



ІСТОРІЯ ПОВСЯКДЕННОСТІ

УДК 395(477.83/86)

**БЕНКЕТ І ЕТИКЕТ: КУЛЬТУРА ГАЛИЦЬКОГО ЗАСТІЛЛЯ
КІНЦЯ XIX – 30-х рр. XX ст.****Оксана ДРОГОБИЦЬКА***Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника,
кафедра етнології і археології,**вул. Шевченка, 57, 76000, Івано-Франківськ, Україна**e-mail: oksana.drohobytska@pnu.edu.ua**DOI: 10.15330/gal.37.131-139**ORCID:0000-0002-2929-1708*

Стаття присвячена культурі застілля у родинах галицької інтелігенції та міщан наприкінці XIX – у 30-х рр. XX ст. Джерелами дослідження стали спогади сучасників, а також численні кулінарні книги вказаного періоду.

Методологія базується на загальнонаукових та спеціально-історичних методах: історико-генетичному, порівняльно-історичному, системно-структурному. Для підтвердження фактів використано матеріали інтерв'ю, зібрані в процесі опитування старожилів.

Авторка ставить за мету проаналізувати культуру застілля представників галицької еліти та міщан, а саме особливості запрошення і прийняття гостей, роль господарів забави, основні правила поведінки за столом. Простежує як правила етикету відображені на сторінках кулінарних книг кінця XIX – 30-х рр. XX ст. Велику увагу приділено вчительці, організаторці жіночих гуртків і господарських курсів у Галичині, авторці книги “Нова кухня вітамінова” Осипі Заклинській (1894–1972). У питаннях етикету вона намагалася поєднати європейські та національні традиції, критикувала застарілі правила, які вже втратили актуальність і позбавлені раціональності.

На думку авторки, давні збірники рецептів є цінним історичним джерелом інформації про порядок запрошення гостей, роль “пані дому” в процесі підготовки та організації застілля, правила сервірування столу, дозволені норми поведінки і навіть теми для розмов. У другій половині XX ст. українці втратили більшу частину культури вишуканого застілля, що стало наслідком радянської окупації.

Ключові слова: етикет, культура, традиції, кулінарні книги, інтелігенція, спогади, Галичина.

Культура поведінки за столом зазвичай займає важливе місце в нашій картині уявлень про інтелігентну людину, а знання межі дозволеного та забороненого становить невід’ємну частину сучасного повсякдення. Сьогодні, як і сто років тому, українці вважають своїм обов’язком належно прийняти гостей, забезпечити їм святкову атмосферу і комфорт. У пошуках нових страв чи ідей вони нерідко звертаються до історії влаштування бенкетів і традицій своїх предків. З цієї точки зору доречним є дослідження культури галицького застілля кінця XIX – 30-х рр. XX ст.

Упродовж останніх років вийшло друком чимало публікацій, присвячених гастрономічному спадку галичан, зокрема кулінарним книгам першої третини XX ст. Насамперед це праці О. Брайченко¹, О. Казакевич², М. Мовної³, І. Лильо та М. Душар⁴. Однак у них питанням столо-

¹ Брайченко О. Кухарські книги початку XX ст. як джерело дослідження гастрономічної культури українців. *Українознавство*. 2008. № 1. С. 30–41.

² Казакевич О. Гастрономічна культура України у віддзеркаленні кулінарних збірок середини XVIII – початку XX століття. *Актуальні питання суспільних наук та історії медицини : спільний українсько-румунський науковий журнал (APSNIM)*. 2020. № 2. С. 74–78.

³ Мовна М. Історія створення книги Осипи Заклинської “Нова кухня вітамінова” : книгознавча силуетка. *Народознавчі Зошити*. Львів, 2022. № 1. С. 87–96; Її ж. Українська кулінарна книга Галичини міжвоєнного двадцятиліття: видання і постаті. *Записки Львівської національної наукової бібліотеки України імені В. Стефаника*. 2022. Вип. 14 (30). С. 3–36.

⁴ Лильо І., Душар М. Шляхетна кухня Галичини. Львів : Видавництво Старого Лева, 2023. 488 с.

вого етикету не приділено належної уваги. Окремі аспекти частково розглянуті в публікації Н. Лицур⁵. Низка питань, дотичних до теми цієї статті, раніше розглядалася нами в монографії “Традиція і модерн: Побут української сільської інтелігенції Галичини (кінець XIX – 30-ті рр. XX ст.)”⁶.

Джерелами дослідження стали спогади сучасників⁷, а також численні кулінарні книги вказаного періоду. Цікаво, що авторами багатьох тогочасних гастрономічних видань були дружини або доньки священнослужителів, адже в їхніх родинях століттями плекалися вишукані кулінарні традиції. Наприклад, авторка збірки переписів “Домашня кухня. Як варити і печи” (1910) Леонтина Лучаківська походила з давнього священничого роду⁸. Донькою, дружиною і матір’ю душпастиря була Євгенія Долошицька-Винничук – укладачка “Одписків з мамцених переписов”⁹. Громадська діячка Олена Кисілевська, яка впорядкувала 430 рецептів від дописувачок часопису “Жіноча доля” у книзі “Як добре й здорово варити”, народилася у сім’ї пароха с. Фільварки на Тернопільщині Лева Сіменовича¹⁰. Авторка кулінарних бестселерів “Перша українська загально-практична кухня” (1929) та “Всенародня кухня” (1937) Ольга Франко (невістка письменника Івана Франка) також була дочкою о. Теодора Білевича¹¹.

