

УДК 641.5(477.83-25):94](477)''13/17''

DOI: <http://dx.doi.org/10.30970/fhi.2025.26.4996>

## НАРИСИ ДО ІСТОРІЇ ЛЬВІВСЬКОЇ КУХНІ XIV–XVIII ст.

Ігор ЛИЛЬО

University of Kansas

4023 Wescoe Hall 1445 Jayhawk Blvd. Lawrence, KS 66045

phone: 7858643569 e-mail: [ihorlylo@ku.edu](mailto:ihorlylo@ku.edu)

ORCID ID:0000-0002-9913-1603

Ця розвідка є спробою комплексного дослідження кулінарної культури мешканців Львова від XIV до кінця XVIII ст. У статті проаналізовано стан наявної історіографії проблеми, окреслено коло основних джерел і визначено перспективні напрямки подальших студій. На прикладах із повсякденного життя міста показано як історичні, політичні, економічні та релігійні обставини впливали на кулінарні уподобання львів'ян, трансформували суспільні уявлення про норми споживання їжі та культуру столу. Отримані результати підтверджують висунуту гіпотезу та мають потенційне практичне застосування у працях істориків, культурологів, антропологів, а також у професійній діяльності кухарів.

*Ключові слова:* Львів, food studies, кулінарна культура, історія кухні.

При спробі окреслити поняття львівської історичної кулінарної спадщини дослідник стикається з низкою викликів. Ця складова щоденного життя міста донедавна не була предметом системного наукового аналізу. Такі аспекти, як раціон, сезонність споживання чи міжкультурні трансфери, історики, антропологи й етнологи зазвичай розглядали лише як додатковий фон для власних досліджень. Основним завданням цієї праці є аналіз сучасного стану студій, окреслення джерельної бази, визначення хронологічних меж проблеми та формування перспективних напрямів подальшого вивчення феномену львівської кулінарної спадщини.

Досліджувана проблема має свою історіографічну традицію. Владислав Лозинський одним із перших звернув увагу на значення продовольчого ринку Львова в пізньому середньовіччі, зокрема на роль міста як важливого регіонального центру торгівлі рибою<sup>1</sup>. Роман Зубик, вивчаючи аналізуючи динаміку цін та стан фінансового господарства у другій третині XVII ст., торкався окремих питань ціноутворення та забезпечення міста харчами<sup>2</sup>. Францішек Яворський, розглядаючи перебування польських королів у місті, принагідно опублікував згадки про кулінарні вподобання еліт<sup>3</sup>. Люція Харевич, присвятивши чимало уваги проблемам торгівлі та ролі жінок у середньовічному львівському соціумі, подала короткий огляд продуктової номенклатури<sup>4</sup>. Першими системними студіями динаміки споживання харчів та цін на них стали розвідки Станіслава Гошовського. Для нашого дослідження особливо цінною є його робота, присвячена XVI–XVII ст., де автор детально вивчив особливості ціноутворення у Львові у ширшому контексті економічних процесів Речі Посполитої. Розроблені ним методики зберігають актуальність і нині<sup>5</sup>.

Після Другої світової війни утворилась інформаційна лакуна у вивченні історії Львова<sup>6</sup>. Поза окремими винятками, більшість дослідників матеріальної історії були обмежені політичною цензурою, що її активно застосовував московський режим<sup>7</sup>. Починаючи з кінця 1980 та 1990-их років, інформаційний простір заповнили науково-популярні розвідки. Окремі з них із певними застереженнями можна залучати до академічного дискурсу<sup>8</sup>. У новітній українській історіографії питання гастрономічної

<sup>1</sup> Władysław Łoziński, "Handel rybny", *Kwartalnik Historyczny Rocznik* 4 (Lwów, 1890): 443–448.

<sup>2</sup> Roman Zubyk, *Gospodarka finansowa miasta Lwowa 1630–1650*, Lwów, 1930; Ігор Лильо, "Фінансове господарство міста Львова 1730–1750", *Дисертація на здобуття наукового ступеня кандидата історичних наук*. Львів, 1999.

<sup>3</sup> Franciszek Jaworski, *Królowie Polscy we Lwowie*, Lwów, 1912.

<sup>4</sup> Lucia Charewichowa, *Handel średniowiecznego Lwowa* (Lwów, 1925): 12; *Ibid. Z przeszłości Lwowianek* (Warszawa, 1935): 5.

