Львівська кухня
Ігор Миколайович Лильо

В оновленому виданні «Львівської кухні» львівський історик Ігор Лильо елегантно та захоплююче розповів історії з життя знаменитих львів'ян і галичан, а дослідниця галицької кухні Маріанна Душар поєднала їх із тематичними стравами. Передмову до видання написав Всеволод Поліщук, один із засновників Клубу галицької кухні.

Львівська кухня, як складова частина галицької, – це строката і самобутня суміш української, австрійської, польської, еврейської, вірменської традицій, яку львівські господині творчо змішали і осмислили на свій манер. Львівська кухня традиційно опирається на місцеві продукти, традиції та історичну пам’ять.

Рецепти передаються у львівських родинах із покоління в покоління, доповнюються та модернізуються, одне слово – живуть!

2-ге вид., випр.

Ігор Лильо

Львівська кухня 2-ге видання, виправлене і доповнене

## Вступ

Ось уже років із сім-вісім, як Львів успішно виборює звання однієї з гастрономічних столиць Центрально-Східної Європи. Різноманітна рецептурна література з’являється тут раз на кілька місяців, ресторани – ледве не щотижня, кількість туристів, які ідуть до Львова поблукати кнайпами і скуштувати місцевих смаколиків, зростає значно швидше, ніж кількість мисливців за оригінальним фото чи поціновувачів архітектури і мистецтва.

Утім, усі ці успіхи значною мірою базуються на рекламі та легендах, настільки якісно продуманих і широко розповсюджених, що часом легковірні туристи і справді серйозно сприймають різноманітні байки, що у вустах доброго гіда можуть перетворитись на цілком правдоподібну історію. Так, наприклад, трапилось із «кавовою» легендою міста. Продукт, без котрого сьогодні вже не можна уявити собі Львів, раніше, як і сьогодні, везли з країн, де його зерна виростають у плодах на кущах і деревах, але аж ніяк не добувають під землею, як то інколи виходить з оповідей. Проте людям інколи так приємно обманюватись у своїх мріях.

Та вся ця міфотворчість не означає, що міфом є сама львівська кухня. Навпаки, правда про галицьку регіональну кухню, невід'ємною частиною якої є кухня львівська міська, дуже часто є набагато більш вражаючою, ніж нові легенди. Наприклад, це історичний факт, що пиво у Львові варять із кінця XIV століття, а не з 1715 року. І що перші рецепти кави по-львівськи народилися у переговорах між місцевими купцями та арабськими дипломатами ще наприкінці XVI століття, тобто приблизно одночасно з кавовою культурою в сучасних кавових столицях світу – Відні, Лондоні, Мілані. І що безліч м'ясних страв, привезених з усієї Європи, подавали галицько-волинським володарям ще в XI столітті – задовго до появи самої згадки про місто Львів. І це доконаний факт, що рецептурна палітра галицькоі кухні, попри повне забуття іі з 1939 року і аж до початку нашого тисячоліття, налічує щонайменше кілька сотень збережених записів, перший з яких – опис приготування борщу на буряковому квасі та вареному лісовому грибі – датовано ще X століттям. Так що за всіма параметрами це одна із найбільш потужних регіональних гастрономічних традицій нарівні зі знаменитими кухнями Баварії, Ельзасу чи Провансу.

З другого боку, було б помилкою стверджувати, що, наприклад, галицькій, чи тим паче львівській, кухні – понад тисячу років. Історія кулінарії віддае ті часи давнім кухням. Як у Франції той період віддають давньофранцузькій чи давньобургундській кухні, так і нам варто говорити про ті часи лише як про період зародження традицій, але далеко не остаточного іх формування. Надто багато всього змінювалось у Львові і регіоні по тому. Був час угорського панування, який приніс львів'янам любов до вина і гострих спецій у перших стравах (цим переважно відрізняються львівські зупи від наддніпрянських супів). Був прихід величезних діаспор вірмен (поява нових фруктів, прянощів і трав, популяризація голубців, звичай прикрашати іжу) та евреів (ледве не половина галицьких страв створена ними чи під іхнім впливом), було завоювання цих земель польськими королями, яке додало галицькій кухні відчутного польського колориту, а зрештою зробило галицьку кухню рідною для відразу двох держав. Як наслідок збагатилася і галицька регіональна кухня, і національні кухні Україні та Польщі. Наприклад, львівські флячки – одна із найбільш поширених страв польськоі кухні, а бурячки з хроном (як кажуть у Львові – «цвіклі») – чи не найпопулярніший соус у кухні українській.

Крім того, важливими для формування зошитів із рецептами в галицьких господинь були і впливи, наприклад, італійські (спочатку через католицьку церкву, а надалі й завдяки величезній кількості переселенців з Італії чи появі при дворі знаменитоі королеви Бони). А ще – ромські (у середні віки тут був один із небагатьох регіонів Європи, де ромів не переслідували, а толерували, хоча й не дуже дозволяли заходити у великі міста. Саме від них галичани перейняли любов до кмину, який часто використовуеться у приготуванні наших страв). До того ж до формування нашоі кухні доклалися німецькі майстри (пиво, ковбаси, чимало страв із тушкованоі чи квашеноі капусти), купці та дипломати з Аравіі та Туреччини (кава, родзинки, нугати та інші солодощі), з Греції (лимони, вина, лавровий лист, а ще раніше – такі нібито вічні тут гречка і буряк), з Венеції, Франції, Скандинавії, навіть із далекого Китаю… Цікаво, мабуть, буде відшуковувати всі ці аромати і присмаки в галицьких стравах.

А ми наразі констатуемо, що власне завершеною регіональною кухнею з усіма необхідними ознаками галицька кухня стае в часи панування у нашому краю австрійців, причому не без прямої іхньої участі. XIX століття загалом стало часом «стабілізації» для більшості національних та регіональних кухонь, і наша кухня – не виняток. У той час, завдяки остаточній перемозі картоплі над пастернаком, у Галичині перестали вмирати від голоду навіть найбідніші, і ми отримуемо власну кухню відразу в кількох ії втіленнях: селянському, міщанському та аристократичному, з власною кулінарною літературою, столовим етикетом та повним набором перших і других страв, холодних і гарячих закусок, десертів, напоів… Крім того, виокремлюється повноцінна ресторанна кухня, а також своя власна вегетаріанська кухня. Ви ще почитаете про Аполлінарія Тарнавського, який вегетаріанською діетою лікував багатіів з усіеі тодішньої Польщі і навіть з подальших країв, а 1901 року видав разом із дружиною книжки про вегетаріанську іжу, котра була дуже популярною і мала кілька перевидань. Але ними галицьке вегетаріанство не обмежувалося – воно проникало в ресторани Львова у формі окремих колонок у меню. Про те, наскільки потужно був розвинутий цей напрям, говорить один маленький факт: із збережених в архівах книжок про вегетаріанство польською мовою всі, які датовані раніше від 1957 року, були надруковані у Львові і написані авторами-галичанами. Лише 1957-го перша польськомовна книга про вегетаріанство вийшла у Варшаві. І йдеться не про дві-три книжки львівського періоду, а про майже два десятки багатосторінкових видань.

Але повернімося до другої половини XX століття. Саме в той час ми отримуемо чіткі характеристики, які відрізняють галицьку кухню від інших, та виокремлюються певні типи страв і продуктів, які для неі е найбільш характерними. По-перше, йдеться про максимальне використання каш. Будь-яка крупа, яка потрапляла до рук галичанина і могла пізніше вирости на нашій землі, відразу ставала продуктом галицьким. Якщо було можливо готувати з одніеі крупи не один вид каш, а декілька – такі готували. Відтак у нас прижилися лише з одніеі кукурудзи зо два десятки різних каш, серед яких найпопулярніші бануш, мамалига і кулеша, але готували також і гречану та рисову, ячмінну і вівсяну, пшеничну і перлову. Саме вони були основою харчування галичанина, незалежно від того, чи жив він у лемківському чи бойківському селі, а чи у Львові, Тернополі, Кракові. Каші – як у Львові, так і в Галичині поза його межами – готували як на солоно (із сиром, шкварками, грибами, солониною і без нічого), так і на солодко (з медом, молоком, фруктами). Таких рецептів – десятки різних у кулінарних книгах, незалежно від того, як вони називаються: «Кухня галицька», «Кухня народна», «Кухня лемківська» чи «Кухня львівська».

Основним м’ясом для галичанина стае свинина (як не дивно це чути, але й для більшості українців свиня стае головним постачальником м’яса і жирів дуже пізно, набагато пізніше, ніж для німців чи чехів, а звичай істи сало ми перейняли взагалі від шотландців). Свинячий жир стае основним жиром для приготування м’ясних страв, водночас соняшникова олія – найпопулярнішим змащувачем для каш і страв овочевих. Природно, що при цьому головними напоями за столом стають горілка (та настоянки на ній) і пиво, поступово витісняючи вино, яке було поширеним до того часу.