Не всі кулінарні книги першої третини XX ст. містили поради щодо прийняття гостей. Так, у другому виданні “Русская пекарня або Наука як варити і печи” (Коломия, 1906), крім невеликого вступного слова, наведено тільки численні рецепти приготування страв (зокрема з дичини). Книгу написала Емілія Левицька (з Длужанських) – дружина пароха в с. Нижній Вербіж Михайла Левицького, який був віцемаршалком повітової ради та відомим діячем москвофільського руху в Галичині¹². На жаль, те ж саме можна стверджувати і про “Одписки з мамцених переписов” Є. Долошицької-Винничук, укладені впродовж 1907–1909 рр. і вперше видані у 2021 р. Попри це, збірка рецептів є унікальним джерелом кулінарної традиції священничої родини, містить “живу” мову кінця XIX – початку XX ст. і ще раз підтверджує наявність в українців своєї вишуканої кухні¹³.

Отож, на основі джерел та історіографії, маємо на меті проаналізувати культуру галицького застілля у родинях галицької еліти та міщан, а саме особливості запрошення і прийняття гостей, роль господарів забави, писані та неписані правила поведження за столом. Методологія дослідження базується на загальнонаукових та спеціально-історичних методах: історико-генетичному, порівняльно-історичному, системно-структурному. Для підтвердження фактів використано матеріали інтерв’ю, зібрані в процесі опитування старожилів.

Насамперед зауважимо, що в середовищі галицької інтелігенції та міщан було чимало нагод для прийняття гостей. Наприклад, весілля у родинях заможних священників тривали кілька днів. Доброю нагодою для зібрання усіх родичів, а також друзів і знайомих, ставали

⁵ Лицур Н. Основи етикету в міських інтелігентних родинях Галичини (кінець XIX – 30-ті рр. XX ст.). *Вісник Прикарпатського університету. Серія : Історія*. 2012. Вип. 21. С. 175–181.

⁶ Дрогобицька О. Традиція і модерн: Побут української сільської інтелігенції Галичини (кінець XIX – 30-ті рр. XX ст.). Івано-Франківськ : Симфонія форте, 2014. 540 с.

⁷ Рошкевич М. Таку вже Бог долю судив: Оповідання, спогади. Львів : Каменярь, 1993. 109 с.; Тарнавський Ф. Спогади: Родинна хроніка Тарнавських як причинок до історії церковних, священницьких, побутових, економічних і політичних відносин у Галичині в другій половині XIX сторіччя і в першій декаді XX сторіччя. Торонто : Добра книжка, 1981. 267 с.; Шах С. Львів – місто моєї молодости : в 3 ч. Ч. 3. Мюнхен : Християнський Голос, 1956. 362 с.

⁸ Лучаківська Л. Домашня кухня. Як варити і печи / упоряд. Маріанна Мовна. Київ : Богуславкнига, 2017. 192 с.

⁹ Долошицька-Винничук Є. Одписки з мамцених переписов / упорядник Оксана Хмара. Львів : Видавництво Українського католицького університету, 2021. 144 с.

¹⁰ Кисілевська О. Як добре й здорово варити. Київ : Богуславкнига, 2019. С. 5.

¹¹ Франко О. Всенародня кухня. Львів : накладом інж. П. Франка, 1937. 81 с.; Її ж. Практична кухня. 3-є вид. Львів : Видавництво Каменярь, Фенікс ЛТД, 1993. 216 с.

¹² Левицька Е. Русская пекарня або Наука як варити і печи. Коломия, 1906. 187 с.

¹³ Долошицька-Винничук Є. Одписки... С. 8–9.



відзначення річниць священства. Не менш урочисті застілля збиралися на честь іменин, храмові свята, річниці одруження і т. д. Часто влаштовувалися і приватні бали¹⁴.

З другої половини XIX ст. почали гучно святкувати Новий рік. Обов'язковою складовою новорічних забав були застілля і буфет. В аристократичних родинах Львова все більше популярними ставали тематичні карнавали, де гостей розважали запрошені комедіанти¹⁵. Крім того не бракувало і менш урочистих причин для відвідування. Наприклад, за звичаєм при переїзді до нового міста представник інтелігенції мав здійснити низку офіційних візитів до осель місцевої еліти¹⁶.

Згідно з етикетом листівки-запрошення надсилали за 8–10 днів до бенкету, бо занадто пізні запрошення вважалося образливим. Правила доброго тону також зобов'язували адресатів не зволікати з відповіддю. Для менш урочистих заходів передбачалося усне запрошення¹⁷.

