna historia przedwojennej Polski*. Kraków, Polska: Znak Horyzont; Jędrzejewski, S. (2018). *Jeszcze jedna bombka eksportowego. Piwo we Lwowie 1840–1939*. Kraków, Polska: Wysoki Zamek.

⁵ Грабар, М. (2014). Спосіб життя великих землевласників у Східній Галичині в другій половині ХІХ – на початку ХХ ст. (на прикладі родини Лянцкоронських). *Наукові записки Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка: Серія «Історія»*, (1), 124–125.

⁶ Васянович, О. (2008). Традиційно-побутова культура галицької дрібної шляхти ХІХ – початку ХХ ст. у творчості Андрія Чайковського. *Народна творчість та етнографія*, (5), 99–105.

⁷ Центральний державний історичний архів України у Львові (далі – ЦДІАУ у Львові), ф. 835, оп.1, спр. 1396, с. 27. 48, 57.

⁸ ЦДІАУ у Львові, ф. 835, оп.1, спр. 1396.

⁹ Там само, сс. 13, 38.

зацікавлення, поповнює шереги апологетів локальної кухні. Численні перевидання української та польської кулінарної спадщини це яскраво демонструють⁴.

Водночас залишилось чимало проблем, котрі тяжіють над процесами відродження саме галицької кухні. Надмірне захоплення швидкими рішеннями, а також неможливість конкурувати з великими ритейлерами чи виробниками часто робили зусилля гастроентузіастів надважкими. На додаток багато сучасних мешканців української частини Галичини – лише на шляху прийняття гастрономічних практик довоєнного міського населення як частини власної кулінарної та історичної спадщини⁵.

На цьому тлі кухня, котру практикували місцеві аристократи в кінці ХІХ – на початку ХХ ст., є найменш знаним сегментом⁶. Тим часом, як побачимо з наявних матеріалів, галицькі «foodie» початку ХХ ст. хоч і перебували під сильним впливом французької та італійської кулінарних традицій, але за найменшої можливості все ж не оминали нагоди похвалитись смаком страв, що підкреслювали їхню національну та регіональну ідентичність⁷.

ЛЮБОМИРСЬКІ

У фондах Центрального державного архіву України у Львові зберігаються 57 меню, що належали родині графа Анджєя й Елеонори Любомирських. Це матеріали зі справи № 1396, котра є частиною фонду № 835 (Справи родини Любомирських 1586–1939)⁸. Під час роботи над матеріалом швидко стало очевидним, що за симпатичним набором карток із переліком страв і локацій проглядається цікава історія людей, сенсів та цінностей. Застосовуючи хронологічний, генеалогічний, порівняльний та просопографічний методи дослідження, ми отримали більше нагод зазирнути в життя суспільної групи, котра майже цілковито зникла з мапи Східної Галичини. У цьому матеріалі дещо привідкрито певні особливості й окреслено перспективи гастрономічних практик галицьких аристократів на прикладі лише двох меню, що походять із 1907 та 1912 рр.⁹. Проте для цього нам доведеться зробити невеликий відступ і пояснити, який історичний період представляють ці документи.

На початку ХХ ст. Австро-Угорська імперія все ще перебувала у сприятливому економічному та політичному становищі. Попри загальне наростання напруження в Європі та голосні родинні скандали у правлячій династії Габсбургів столична еліта продовжувала насолоджуватись життям, креативно прикрашала його несподіваними ідеями й сенсами. Важливе місце в цьому процесі мало ставлення до культури їжі.

¹⁰ Czuma, M. i Mazan, L. (2013). *Austriackie gadanie czyli encyklopedia Galicyjska* (сс. 71-72). Kraków, Polska: Anabasis..

¹¹ Orłowicz, M. (1919). *Ilustrowany przewodnik po Galicyi, Bukowinie, Spiszu, Orawie i Śląsku Cieszyńskim* (s. 5). Lwów; Skład Główny «Książnica Polska»; Rausz M. (2006). *Przewodniki po Lwowie i okolicy (1850–1939)* (ss. 171-183). Kraków, Polska: Akademia Pedagogiczna.

¹² Orłowicz, M. (1919). Вказ. праця.

¹³ Fras, Z. (1999). *Galicyja* (с. 58). Wrocław, Polska: Wydawn. Dolnośląskie.