<sup>5</sup> Stanisław Hoszowski, *Ceny we Lwowie w XVI–XVII wieku* (Lwów, 1934): 27, 264; *Ibid. Ceny we Lwowie w 1701–1914*, Lwów-Warszawa, 1960.

<sup>6</sup> Ольга Щодра, "Проблеми середньовічної та ранньомодерної історії України в дослідженнях істориків львівського університету наприкінці XX – на початку XXI ст.", *Вісник львівського університету. Серія історична*. Вип. 49, 2013: 199–209.

<sup>7</sup> До позитивних винятків відносимо праці Василя Інкіна та Ярослава Кіся: Василь Інкін, *Нарис економічного розвитку Львова у XVIII ст.* Львів, 1959; Ярослав Кісь, *Соціальна боротьба в місті Львові в XVI–XVIII ст.* Львів, 1961; Його ж. *Промисловість Львова у період феодалізму (XIII–XIX ст.)* Львів, 1968.

<sup>8</sup> Юрій Винничук, *Кнайпи Львова*, Львів, 2005; Anna Kozłowska-Ryś, *Lwów na słodko I półwytrawnie* Liberum, 2020; Szczepan Kozak, "Niecodzienna codzienność w badaniach historycznych po 2010 roku", *Galicja Studia i Materiały* nr. 4 (Rzeszów, 2018): 9–20. DOI: 10.15584/galisim.2018.4.1; Ольга Франко, *Перица українська загально-практична кухня*; передмова і коментарі Маріанна Душар, Харків, 2019; Наталя Тихолоз, "Не мочучи задля своєї слабости їсти майже нічого (харчування

культури порушували Мирон Капраль, Володимир Кривонос, Роман Генега, Тетяна Гошко, Орест Заяць, Ірина Замостяник<sup>9</sup>. З найновіших робіт відзначимо праці Маріанни Душар та Ігоря Лиля “Шляхетна кухня Галичини” і “Kuchnia Lwowska”<sup>10</sup>. Інформативними є напрацювання інших дослідників, які займались вивченням різноманітних аспектів культурної спадщини Галичини<sup>11</sup>.

Західноєвропейська історіографія, маючи чимало вартісних концептуальних досліджень з напрямку Food Studies, наразі не продемонструвала достатньої обізнаності щодо кулінарної спадщини Львова<sup>12</sup>. У цьому сенсі показовою є розвідка Катрін Хорел, в якій, міркуючи над значенням гастрономічних традицій у внутрішній політиці Австро-Угорської імперії, авторка лише побіжно згадала про Галичину<sup>13</sup>. Такий стан справ можна пояснити і браком знань про наявний стан джерел, і слабкою комунікацією між профільними фахівцями.

*Хронологічні межі* проблеми визначають джерельні матеріали, що охоплюють період від XIV до кінця XVIII ст. Їх огляд дає підстави вважати, що період пізно-середньовічної та ранньомодерної кухні у Львові завершився в момент переходу міста під контроль Австрійської імперії. Ми свідомо не торкались періоду XIX та XX ст. оскільки він має іншу джерельну базу, що вимагає застосування відмінної методології дослідження.

---

Івана Франка часів недуги” <https://frankolive.wordpress.com/2019/02/04/>; “Філософія Галицької Кухні”, *Незалежний культурологічний часопис «І»*, № 73, Львів, 2013; Дарія Цвек, *Солодке печиво Львів*: Видавництво Старого Лева, 2013; Осипа Заклинська, *Нова кухня вітамінна*, Київ, 2017; Hanna Szymanderska, *Kuchnia polska. Potrawy regionalne*. Warszawa, 2014; *Smaki Nowej Galicji* Kołaczyce, 2014; Robert Makłowiz, *Ck Kuchnia*, Kraków, 2015; Aleksandra Zaprutko-Janicka, *Dwudziestolecie od kuchni. Kulinarne historia przedwojennej Polski*. Społeczny Instytut Wydawniczy Kraków, 2017; Sławomir Jędrzejewski, *Jeszcze jedna bombka eksportowego. Pivo we Lwowie 1840–1939* Kraków, 2018.