У більшості випадків гостей приймали у вітальні ("салоні"). У містах і на провінції це було просторе помешкання, яке сягало близько 50 м², а то й більше¹⁸. Описуючи парафіяльний дім у с. Жуків Бережанського повіту, Богдан Лепкий згадував велику кімнату де, "як казали, раз сорок пар танцювало"¹⁹. "Салон – це була вітальня, де приймали гостей; стояв тут стіл, накритий червоною аксамітною скатертю (вона є у нас досі), на ній приладдя до тютюну з гарного матеріалу (підставка, кубки на папіроски, скринька на тютюн, попільничка) і китайська підставка на візитні білети, які дбайливо переховувались. Під вікном чорна шкіряна чи цератова софа, довкола стола стільці з високими плечима, з плетеними сидженнями...; на стінах портрети бабці Боярської, невідомої дівчини і єпископа Мальчинського, якісь ще образи", – так детально описав вітальню історик І. Крип'якевич в оселі свого батька, пароха в с. Гнилицях Великих біля Збаража²⁰.

У день бенкету стіл застеляли чистою скатертиною або полотняними серветками, розкладали вишуканий посуд, який часто передавався у спадок від покоління до покоління. Вільні місця заповнювали канделябрами та квітковими композиціями. Меню гостини, написане на оздоблених листівках, стояло біля кожного бокала. Воно було не тільки прикрасою столу, а й "вказівником для кожного бенкетника, як він має покерувати своїм апетитом, не порушуючи zarazом правил етикету"²¹. Поряд лежали картки з ім'ям та прізвищем гостя, для якого призначене це місце. При визначенні місця зважали на соціальне становище та посаду, а також симпатії осіб, які мають сидіти поруч²².

Під час трапези найпочесніші місця, які були розташовані посередині столу, належали господарю і господині. Вони сідали один навпроти одного, а праворуч і ліворуч – найстарші за віком чи становищем гості²³. Їжу подавали також по-старшинству, починаючи з голови сім'ї²⁴. На великих застіллях таку честь отримував найвищий за соціальним статусом гість, а на весіллі – наречені²⁵.

Для дітей накривали окремий стіл. Це підтверджують польові дослідження. Зокрема респондент Ольга Яворська-Мандзюк із смт Солотвино (нині Богородчанського району Івано-Франківської області) згадувала, що діти не мали права перебувати за столом разом із

¹⁴ Дрогобицька О. Традиція і модерн... С. 232–237.

¹⁵ Лильо І., Душар М. Шляхетна кухня... С. 109.

¹⁶ Лицур Н. Основи етикету... С. 171.

¹⁷ Охоровіч-Монатова М. Про прийняття. *Філософія галицької кухні: Незалежний культурологічний часопис "І"*. 2013. Вип. 73. С. 242.

¹⁸ Kamińska-Kwak J. Inteligencja województwa lwowskiego w okresie międzywojennym. Rzeszów : Wydawnictwo Uniwersytetu Rzeszowskiego, 2005. S. 381.

¹⁹ Спогади про Івана Франка / упоряд., вступ. стаття і прим. М. І. Гнатюка. Львів : Каменяр, 1997. С. 243.

²⁰ Іван Крип'якевич у родинній традиції, науці, суспільстві / відп. ред. Я. Ісаєвич, упорядник Ф. Стеблій. Львів : Інститут українознавства ім. І. Крип'якевича НАН України, 2001. С. 78.

²¹ Охоровіч-Монатова М. Про прийняття... С. 243.

²² Там само.

²³ Там само. С. 244.

²⁴ Лицур Н. Основи етикету... С. 177.

²⁵ Охоровіч-Монатова М. Про прийняття... С. 244.

дорослими і втручатися у розмови²⁶. Попри це молодше покоління змалечку навчали користуватися столовими приборами, а також правильно сервірувати стіл²⁷.

Господиня завжди виступала в ролі розпорядниці бенкету. Під її контролем служниці не тільки готували вишукані страви, а й засвоювали правила поведінки в інтелігентному товаристві. Чимале значення мало ставлення господаря до вимог етикету. Наприклад, о. Йосиф Авдикевич із села Ясенів (нині Бродівського району Львівської області) велику увагу відводив питанням “як сидіти, де сісти, як тримати вилки, ніж, ложку”²⁸. Тому в його оселі за стіл сідали тільки тоді, коли кожний член сім’ї привів до ладу свій зовнішній вигляд.

Господиня забави мала розважати гостей за столом. Їй дозволялося тільки очима подавати знаки прислузі, яка підносила страви. До речі, одяг прислуги підлягав дрес-коду. Для чоловіків – фраки й білі рукавички, для жінок – чорні сукні та білі фартушки²⁹. Окремі правила стосувалися і зовнішнього вигляду самої господині. Зокрема під час урочистого сніданку її сукня мала бути скромною, вовняною чи шовковою, але не чорного кольору. Для післяобіднього чаювання рекомендувалася темна сукня з рукавами, а для приватного балу чи весільної забави – вечірня³⁰.