¹⁴ На частині з них бачимо адреси та назви компаній, що займалися їх друком: Drukarnia Józefa Chęcińskiego, Lwów (картка №6), Druk Seyfarth i Dudyński (Lwów) (картка 12), (Druk. A Goldmana Lwów, Sykstuska, 29) (картка № 55). Друк таких запрошень був для них хорошою нагодою заробити швидко, додаткові кошти. Адже крім суто поліграфічного сервісу такі компанії, як «Seyfarth i Dudyński», залишили в історії міста чимало чудових поштових карток, альбомів чи каталогів виставок. З ними успішно співпрацювали такі відомі фотографи як Едвард Тжемеський. На замовлення «Seyfarth i Dudyński» він задокументував для нащадків зображення павільйонів Крайової виставки 1894 р. у Стрийському парку. Див.: Żakowicz, A. (Red.) (2004). *Dawna fotografia lwowska 1839–1939*. Lwów, Ukraina: Centrum Europy.

¹⁵ Tyrowicz, M. i Zdrada, J. (1973). *Polski Słownik Biograficzny*, T. XVIII (сс. 2-4). Warszawa, Polska.

Хорошим прикладом культури гедонізму була Анна Фукс – дружина Едварда Захера, готеляра й водночас члена знаменитої “торгової династії”. У їхньому сімейному готелі тривалий час дбайливо зберігався обрус, на котрому підписи залишали всі найвідоміші гості. Перший автограф залишив наступник престолу Австро-Угорської імперії ерцгерцог Франц Фердинанд. З плином часу там з’являлись підписи угорських і сербських аристократів, заможних чеських банкірів та впливових австрійських чиновників. Цікавиною й логічним завершенням цього мистецько-гастрономічного витвору став підпис найяснішого цесаря Франца Йосифа I. Серветку з його автографом до обрусу долучила приятелька родини Захерів, акторка Катерина Шратт¹⁰.

Не пасла задніх і галицька еліта. Розбудова шляхів сполучення, зростання економічного потенціалу найбільшого за територією регіону імперії зробило модними серед частини суспільства мандрівки краєм, пошуки нових вражень, ідей і смаків¹¹. Як наслідок з’явилась низка дуже фахових краєзнавчих видань, де гастрономічна тема почала займати належне їй місце¹².

Очевидно, що ситуація втрати Річчю Посполитою незалежності не викликала в більшості польської еліти Галичини захоплення. Згідно з австрійськими законами аристократи втратили особисту недоторканність, не могли уникнути сплати податків. Проте на відміну від колишніх польських територій, що перебували під окупацією Пруссії чи Росії, в Галичині їм удавалось до певного часу утримувати хиткий баланс із Віднем, обмінюючи політичну лояльність щодо правлячої династії на можливість вільно провадити господарську активність і задовольнятися окремими елементами національно-культурного життя¹³.

Очевидно, що наша збірка документів не є репрезентативною для всієї Галичини. Проте наявні в ній меню дотичні до відомих родів Бадені, Сапіг чи Потоцьких, що дає змогу наблизитись до нашої мети.

Майже всі картки виконано на високому поліграфічному рівні. Багато з них мають оригінальний графічний дизайн¹⁴. Частина прикрашені гербами гостей чи монограмами закладів, де відбувалось прийняття. На поодиноких збереглися покрайні записи, що передають емоційні враження гостя від перебігу події, інформують про місце та причини її проведення, фіксують осіб, які були присутніми. Переважна більшість меню належали чи адресовані безпосередньо князю Анджею Любомирському (1862–1953) або ж його дружині – Елеонорі Терезі Любомирській (з дому – Гусаржевська) (1866–1940).

Князь А. Любомирський народився 22 червня 1862 р. в родинному маєтку в м. Пшеворськ, що розташоване на важливому шляху поміж Львовом і Краковом¹⁵. Він здобув хорошу освіту в Кракові та Празі, отримавши диплом доктора права. Князь був свідком багатьох бурхливих суспільно-політичних подій, що охопили територію Східної Європи – розпаду Австро-Угорщини, відновлення польської Незалежності, початку Другої світової війни. Продовжуючи традиції свого роду, він за-

¹⁶ Фабрика працювала за адресою вул. Замарстинівська, 8 і мала дві власні крамниці на вул. Кароля Людвіка та вул. Голуховських. Вона виготовляла переважно карамельні цукерки, шоколад, печиво, вироби з фруктів. Її продукція успішно реалізовувалась не лише в Галичині, а й в Угорщині, Словаччині на Буковині. Див.: *Gazeta Lwowska* (1905), (32), 11; *Dział ekonomiczny* (1906, Grudnia 10). *Słowo Polskie*, (561), 9.