Природні та географічні особливості краю змушують місцевий люд із видів риби використовувати насамперед місцеві: пструга, коропа, карася, щуку, лина, в’юна… та іх же в засоленому вигляді. Через це, а також завдяки

великому впливові еврейськоі традиції, у Галичині такими популярними стають оселедці на безліч різних способів.

І, звісно, дуже популярною (особливо для бідного люду, який м'ясо бачив тільки на свята) була локальна городина: різні види капусти, квасоля, цибуля, часник, гарбуз, кабачки, пізніше картопля, помідори, баклажани, різні види перцю. Основним продуктом для галицькоі, а в іі межах і львівськоі міськоі, кухні був свого часу пастернак. Саме пастернак до появи картоплі був вітамінним багатством для галицькоі господині. На жаль, зараз культура споживання цього продукту збереглася більше у вихідців зі Львова, які мешкають на заході Польщі, аніж у самій Галичині. Тут цю рослину витіснила картопля, без якоі тепер тяжко уявити нашу кулінарію. Але й досі у Дольно-Шльонському воеводстві Польщі можна знайти рецепти «Пастернакової зупи по-галіцийску» чи «Палюшок з пастернака по-львовску».

Завдяки статусу великого торгового центру львів'яни також мали доступ до практично будь-яких приправ. Завдяки присутності та впливу австрійців вони отримали відносно нову, але дуже потужну традицію приготування солодощів. Тутешні пекарі, кондитери і ресторатори вміли догодити будь-яким смакам, а найбільш вибагливою публікою були австрійські чиновники, а також польські аристократи, які великою мірою намагалися не відставати від віденських новинок. Отож, як тільки у ресторанах Відня з'явився штрудель – навчилися його готувати й у Львові. Торт «Захер» потрапив на вітрини крамниць із солодощами в центрі Львова того ж року, коли він тріумфально прогримів у столиці імперіі. Десь із такою швидкістю стала популярною й «кава по-віденськи». А на віденський вафельний торт «Пішингер» львів'янки відповіли створенням андрутів, які, на відміну від строго дотримуваного австрійського перепису, мали десятки різних варіантів начинки. Уже наприкінці XIX століття випекти андрути і зробити начинку до них мала вміти кожна галицька господиня. І тільки після 1939 року всі ці фантазіі змінилися одним-єдиним варіантом – малопривабливою штукою під назвою «торт вафельний», у яку входили лише вафлі та згущене молоко.

Як бачимо, вся ця кухня – мультикультурна, вона, з одного боку, не українська і не польська, не еврейська і не вірменська, не італійська і не австрійська. Вона – галицька з урахуванням культурних надбань усіх цих націй, тобто, з другого боку, і українська, і польська, і еврейська, і вірменська, й італійська, і австрійська… Адже багатокультурним у найкращому прояві цього слова було і саме місто Львів, і вся Галичина. У цьому ви переконаетеся, перечитавши історіі людей, котрі формували не лише культурне, а й гастрономічне обличчя краю, – переважно вони стосуватимуться саме XIX століття або часу до початку Другоі світовоі війни.

На жаль, друга половина XIX століття дала галицькій кухні дуже і дуже мало, натомість дуже багато відібравши – людей, продуктів, а насамперед – фантазіі та бажання іі втілювати. По суті, галицька кухня стала кухнею весільних господинь і деяких домогосподарок, які вперто зберігали рецептурні записники бабусь і шукали можливість знайти продукти відповідного гатунку. Загалом же панували дивні «радянські стандарти», спрямовані, з одного боку, на те, аби просто наситити максимум людей із мінімумом витрат, з другого – максимально стандартизувати приготування й обслуговування на територіі від Молдови до Чукотки. Наслідком цього стали повсюдні відбивні, де, використовуючи кляр, кухар робив іх удвічі

більшими, ніж шматки м’яса в них, салати з вареною ковбасою, килька в томаті і тому подібні речі. З надбань того часу галицька кухня може похвалитися хіба що розширенням асортименту пиріжків, кількома варіаціями на тему плову і ще, може, місцевим варіантом чанахі. Зате ледь не зникли (а деякі, мабуть, таки й зникли) рецепти сотень страв, які полюбляли наші предки.

При цьому, як не парадоксально, відновлення окремої Української держави не посприяло на початку відновленню традицій місцевої кухні. На початку 1990-х узагалі було не до того – аби тільки не вмерти з голоду в часи гіперінфляції. А далі, трошки оговтавшись фінансово, голодний люд кинувся пробувати все химерне і чужинське, до чого раніше не мав доступу. А чи були то хот-доги, гамбургери, піци, суші, а чи устриці, лосось під соусом теріякі і тортелліні з трюфелем – то вже залежало від товщини гаманця кожного конкретного споживача. Дійшло до того, що на початку двохтисячних під час одного з опитувань про те, які страви є традиційними для Львова, заледве не двадцять відсотків львів’ян назвали піцу…

Тільки із середини минулого десятиліття у Львові всерйоз взялися за відновлення наших гастрономічних традицій. У той час місто різко переорієнтувалося на туристичну галузь. При цьому чимало туристів серед перших запитань до гіда або своїх львівських друзів задавали просте: «А де можна з’їсти чогось типово вашого?» І це питання на практиці виявлялося не таким уже й простим. Та, зрештою, попит почав формувати пропозицію. Спочатку повільно, а зараз – за принципом снігової кулі: не лише у Львові, а й у Тернополі, Івано-Франківську, інших містах почали виникати ресторани, що спеціалізуються на місцевій кухні. А на початку 2013 року частина цих ресторанторів, іхніх колег із Польщі, журналісти, дослідники, кухарі об’єдналися в організацію, яка називається Клуб галицької кухні. Почали проводити форуми, конференції, майстерки. Дослідники історію та обрядовість, а кухарі – можливість відтворення традиційних рецептів у ресторанах.

Один із засновників Клубу галицької кухні – автор цієї книги Ігор Лильо, – один із найвідоміших істориків у Львові, родовитий галичанин, який історію свого краю знає не лише з книжок, але й на дотик, на запах і на смак. Він познайомить вас із деякими цікавими людьми, що залишили слід в історії Львова. А вже ці шановні панове допоможуть вам навчитися готувати щось таке легумінове, смаколикове, таке типово львівське, що «най би то всьо качка копнула»…

Всеволод Поліщук,
керівник гастрономічних проектів Клубу галицької кухні

Гастрономічна мандрівказ Денисом Зубрицьким

Спокуса підглянути бодай одним оком у життя «сильних світу сього» завжди викликатиме велике зацікавлення. На чому вони сплять? Що тішить іхне

самолюбство? Урешті, що вони там ідять? Ну хоча б одним оком! Лише на п’ять хвилин! Не знаю, як там із сьогоднішніми владцями, більшість котрих піднялися по суспільній сходинці від картоплі з квасним молоком через салат олів’е і шашлики, а перейшли до споживання фуагри під перцівку.

З історіею простіше. Історики дозволяють нам безболісно підглянути в минуле львівськоі кухні аж на всю глибину підвалів і коридорів львівського магістрату.

Автор «Хроніки міста Львова» – Денис Зубрицький – ніколи не оминав теми споживання львів’янами смаколиків. Проте завдяки його уважності ми насамперед знаемо, які ж власне продукти привозили до міста у старі добрі часи.

Звіти митниць у XV і першій половині XVII століть показують, що Львів був перспективним ринком для імпорту значних обсягів предметів розкоші, до котрих варто віднести й гастрономічні лягуміни. Усі вимоги цього попиту були готові задовольнити численні купці вірменського, грецького чи турецького походження, що прибували до міста на щорічні ярмарки і торги.

Найбільше уваги митники звертали на найкоштовніші з продуктів – спеції та алкоголь. З місцевих продуктів найчастіше згадується різних гатунків риба, пиво, хліб, овочі. Через затверджене в XV столітті «право складу» Львів перетворився на головні східні ворота Речі Посполитоі. Сюди найчастіше потрапляли цитрусові та спеції. «Приіхали греки – привезли цитрини» – приказка, яка свідчить, що цитрину сміливо можна вважати складником львівськоі кухні. Про значення коштів, що надходили від торгівлі ними, свідчить королівська постанова від 31 січня 1580 року, яка передбачала, що частина грошей, отриманих від продажу вина і цитрин, мала бути передана на відновлення міських оборонних укріплень.