Згідно з тогочасними уявленнями господарі мали постійно припрошувати гостей до чаювання, а гості – скромно стримувати свій апетит. Не дозволялося вставати з-за столу до завершення обіду, надміру споживати тільки одну чи кілька обраних страв. “Мене те так вразило і так якось було прикро і неприємно, що він не знає товариської поведінки, як треба при столі до кінця сидіти і з першого дання не їсти стільки, що до другого вже не доторкнутись”, – писала Михайлина Рошкевич про молодого Івана Франка, коли той гостював у їхній домівці в с. Лолин Долинського повіту³¹.

Звичайно, що правила столового етикету засвоювалися дітьми в інтелігентних родинах змалечку через систему родинного виховання, а також гувернанток. Ті, хто не мав такої можливості, або навчалися на власних помилках, або ж опановували відповідну літературу. Ця проблема детально розкрита в спогадах громадського діяча С. Шаха, присвячених навчання у Львівській академічній гімназії. Він стверджував, що для гімназистів питання “свідомого доброго тону” ставало актуальним, починаючи від четвертого року навчання. З цього часу вони особливо ретельно стежили за зовнішнім виглядом і культурою поведінки. Хто мешкав при інтелігентній родині, той переймав основні правила поведінки у товаристві від її членів; ті ж, хто проживав у бурсах (прототипах сучасних гуртожитків), шукали допомогу в підручниках³².

Популярною сто років тому була книга польської кулінарки Марії Охоровіч-Монатової (Marya Ochowicz-Monatowa) “Універсальна книжка кухарська”, яка в 1910 р. отримала відзнаку на Варшавській гігієнічній виставці. Окрім понад 2200 рецептів, книга містила цінні поради щодо прийняття гостей³³. Авторка наголошувала, що господиня дому повинна заздалегідь обміркувати кожне застілля та розподілити обов’язки серед служниць, щоб усе було ретельно підготовлено “і щоб сама вона зайво не втомилася”³⁴. Вона ж навела орієнтовний план дій, починаючи від запрошення гостей, складання меню і підрахунку витрат до прибирання оселі після застілля і раціональної переробки надлишків їжі³⁵.

Українці мали можливість використовувати і власні кулінарні поради. Зокрема, Леонтина Лучаківська у книзі “Домашня кухня. Як варити і печи” (1910) розмістила невеликий

²⁶ Науковий етнографічний архів Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника. Ф. 1. Оп. 2. Спр. 1. Арк. 2.

²⁷ Дрогобицька О. Традиція і модерн... С. 394.

²⁸ Гарнавський Ф. Спогади... С. 138.

²⁹ Охоровіч-Монатова М. Про прийняття... С. 245.

³⁰ Кисілевська О. Як добре й здорово варити... С. 17–18.

³¹ Рошкевич М. Таку вже Бог долю судив... С. 55.

³² Шах С. Львів – місто моєї молодости... С. 262–264.

³³ Ochowicz-Monatowa M. Uniwersalna Ksiazka Kucharska. Warszawa ; Lwów : E. Wende i S-ka, 1913. 795 s.

³⁴ Охоровіч-Монатова М. Про прийняття... С. 241.

³⁵ Там само. С. 241.



розділ “Накрите стола до більших прийнят”. У ньому містилися поради щодо сервірування столу, прикрашання його фруктами, галузками квітів і т. д. Вона ж навела послідовність подання страв на обід: дві “зупи”, риба, городина, птиця, дичина, салати, компоти, морозиво, торти, свіжі фрукти та різні види сиру³⁶. Авторка додала, що ніж і виделки слід змінювати після кожної переміни страв. Тут також знаходимо рекомендоване меню на “теплу” та “зимну” вечері, сніданок і чаювання. Наприклад, “чай приладжує ся на креденсі, покласти як небуть плиткі тарелі на столі накриті серветою, десерові тарельці не розставляні (гості самі беруть), ножі, десерові ножики і вилки. Шинка, масло сарделеве і свіже, гріночки, канапки, рум, непражена сметанка, цитрина покраяна в пластинки, тісточка, торти, конфітури, свіжі і обсмажувані медівнички, пампушки. Пів години по чаю дає ся крухий торт з пінкою, до того солодке вино. Все те має бути приладжуване на окремім столі”, – писала Л. Лучаківська³⁷.

Ще один кулінарний poradnik, який безперечно заслуговує на нашу увагу, – “Нова кухня вітамінова” (1928) вчительки Осипи Заклинської (1894–1972). Авторка відома як організаторка жіночих гуртків і господарських курсів у Галичині й на Закарпатті³⁸. Поза шкільною програмою навчала дітей основ гігієни, етикету, кулінарії та техніки вишивки, влаштовувала учнівські концерти й вистави, надавала медичні поради селянам³⁹. Як згадувала донька Оріся, “від молодості і до смерті мама була дуже гостинна. Любила гостей, любила їх погостити. Любила забавитися, веселитися”⁴⁰.