¹⁷ Figela, B. (2012). *Życie i działalność ordynata prszeworskiego Andrzeja Lubomirskiego w latach 1939–1944. Przyczynek do bibliografii. Prszeworskie Studia Regionalne*, (1), 103.

¹⁸ *Rodzina, herbarz szlachty polkiej* (1912). T. IX (s. 171). Warszawa, Polska; Boniecki, A. i Reiski, A. (1912). *Herbarz polski. Cz. 1: Wiadomości historyczno-genealogiczne o rodach szlacheckich*. T. 15 (ss. 56–57). Warszawa, Polska; *Rody magnackie Rzeczypospolitej* (2009). Warszawa, Polska: PWN.

¹⁹ Czerniecki, S. (2010). W J. Dumanowski i M. Spychaj (Red.) *Compendium ferculorum albo zebranie potraw*. Seria: Monumenta Poloniae Culinaria. Polskie zabytki kulinarne. T. I. Warszawa, Polska: Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie.

²⁰ ЦДІАУ у Львові, ф. 835, оп.1, спр. 1396, арк. 8, 20–21.

²¹ Kochmańska, W. (2017). *Krauz Maria Wokół biesiadnego stołu – nazwy potraw w menu biesiadnym. Biesiada i stół w języku i kulturze. W Kuchnia i stół w komunikacji społecznej. Tekst, dyskurs, kultura* (s. 107). Wrocław, Polska: Oficyna Wydawnicza ATUT – Wrocławskie Wydawnictwo Oświatowe.

²² ЦДІАУ у Львові, ф. 835, спр. 1397–1403, 1413–1415, 1419, 1424.

²³ Там само, спр. 1411–1412.

лишався одним з активних реформаторів економічного і суспільного життя регіону, покровителем Галицького музичного товариства, опікуном кількох добродійних організацій, куратором знаменитої фундації Оссолінських. У 1918 р., після відновлення II Річчю Посполитою незалежності, його обрали депутатом польського Сейму, і він належав до консервативного крила політиків. Водночас він активно розміщував свій капітал у різноманітних проектах. Разом з архітектором Альфредом Захаревичем був співінвестором фабрики з виробництва солодошів у Львові – «Dr. Jan Rucker»¹⁶.

Все змінилося для нього після початку Другої світової війни. Певний час він та його син провели в ув'язненні НКВД і гестапо. Під час війни багато майна було реквізовано нацистами, інше розграбували вже після приходу Червоної армії в 1944 р.¹⁷ Під тиском обставин князь був змушений залишити батьківщину. Він помер у будинку для сеньйорів 29 листопада 1953 р. у м. Жакарезиньйо, що в Бразилії.

Рід Любомирських належав до одного з найшанованіших в історії Речі Посполитої. Попри добре вивчення його політичної й генеалогічної історії цього роду фахівцями, документи, що привернули нашу увагу, залишились на маргінесі уваги дослідників¹⁸. Тим часом їх заслуги в сенсі антропології їжі очевидні. Саме предок Любомирських – князь Александр Міхал Любомирський (1614–1677) тріумфально «впровадив» до гастрономічної історії Речі Посполитої кухаря Станіслава Чернецького – автора найстаршої з відомих польських кухарських книг¹⁹.

Усі наявні у справі меню – це урочисті сніданки, обіди й вечері, що є згадками про перебування представників родини Любомирських у закордонних подорожах, їх контактів із цікавими та впливовими людьми²⁰. Особливу цінність становить та їх частина, котра є ілюстрацією до суспільної атмосфери Львова й регіону в переддень початку Першої світової війни. Маючи можливість, ми ідентифікували осіб, присутніх на учті. Адаже складовою культури повсякчас була застільна *bescida*, що точилась між її учасниками²¹. Промовистим є факт, що якщо не брати до уваги запрошення на офіційні прийняття, за своїм родинним столом Любомирські воліли бачити лише близьких родичів і друзів. Принаймні ми не натрапляємо на згадки про присутність поряд із ними австрійських чиновників чи аристократів не польського походження.