Вино було надзвичайно популярне. Його транспортуванням займалися переважно греки. Про обсяги цього імпорту свідчать звіти митниць. Зокрема, 1544 року польська консульська резиденція в Константинополі повідомляла, що з острова Крит через Молдавію до Львова пройшов караван зі 130 куфами (260 бочок[1 - Бочка – міра об’ему сипких і рідких тіл від 36 до 122 горнців; дорівнювала половині куфи.]) мускателі[2 - Мускателя – гатунок середземноморського вина, який вироблявся із спеціального гатунку винограду.]; 1556 року купець Пандельфі купив у Молдавіі куфу грецькоі мальвазіі[3 - Грецьке вино, яке привозили до Львова, здебільшого проходило під единою назвою десертного вина – мальвазіі. Однак слід мати на увазі, що насправді цей напій мав кілька гатунків. У Львові вирізняли мускателю, іпсим, алікант, латик, коцифал. («Alicant» – іспанське вино, котре бере свою назву від міста Alicante, «Ipsyma» – вино, що походило з району Сиракуз і назва якого походить від тамтешньоі долини Ipsica, «Latyka» – вино із Сицилії, назва походить від міста Licata).] та куфу волоського вина. Інші відомості 1570 року згадують львів’янина Якова Раллі, що підписав договір із греком Грігісом на поставку 230 куф мальвазіі. Грек із Константинополя Андрій Гамбіас 1587 року відправив мальвазію з Рені в Ясси і далі до Львова. Інший грек на ім’я Кармені зобов’язався 1599-го привезти для львівського купця А. Айхінгера до Хотина 30 бочок вина.

За звітами венеційського представника в Константинополі Ніколо Барбаріго, з Кандіі через Константинополь до Речі Посполитоі щороку переправлялося

близько 1 000—1 500 куф вина. Історик Д. Зубрицький у згадці за 1407 рік також уперше подає інформацію про вид товарів, які були часто супутнім товаром у транспортуванні вина.

1407 рік. «Натомість від татарів купували (татарський товар) у Сучаві шовк, бавовну, перець, табанки, кадило, цитрини або лимонний сік (грецька кислота) та імбир…» (Д. Зубрицький. Хроніка…)

Удруге згадка про продукти, імпортовані з регіону і з далеких країв, на сторінках «Хроніки…» з'являється лише в XVII столітті, проте вона була значно інформативнішою. Вражає як якісний, так і кількісний перелік так званого «турецького» товару. Припускаємо, що якщо навіть лише порівняно невелика кількість людей у місті чи зі середовища галицькоі еліти могла собі дозволити споживати такі продукти, львівську кухню аж ніяк не назвеш простою чи нецікавою.

Денис Зубрицький

1638 та 1639 роки. «…Від бочки гданських оселедців 6 гр. Від бочки піддунайських 6 гр. Від мажі (навантажений віз) осетрини староста має брати камінь осетрини, а його уряд як і підстароста, не мають брати нічого як від осетрини та і від іншого товару. Від воза різних овочів 2 гр. Від воза повидла, соків, горіхів 2 гр. Від воза сухих слив на четверо коней 1 зл. Від воза дичини, птахів відповідно до давніх ординацій… Від воза раків 2 гр. … Від бочки перекупленоі солі один гріш. Від воза турецького, а саме фіг, родзинок, рису, горіхів, мае брати півкаменя. Від ярини на передмісті по грошеві від воза. Від воза цибулі дві в'язки… Від бочки чужого пива один гріш. Від бочки угорського вина 24 гр. Від бочки мальвазіі магістрат 1 зл. …Від воза пряників 6 гр. Від воза сухих слив, повидла, соків, горіхів, масла, сиру 2 гр.».

(Д. Зубрицький. Хроніка…)

Більшість інформації про те, що міщани вважали предметами гастрономічноі розкоші, отримуемо зі згадок про відвідування Львова особами королівськоі крові. Такі записи також дають можливість прослідкувати, як упродовж віків змінювалось уявлення міщан про розкіш. Якщо 1407 року «під час перебування в Батятичах місто вшанувало короля та королеву чотирма бочками пива, натомість княгині, дружині белзького короля Земовіта, подарувало чотири камені осетрини та чотири колоди вівса», то вже 1429-го «обидва рази міська рада вшанувала першого серед монархів рибою, за яку кожного разу платили по 3 копи грошів. Це мала бути велика риба і в значній кількості, якщо зважити, про що вище вказувалось, що добрий кінь коштував також лише три копи і фертон».

Риба була тим продуктом, який часто згадується у видатках Ради Львова на прийоми і подарунки. Міщани вживали як рибу власного виробництва, так і імпортовану. Д. Зиморович фіксує, що 1407 року «Львівські купці могли їздити по рибу через мультянські краї до Браїлова чи Кілії…»

Значно розширюють наше уявлення про рибний асортимент львівського заможного столу відомості з 1554 року: «…у Любліні король звільнив міщан від повинності давати старості рибу натурою, і лише постановив, що від кожної великої бочки великих щупаків і коропів, призначеної до вивозу, мають платити по два гроші, а від іншої риби й дрібних щупаків і коропів лише по грошеві від бочки. Адже відомо, що торгівля рибою була дуже розвинутою. Львівська солена риба в бочках аж до кінця XVIII століття була славною в Польщі».

Отже, серед імпортних видів риби найпопулярнішими були осетрина, а також наддунайські та гданські оселедці. Згадану вище львівську рибу вирощували в численних ставках навколо міста, які перебували під контролем Ради чи були у приватному володінні.

Наступним гастрономічним продуктом, котрий високо цінували львів'яни, були спеції. Більшість із них надходила до Львова зі Сходу суходолом через наддунайські порти. Їхніми імпортерами були переважно вірмени і греки. Три згадки з XV століття дають нам чітку картину таких обдаровувань.

1408 рік. «Пізніше цього ж року, коли король перебував у Львові й Глинянах, йому подарували камінь перцю і дві штуки шовкової тканини, підканцлерові півкаменя перцю, один талант шафрану, а королівському – анталик меду».

1435 рік. «Цього ж року молодий король зі своїм братом Казимиром прибув до Львова, й місто обдарувало його, так і королевича, й канцлера тканинами, перцем та імбиром». (Д. Зубрицький. Хроніка… С. 87.)

1481 рік. «Цього року єпископ Ян Вонтробка Стшелецький у суботу перед Різдвом в'їжджав на столицю. Місто подарувало йому камінь перцю, чотири гарнці мальвазії, чотири вина і сто цитрин». (Д. Зубрицький. Хроніка… С. 111.)

1494 рік. «Цього року в'їжджав на архієпископство Андрій Рожа Боришевський, місто подарувало йому бочку пива, два гарнці мальвазії і дві колоди вівса». (Д. Зубрицький. Хроніка…С. 144.)

*  * *

XVII століття внесло свої корективи у традиційний львівський «продуктовий набір» для «потрібних» людей, бо вже 1607 року знаходимо інформацію, що «ось якими були ціни деяких продуктів у цей рік: гарнець доброго вина, яке місто піднесло в дар архієпископові й послало гетьманові Жолкевському, – 40 грошів, камінь осетрини – 84 гр., ікри – 8 гр. Шапка, підбита хутром, для нічного сторожа коштувала 9 гр.».

Проте найцікавішими є відомості, які описують страви чи продукти, присутні на столах львівського міщанина чи жителів поблизьких сіл. Таких згадок у

«Хроніці…» Д. Зубрицького порівняно небагато, проте і вони справляють значне враження.

Аналізуючи документи міста за 1437 рік і зокрема діяльності на території підміського села Чишки корчми Яна Ланцутера, Д. Зубрицький прийшов до висновку, що селянам на той час, очевидно, добре жилося, якщо корчмар різав для них худобу, варив пиво двох сортів, пік бублики, продавав рибу. Цікаво, що горілки на той час практично не вживали, поширеним було лише пиво.

Львів'яни воліли вживати пиво власного виробництва і достатня кількість локальних броварів забезпечувала іх якісним продуктом. Першу варку пива львівські документи фіксують 1380 року, а повноцінний цех пивоварів працював з 1425-го. Інколи пили тут й інше регіональне пиво: у «Хроніці…» Д. Зубрицького знаходимо несподівану відомість, що 1574 року «…перемишльське пиво було таким славним, що у Львові була окрема оренда цього пива, яку віддавали одному чи двом міщанам. Прибуток з цієі оренди до каси склав цього року 180 зл.».

У місті була велика кількість яток, з яких продавали м'ясо. Упродовж своеі історіі Львів мав спеціально визначені м'ясні ярмарки. Вони були регламентовані релігійним календарем та обрядовістю. Для нас цікавим е факт, що, окрім відомих з інших джерел згадок про еврейську ритуальну бійню чи фіскальні документи про порядок забивання худоби католиками чи православними, Д. Зубрицький знайшов відомість про те, що 1535 року «Вірменам дозволили збудувати ятку для козячого м'яса біля домініканського костелу».

Справжньою копальнею знань для львівських гурманів і ресторaторів слугуватиме опис видатків на бенкети, котрі місто було змушене організовувати в різні періоди своеі історіі для численних делегацій. З огляду на те, що перевибори в місті до кінця XVIII століття проходили щодва роки і вони супроводжувались доволі голосним та скандальним процесом «слухання рахунків», писарі намагались ретельно нотувати кошти, витрачені на представницькі функціі.