<sup>9</sup> Олена Стяжкіна, *Смак радянського. Їжа та ідці в мистецтві життя й мистецтві кіно (середина 1960-х – середина 1980-х років)* Київ, 2021; Roman Heneha, “Przy partyjnym stole. Dostawy towarów spożywczych dla nowej elity lwowskiej w latach 1944–1947” *Krakowskie Pismo Kresowe*, Rocznik 13, (2021): 245–259; Володимир Кривонос, “Торгова діяльність левантійських купців у Львові в XVI – першій половині XVII ст. З історії стародавності та середньовіччя”, *Вісник Львівського університету. Серія історична*, вип. 27, (1992): 97–108; Його ж. “Шляхи львівсько-levantійської торгівлі в кінці XV – в середині XVII ст.”, *UIJ*, No 1, (1995): 48–57; Його ж. “До питання про діяльність середземноморських греків у Львові в XVI – середині XVII ст.”, *Lwów: miasto, społeczeństwo, kultura*, t. II, WSP, (Kraków, 1998): 59–67; Його ж. “Торговля левантійським вином у Львові в середині XVI – першій половині XVII ст.”, *Львів: місто, суспільство, культура*, (Львів, 1999): 126–136.

<sup>10</sup> Ігор Лильо, Маріанна Душар, *Шляхетна кухня Галичини* Львів, 2023; Marianna Dushar, Ihor Lylo *Kuchnia Lwowska*, Kraków, 2023.

<sup>11</sup> Irena Homola-Skapska “Krakowskie cukiernie i kawiarnie w XIX wieku” *Annales Universitatis Mariae Curie-Skłodowska Sectio F, Historia* 51, (1996): 43–61; Maria Dembinska, *Food and Drink in Medieval Poland. Rediscovering a Cuisine of the Past*. University of Pennsylvania Press, 1999; Tadeusz Czekański, “Dziewiętnastowieczni mistrzowie sztuki kulinarnej – ewolucja zawodu i czynniki prestiżu”, *Materiały z międzynarodowej konferencji naukowej zorganizowanej przez Muzeum Historyczne Miasta Gdańska i Uniwersytet Gdański dla upamiętnienia 100-lecia otwarcia muzeum wewnątrz mieszczkańskich w Domu Uphagena w dniach 3–4 listopada 2011 roku*, red. B. Mójcejk, współpr. E. Barylewska-Szymańska, (Gdańsk: University of Gdańsk, 2013): 365–373; Ірина Замостяник “Побутова культура львівського міщанства кінця XVI – початку XVII ст.”, *Дисертація на здобуття наукового ступеня кандидата історичних наук* Львів, 2015; Katarzyna Stańczak-Wiślicz, “Kuchnia Lwowska jako konstrukcja nostalgiczna”, *Galicja – mozaika nie tylko narodowa*, T. II Instytut badań literackich (Warszawa 2014): 165–172; Piotr Franaszek, “Dieta chłopów Galicyjskich na przełomie XIX i XX wieku”, *Roczniki dziejów społecznych i gospodarczych* (T. LXXVI), (Kraków, 2016): 289–313; Леонтій Войтович, “Як харчувалась галицька еліта в XI–XIV століттях” в: Ігор Лильо, *Львівська кухня*, (Харків, 2019): 129–133; Назарій Левус, “Представницькі видатки магістрату 1577–1583 рр. на прикладі книг щотижневих видатків міста Львова”, *Місто: історія, культура, суспільство* №1 (5), (2018): 46–58, [http://reso-urce.history.org.ua/publ/misto\\_2018\\_1\\_6](http://reso-urce.history.org.ua/publ/misto_2018_1_6); Його ж, “Харчування комісії границь у Львові (1578, 1579, 1581) на прикладі джерела – трьох фрагментів із видатків міської каси”, *Місто: історія, культура, суспільство* № 7 Спеціальний випуск “Їжа та місто”. (Київ, 2019): 9–20; Оксана Винник, “Діяльність міських кухонь під час російської окупації Львова (1914–1915)”, *Lwów: miasto – społeczeństwo – kultura. Studia z dziejów Lwowa*. T. VII: *Urzędy, urzędnicy, instytucje* / Red. K. Karolczak, Ł. T. Sroka (Kraków, 2010): 431–438; Ірина Котлобулатова, “Львівська кухня протягом сторіч”, *Незалежний культурологічний часопис “І”* Львів, 2013. №73, [http://www.ji.lviv.ua/n73tes/Lvivska\\_kuhnya.htm](http://www.ji.lviv.ua/n73tes/Lvivska_kuhnya.htm)