Меню чудово демонструють, як насичене подіями та зустрічами товариське життя Галичини 1900–1913 рр. брутально перервала Перша світова війна. Через наступ російської армії Любомирські були змушені залишити край і до 1917 р. мешкали у м. Зальцбург.

Родина Любомирських дуже ретельно ставилась до облаштування свого побуту. Свідченням цього є фінансова документація, що мала стосунок до справ їх господарства у Пшеворську чи витрат на утримання львівського палацу²². Захоплення в історика викликає факт збереження в документах квитанцій з готелів, крамниць, фіксація особистих витрат членів родини²³. Із записів видно, що Любомирські після закінчення весняно-літнього сезону поверталися з маєтку до Львова. Тут вони продовжували провадити активне світське життя, відвідували своїх знайомих і друзів. Різдво

²⁴ Schnur-Peplowski, S. (1896). *Obrazy z przeszłości Galicji i Krakowa (1772–1858)* (сс. 38–40). Lwów: Nakładem Gubrynowicza i Schmidta; Середя, О. (2004). Руські бали. *Незалежний культурологічний часопис «Ї»*, (36). Retrieved from <http://www.ji.lviv.ua/n36-1texts/sereda.htm>.

²⁵ Król-Mazur, R. M. (2016). *Życie towarzyskie Ormian lwowskich od połowy XIX wieku do 1939 roku*. *RES HISTORICA*, (42), 192.

²⁶ Cholewianka-Kruszyńska, A. (2002). Biały karnawał. w: *Karnawał w dworach i pałacach. Wiadomości Ziemiańskie*, (12), 8–9.

²⁷ Kost, B. (2013). *Lwowskie Końskie Narodowe. Kurjer Galicyjski*, 10 (182).

²⁸ ЦДАУ у Львові, ф. 835, оп.1, спр. 1396, арк. 1.

²⁹ Для Любомирських (як і багатьох інших родів) учта була важливим елементом утвердження в аристократичному середовищі. Гарним прикладом є легендарне весілля з 1661 р. з нагоди шлюбу Христини – дочки Великого Коронного Гетьмана Єжи Себастьяна Любомирського та його дружини Konstancji z Ligęzów, з Feliksem Kazimierzem Potockim, майбутнім коронним гетьманом. Тоді на гостину до Ланцута прибуло бл. 15 000 шляхетних гостей із впливових родів Радзивіллів, Вишневецьких, Салігів, Сангушків, Потоцьких. Опис весільного столу вражав кількістю та якістю страв. Навіть сьогодні, суто з логістичного погляду важко уявити, як гості могли в організований спосіб спожити 60 волів, 150 вепрів та свиней, 300 телят, 500 баранів і ягнят, 3000 кашлунів, 11 000 курчат, 500 гусей, 500 качок, 12 700 різної риби, 10 корців раків і випити 270 бочок угорського та і sześć ład італійських вин. І це без врахування питних медів, пива та горілки місцевого виробництва. Retrieved from http://www.przeworsk.um.gov.pl/index2.php?option=com_content&task=view&id=77&pop=1&page=0&Itemid=80

³⁰ ЦДАУ у Львові, ф. 835, оп.1, спр. 1396, арк. 13.

залишалось для них затишним, родинним святом. Значна активізація починалася вже у післяріздвяному циклі, що здавна був знаний у Львові як “білий карнавал” – період проведення різноманітних балів, добродійних акцій та підписання ділових контрактів.

Традиції таких імпрез сягають своїми історичними традиціями щонайменше у XVIII ст.²⁴ Це була одна з найкращих нагод для шляхти, містян і навколишніх землевласників вирішити різноманітні питання, гарно провести час, а маючи нагоду навіть облаштувати матримоніальні плани для дітей. У цей час у світ виводили дівчат, які досягли вісімнадцятого року життя. Для них та їхніх батьків це був неабиякий стрес²⁵. Львів тоді наповнювався численними чутками, скандалами та сенсаціями. Організацією балів займались переважно приватні особи. Більшість із них змагались у вигадливості щодо облаштування локацій, переліку запрошених гостей та залученні коштів на добродійні цілі²⁶.