Так, 1582 року «до Львова приіхав великий канцлер і коронний гетьман Ян Замойський, запросив райців до себе на учту, а ті взаемно влаштували бенкет для королівських ротмістрів і двору канцлера. …в четвер перед запустами в домі пана Юста Гляца, де з усіх видатків було стільки: на страви з усіма приправами і з корінням вийшло 24 зл. Два марципани за 2 зл. 10 гр. Овочі, розмаринові вінки, воскові свічки – 2 зл. 7 гр. …Бочка пива – 2 зл. Старого вина 16 гарнців від пана Симона Майстра, по 24 гр. …Молодого вина від пана Юста по 16 гр. …Два гарнці «Аллеканту» – 1 зл. 10 гр. Мальвазіі, мускателі й вина для приправи страв 5 кварт за 22 гр.». ( Д. Зубрицький. Хроніка… С. 187.)

У Кракові 1588 року було короновано нового короля Сигізмунда III. Місто було зобов'язане організувати урочистості з цього приводу, як це, зрештою, робили для всіх інших монархів. У так званій «Гуттетерівській кам'яниці», що на Ринку, частували Й. М. кс. Єпископа, пана львівського старосту, пана львівського хорунжого, пана Еразма Станіслава з Гербуртів. Для цього було видано кошти на такі страви:

«…найперше дали п. Стецькові за рибу 2 зл., Бальцерові Газові за бочку пива 2 зл., П. Єльонкові за бочку пива 3 зл. За 14 каплунів 1 зл. 26 гр. За 2 телят 2 зл. 24 гр. За 8 печень 1 зл. 15 гр., п. аптекарові Матіашеві за всіляке коріння, різний цукор і марципани, литі воскові свічки та інше, потрібне для ціеі вечері – 15 зл. 7 гр. За два зайці 20 гр. За масло, повидла й медівники 1 зл. 18 гр. За 1/2 барила й 7 гарнців вина від писаря Войтіха Московіуса 28 зл. і т. д.» (Д. Зубрицький. Хроніка… С. 192—193.)

З початком військових дій, які охопили галицькі землі з половини XVII століття, згадки гастрономічного характеру на сторінках «Хроніки…» практично зникають. Але ще в першій третині XVII століття знаходимо інформацію про обрядові страви, котрі водночас були частиною доброчинноі діяльності міста. Так, 1607 року райця Йоган Шольц Вольфович записав і зобов’язав власника дому в місті, який тепер мае свій номер, щороку на «…Різдво давати обід для убогих у шпиталі Св. Духа і Св. Станіслава, а саме до Св. Духа 80 порцій м’яса, 12 гусей з жовтою підливою, 2 півмірки ріпи з 80 шматочками м’яса з сіллю, булки (similas) за 20 грошів і дві бочки пива, натомість до шпиталю Св. Станіслава – половину від цього всього». У разі, якщо власники намагались уникати цих зобов’язань, вони мали сплатити штраф на суму 10 дукатів.

Завершуе гастрономічний ряд «Хроніки…» інформація з 1722 року. Це цікава згадка про своерідний продуктовий податок, котрий був накладений містом на еврейську громаду. Ще від 1611 року евреі мали крім звичних грошових оплат…, забезпечувати ректора та учнів фарськоі школи продуктами харчування. Для нас найцікавішим видалась поява в харчуванні учнів школи горілки: «…згаданих грошових оплат, жиди зобов’язувалися щороку давати ректорові замість перцю й шафрану в чотирьох ратах по 4 щупаки чи дорослі коропи на великі свята, 3 фунти гданськоі олііі, 4 фунти імбиру, 3 фунти перцю, чверть теляти й битий таляр. Для учнів, крім давньоі платні, додавати на свята гарнець горілки…». (Д. Зубрицький. Хроніка… С. 423.)

Отож, бачимо, що гастрономічний раціон львівських міщан і селян передміських сіл аж ніяк не можна назвати бідним чи примітивним. Кожен міг обирати згідно з власними вподобаннями чи фінансовими можливостями. А до особливостей львівськоі кухні варто віднести великий вплив на іі формування середземноморських продуктів.

КАНДИБАЛ

«Приіхали греки – привезли цитрини» – каже давня приказка. А разом із цитринами греки привезли в галицьку кухню можливості. Бо цитрина – це не тільки плястерок до чаю чи лимонаду, а й додаток до зуп, м’ясних і рибних страв. От, скажімо, галицька цитринова зупа – виглядае і смакуе як рідна сестра грецькоі ?????????? (авголемоно), а таку, здавалось би, типову магрибську традицію засолювання цитрин знаходимо в одній з найфундаментальніших книг про литвинську кухню «Nauka utrzymywania porzadnie domu…» авторки Wincentyna Zawadzka, котра була видана у Вільно 1856 року.

Ми ж хочемо ознайомити вас з давнім львівським лимонадом – кандибалом. Настояний на кминковому відварі та заправлений цитриною кандибал завжди був напоєм для важливих подій – хрестин, вінчань і поминок. Імовірно, це тому, що хоча цитрина й була у вжитку, та все ж залишалася чимось нетутешнім, особливим. Утім, трапляються рецепти кандибалу, де замість цитрини використовують сік калини або напар сушених вишень. Часом цукор замінюють медом і додають інших приправ – духмяного перцю та гвоздики.

Пропонуемо приготувати давній львівський напій за способом, котрий привіз з околиць Жовкви львівський гастроентузіаст Олег Юзич.

Компоненти

3 л води

3 чайні ложки кмину або насіння кропу

2 цитрини

6 столових ложок цукру

Як готувати

До 3 літрів окропу засипте 3 чайні ложки з верхом кмину і проваріть 3—4 хвилини. Замість кмину можна взяти насіння кропу, як це роблять у Сокальському районі. З однієі цитрини вичавте сік, влийте у воду з кмином. Туди ж додайте саму вичавлену цитрину. Нехай усе покипить хвилини дві, після того шкірку цитрини вийміть. Карамелізуйте цукор: для цього візьміть банячок, поставте на маленький вогонь, додайте 6 столових ложок цукру і 1,5 столовоі ложки води. Постійно перемішуйте, щоб цукор не пригоряв.

Коли цукор перетвориться на густу однорідну масу, почне темніти і бухтіти білою піною, додайте 2 столові ложки цитринового соку. Ще раз добре розмішайте, дайте півхвилини покипіти і починайте додавати навар з кмину: 6—10 столових ложок (але так, щоб зернятка кмину туди не попали). Перемішуйте, щоб утворилася гарна «патока» брунатного кольору. Відцідіть кмин від узвару і додайте розчинений цукор. Добре ще раз розмішайте і перевірте на смак – мае бути вміру солодким, ледь пряним і з відчутною цитриновою нотою.

Коли трохи вистигне – додайте другу цитрину, порізану скибками.Дайте добре настоятися, а через 12—18 годин ще раз розмішайте, налийте у пляшки і покладіть до холодильника. Якщо плануете випити кандибал упродовж 2—3 днів, то цитрину можна і не витягувати. Але якщо тримати іі більше, напій може бути надто гірким.

«Татусько» —Франц Йосиф I

«Татусько» – саме так у місті ще й досі інколи називають найяснішого цісаря Австро-Угорщини Франца Йосифа I. Можливо, тому, що саме цей правитель запам’ятався селянам і мешканцям міст та сіл Галичини як дивовижне поєднання консерватизму та особливого ставлення до своеі Наддунайськоі імперіі як до власноі, великоі родини.

Імператор, що правив майже сім десятків років, був доволі оригінальною людиною.

Наприклад, він категорично не любив розваг і прийомів, вважаючи іх марнуванням часу та грошей. Він не любив технологічного прогресу, але мирився з його невблаганним поступом.

Попри вимоги етикету, його скромність у побуті та лаконічність у іжі вражала. Щоденний раціон імператора був таким: сніданок о 5.00 ранку починався з хліба, масла і шинки. Другий сніданок о 12.00—12.30 – розсіл, ковбаска чи відварене м’ясо, овочі. О 17.00 подавали прості страви віденськоі кухні – бульйон Марії Терезіі, шницель по-віденськи, запечена телятина, десерт. Вечеря о 19.00 – відбувалась лише в разі перебування в улюбленому австрійському місті-курорті Bad Ischl. Тоді імператорові приносили глибоку тарелю квашеного молока і чорний хліб із маслом.

Проте ті, хто спокусились поглянути на імператора винятково як на симпатичного, але пересічного дідугана, повинні були пам’ятати, що за його оманливою миролюбністю ховався завзятий мисливець. Важко повірити, але за свое життя він встиг вполювати понад 200 тисяч різноманітних звірин, чим, зрештою, дуже пишався.