<sup>12</sup> Catlin, Martha, and Joel T. Rosenthal (eds.) *Food and Eating in Medieval Europe*, (Published by Bloomsbury Academic, 2003); Aleksander Nutzenadel and Frank Trentmann, eds., *Food and Globalization: Consumption, Markets and Politics in the Modern World*, (Oxford: Berg, 2008); Sarti Rafaela, *Europe at Home: Family and Material Culture, 1500–1800*, (Yale: London, 2002); Alberto Capatti&Massimo Montanari, *Italian Cuisine: a cultural history*, (New York, 2003); Ilja Van Damme, “Food and Art in the Nineteenth Century”, *Food and History*, 16/2, (2018): 3–12; R. Black, Food Studies Programs, *Routledge International Handbook of Food Studies* (NY, 2013): 201–205; Fabio Parasecoli, Mateusz Halawa, “Designing the Future of Polish Food: How Cosmopolitan Tastemakers Prototype a National Gastronomy”, *Gastronomica*, 22 (3), (2022): 8–18; Maja Godina Golija, “Recent Trends in Food History in East and South-East Europe 2016–19”. *Food & History*, 18/1–2, (2020): 251–257.

<sup>13</sup> Catherine Horel, “Francis Joseph’s Tafelspitz. The Austro-Hungarian Cooking as an Imperial Project”, *Ilaria Porciani. Food Heritage and Nationalism in Europe*, (2019): 138–155.

Джерельну базу становлять документи, що зберігаються у збірці фонду № 52 оп. 2 “Магістрат міста Львова” Центрального Державного Історичного Архіву України у місті Львові<sup>14</sup>. Серед них на особливу увагу заслуговують книги штукової каси. Вони допомагають прослідкувати кількість імпорту та споживання продуктів, шляхи їх подальшого реекспорту. Інформативними є рахунки видатків міської та королівської кас, книги протоколів комісії “сорока мужів”, звіти щоденної та щотижневої роботи лонгерів – працівників фіскальної служби<sup>15</sup>. Записи останніх, дозволяють проаналізувати, які сезонні продукти та в яких обсягах споживались на внутрішньому ринку. Додаткову інформацію надають документи з щоденного життя членів львівських ремісничих цехів<sup>16</sup>.

Перевидані за останні роки архівні матеріали, підсилюють предмет нашого дослідження<sup>17</sup>. Перспективними залишаються відомості, які отримуємо з опублікованих спогади мандрівників, що у різні періоди побували у місті чи на навколишніх територіях<sup>18</sup>. Допоміжну інформацію містять зільники, які лікарі та фармацевти використовували у лікуванні хвороб та при розробці дієт<sup>19</sup>. Перспективним видом джерел є книги переписів. Перші з них з’явилися у Львові в 1835 році у видавництві Францішека Піллера<sup>20</sup>. Відомо, що в бібліотеці у представника відомого львівського роду Валер’яна Алембека (1617–1676) зберігалася знакова для європейської кулінарної культури книга “*Le cuisinier François*” (1651) авторства Франсуа П’єра де Ла Варена<sup>21</sup>. Припускаємо, що у місті могли знали і про найстарішу польську кухарську книгу авторства Станіслава Чернецького “*Compendium ferculorum*”<sup>22</sup>.

\*\*\*

Їжа є не лише способом відтворення ідентичності, а й важливим інструментом її безпосереднього конструювання<sup>23</sup>. Кулінарні практики постають як результат усталених звичок і особистого досвіду

<sup>14</sup> Центральный Историчный Архив Украины в городе Львові (далі – ЦДАУЛ), ф. 52, оп. 2 (Магістрат міста Львова).

<sup>15</sup> *Księga przyszodów i rozchodów miasta* (1404–1414), wyd. Aleksander Czołowski, Lwów, 1896 (Pomniki Dziejowe Lwowa z Archiwum Miasta 2); *Księga przyszodów i rozchodów miasta 1414–1426*. Wyd. A. Czołowski. Lwów, 1905 (Pomniki Dziejowe Lwowa z Archiwum Miasta, T. 3); Karol Badecki, *Archiwum akt dawnych miasta Lwowa*. A. Oddział staropolski. III. Księgi i akta administracyjno-sądowe. 1382–1787. Lwów, 1935.

<sup>16</sup> Мирон Капраль, *Люди корпорації: львівський шевський цех у XVII–XVIII ст.* (Львів, 2012), 285–286.