Прикметно, що О. Заклинська намагалася внести національний колорит у тогочасну культуру ведення дому та прийняття гостей. У передмові до видання вона наголошувала: “Українська жінка мусить свій дім вести по національному, взірцево, культурно і поступово”⁴¹. Вчителька радила господарям дбати про зовнішній вигляд членів сім’ї та хатніх робітниць, чітко планувати розпорядок дня і вивішувати його на кухні, дотримуватися чистоти в оселі та прикрашати стіни портретами Тараса Шевченка, вишитими килимами, рушниками чи серветками. Закликала до ладу, точності та ошадності, а також рекомендувала звертати увагу більше на духовну сторону застілля, адже “страви се лише половина гостини. Треба вміти всіх відповідно заняти, забавити, щоби всім було приємно”⁴². Вона ж намагалася раціоналізувати окремі застарілі правила галицького застілля. Наприклад, радила на найпочесніше місце садити найстаршу за віком жінку, або ж не припрошувати гостей тричі до їди. Наголошувала, що гостям не обов’язково куштувати всі страви, а краще дати їм свободу вибору, “щоби кождий вибирав до смаку”⁴³.

Вчителька разом зі своїм чоловіком Богданом Заклинським активно пропагувала боротьбу за здоровий спосіб життя, зокрема тверезість. Завдяки їхній діяльності в с. П’яткова Добромільського повіту з п’яти корчем залишилася тільки одна, натомість засновано три читальні “Просвіти”⁴⁴. Тому на сторінках кулінарного poradnika О. Заклинська застерігала від зловживання алкоголем під час великих застіль, на весіллях чи хрестинах⁴⁵.

У вступі до видання неодноразово наголошувалося, що великі прийоми вже вийшли з моди, тому недоцільно влаштовувати велелюдні застілля, які вимагають значних витрат і заганяють у борги. Осипа Заклинська наполягала на ошадності як на ключовій засаді господа-

³⁶ Лучаківська Л. Домашня кухня... С. 151.

³⁷ Там само. С. 153.

³⁸ Гість. Господарський курс у Пятковій. *Жіноча доля*. 1932. Ч. 5. С. 8; Львівська національна наукова бібліотека (далі – ЛННБ) ім. В. Стефаника (відділ рукописів). Ф. 48. Оп. II. Спр. 146-ж, П. 23. Арк. 3 зв.

³⁹ Мовна М. Історія створення книги... С. 88–89.

⁴⁰ Заклинська О. *Нова кухня вітамінова / упорядник О. Антонова*. Видання 2-ге, доповнене. Київ : Богуславкнига, 2014. С. 193.

⁴¹ Там само. С. 8.

⁴² Там само. С. 14.

⁴³ Там само.

⁴⁴ ЛННБ ім. В. Стефаника (відділ рукописів). Ф. 48. Оп. II. Спр. 12. П. 1. Арк. 139-140; Там само. Спр. 146-ж, П. 23, Арк. 4.

⁴⁵ Заклинська О. *Нова кухня*... С. 14.

рування тогочасної жінки: “Радше життя скромніше і туалета стара, але зате бути в матеріальній рівновазі, як елегантність і довги”⁴⁶.

Варто зауважити, що така позиція була типовою для багатьох представників інтелігенції того часу. Через галицьку пресу, художні твори чи виступи в читальнях вони намагалися донести ідею, що не годиться нації, яка не має власної держави, зайвий раз витрачатися на модний одяг чи розваги. Натомість краще спрямовувати кошти на допомогу сиротам і вдовам героїв національно-визвольних змагань чи придбання українських книг. Як твердила О. Заклинська, прогресивна жінка повинна знаходити час на громадські справи та мати вдома часописи на кшталт “Жіноча доля”, “Нова хата”, “Життя і знання”, щоб слідкувати за новинами в господарській сфері, кулінарії, косметології, педагогіці⁴⁷.

Загалом, Осипа Заклинська в питаннях етикету намагалася поєднати європейські та національні традиції. Вона критикувала застарілі правила, які, на її думку, давно вже втратили актуальність і позбавлені раціональності. Усі її поради щодо ведення дому зводилися до трьох основних – лад, точність, ощадність.

Схожі настанови зустрічаємо в книзі “Як добре й здорово варити”, впорядкованій сенаторкою О. Кисілевською і вперше опублікованій у 1931 р. Окрім уже традиційних рекомендацій щодо використання чистих скатертин, вишитих серветок і квіткових композицій, тут знаходимо й окремі деталі. Наприклад, що ніж потрібно класти лезом до тарілки, виделки та ложки – кінчиками догори, а для квітів підбирати невисокі вази чи тарілки, щоб не заважали гостям⁴⁸.

Цікаво, що години приймання гостей, наведені в цій книзі, значно відрізняються від сучасних уявлень. Так, зазвичай, якщо запрошували на сніданок, то він розпочинався о 12:00 чи 13:00. На так званий “пополудневий чай” гості приходили в часовому відрізку від 16:00 до 19:00, а на “прошений обід” – від 19:00 до 21:00⁴⁹. Особливо урочисті прийняття, наприклад бал чи весільна забава, розпочиналися близько 22:00. Тоді вечерю подавали опівночі, а під час танців розносили на таях прохолоджуючі напої і морозиво. Запізнення на такі частування розцінювалися як прояв нетактовної поведінки.