Франц Йосиф I

У Львові Франц Йосиф I встиг побувати п’ять разів. Офіційні прийо- ми, відвідання виставок, військових об’єктів і навіть спостереження за гуцульським весіллям залишали йому надто мало часу для спілкування зі «своім народом». Аристократи, чиновники-підлабузники робили все можливе, щоб настрій цісаря від споглядання реального життя, боронь Боже, не погіршився.

А народ таки прагнув контакту. Багато хто був готовий на якісь неймовірні вчинки, аби тільки наблизитись до «татуська».

Напередодні його чергового візиту, через пресу й оголошення, львів’янок спеціально застерігали від спроб ефектно мліти і падати від екзальтаціі до ніг найяснішого.

На честь чергового візиту 1855 року на горі Високий Замок заподатливі піддані запалили 18 000 лампок, влаштували святковий феєрверк і встигли збудувати кав'ярню, яку в подальшому перетворили на ресторан.

Тим часом, немае жодного свідчення, що сам Франц Йосиф I якимось особливим чином відповідав старанням мешканців Галичини. Ну, може, за винятком того, що під час перебування на ii території, очевидно, лише з поваги до місцевих традицій, волів істи український борщ, а не традиційний для його раціону бульйон імператриці Марії Терезії.

Ну і ще, на відміну від своіх вінценосних попередників, він, напевно, не плутав мешканців Центрально-Європейськоі Галіції з жителями іспанськоі провінції «Galicia».

Тим часом, віра в «доброго цісаря» серед простого люду була настільки великою, що з нею була змушена рахуватись навіть еліта краю. Але, як воно повсякчас було прийнято в Галичині, це не заваджало заробити на щирих людських почуттях.

Під час одного з візитів монарха організаційний комітет завчасно попередив городян, що «Татуська» можна буде побачити зблизька, але за окрему плату. На площі Галицькій у Львові поставили тимчасову трибуну. Ложа для чотирьох коштувала 12 злотих, крісло в першому ряду – 2,20, усі решта – 1,80, місце на лавці – 1 злотий. Кажуть, що бажаючих було більше ніж достатньо.

Народ любив свого правителя дивною і незрозумілою любов'ю, і навіть був готовий за це платити.

Шкода, звичайно, що, попри стабільні сентименти, аж до нинішнього дня Франц Йосиф I так і не дочекався від львів'ян бодай пам'ятноі дошки, яка могла б увіковічнити його невловиму і постійну присутність у цьому місті.

КАЙЗЕРШМАРРН І КАЙЗЕРМЕЛАНЖ

Кайзершмаррн (Kaiser schmarren – австрійською це буквально «імператорський омлет») – страва, вигадана саме для імператора Франца Йосифа I.

Кажуть, що «Татуськo» любив снідати таким млинцем, запиваючи кайзермеланжем – кавою з молоком, вершковою пінкою, збитим яечним жовтком, цукром і бренді.

Kaiser schmarren – це товстий млинець із родзинками, перед тим вимоченими в бренді. Головна його особливість – його подають порваним на шматки.

До вашоі уваги – рецепт кайзершмаррна на львівський лад, який несуттево відрізняється від того, який зараз е найпоширенішим в Австрії.

Компоненти

4 курячих яйця

3 столові ложки цукру

1. склянка молока

1. склянка пшеничного борошна

2. столові ложки жирних вершків

сіль, ваніль (на кінчику ножа)

3. столові ложки родзинок

50 мл бренді

4. столові ложки вершкового масла

цукрова пудра

Як готувати

Для початку родзинки промийте спочатку холодною, а потім гарячою водою і замочіть в алкоголі на півгодини.

Тим часом підготуйте тісто для млинців.

Відділіть жовтки від білків. До жовтків додайте цукор, ваніль, сіль, розітріть, допоки жовтки не побіліють, а цукор не розчиниться. Додаємо молоко і вершки, та збиваємо. Потім досипте борошно і замішайте однорідне тісто без грудочок. Збийте білки, додайте в тісто і легенько перемішайте.

Поставте пательню на вогонь, додайте шматок масла, щоб розтопилося. Вливйте частину тіста (млинець мае бути товщиною до 1 см) і смажте, доки не зарум’яниться. Перекиньте млинець, щоб підсмажився другий бік. І так само робимо з рештою тіста.

Готові млинці розірвіть на шматочки за допомогою виделки і лопатки, додайте родзинки і все разом злегка підсмажте на маслі. Викладіть на таріль і посипте цукровою пудрою.

Найкраще смакуе кайзершмаррн із соусом з печених яблук, котрий приготуйте так: з кількох великих яблук вийміть серединку, додайте по ложечці цукру, викладіть у вогнетривку форму і спечіть до м’якості та карамелізації цукру. Перетріть через сито, скропіть соком цитрини, додайте дрібку цедри і цинамону.

Кайзермеланж – це міцна чорна кава, змішана з жовтком і медом (ну і з хляпкою бренді).

Приготуйте еспресо або просто міцну добру каву, хляпніть трошки бренді, якщо бажаете. Окремо розітріть яєчний жовток з чайною ложечкою меду, і коли вони гарно поєднаються акуратно вилийте на каву. Додайте ложку збитих вершків і відразу подавайте.

## Гастрономічні шляхи Каменяра

У Львові е вулиця Франка, пам'ятник Франкові, парк імені Франка, Університет імені Франка і колись раніше Театр опери та балету називали його іменем. Бідні гості із Заходу, незнайомі з українською літературою, інколи навіть плутають його прізвище з іспанським диктатором Франко та дивуються шаленій популярності генерала у Львові. Так чи інакше, але Львів без Франка – як і Франко без Львова. У цьому місті Каменяр встиг кілька разів закохатись і здобути неабияку літературну славу. Проте початки знайомства Львова з Франком були не настільки романтичними. Поета тут навіть заарештували і дев'ять місяців протримали у в'язниці в очікуванні на суд.

Що ж утримувало його у Львові? Де і в чому він знаходив свое натхнення? Більшість із тих, хто шукав з ним контакту, знали, що поза своїм будинком Франко, як і більшість представників творчої еліти, майже «жив» у кав'ярнях, кнайпах і ресторацiях. Подібні чимось до мінібібліотек, вони були місцем, де завжди можна було знайти свіжу европейську пресу та почути свіжі новини. Львівські кнайпи наче магніт притягували до себе бажаючих до інтелектуальної поживи. Кав'ярня «Монополь», що містилась навпроти пам'ятника Адамові Міцкевичу, «Центральна», «Шнайдера» чи «Рома» – ось місця, де варто було шукати Франка. Ближче до полудня він полюбляв усамітнюватись за столиком, перечитуючи пресу та споглядаючи навколишній світ. Попри усталену думку, що всі у Львові пили і п'ють винятково каву, Франко віддавав перевагу доброму чаеві. Узагалі відносно їжі цей селянський син був доволі невибагливий: на сніданок – кава з булкою, на обід – квашені овочі та легкий суп із додаванням квасу чи грибів. Жодних лягумін і смачних надмірностей. Видавалось, що інтелектуальна їжа була для нього важливішою від стравоспису. Він цурався участі у веселих вечірніх посиденьках богеми, але із задоволенням і під добрий настрій міг випити пива чи чарку улюбленого вина. Щоразу, коли з Киева до Львова приїжджав черговий знаний інтелектуал, він просився до Франка на розмову. Зазвичай такі перемовини відбувались у якомусь гарному львівському закладі. Благо, що «впіймати музу» було де і з ким. Для прикладу, коли одного разу Іван Франко вдало виголосив перед громадою свою чергову лекцію, він вирішив разом зі своїм другом із Наддніпрянщини, знаним ученим і громадським діячем Сергієм Єфремовим відсвяткувати цю подію. На Шевській вулиці, що поблизу площі Ринок, містився ресторан Нафтули Тепфера, у якому митець частенько бував. Його власник – великий оригінал і творча особа – подавав смачнющі страви, поміж яких постійні гості особливо відзначали «флячки».

Якісь 12 корон і, як то кажуть, «гемба в небі». Нічим не поступались знамениті ковбаски, бігос і пільзенське пиво, про котрі в місті ходили легенди. «Нафтула мае добрий мід, ось попробуем – веселіш буде розмова», – начебто сказав тоді Іван Франко. Очевидно, посиденьки таки виявились вдалими. Важко сказати, чи народилась під час цього гастрономічного перформенсу якась муза, але, за спогадами Єфремова, коли надійшов час іти додому, він не зміг встояти на ногах. «А то мід!..» – потішався тоді над товаришем Іван Франко.

Іван Франко

Для наддніпрянців на кшталт Сергія Єфремова такий спосіб проведення часу і навіть роботи на початках видавався дивним. Проте відчувши його переваги, коли кав’ярня перетворювалась фактично на офіс, вони із задоволенням приєднувались до цього ритму, потопаючи в затишку львівського світу.

