

Любомирські та їхній світ



Купити книгу на сайті kniga.biz.ua >>>



У збірці Центрального державного архіву України у Львові зберігаються матеріали справи № 1396, фонду № 835 (Справи родини Любомирських 1588–1939)⁶⁴. Поміж різними документами ми віднайшли 57 меню, що належали графові Анджее Любомирському (1862–1953) та його дружині — Елеонорі Терезі Любомирській (з дому Гусаржевських) (1866–1940)⁶⁵. Незважаючи на те, що профільні фахівці загалом добре опрацювали загальну історію родини, саме ці документи з невідомих причин залишилися поза їхньою увагою і публікуються вперше⁶⁶. Колекцію з певними застереженнями можна вважати репрезентативною для всієї Галичини кінця ХІХ та першої половини ХХ ст. Географічно меню представлені від Львова до Кракова. Завдяки їм навколо столу об'єдналися історії представників знаних та впливових аристократичних родів — Бадені, Саніг, Семенських-Левицьких, Потоцьких, Сангушків, Мнюельських і Шептицьких.

Князь Анджей Любомирський народився 22 червня 1862 року в маєтку у Пшеворську — містечку, розташованому на важливому шляху поміж Львовом та Краковом. Він здобув гарну освіту, захистив дислом доктора права. Доля визначила йому стати

⁶⁴ ЦДАІУ у Львові, ф. 835, оп. 1, спр. 1396.

⁶⁵ *Rodzina, herbarz szlachty polskiej*, t. IX, Warszawa, 1912, 171 s.; Boniecki A., Reiski A., *Herbarz polski, cz. 1 // Wiadomości historyczno-genealogiczne o rodach szlacheckich*, t. 15, Warszawa: Gebethner i Wolff, 1912, s. 56–57; *Rody magnackie Rzeczypospolitej*, Warszawa: PWN, 2009.

⁶⁶ Woboszyn M., *Historia ardynacji Przeworskiej Książąt Lubomirskich*, Katalog wystawy, Rzeszów, 2017.

свідком багатьох бурхливих суспільно-політичних подій, які прокотилися територією Східної Європи: від розпаду Австро-Угорщини, українсько-польської війни, відбудови польської державності і до початку Другої світової війни. Попри те що дослідники роаходяться в оцінці його постаті, він був одним із помітних реформаторів економічного та суспільного життя регіону, покровителем Галицького музичного товариства, опікуном різноманітних добродійних організацій, куратором знаменитої фундації Оссолінських.

На початку Першої світової війни Любомирські залишили Галичину і до 1917 року мешкали у Зальцбурзі. У 1918 році князя обрали депутатом польського парламенту, і він активно долучився до кола політиків із польського консервативного крила. Анджей Любомирський особисто займався господарськими справами, інвестував кошти у різні промислові проекти. Багато уваги приділяв розбудові власних цукрових заводів⁽⁴⁾.

Разом з архітектором Альфредом Захаревичем був співвласником знаної у Львові фабрики з виробництва солодоців та консерв — «Dr. Jan Rueker»⁽⁵⁾.

Усе змінив початок Другої світової війни. У вересні 1939 року князя із сином Єжи заарештували й на певний час ув'язнили НКВС і гестапо. Чимало родинного майна реквізували нацисти,

⁽⁴⁾ Chrobak Ł., *Zmierzch potęgę przeworskich Lubomirskich. Książę Andrzej Lubomirski jako prezes Przeworskiej Spółki Cukrowej // Rocznik Przemyski*, t. 54. Historia, z. 1 (21) 2018, s. 59-74.

⁽⁵⁾ Фабрика працювала у львівському передмісті Підзамче (суч. — вул. Тесленка, 2) і мала дві власні крамниці на тогочасних вулицях Кароля Людвіка та площі Голуховських. Вона виробляла переважно карамельні цукерки, шоколад, печиво, солодоці з фруктів. Її продукцію успішно реалізовували не лише в Галичині, а й в Угорщині, Словаччині та на Буковині. Див.: «Gazeta Lwowska», nr. 32 (101905), s. 11; *Dział ekonomiczny // Słowo Polskie*, 10 grudnia 1906, nr. 561, s. 9; Мельник і Довкола Високого замку / Ігор Мельник. — Львів: Антіопі, 2010. — С. 143-144.



PRZEWORSK. Cukrownia

Верхня: Князь Анджей Любомирський
Нижня: Пшеворськ. Цукровня. 1925 р.

Selle d'agneau à l'indienne

Сідло ягняти по-індійськи

Один із найбільших викликів для дослідника давніх меню — зрозуміти, що ховається за різноманітними *a la* — усталений спосіб приготування чи означення гарніру або соусу, фантазія конкретного шефа кухні. Така кодифікація страв за способом приготування (наприклад, *au bleu* чи *à la diable*) була своєрідною технологічною підказкою і для кухарів та гостей, які знали, чого очікувати на тарілці. На цей спосіб називання страв часто мали вплив уявлення про інші культури. У сучасній кухні ці терміни мають сенс лише тоді, коли є спроба історичної реконструкції страви, зрозумілі історичний контекст та алюзія, яку потрібно створити.