Подібні звичаї охоче підтримували і представники офіційної влади. У 1907–1908 рр. князь А. Любомирський отримав запрошення на “Bal Marszalkowski” від очільника Галицького сойму Анджея Потоцького (1861–1908). У 1907 р. прийняття відбувалось у приміщенні Міського Казино – однієї з найкращих будівель міста, збудованої у 1897–1898 рр. за проектом архітектурного бюро з Відня «Fellner & Helmer». Цей аристократичний клуб серед львів’ян мав дещо зневажливу назву «кінського». Вона походила від ділової та суспільної репутації членів заснованого в 1845 р. клубу «Галицького товариства кінних перегонів». Частина з них утримували великі стайні з племінними кінськими. У цій будівлі публіка почувалася цілком «у своїй тарілці». Як вдало зауважив Єжи Броскевич, «Галичина ще не цілком була Європою, але “Кінське Казино” – безсумнівно»²⁷.

Географія меню-запрошень охоплює переважно територію колишньої Австро-Угорської Галичини. Трапляються картки з подорожей Любомирських до Будапешта, Парижа, Відня чи Венеції²⁸. Вони фіксували їхні враження й залишалися важливим елементом спогадів. Серед галицьких міст абсолютною домінантою є події, що відбулись у Львові. У списку фігурують також такі місцевості, як Коропець, Краків, Пшеворськ, Буськ.

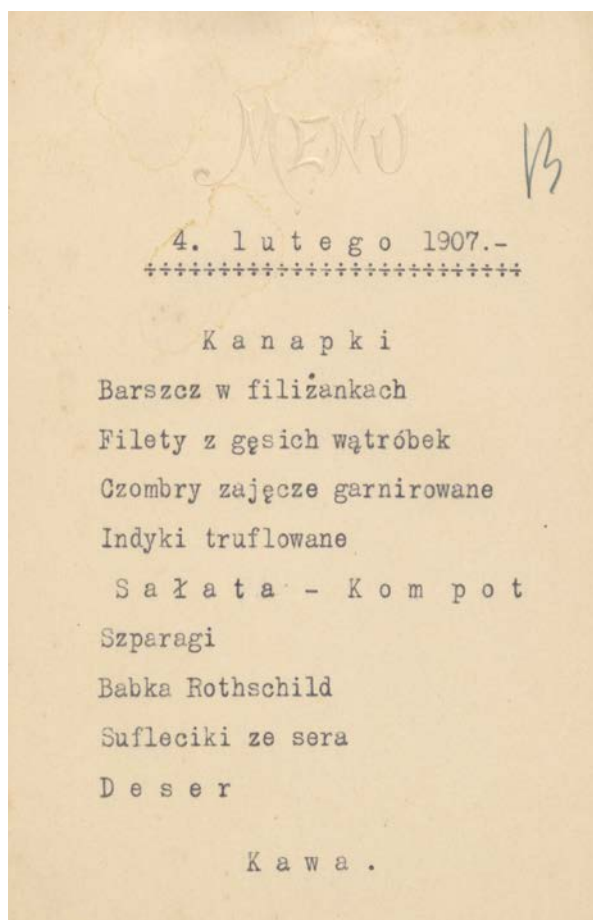
Особливої уваги заслуговувала підготовка до проведення таких родинних урочистостей, як весілля й уродини. До категорії обов’язкових світських раутів вповні можна віднести й меню з полювань чи кінних перегонів²⁹. Мовами меню є переважно польська та французька. Окремі з них мають вкраплення англійських слів.

Як ілюстрації гастрономічних уподобань Любомирських та їх оточення ми обрали лише два меню. Перше написане польською мовою. З огляду на календар проведення учти – 4 лютого 1907 вона мала б відбутись у Львові під час одного зі світських раутів, котрі або організували Любомирські або були на ньому присутні як гості³⁰. У цьому меню, як і в кількох інших у колекції, фігурує страва з шпарагів. Любомирські успішно культивували плантації цих овочів на території свого ма-

³¹ Figela, B. (2012). Вказ. праця, с. 107.

³² Перевірку меню на вірність написання страв в українському перекладі здійснила пані Маріанна Душар.