ЗАСИПАНА КАПУСТА

Засипана капуста – страва, яка народилася в рідних місцях Івана Франка – на Дрогобиччині, і найбільшого поширення набула саме в тому ареалі, де він прожив майже все своє життя, – між Дрогобичем, Львовом і Чернівцями.

Рецептів засипаної капусти є кілька різновидів – із суміші свіжої та квашеної, лише із свіжої чи лише із квашеної, з молоком або сметаною… «Засипають» її пшоном, товченою картоплею чи навіть квасолею. Дуже часто її готують на весілля, так і називаючи – «весільна капуста».

Рецепт, який пропонуємо вашій увазі, знайшов і відновив ресторатор з Івано-Франківська Віталій Качкан.

Компоненти

300—400 г свіжої капусти

200—300 г квашеної капусти

1. морквина

1. цибулина

100—120 г пшона

сіль, перець, олія, горошини духмяного перцю

Як готувати

Капусту посічіть і викладіть на пательню з невеликою кількістю олії. Тушкуйте під закритою покришкою 5 хвилин. Додайте квашену капусту і тушкуйте ще хвилини зо три. Посоліть, поперчіть.

Моркву натріть на дрібну терку, цибулю поріжте тонкими півкільцями і вистеліть ними дно глиняного банячка, в якому буде запікатись капуста. Покладіть кілька горошин духмяного перцю.

До капусти додайте 100—120 г промитого пшона, добре вимішайте. Капусту з пшоном викладіть на моркву з цибулею, влийте зверху трішки води та 2 столові ложки олії. Закрийте кришкою і тушкуйте в братрурі близько години при температурі 160 ?С.

Якщо ви хочете подати пісну страву (наприклад, до Святвечора), при подачі скропіть іі соком цитрини і посипте зеленою цибулькою. В іншому разі, практично обов’язковим вважається густо полити страву розтопленим смальцем із хрумкими, м’ясними шкварками і засмаженою цибулькою. Що важливіший гість у домі – то більше мае бути шкварок.

Кредитна історія Юзефа Пілсудського

Юзеф Пілсудський увійшов до політичноі історіі як рятівник Європи від російсько-більшовицькоі навали, маршал і «диктатор». Принаймні так офіційно було визначено його державну посаду в міжвоенній польській державі. Проте у світі знайдеться порівняно небагато держав, де б власний народ так реально шанував «свого диктатора», як відзначають і пам’ятають Юзефа Пілсудського поляки. У Львові йому доводилось бувати порівняно не часто. Попри те, що під час одного з візитів до Львова на нього навіть було здійснено замах, він любив це місто, знав і відзначав його звичаі та особливу атмосферу. Найдовший «львівський період» Юзефа Пілсудського тривав з 1908 року до 1914-го, коли, мешкаючи у Львові на вул. Кадетській, 6, він намагався розбудувати організацію, котра в майбутньому мала боротись за незалежність Польщі. Проте, попри конспіративну зайнятість, майбутній маршал Польщі таки встигав учащати до різних львівських середовищ.

Якщо загалові людей більш-менш відомо про його політичні та мистецькі вподобання, то про гастрономічні маемо значно менше інформациі. Тим часом дружина Пілсудського – пані Александра – згадувала, що в іжі він не мав особливих переваг і ів те, що йому смакувало. Через свое походження з Віленського краю Литви він любив ласувати місцевими солодощами. У родині була традиція приготування десертів на вихідні. А отже, можна бути певним, що у Львові з усіма його кондитерськими спокусами Пілсудський не відмовляв

собі в цій приємності. Львів, власне, тим і відрізняється від інших міст світу, що кожного міг перетворити на гастрономічного гедоніста і поціновувача доброго смаку. «Дідусь» – як неофіційно називали його громадяни, – уже після того, як Польща виборола свою незалежність, полюбляв затриматись у кнайпі «Sanssouci», яка була на теперішній Банковій вулиці (тоді – Шайнохи). Традиційний львівський набір: кава, тістечка, обов'язкова свіжа преса. Можна курити цигарки і дискутувати на політичні теми. Щоправда, сам Пілсудський в основному віддавав перевагу доброму чаеві над кавою.

Юзеф Пілсудський

До слова, очевидці того часу стверджували, що власне недостатній перелік преси був однією з причин, чому в цій кнайпі не громадились представники інтелектуальних кіл. Насправді таємниця крилась в іншому. У кав'ярні збирались переважно представники Польськоі соціалістичноі партіі. Чужаків тут сприймали як імовірних шпигунів. Поміж емоційними дискусіями і чаем із перекусками Юзеф Пілсудський полюбляв ще й розіграти партію у шахи з власником закладу паном Куфманом.

Після закінчення зібрання все товариство частенько перемандровувало до невеликоі ресторациі «Литвинка» на вулицю Св. Миколая (зараз О. Фредра. — І. Л.), де споживали обід. Часи перебування Пілсудського у Львові були доволі важкими з огляду на його матеріальне становище. Непоодинокими були випадки, коли він просив у власника закладу кредит на іжу. Інколи обід узагалі складався з невеликоі канапки, такого собі шніцлика і пива. Проте ніколи не знаеш, де знайдеш, де втратиш.

Чи міг тоді здогадуватись власник ресторанчику пан Яггер, що найкращу рекламу для свого закладу він отримае тоді, коли під час наступного візиту Пілсудського до Львова вже як керівника краіни, той не омине нагоди завітати до улюбленого ресторанчику. У передчутті подіі там наготували пишну учту. Екзальтований народ згромадився на навколишній територіі, щоб побачити знаменитість і його улюблену гастрономічну місцину. Проте Юзеф Пілсудський, зайшовши усередину, за звичаем попросив лише малу канапку і пиво, а при виході, нахилившись до вуха власника, вчергове прошепотів: «Запишіть на кредит, будь ласка».

Схоже, його обід міг би складатися й з гарячих канапок.

ГАРЯЧІ КАНАПКИ

Гарячі канапки, або ж накладанці, – одна з улюблених перекусок для галичан. Народна любов до них така сильна, що навіть «за советів» мала

свое втілення – Кафе «Гарячі Бутерброди» на Жовтневій (тепер це вул. Дорошенка). Тут готували канапки на половинках чайних булочок, з м’ясним і рибним фаршем, а запікали їх у дивовижній, як на той час, кількаповерховій печі.

Але поговорімо про час, коли гарячі канапки були елегантною окрасою столу. Найвідоміша галицька кулінарка довоенного часу, невістка Івана Франка – Ольга Франко – радила робити гарячі канапки зі скибок хліба без скоринки і не шкодувати компонентів.

На хліб, змащений розтертим вершковим маслом із сардинами чи бринзою з дрібкою паприки, можна накладати, наприклад, шматки яйця і вареного буряка, шинку і зелень.

Ось лише два із безлічі рецептів із книжки Ольги Франко «1-ша українська загально-практична кухня» 1929 року.

ТЕПЛІ НАКЛАДАНЦІ

Змолоти печене або варене м’ясо, дати присмаженої цибулі, дві ложки тертого швайцарського сиру, змелені сардинки, 2 жовтки, піну з двох білків, дрібку солі, 2—3 ложки сметани або вершків, вимішати добре, намастити скибки булки і запекти у братрурі впродовж 10—15 хвилин; подаемо гарячими.

ГРІНКИ

Ту саму булку, що на накладанці, порізати тонко, легко підсмажити на маслі, посипати тертим пармезаном, швайцарським або голландським сиром, дрібно посіченою шинкою, краківською ковбасою. Викласти шматочки сирих помідорів, посипаних сиром, шматочки оселедця, вимоченого в молоці, підсмажені свіжі печерички, смажені рижики і т. д. Грінки подаемо гарячими.

Батько всіх мазохістів

До кінця свого життя австрійський письменник Леопольд фон Захер- Мазох болісно переживав факт, що його прізвищем назвали психічне захворювання. Очевидно, йому, як і іншим людям, було б значно приемніше, коли б його увіковічнили в назвах вулиць, островів чи – у найгіршому разі – назвали б один з елементів у таблиці Менделеева. Хоча варто зазначити, що нащадки

таки вповні скористалися залишеною ним епістолярною спадщиною. Не всі пригадають, наприклад, його «Жіночі образки з Галичини», а от на «пікантно-полуничну» тему творів Леопольда Мазоха зніматимуть фільми, напишуть купу досліджень і навіть встановлять дуже контроверсійну скульптуру-«пам'ятник».

Леопольд народився в дуже пристойній родині директора львівськоі поліції Леопольда Захера і доньки професора й ректора Львівського університету Франца фон Мазоха. Батько Леопольда був відданим і ретельним служакою. Він справно ловив бандитів і слідкував за політично неблагонадійними громадянами. Порався з цим настільки добре, що після революційних подій 1848 року містяни криком вимагали, щоб його усунули зі Львова. Отож, часу займатися вихованням сина в нього було небагато. На додаток, хлопець народився хворобливим, і тому на сімейній раді ухвалили відправити його на виховання в село Винники, що поряд зі Львовом.