Розгадувати ці *a la* та *au* допомагають кулінарні книги та довідники. Зокрема, чудовими підказками є «Le Guide Culinnaire» Августа Ескоф'є⁽¹⁾, «Оксфордський компаньйон з їжі» Алана Девідсона⁽²⁾ та «Пояснення всіх термінів, які використовуються в кулінарії»⁽³⁾. Аналізуючи рецепти із додатком *l'indienne*, можна висувати, що спосіб полягає у використанні індійської приправи карі. Трапляються варіанти готування

страви із додаванням карі або подача страви із *Indian Curry Sauce*⁽⁴⁾.

«Сідло» — це м'ясо з кісточкою із задньої третини спини тварини, у цьому випадку ягняти. Це делікатесне м'ясо, яке можна приготувати багатьма способами — запекти цілим шматком, приготувати медальйони, а для карі з ягняттини сідло найкраще розрізати на порційні шматки.

Подемо сучасний рецепт карі з сідла ягняти:

- 8 шматків сідла ягняти (або молодого барана)
- 4 столові ложки олії або кокосового масла
- 2 великі помідори, очистити від шкірки та порізати кубиками
- 2 столові ложки часникової пасты (або середня головка часнику)
- 1 столова ложка імбирної пасты (або 1,5 см свіжого кореня імбиру)
- 2 чайні ложки меленого коріандру
- 1 чайна ложка меленого кумину
- ½ чайної ложки меленої куркуми
- ½ чайної ложки порошку червоного чилі
- 2 чайні ложки гарам масала
- ½ склянки води
- сіль
- зелень кінви

⁽¹⁾ Le Guide Culinnaire Auguste Escoffier [Електронний ресурс] — Режим доступу до ресурсу: <https://cutt.ly/zXhzPb>

⁽²⁾ Davidson A., Oxford Companion to Food [Електронний ресурс] — Режим доступу до ресурсу: <https://cutt.ly/oXhzKt>

⁽³⁾ Heppe K., Explanations of All Terms Used in Cookery and the Preparation of Drinks, New York, 1908.

⁽⁴⁾ Elme Francatelli C., The Modern Cook. A Practical Guide to the Culinary Art in All Its Branches: Comprising, in Addition to English Cookery, the Most Approved and Recherché Systems of French, Italian, and German Cookery; Adapted as Well for the Largest Establishments as for the Use of Private Families, 1880, p. 12.

У сковороді відповідного розміру з товстим дном розігріти олію та швидко обсмажити шматки ягнятини до золотистого кольору, відкласти вбік. До цієї ж олії додати цибулю, пасерувати, поки цибуля не набуде світло-золотистого кольору, приблизно 8-10 хвилин. Вийняти цибулю з олії на сито і забрати зайвий жир паперовим рушником. Розтерти цибулю до гладкої пасти за допомогою блендера, за потреби можна додати ложку води, та відкласти.

Збити блендером помідори, часникову та імбирну пасти, відкласти. Розігріти олію, яка залишилася від смаження цибулі, і додати цибульову пасту. Пасерувати 2-3 хвилини. Додати помідорово-часниково-імбирну пасту, коріандр, кумин, куркуму, порошок чилі та гарам масала, добре перемішати. Пасерувати доти, доки олія не почне відокремлюватися — це може зайняти до 10 хвилин.

Викласти в соус шматочки ягнятини, перемішати і пасерувати приблизно 8 хвилин. Додати в сковороду ½ склянки гарячої води і добре перемішати. Довести до кипіння, зменшити вогонь, щоб кипіння було ледь помітним, і накрити покриткою. Готувати, поки ягнятина зм'якне.

Потрібно постійно перевіряти, чи не випарувалася вода, та додавати за потреби, перемішувати, щоб не пригоріло. Коли ягнятина приготується, викладіть її на полумисок із звареним рисом, декоруйте кінзов.

Timbale de gélinottes à la Cardinal

Тимбаль з орябків а-ля кардинал

Рецептів тимбалів у літературі є багато, і їх можна поділити на 2 групи — ті, що мають в основі вермішель або часом рис (наприклад, *Timbales of Macaroni*)⁽¹⁾, такі, що готуються із підготованих м'яса, риби чи овочів (наприклад, *Petites timbales de faisan à la Reine* — тимбальки з фазана а-ля рен)⁽²⁾, такі, що заливаються бульйоном з желатином та є чимось на кшталт холодцю (наприклад, *Tymbaliki polskie z kurczaka*), і десерти тимбалі з морозива та ягід (наприклад, *Timbale de fruits, oranges et ananas* — тимбаль фруктовий, з помаранч та ананаса)⁽³⁾.

Форми для тимбалів могли бути і доволі великими, зазвичай круглими, і, особливо для буфетних прийнят, невеличкими. Що ж до способів приготування, то тимбалі печуть або варять на парі, як пудинг, або заливають для желювання й охолоджують.