³³ Figela, B. (2012). Вказ. праця, с. 38.



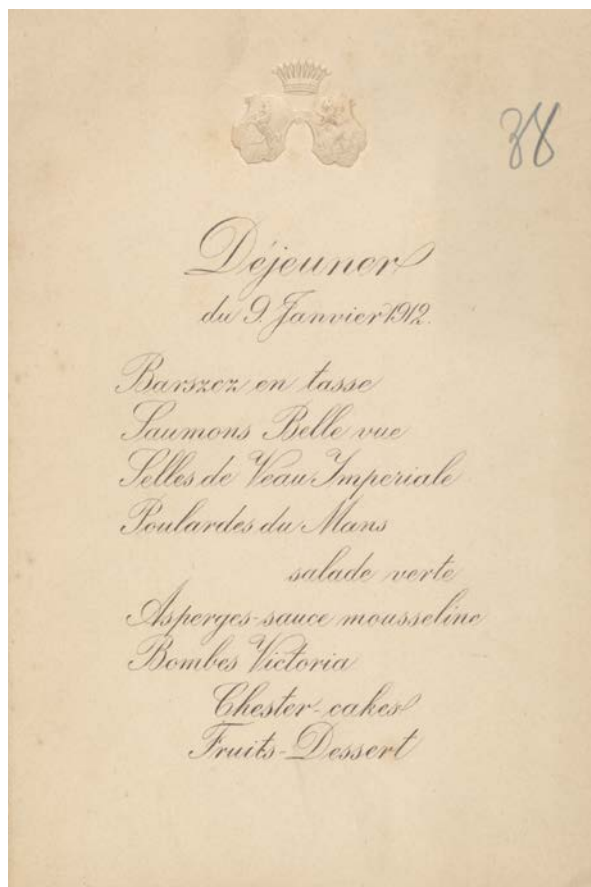
етку у фільварках Дольне та Горлице. Їх успішно переробляли й консервували на зиму. Частина консерв потім продавалась через крамниці у Львові чи в регіоні. Початок Другої світової війни змусив родину до скорочення їх продукції. Тоді ж було прийнято рішення про збільшення посівів ревеню (румбамбару), котрий потім продавали в цех для переробки й виробництва мармеладу. Він діяв при їхній фабриці цукру в Пшеворську. Звідти готова продукція розходила до Любліна та Перемишля і була дуже популярною серед споживачів³¹.

Додаток № 1³²

Kanapki	Канапки
Barszcz w filizankach	Борщ у філіжанках
Filety z gęsich wątróbek	Філе з гусячих печінок
Combry zajęcze garnirowane	Заячі чомбри з гарніром
Indyki truffledane	Індики, начинені трюфелем
Sałata – Kompot	Салат – Компот
Szparagi	Шпараги
Babka Rothschild	Бабка Ротшильд
Sufleciki ze sera	Сирні суфле
Desert	Десерт
Kawa	Кава

Додаток №2 – це майстерно поліграфічно виконане меню сніданку, прикрашене двома об'єднаними гербами у вигляді єдинорога й лева за мурованою стіною³³. Воно вказує, що того дня Любомирські мали приємність зустрітися з графинею Марією Аполонією Констанцією Скринською герба Заремба (1850–1937) (Maria Apolonia Konstancja Skrzyńska h. Zarembo). На момент прийняття вона вже була вдовою по графові Казимирові Феліксові Бадені герба Боньча (1846–1909) (Kazimierz Feliks hr. Badeni h. Wończa). У 1888–1895 рр. її чоловік перебував на посаді намісника Галичини і мав реноме вдалого адміністратора та прихильника польсько-українського діалогу.

Попри завантаженість суспільними справами, Кароль Бадені також доклався до гастрономічної слави Галичини. У його мастку ще з 1816 р. працював бровар. Задля поліпшення роботи підприємства управління над ним було передано Олександрові Гільпену (Alexsander Heilpen). Саме він спровадив до міста знаного чеського пивовара Адольфа Шішку (Adolf Sziszka). У нашому меню пиво з очевидних причин не згадується, але немає жодного сумніву, що «лагер», «марцьове», «експортове», «бок» і «портер» з Буська користувались значним визнанням серед споживачів за межами галицько-



го краю. Особливо популярним це пиво було на Поділлі. Історію підприємства “ВВВ” (Buski Browar Vadeni) переривали лише його періодичні розграбування російськими військами, більшовиками й нацистами.