Напередодні урочистих візитів велику увагу відводили декоруванню не тільки оселі, а й самих наїдків. “Укладай страви на столі старанно, по змозі артистично. Це заохочує до їжі”, – писала Ольга Франко⁵⁰. Загалом господарі дому мали забезпечити як матеріальну, так і духовну сторону застілля. Тому кулінарні поради першої третини ХХ ст. закликали дбати про добрий настрій гостей і невимушену атмосферу, а відтак не запрошувати посварених між собою осіб чи політичних опонентів. Згадана М. Охоровіч-Монатова для вишуканого застілля рекомендувала кликати людей, “які навзаєм гармоніюють”⁵¹. Окремі застереження стосувалися дозволених чи табуйованих тем для розмов. “Не зачинаймо ніколи ніякої дражливої бесіди чи суперечки за столом”, – наголошувала дописувачка “Жіночої долі”⁵².

Прихід радянської влади у вересні 1939 р. призвів до кардинальних змін у повсякденному житті галичан, зокрема в питаннях столового етикету. Їх вдало ілюструють спогади дружини львівського лікаря, опубліковані в збірнику документів “Західня Україна під більшовиками ІХ.1939–VI.1941”. Авторка підкреслювала: “Від хвилини, як ми, мешканці Західньої України, зустрілися із населенням Союзів, наші буденні потреби теж почали корчитись. Наш зверхній вигляд почав сіріти, ми почали менше дбати за обстановку хати, навмисне позбувались предметів, які кололи очі більшовиків і могли стати причиною, щоб задля них нас викинули з хати... Навіть біла скатерть на столі в їдальні була для наших советських співмешканців доказом того, що ми «агенти капіталізму»”⁵³. Схоже описував інший сучасник: “Звичайний

⁴⁶ Заклинська О. Нова кухня... С. 11.

⁴⁷ Там само.

⁴⁸ Кисілевська О. Як добре й здорово варити... С. 17.

⁴⁹ Там само.

⁵⁰ Франко О. Практична кухня... С. 7.

⁵¹ Охоровіч-Монатова М. Про прийняття... С. 241.

⁵² Кисілевська О. Як добре й здорово варити... С. 17.

⁵³ Західня Україна під більшовиками ІХ.1939–VI.1941 : збірник / за ред. М. Рудницької. Нью-Йорк, 1958. С. 81–82.



кухонний посуд з мосяжними та алюмінієвими ринками був у очах службовців НКВД дорогоцінністю, задля якої варт було позбутися її буржуйського власника”⁵⁴.

Місцеву інтелігенцію дивував той факт, що новоприбулі чиновники не вітали знайомих піднесенням капелюха чи кашкета, а також не знімали головні убори в приміщенні⁵⁵. Погане враження справляла звичка звертатися на “ти” до поважних за віком і становищем людей, та найбільш негативно сприймалася брудна лайка, яку часто використовували радянські службовці й військові⁵⁶. На зміну впорядкованості та чіткому розпорядку дня, прийшов безлад, постійні мітинги, пропагандистські зібрання. Не маючи можливості задовольнити свої культурні потреби, представники освіченої верстви бідніли матеріально і духовно. До того ж багато з них емігрували або були репресовані.

Таким чином, наприкінці XIX – 30-х рр. XX ст. серед галичан існували чітко регламентовані правила поведінки за столом, зафіксовані в кулінарних порадниках, а також такі, що сприймалися як самі собою зрозумілі. Безперечно важливу роль у питаннях прийняття гостей займала позиція господарів дому, їхнє ставлення до вимог тогочасного етикету. Діти міщан та інтелігенції знайомилися з порядком організації урочистих бенкетів ще змалечку, спостерігаючи за дорослими і переймаючи їхній досвід. Чимало цінних знань можна було почерпнути з жіночих часописів і кулінарних порадників, які мали попит у Галичині. На наш погляд, тогочасні збірники рецептів є цінним історичним джерелом інформації про порядок запрошення гостей, роль “пані дому” в процесі підготовки урочистостей, правила сервірування столу, дозволені норми поведінки і навіть теми для розмов.

Можна сперечатися про доречність окремих правил етикету першої третини XX ст., однак очевидне одне – за останні 85 років втрачено більшу частину культури вишуканого застілля. Комуністичний тоталітарний режим докорінно змінив побут інтелектуальної еліти краю, а відтак і все, що пов’язане з влаштуванням урочистих родинних зібрань та бенкетів. І саме цю проблему варто детальніше проаналізувати в наступних наукових дослідженнях.

BANQUET AND ETIQUETTE: THE CULTURE OF THE GALICIAN FEASTING OF THE END OF THE XIXth – 30s OF THE XX CENTURY

Oksana DROHOBYTSKA

*Vasyl' Stefanyk Precarpathian National University,
Department of Ethnology and Archeology
of the Faculty of History, Political Science and International Relation,
57, Shevchenko St., 76000, Ivano-Frankivsk, Ukraine
e-mail: oksanca@meta.ua
ORCID: 0000-0002-2929-1708*

Summary

The article is devoted to the culture of feasting in the families of the Galician intelligentsia and burghers at the end of the XIXth – in the 30s of the XXth century. The sources of the research were the memories of contemporaries, as well as numerous cookbooks of the specified period.