Чисте повітря, спокій, правильний догляд та якісна селянська іжа таки зробили свою справу – Леопольд ожив. Після закінчення школи він почав шукати власний шлях у житті. Як письменник він став відомим лише 1872 року, коли опублікував у популярному паризькому журналі «Ревю дю дьо монд» повість «Дон Жуан з Коломиі». Твір одразу помітили критики і читачі. «Смачні» описи із життя місцевого населення, особливість таемничоі европейськоі провінціі викликали в читачів великий інтерес. Слава і шанувальники, які прагнули наблизитись до променів «зірки», одразу ж оточили письменника. Особливо наполегливими були жінки. Одній із них – авантюрній, марнославній і жадібній до грошей, Аврорі фон Рюмслін таки вдалося запаморочити голову Леопольда. Бурхливий роман, і, як наслідок, шлюб не були вельми щасливими. Розповідають, що Аврора насамперед прагнула через чоловіка пробратися до аристократичних кіл і навіть почала писати літературні твори під псевдонімом. Заради реалізаціі матеріальних забаганок дружини Леопольд усе частіше пише популярні твори, розраховані на масового читача. Проте літературні критики можуть скільки завгодно нарікати на це. Адже саме завдяки його простим образкам світ все більше дізнавався про особливості життя простого люду.

Леопольд фон Захер-Мазох

Галицькі гуцули, поляки, євреі та вірмени за допомогою Леопольда промовляли до читача, показуючи свій строкатий і суперечливий світ. Однак із часом у творах Мазоха таки проявилась одна характерна особливість: багато з них мали еротичний характер, а деякі взагалі перебували на межі порнографіі.

Саме твори на кшталт «Венери в хутрі» призведуть до того, що у світовій літературі та особливо у медицині з часом з'явиться термін «мазохізм». Прикро, утім, на «суцільний мазохізм» перетворилось і життя самого письменника. Його покине дружина, опублікувавши на згадку твір, у якому

вона винесла на загальну публіку багато таємниць іхнього шлюбу. Переживши розчарування, Леопольд ще раз спробував знайти родинне щастя та одружився із значно молодшою за нього жінкою, проте і тут йому не пощастило. Його смерть буде тихою і непомітною для світовоі літератури.

Але в медицині прізвище Мазоха зробить значно фееричнішу кар'еру.

Вернімося на хвилю до «Дон Жуана з Коломиі», сповненого добірними образами Галичини. Ось як описуе герой вечір у шинку, куди потрапляе через дорожні клопоти з паперами і змушений нудитися в очікуванні:

Тут усюди панував зеленкуватий колір мідноі патини. Економно скручені гноти гасових ламп наповнювали шинок зеленавим світлом. Зелене мерехтіння на стінах, велика зелена квадратова піч, наче покрита патиною, зелений мох проростав крізь каміння-долівку Ізраелю. Зелені денця чарок, справжня патина на маленьких мідних пугарчиках, з яких пили селяни; вони підходили до шинквасу й клали своі мідні монети. Зеленава пліснява покривала сир, що його поставив переді мною Мошко. Мошкова жінка у жовтому шляфроку з великими кольору патини квітами сиділа за піччю й присипляла свое зеленаво-бліде маля. Зеленава патина на скрушному обличчі еврея, зеленава патина довкола його маленьких неспокійних очиць, навколо його тонких, рухливих ніздрів, навколо його гірких, насмішливо скривлених кутиків уст.

Цікаво, яким сиром міг би частувати шинкар Мошко свого гостя… які трунки наливалися до мідних погарчиків? Хто зна.

Ми ж хочемо розповісти про торт «Захер» (Sachertorte), і одразу розвіяти часту помилку про те, що Леопольд фон Захер-Мазох мае до нього щось спільного, бо насправді він до створення ціеі кондитерськоі класики не мае жодного стосунку.

## ТОРТ «ЗАХЕР»

Ще коли Леопольд був зовсім маленьким, однофамілець його батька – австрійський кухар Франц Захер – уже випікав свій знаменитий торт у Відні. «Захер-торт – це винахід мого батька. Він придумав і спік його, ще будучи в учнях, і торт цей подавався ще до столу старого князя Меттерніха, на палацовоі кухні якого батько навчався кондитерському мистецтву. […] До Парижа, Берліну, Лондону і навіть за море відсилаються торти Захера…» – так писав син Едвард Захер у травні 1888 року про торт свого батька, який з 1836 року був включений у стравоспис австрійского імператора.

Утім, е всі підстави вважати, що Леопольд фон Захер-Мазох неодноразово смакував «Захером». Із середини XIX століття торт став дуже популярним у всіх великих містах імперіі, і Львів не був винятком. Більше того, і зараз правдивий «Захер» подають у кількох львівських ресторацiях, та й домашні господині готують його до родинних свят.

Подаемо рецепт у його львівській варіації, записаній багато років тому відомою дослідницею галицькоі кухні Ольгою Вербенець.

Компоненти

Тісто

125 г борошна

125 г масла

10 яець

140 г цукровоі пудри

200 г чорного шоколаду

Полива

150 г чорного шоколаду

1. склянка солодких вершків

15 г ванільного цукру

1. яйце

Також потрібно склянку абрикосового конфітюру і кілька свіжих абрикосів.

Як готувати

На водяній бані розтопіть шоколад і масло. Збийте жовтки і старанно з'єднайте іх із шоколадом і маслом. Окремо збийте білки зі щіпкою солі на штивну піну, досипте цукрову пудру і ще хвилинку збивайте. До шоколадноі суміші всипте поступово борошно, старанно вимішуючи, потім додайте піну і вже розмішуйте делікатно, зграбними рухами знизу вгору. Розділіть тісто на дві частини, розливаючи іх до двох однакових, змащених маслом і посипаних тертою булкою тортівниць. Печіть у розігрітій до 180 градусів братрурі.

Тим часом приготуйте поливу.

Для неі розтопіть 150 г чорного шоколаду, з'єднайте зі склянкою солодких вершків і 15 г ванільного цукру. Нехай покипить на малому вогні 5 хвилин, а потім зніміть банячок, додайте 1 яйце, дуже старанно розмішайте і ще 4 хвилини проваріть. Охолодіть. Спечені та охолоджені коржі перемастіть абрикосовим конфітюром. Зверху торт полийте шоколадною поливою. Через півгодини, коли застигне полива, прикрасьте відцідженими від сиропу шматочками абрикосів або скибками свіжих.

Смакуватиме цей смачний торт, традиційно, із запашним чорним чаем чи львівською кавою. Але ми наважимося запропонувати вам невеличкий гастрономічний експеримент: спробуйте поєднати шматочок «Захера» із

склянкою темного львівського пива. Сподіваемося, вам засмакує таке несподіване парування, чи, як його називають, food pairing.

## Пригоди «червоного графа» у Львові

Навесні 1941 року, кружляючи навколо львівських пагорбів через Підзамче до Львова, котив поїзд з Москви. Посвистуючи парою, він поволі підповзав до залізничного двірця. У вагоні першого класу, споглядаючи у вікно та попиваючи чай, розмістився незвичний пасажир. Так починалось відрядження у Львів фаворита Йосифа Сталіна та одного з лідерів совецького літературного агітпрому Алексея Толстого. То був його другий візит до Львова. Уперше він побував тут 1914 року під час Першої світової війни – тоді ще як кореспондент однієї з газет. Йому запам'ятався незвичний, не російський характер цього міста. Толстому було цікаво, як усе змінилось? Як його зустрінуть на цих нових, «визволених» територіях СРСР? Алексея скерували до міста в межах програми, яка передбачала ознайомлення місцевих літераторів із найголовнішими перевагами «пролетарського мистецтва». Одразу після першого захоплення советами Західної України сюди масово завозили різних передовиків і пропагандистів. Лише художників в одну мить перемістили аж чотири десятки. Усі вони мали швидко перемалювати місто в «ідеологічно правильні кольори». Їхали всі ці товариші в «націоналістичні» краї легко і навіть з великим бажанням. Адже для багатьох із них це була можливість побувати в «майже Парижі». І роботу виконували, і додому тягнули все, що вдавалось прихопити на залишках недограбованого «гнилого капіталістичного матеріалізму». Особливо популярними тоді були годинники, велосипеди і відрізи якісної тканини.

## Алексей Толстой

На Алексея чекала ціла група місцевих письменників. Переважали серед них тутешні українці. Поляки дивились на советів як на окупантів і в переважній більшості намагались уникати з ними співпраці.