Déjeuner

Barszcz en tasse
 Saumons Belle vue
 Selles de Veau Imperiale
 Poulardes du Mans
 Salade verte
 Asperges-sauce mousseline
 Bombes Victoria
 Chester cakes
 Fruits-Dessert

Сніданок

Борщ у філіжанках
 Лосось Belle vue
 Сідло теляче Imperiale
 Пулярки du Mans
 Зелений салат
 Спаржа під соусом Mousseline
 Десерт-морозиво «Бомби Вікторія»
 Тістечко «Честер»
 Фрукти, десерт

Меню Любомирських чи інших аристократичних родів Галичини залишаються цінним джерелом для істориків та антропологів. Рухаючись у подальшому в цьому напрямі та склавши в єдине ціле всі подібні елементи, ми маємо шанс краще відчутися «на смак» аристократичну атмосферу столиці коронного краю Галичини й Володимирії – королівського міста Львів/Lwów/Lemberg.

SOME QUESTION ABOUT THE CUISINE OF GALICIAN ARYSTOCRATES.

MENU'S OF THE LUBOMIRSKI PRINCELY FAMILY (1907–1912)

Cuisine remains one of the most critical elements of every nation's self-identification. «We are what we eat» – the famous saying of the Greek ancient physician and doctor Hippocrates. Its sentence gives an understanding of why even gastronomic practices had a critical case on the territories of Eastern Europe occupied by Soviet Russia. Destroy national identity in all its forms. Intimidate the population and subdue their will through the famine. That was one of the aiming tasks of the totalitarian system.

Galician cuisine, which is the object of our study, has many differences in each social groups. Every of it's had peculiarities under the influence of certain circumstances, took and gave something unique. The cuisine of the Galician aristocrats from the end of 19th and the first half of 20th centuries remains the least known for the Ukrainian's today. We analyzed the peculiarities of their gastronomic preferences through the documents of the archive of the Polish princely family of Lubomirski.

We used anthropological, historical, and cultural methods during the study. For the first time, we introduced to scientific circulation new materials related to the lives of Andrzej and Eleonor Lubomirski in 1907–1912. Studying this issue will help to improve our knowledge of the gastronomic practices of Galician aristocrats and to learn more about their social environment, political situation. Better understand the changes that took place in Galicia before the First Great War.

Keywords: *Lubomirski, aristocrats, cuisine, menu, Galicia.*

References

Boniecki, A. i Reiski, A. (1912). Herbarz polski. Cz. 1: *Wiadomości historyczno-genealogiczne o rodach szlacheckich*. T. 15. Warszawa, Polska.

Braichenko, O. (2018). Kukharski knyhy pochatku XX st. yak dzherelo doslidzhennia hastronomichnoi kultury ukrainsiv. *Ukrainoznavstvo*, 1(66), 30–41.

Cholewianka-Kruszyńska, A. (2002). Biały karnawał. w: *Karnawał w dworach i pałacach. Wiadomości Ziemiańskie*, (12), 8–9.

Czerniecki, S. (2010). W J. Dumanowski i M. Spychaj (Red.) *Compendium ferculorum albo zebranie potraw*. Seria: Monumenta Poloniae Culinaria. Polskie zabytki kulinarne. T. I. Warszawa, Polska: Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie.

Czuma, M. i Mazan, L. (2013). *Austriackie gadanie czyli encyklopedia Galicyjska*. Kraków, Polska: Anabasis.

Dumanowski, J. i Jankowski, R. (2011) *Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów i innych słodkości, a także przyrządzania wszelkich potraw, pieczenia chleba i inne sekrety gospodarskie i kuchenne*. Seria: Monumenta Poloniae Culinaria. Polskie zabytki kulinarne. T. 2. Warszawa, Polska: Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie.

Dumanowski, J. i Kasprzyk-Chevriaux, M. (2019). *Kapłony i szczeżuje. Opowieść o zapomnianej kuchni polskiej*. Sękowa, Polska: Wydawnictwo Czarne.

Dział ekonomiczny (1906, Grudnia 10). *Słowo Polskie*, (561), 9.