The methodology is based on general scientific and special-historical methods: historical-genetic, comparative-historical, systemic-structural. Interview materials collected in the process of surveying old residents were used to confirm the facts.

Author aims to analyze the feasting culture of representatives of the Galician elite and burghers, namely the features of inviting and receiving guests, the role of hosts of entertainment, the basic rules of table manners. Traces how the rules of etiquette are reflected on the pages of cookbooks of the end of the XIXth – 30s of the

⁵⁴ Західня Україна під большевиками IX.1939–VI.1941 : збірник / за ред. М. Рудницької. Нью-Йорк, 1958. С. 72. До речі, галицьких господинь особливо дивувало, що “советські жінки” використовували для приготування їжі малу кількість кухонного начиння і накладали на тарілки страву не з супниці, а з посуду, в якому її готували (Там само. С. 81).

⁵⁵ Там само. С. 76.

⁵⁶ Там само. С. 75.

XXth century. Much attention is paid to Osypa Zaklinska (1894–1972), a teacher, organizer of women's circles and economic courses in Galicia, author of the book "New Vitamin Kitchen" (1928). In matters of etiquette, she tried to combine European and national traditions, criticized outdated rules that had already lost relevance and lacked rationality.

According to the author, in the second half of the XXth century Ukrainians lost most of the culture of exquisite feasting, which was a consequence of the Soviet occupation. The new political regime fundamentally changed the life of the intellectual elite of the region and everything related to the arrangement of solemn family feasts. Orderliness and a clear daily routine were replaced by chaos, constant rallies, propaganda meetings. Not having the opportunity to satisfy their cultural needs, the representatives of the educated class were impoverished materially and spiritually. In addition, many of them emigrated or were repressed.

Key words: *etiquette, culture, traditions, cookbooks, intelligentsia, memories, Halychyna.*

REFERENCES

- Braichenko, O. (2008). Kukharski knyhy pochatku XX st. yak dzherelo doslidzhennia hastronomichnoi kultury ukrainciv [Cookbook of the Early XXth Century as a Source of Research into the Gastronomic Culture of Ukrainians]. *Ukrainoznavstvo [Ukrainian studies]*, no. 1, pp. 30–41. DOI: 10.30840/2413-7065.1(66). 2018.132667 (in Ukrainian).
- Doloshytska-Vynnychuk, Ye. (2021). *Odpysky z mamtsenykh perepysov / uporiadnyk Oksana Khmara [Subscriptions From Mother's Recipes]*. Lviv: Publishing House of the Ukrainian Catholic University, 2021. 144 p. (in Ukrainian).
- Drohobytska, O. (2014). *Tradytisia i modern: Pobut ukrainskoi silskoi intelihentsii Halychyny (kinets XIX – 30-ti rr. XX st.) [Tradition and Modernity: Way of the Life of the Ukrainian Rural Intelligentsia of Halychyna (end of the XIXth – 30s of the XXth century)]*. Ivano-Frankivsk: Symfoniia forte, 540 p. (in Ukrainian).
- Franko, O. (1937). *Vsenarodnia kukhnia [National cuisine]*. Lviv: publisher eng. P. Franco. 81 p. (in Ukrainian).
- Franko, O. (1993). *Praktychna kukhnia [The Practical Cooking]*. 3rd ed. Lviv: Kamenyar, Feniks LTD. 216 p. (in Ukrainian).
- Hist. (1932). *Hospodarskyi kurs u Piatkovii [An Economic Course in Pyatkova]*. *Zhinocha dolia*, no. 5, p. 8 (in Ukrainian).
- Hnatiuk, M. (Comp.). (1997). *Spohady pro Ivana Franka [Memories About Ivan Franko]*. Lviv: Kameniar, 635 p. (in Ukrainian).
- Isaievych, Ya. (Ed.), Steblii, F. (Comp.). (2001). *Ivan Krypiakevych u rodynnii tradytisii, nautsi, suspilstvi [Ivan Krypiakevych in Family Tradition, Science, and Society]*. Lviv: Krypyakevych Institute of Ukrainian Studies of the National Academy of Sciences of Ukraine. 960 p. (in Ukrainian).
- Kamińska-Kwak, J. (2005). *Inteligencya wojewodstwa lwowskiego w okresie międzywoyennym [Inteligencya Wojewodstwa Lwowskiego in the Interwar Period]*. Rzeszów: Rzeszow University Publishing House, 456 p. (in Polish).
- Kazakevych, O. (2020). *Hastronomichna kultura Ukrainy u viddzerkalenni kulinarnykh zbirnykh sereyny XVIII – pochatku XX stolittia [Gastronomic Culture of Ukraine in the Reflection of Culinary Collection of the Middle of the XVIIIth – Beginning of the XXth Century]*. *Aktualni pytannia suspilnykh nauk ta istorii medytsyny : spilnyi ukrainsko-rumunskyi naukovyi zhurnal [Current issues of social sciences and history of medicine: joint Ukrainian-Romanian scientific journal]*, no. 2, pp. 74–78 (in Ukrainian).
- Kysilevska, O. (2019). *Yak dobre y zdorovo varyty [How Good and Healthy to Cook]*. Kyiv: Bohuslavknyha, 216 p. (in Ukrainian).
- Levytska, E. (1906). *Ruskaia pekarnia abo Nauka yak varyty i pechy [Ruskaia Bakery or the Science of Cooking and Baking]*. Kolomyia, 187 p. (in Ukrainian).
- Lvivska naukova biblioteka imeni Vasylia Stefanyka (viddil rukopysiv) [Vasyl Stefanyk Lviv Scientific Library (Manuscripts Department)]*.
- Luchakivska, L. (2017). *Domashnia kukhnia. Yak varyty i pechy [Home cooking. How to Cook and Bake] / uporiad. Marianna Movna*. Kyiv: Bohuslavknyha, 192 p. (in Ukrainian).
- Lylo, I., Dushar, M. (2023). *Shliakhetna kukhnia Halychyny [The Noble Cuisine of Halychyna]*. Lviv: Vydavnytstvo Staroho Leva, 488 p. (in Ukrainian).
- Lytsur, N. (2012). *Osnovy etyketu v miskykh intelihentnykh rodynakh Halychyny (kinets XIX– 30-ti rr. XX st.) [Basics of Etiquette in Urban Intelligent Families of Halychyna (end of the XIXth – 30s of the XXth century)]*. *Visnyk Prykarpatskoho universytetu. Serii: Istoriiia [Bulletin of the Carpathian University. Series: History]*, no. 21, pp. 175–181 (in Ukrainian).