Попри обов'язкові зустрічі, відбувалось і чимало неформальних контактів. Місцеві намагались показати майстрам соціалістичного мистецтва світ Львова через… кнайпи. Саме там найчастіше переховувались потривожені війною і здирством нової влади музи. Галицький митець без доброї кави й атмосфери у «власній» кнайпі не почувався комфортно. На щастя, таких «точок» залишалось ще доволі багато. Не всіх розлякали загони НКВС, а львівські передвоенні пивниці ще не були вичерпані до сухого дна спраглими гегемонами.

Отак Алексей Толстой і потрапив у товариство львівських літераторів до знаменитого ресторану «Атляс». Він віддавна працював на площі Ринок, 45. Тут у затишних невеликих залах полюбляла збиратись «сметанка» львівського мистецького товариства.

Спочатку власник пан Атляс, а згодом його зять Едмунд (Едзьо), перетворили ресторан у культове місце, котре мало свій «регламент»: приміром, не можна було використовувати тарілок, склянок та стільців як аргументи до своїх політичних і релігійних переконань.

Усе це творче неподобство контролювала знаменита «бабця кльозетова». Її поява і спроби брати з відвідувачів гроші за користування туалетом свого часу викликали такий інтерес, що народ просто прагнув потрапити в заклад хоча б «на келішок».

Саме тут виробляли і пропонували кліентам власний оригінальний алкоголь. На цю пропозицію і спокусили Алексея Толстого. Столична зірка вирішила похизуватись перед львів'янами вмістом московського гаманця. Замовили всього і багато. Проте львівська медівка виявилась вельми підступною субстанцією. Пилась легко, залишаючи голову «червоного графа» у притомному стані. Алексей кепкував, що, мовляв, місцевий алкоголь не такої якості, як у Москві. Забава тривала до аж того моменту, поки Толстой не спробував піднятись на ноги. І тут виявилось, що мед таки був «добрим».

Щоб доставити хвалька до готелю «Жорж», довелось навіть викликати фіакр. Важкі відчуття наступного дня письменник зміг «підлікувати» в кав'ярні готелю.

Загалом, його спогади про перебування у Львові залишились дуже позитивними.

Зрештою, з міста він поїхав не з порожніми руками. Ще й зараз ходять суперечливі чутки, що, крім різноманітних подарунків, він повіз до Москви ще й кільканадцять ящиків різноманітних львівських трунків.

А чим би могли підпоїти пана графа?

## МЕДІВКА РІЗДВЯНА

Медівка – львівська сестра польського «крупніка», міцний, насичений і солодкий медовий трунок. Особливо смакує взимку, коли її можна додавати в чай. Готується настоюванням алкоголю на заправленому спеціями медові. Її солодкість оманлива, бо приховує міцність, і як вона діє на питущого, ви вже зрозуміли на прикладі Алексея Толстого.

На жаль, рецепту достеменно тієї медівки, яку він пив у ресторані «Атляс», ми не знайшли. Тому подаємо одну із традиційних і давніх рецептур медівки, за якою готують її і донині в багатьох львівських родинах.

Медівка буде іншою на смак, залежно від того, який мед взяти для її приготування: гречаний мед дасть відчутну кислинку та аромат, липовий та

акаціевий – солодкість, тому, аби медівка була смачною, ми радимо використовувати суміш різного меду.

Компоненти

3 л горілки

3 склянки мішаного меду (наприклад, частина квіткового, частина липового)

свіжа, тонко зрізана шкірка з помаранча

півцитрини

1. паличка цинамону

1. см кореня імбиру

10 квіточок гвоздики

5 зернят перця пахучого

10 зернят ялівцю

10 зерняток коріандру

2. зірочки бодяну

3. помаранчі

Якщо хочемо додати медівці тонізуючої та лікувальної дії – 20 крапель аптечної настоянки Родіоли рожевої («Золотий корінь»)

Як готувати

Всі спеції потовчіть в ступці. Помаранчі добре помийте щіточкою, облийте окропом і тоненько зніміть шкірки. Запах шкірки помаранчі має дуже важливе значення, тому вибирайте помаранчу із гарним запахом.

На водяній бані зігрійте мед, а коли він буде добре нагрітим і почне з’являтися піна – зніміть її ложкою. В гарячий мед додайте пряності і шкірки помаранча, накрийте і поставте вистигати.

Як вистигне – долийте алкоголь, додайте порізаних півцитрини, краплі золотого кореня, перелийте в банку, закрийте покришкою і поставте настоюватися, щодня струшуючи.

Через 10—15 днів перецідіть через фільтр.

Закоркуйте і поставте в холодне місце вистоюватися на скільки вистачить терпіння.

Що довше витриманою е медівка – то м’якшою вона е на смак.

Готування медівки – процес тривалий, втім, вона того вартуе. Тому радимо готувати відразу більшу порцію, пропорційно збільшуючи кількість складників.

Ті, хто змінили наш світ

У Львові е пісня, котру знають усі, хто побував у цьому місті за останні вісімдесят років. Їі автором е чудовий і талановитий автор Емануель Шлехтер. Сьогодні іі переклад можна почути українською і навіть російською мовами. Це пісня про одне з найкращих міст на землі.

Niech inni s?e jada gdzie moga gdzie chca do Wiednia, Paryza, Londynu
A ja sie ze Lwowa nie rusze za prog,
Ta mamciu ta skarz mnie Bog,
Bo gdzie jeszcze ludziom
Tak dobrze jak tu?
Tylko we Lwowie!
Gdzie spiewem cie tula
l budza ze snu?
Tylko we Lwowie![4 - Хай інші поідуть, де можуть чи хочуть: до Відня, Парижа чи в Лондон.Проте я зі Львова не рушусь нігде,Та, мамцю, скарай мене, Боже!Ну де ще на світі так добре, як тут?Тільки у Львові!Де співом колишуть та будять зі сну?Тільки у Львові!]

Автори і виконавці – Тонько і Щепко, двое радіоведучих «вар’ятів» зі Львова, які спілкувались зі слухачами із студіі радіо, що була на вулиці Стефана Баторія (сьогодні – Князя Романа). Успіх був грандіозний. Їм вдалося захопити в полон шість мільйонів слухачів у передвоенній Польщі. Характерний львівський діалект – гвара – у поєднанні з оригінальними жартами створював слухачам відчуття перебування в місті, про яке повсякчас треба мріяти.

Проте небагато людей знали, що за сценічними образами веселунів ховались цікаві, оригінальні та цілком респектабельні люди. Один з них – Тонько, а в житті – Генрик Фогенфальгер, народився у Львові на вулиці Круп’ярській, у родині міського чиновника. Його батько Самуель понад усе хотів, щоб син став шанованим юристом. Така собі типова мрія львівських батьків. До слова, тут ще й сьогодні жартують, що дитина мае стати якщо не доктором права, то хоча б доктором медицини. Усе інше від лукавого.

Проте Тонька з дитинства постійно тягнуло до іншого життя. Він виріс на Личакові, у районі, де аж роїлось від найзнаменитіших хуліганів міста – батярів. Тут, у затишних закапелках було безліч місць, де збирались веселі та оригінальні, цікаві, проте не завжди у згоді із законом, постаті. Саме на Личакові була моторошна кнайпа «Печера ветеранів», де як рекламу, окрім іжі та танців, пропонували бонусний удар по пиці. У темнуватих закапелках таких кнайп – «мордівень», а коли були гроші, то і під софітами найкращих «сальонів» міста – батяри створили особливу і незабутню атмосферу. Все це збуджувало уяву та просто не могло не подобатись. Для ліквідації в зародку бунтівного характеру майбутнього Тонька – Генрика – у школі до нього підсадили розумника і відмінника Віктора Будзінського. За планом учителів, той мав позитивно вплинути на бешкетника. Як результат – школа отримала двох хуліганів, а Тонько – доброго товариша на все життя.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, купив полную легальную версию (https://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=51131119&lfrom=196351992) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.

notes

1

Бочка – міра об’єму сипких і рідких тіл від 36 до 122 горнців; дорівнювала половині куфи.

2

Мускателя – гатунок середземноморського вина, який вироблявся із спеціального гатунку винограду.

3

Грецьке вино, яке привозили до Львова, здебільшого проходило під единою назвою десертного вина – мальвазіі. Однак слід мати на увазі, що насправді цей напій мав кілька гатунків. У Львові вирізняли мускателю, іпсим, алікант, латик, коцифал. («Alicant» – іспанське вино, котре бере свою назву від міста Alicante, «Ipsyma» – вино, що походило з району Сиракуз і назва якого походить від тамтешньоі долини Ipsica, «Latyka» – вино із Сицилііі, назва походить від міста Licata).

4

Хай інші поідуть, де можуть чи хочуть: до Відня, Парижа чи в Лондон.

Проте я зі Львова не рушусь нігде,
Та, мамцю, скарай мене, Боже!
Ну де ще на світі так добре, як тут?
Тільки у Львові!
Де співом колишуть та будять зі сну?
Тільки у Львові!