Figela, B. (2012). Życie i działalność ordynata prszeworskiego Andrzeja Lubomirskiego w latach 1939–1944. Prszczynek do bibliografii. *Prszeworskie Studia Regionalne*, (1), 103.

Franko, O. (1929/2019). *Praktychna kukhnia*. Kharkiv, Ukraina: Folio.

Fras, Z. (1999). *Galicja*. Wrocław, Polska: Wydawn. Dolnośląskie.

Gazeta Lwowska (1905), (32), 11.

Hrabar, M. (2014). Sposib zhyttia velykykh zemlevlasnykiv u Skhidnii Halychyni v druhii polovyni XIX — na pochatku XX st. (na prykladi rodyny Liantkoronskykh). *Naukovi zapysky Ternopilskoho natsionalnoho pedahohichnoho universytetu imeni Volodymyra Hnatiuka: Seriiia “Istoriia”*, (1), 124–125.

Jędrzejewski, S. (2018). *Jeszcze jedna bombka eksportowego. Piwo we Lwowie 1840–1939*. Kraków, Polska: Wysoki Zamek.

Kochmańska, W. (2017). Krauz Maria Wokół biesiadnego stołu – nazwy potraw w menu biesiadnym. Biesiada i stół w języku i kulturze. *W Kuchnia i stół w komunikacji społecznej. Tekst, dyskurs, kultura*. Wrocław, Polska: Oficyna Wydawnicza ATUT – Wrocławskie Wydawnictwo Oświatowe.

- Kost, B. (2013). Lwowskie Końskie Narodowe. *Kurjer Galicyjski*, 10 (182).
- Król-Mazur, R. M. (2016). Życie towarzyskie Ormian lwowskich od połowy XIX wieku do 1939 roku. *RES HISTORICA*, (42), 192.
- Nikolenko, V. (2015). Hastronomichna kultura v protsesakh formuvannia hromadianskoï identychnosti: teoretychnyi ohliad problemy. *Hrani*, 18 (7), 46-52.
- Orłowicz, M. (1919). *Ilustrowany przewodnik po Galicyi, Bukowinie, Spiszu, Orawie i Śląsku Cieszyńskim*. Lwów; Skład Główny «Książnica Polska».
- Rausz M. (2006). *Przewodniki po Lwowie i okolicy (1850–1939)*. Kraków, Polska: Akademia Pedagogiczna.
- Rody magnackie Rzeczypospolitej* (2009). Warszawa, Polska: PWN.
- Rodzina, herbarz szlachty polkiej* (1912). T. IX. Warszawa, Polska.
- Schnur-Peplowski, S. (1896). *Obrazy z przeszłości Galicji i Krakowa (1772–1858)*. Lwów: Gubrynowicza i Schmidta.
- Sereda, O. (2004). Ruski baly. *Nezalezhnyi kulturolohichni chasopys «I»*, (36). Retrieved from <http://www.ji.lviv.ua/n36-1texts/sereda.htm>.
- Szymanderska H. (2014). *Kuchnia polska. Potrawy regionalne, świat książki*, Warszawa, Polska.
- Tsentrалnyi derzhavnyi istorychnyi arkhiv Ukrainy u Lvovi (TsDIAU u Lvovi), f. 835, spr. 1396–1403, 1411–1415, 1419, 1424.
- Tsvek, D. (1960/2013). *Solodke pechyno*. Lviv, Ukraina: Vydavnytstvo Staroho Leva.
- Tyrowicz, M. i Zdrada, J. (1973). *Polski Słownik Biograficzny*, T. XVIII. Warszawa, Polska.
- Vasianovych, O. (2008). Tradytiino-pobutova kultura halytskoï dribnoi shliakhty XIX – pochatku XX st. u tvorchosti Andriia Chaikovskoho. *Narodna tvorchist ta etnohrafia*, (5), 99–105.
- Zaklynska, O. (1928/2017). *Nova kukhnia vitaminova*, Bohuslav, Ukraina: Bohuslavknyha.
- Żakowicz, A. (Red.) (2004). *Dawna fotografia lwowska 1839–1939*. Lwów, Ukraina: Centrum Europy.
- Zaprutko-Janicka A. (2017). *Dwudziestolecie od kuchni. Kulinarna historia przedwojennej Polski*. Kraków, Polska: Znak Horyzont.