<sup>17</sup> *Привілеї міста Львова (XIV–XVIII ст.)*, упорядник Мирон Капраль, Львів, 1998; *Привілеї національних громад міста Львова (XIV–XVIII ст.)*, упорядник Мирон Капраль, наук. ред. Роман Дашкевич, Роман Шуст, Львів: МГКО “Документальна скарбниця Львова”, ЛНУ ім. І. Франка, Львівське відділення Інституту української археографії та джерелознавства ім. Михайла Грушевського НАН України; Інституту сходознавства ім. Агатангела Кримського НАН України, 2000; Мирон Капраль, *Привілеї національних громад міста Львова XIV–XVIII ст. (Історико-джерелознавчий огляд)* Привілеї національних громад міста Львова (XIV–XVIII ст.): 36. док. / упор. М. Капраль. Львів, 2010; Бартоломеї Зіморевич, *Потрійний Львів: Leopoldis Triplex*, перекл. з лат. Н. Царьової. Львів, 2002; *Східна торгівля Львова в середині XVI – першій половині XVII ст. збірник документів*, упорядник Володимир Кривонос, Львів, ЛНУ імені Івана Франка, 2011.

<sup>18</sup> Кленович Себастьян Фабіан. *Роксоланія*, пер. Віталій Маслюк *Слово Многоцінне. Хрестоматія української літератури, створеної різними мовами в епоху Ренесансу (друга половина XV–XVI століття) та епоху Бароко (кінець XVI–XVIII століття)*, кн. 1: *Література епохи Ренесансу (друга половина XV – XVI століття). Література раннього Бароко (80-ті роки XVI століття – 1632 рік)*, упор. Валерій Шевчук, Василь Яременко Київ (2006): 237–290.

<sup>19</sup> Józef Zawadzki, *Opisanie roślin w Litwie, na Wołyniu, Podolu i Ukrainie, dziko rosnących, jako i oswojonych*, Wilno 1830; Józef Fritz, *Księgi Lekarskie w Lwowskich zbiorach XVI–XVII wieku* (Lwów, 1928), 7, 14; Halina Chodurska, “Z dziejów medycyny naturalnej, czyli o księgach zielarskich”, *Annales Universitatis Paedagogicae Cracoviensis Studia Russologica*, V (2012): 26–28.

<sup>20</sup> Co dzisiaj gotować? czyli Sposób sporządzenia smakowitych potraw... Lwów: F. Piller, (1822); *Książka Kucharska dla Użytku w Domach Miejskich i Pańskich. Jasna i Dokładna Nauka Sporządzania, Potraw Mięsnych i Postnych. Zawierająca znaczny zbiór niezawodnych przepisów gotowania, dynstowania czyli duszenia, pieczenia ciast delikatnych, sporządzania kremów, galaret, salat, kompotów, smażenia owoców, robienia różnych ciepłych i zimnych napojów, tyzan, lukrów, lodów, konfitur, musów, mleczeek, rulad, likierów i rozolisów, konserwowania wszelkiej żywności przez suszenie, zaprawianie, bajcowanie, marynowanie i wędzenie; następnie: Spis potraw obiadowych dla domów gospodarskich w dni powszechnie i świąteczne zastosowany do każdej pory roku, tudzież: Sposób ustawiania gustowanie wielkich stołów, urządzania uczty strzeleckich, śniadań a la fourchette, wieczery i biufetów, na koniec: słowniczek wyjaśniający techniczne wyrazy kucharskie i wskazówka do sporządzania różnych przypraw zapasowych. Druga Poprawna Edycja. We Lwowie nakładem Franciszka PILLERA, 1835.*

<sup>21</sup> *Le cuisinier François [...] par le Sieur de la Varenne Ecuyer de Cuisine de Monsieur le Marquis d’Uxelles*, Paris, 1651; Edward Różycki, “Alembekowie i ich księgozbiory”, Katowice, Wydawnictwo Uniwersytetu Śląskiego. *Staropolskie przepisy kulinarne. 2017, Receptury rozproszone z XVI–XVIII w. Źródła rękopiśmienne*, wyd. i opracowali J. Dumanowski, Dorota Dias-Lewandowska, Marta Sikorska, t. VII. (Warszawa 2001), 49, 99.

<sup>22</sup> Stanisław Czerniecki, *Compendium ferculorum albo zebranie potraw*, opr. J. Dumanowski, M. Sychaj, Warszawa 2009; Z. Kossakowska-Szanajca, B. Majewska-Maszkowska, *Zamek w Łańcucie*, (Warszawa 1964).

<sup>23</sup> Ashley Bob, Hollows, Joanne, Jones, Steve, and Taylor, Ben, *Food and Cultural Studies* (Oxford: Taylor & Francis Group, 2004): 71.