Movna, M. (2022). Istoriiia stvorennia knyhy Osypa Zaklynskoi "Nova kukhnia vitaminova": knyhoznavcha sylvetka [History of the Creation of the Book of Osypa Zaklynska "New Vitamin Cuisine": Book Scientific Review]. *Narodoznavchi Zoshyty* [Ethnological notebooks], no. 1, pp. 87–96. DOI: <https://doi.org/10.15407/nz2022.01.087> (in Ukrainian).

Movna, M. (2022) Ukrainska kulinarna knyha Halychyny mizhvoiennoho dvadtsiatylittia: vydannia i postati [Ukrainian Cookbook of Halychyna of the Interwar Twenty Years: Editions and Figures]. *Zapysky Lvivskoi natsionalnoi naukovoï biblioteki Ukrainy imeni V. Stefanyka* [Records of the Lviv National Scientific Library of Ukraine named after Vasyl Stefanyk], no. 14 (30), pp. 3–36. DOI: [https://doi.org/10.37222/2524-0315-2022-14\(30\)-1](https://doi.org/10.37222/2524-0315-2022-14(30)-1) (in Ukrainian).

Naukovyi etnografichniy arkhiv Prykarpatskoho natsionalnoho universytetu imeni Vasylia Stefanyka (NEAPNU) [Scientific Ethnographic Archive of the Precarpathian National University].

Okhorovich-Monatova, M. (2013). Pro pryiniattia [About the Feast]. *Filosofiia halytskoi kukhni: Neza-lezhnyi kulturolohichniy chasopys "I"* [Pphilosophy of Galician cuisine: Independent cultural magazine "I"], no. 73, pp. 240–246 (in Ukrainian).

Ochorowicz-Monatowa, M. (1913). *Uniwersalna Ksiazka Kucharska* [Universal Cookbook]. Warszawa–Lwów: E. Wende i S-ka, 795 p. (in Polish).

Roshkevych, M. (1993). *Taku vzhe Boh do liu sudyv: Opovidannia, spohady* [This Was God's Fate: Stories, Memoirs]. Lviv: Kameniar. 109 p. (in Ukrainian).

Rudnytska, M. (Comp.). (1958). *Zakhidnia Ukraina pid bolshevykamy IX.1939–VI.1941* [Western Ukraine Under the Bolsheviks IX.1939–VI.1941]. Niu-York. 494 p. (in Ukrainian).

Shakh, S. (1956). *Lviv – misto moiei molodosti: v 3 ch.* [Lviv – the City of My Youth: in 3 pts]. Miunkhen : Christian Voice. Pt. 3. 362 p. (in Ukrainian).

Tarnavskiy, F. (1981). *Spohady: Rodynna khronika Tarnavskykh yak prychnok do istorii tserkovnykh, sviashchenytskykh, pobutovykh, ekonomichnykh i politychnykh vidnosyn u Halychyni v druhii polovyni XIX storichchia i v pershii dekadi XX storichchia* [Memories: The Family Chronicle of the Tarnavskis as Reasons for the History of Church, Priestly, Domestic, Economic and Political Relations in Halychyna in the Second Half of the XIXth Century and in the First Decade of the XXth Century]. Toronto: Dobra knyzhka, 267 p. (in Ukrainian).

Zaklynska, O. (2014). *Nova kukhnia vitaminova* [New Vitamin Kitchen] / uporiadnyk O. Antonova. Vydannia 2-he, dopovnene. Kyiv: Bohuslavknyha, 200 p. (in Ukrainian).

Публікація створена в рамках стипендіальної програми Центру діалогу ім. Юліуша Мєрошевського

Надійшла до редакції 25 серпня 2024 р.