⁽¹⁾ Elme Francatelli C. *The Modern Cook. A Practical Guide to the Culinary Art in All Its Branches: Comprising, in Addition to English Cookery, the Most Approved and Recherche Systems of French, Italian, and German Cookery; Adapted as Well for the Largest Establishments as for the Use of Private Families*, Charles Elmé Francatelli. 1880, p. 233.

⁽²⁾ Teslar, 173.

⁽³⁾ Troussel J. *Un million de recettes. Grande encyclopédie illustrée d'économie domestique et rurale. Grande cuisine, cuisine bourgeoise, petite cuisine des ménages*. Paris Artheme Fayard, 1900, p. 192.

Смак звичних нам отрав, поширених на території українсько-польського прикордоння, є результатом кількавікової взаємодії різних культур. Географічне розташування на перехресті важливих торгових шляхів території, котру в Україні продовжують називати Галичиною, сприяло процесам, завдяки яким українці, поляки та євреї активно приймали і переосмислювали впливи середземноморської та балканської гастрономічних традицій⁽⁴⁾. Політична та економічна конкуренції, постійний наплив нових ідей змушували кожну з груп активніше демонструвати поміж іншим і свою гастрономічну оригінальність⁽⁵⁾.

Усе різко змінилося після початку Першої світової війни і подальшої окупації цих земель 1939 року СРСР та нацистською Німеччиною. Мільйони людей було вбито чи депортовано, цілі пласти традиційних зразків щоденної та обрядової культури⁽⁶⁾ знищено і вкрадено. Під пресинг потрапила й кухня як яскравий вияв національної та соціальної ідентифікації. Найбільших утрат зазнала єврейська спадщина. Нацисти фізично ліквідували більшість її носіїв. Українська й польська міські та сільські гастрономічні практики збереглися завдяки кропіткому плеканню родинних традицій, опертих насамперед на релігійну обрядовість⁽⁴⁾.

⁽⁴⁾ Лильо І. Східноземноморські продукти на столі львівських міщан у XV–XVII ст. / Ігор Лильо. // Народознавчі зошити. Часопис Інституту Народознавства НАН України. — Львів, 2018. — №3 (141). — С. 656–661.

⁽⁵⁾ Казакевич Ольга. «Політична кухня» української ідентичності: гастрономічна традиція як чинник націотворення у другій половині XIX — на початку XX століття / Ольга Казакевич. // Епіграф. Науковий щоквартальник. — 2019. — №3 (27). — С. 88.

⁽⁶⁾ Маковецька М. Дизайн меблів Галичини 1920–1930 рр.: світові тенденції та пошук власної ідентичності / Марта Маковецька. // Вісник Львівської національної академії мистецтв. — 2016. — №30. — С. 279.

⁽⁴⁾ Dumanowski J., Kasprzyk-Cheviaux M., Kapłony i szczęziye. *Opowieść o zapomnianej kuchni polskiej*. Gorlice: Wydawnictwo Czarne, 2019. s. 56–57.

Аристократична еліта Східної Галичини, чисельну більшість якої становили поляки та полонізовані українські роди, зазнала переслідувань та репресій. Ставлення більшовиків до класово ворожого їм елементу ще 1917 року зрозумілою мовою окреслив їхній апологет Владімір Маяковскій: «Ешь ананасы, рябчиков жуй, день твой последний приходит, буржуй».

Після закінчення активних бойових дій та встановлення у країнах Східної Європи маріонеткових комуністичних режимів переслідувати аристократів не припинили. Більшість із тих, кого не знищили фізично, емігрувала на Захід. Колишню Галичину розділили новими політичними, економічними та культурними кордонами. Вона перестала існувати як органічна частина європейського цивілізаційного простору.

Проте навіть у межах совіцького концтабору такі існували свої відмінності. У післявоєнній Польщі, попри все, вдавалося зберігати й історичну, і гастрономічну пам'ять. Хоча продовольчий дефіцит і тут спричинив появу численних фальсифікатів, котрі з іронією називали «шоколадоподібними продуктами». Українські землі у складі СРСР зазнали чисток дещо іншого характеру. Окрім нестачі якісних харчів, «совок» приніс таку форму приниження людської гідності, як уніфіковані від Чоу до Владивостока норми споживання продуктів та різноманітні види «комбінатів харчування»⁽⁴⁾. Щоправда, у Галичині вони не мали такого агресивного характеру, як у 20–30 роках XX століття на Сході України, але фактично були ще однією формою русифікації так званих наших народів⁽⁵⁾.

⁽⁴⁾ Орлова Т. Салат «оліве» з точки зору соціальної історії / Тетяна Орлова. // Етнічна історія народів Європи. — 2018. — №54. — С. 37.

⁽⁵⁾ Похлебкин В. Большая энциклопедия кулинарного искусства / Вильям Похлебкин. — Москва: Центрполиграф, 2009. — С. 326, 328; Кобрин О. СССР: кулинарная империя внутри и снаружи (свидетельство гастронома с комментариями