їхніх носіїв. Смаки та вподобання споживачів змінюються під впливом історичних, економічних, кліматичних і релігійних чинників. Усі ці фактори виразно простежуються в історії Львова. Епідемії та війни неодноразово змінювали склад його населення, а пожежа 1527 року спричинила не лише оновлення архітектурного обличчя міста, але й сприяла поширенню інших елементів ренесансної культури. Економіка Речі Посполитої порівняно легко пододала наслідки кліматичних змін, що отримали назву “малий льодовиковий період” та охопили час від 1690 до початку XIX століття<sup>24</sup>. Низька вартість виробництва аграрної продукції та її експорт за кордон дозволили шляхті та заможному міщанству накопичити значні статки. Частина коштів витрачалась на предмети розкоші, втім, і преміальний сегмент харчів та напоїв. Така споживацька поведінка політичних та економічних еліт мала опосередкований вплив і на суспільні стосунки в державі. Надмірне, з погляду сьогоdnішнього дня, вживання у раціон прянощів та дорогих десертних вин перетворилось на важливу частину демонстрації політичної окремішності та соціального статусу цих груп<sup>25</sup>.

Криза, спричинена війнами козаків та нападом шведів, починаючи з другої половини XVII ст., погіршили економічну ситуацію, негативно позначились на вмістові “продовольчого кошика”<sup>26</sup>. Ці події співпали із процесами, що розпочались в середині XVII ст. у Франції. Нова кулінарна філософія *haute cuisine* запропонована в 1653 р. Франсуа П'єром де Ла Вареном набувала все більшої популярності. Слідування кулінарній французькій моді розпочало процес поступового відходу польської еліти від традицій характерних для “сарматської кухні”<sup>27</sup>. У містах, з огляду на їх більшу гнучкість до змін, мода на французьку кухню вже мала усталений характер, що засвідчує найдавніше із львівських меню з ресторану готелю “Le Russie”<sup>28</sup>. Впродовж всього XIX століття відбувалась подальша переорієнтація місцевих еліт до звичаїв віденського двору, що можна вважати остаточним завершенням ранньо-модерного періоду львівської кухні. Все це підтверджує нашу гіпотезу, що шлях львівської кухні впродовж століть мав свої особливості, які заслуговують на детальніший огляд.

Одним з ключових привілеїв, що на тривалий час визначав економічний характер Львова та суттєво вплинув на його етнічну багатобарвність було “право складу”. Цей документ наданий королем Людовиком Угорським (1326-1389) у 1379 році, зобов'язував іноземних купців зупинитися у місті та гарантував місцевим мешканцям право першого викупу товарів<sup>29</sup>. Львів суттєво відрізнявся від інших великих центрів Речі Посполитої своєю чітко окресленою спеціалізацією у торгівлі зі Сходом<sup>30</sup>. У XIV–XV ст. тут діяли вірменські, генуезькі, венеційські та турецькі купці, а вагоме місце посідали й німецькі торговельні родини<sup>31</sup>. У XVI – першій половині XVII ст. значного розвитку набула торгівля вином, яку успішно організували грецькі підприємці, здебільшого вихідці з острова Крит<sup>32</sup>.

Важливим чинником посилення етнічного розмаїття регіону стала також протекція коронного канцлера Яна Замойського (1542–1605), яка сприяла прибуттю сюди нових мешканців. У Замості та Львові почали активніше селитись євреї, серед яких окрім традиційного для цієї частини Європи субетносу ашкеназі з'явилися сефарди – вихідці з Піренейського півострова<sup>33</sup>. Традиції усіх цих груп неминуче зазнавали міжкультурних обмінів з українцями та поляками – найбільшими групами, що населяли край. З огляду на брак збережених описів рецептів страв, що готували у Львові в період до XVII ст. загальне уявлення про львівську кухню складаємо на підставі згадок про культури столу, переліку харчів, які споживали мешканці та інших допоміжних джерел.

<sup>24</sup> S. Namaczyniska, “Kronika kłesk elementarnych w Polsce i w krajach sąsiednich w latach 1648–1696”, t. 1; *Zjawiska meteorologiczne i pomory*, Lwów 1937; Hoszowski, “Kłeski elementarne w Polsce w latach 1587–1648”. w: *Prace z dziejów Polski feudalnej ofiarowane Romanowi Grodeckiemu w 70. rocznicę urodzin*, red. Z. Budkowa i in., Warszawa (1960): 453–465.

<sup>25</sup> Jacek Wijaczka, “Czy europejski kryzys z lat 1569–1574 wpłynął na dzieje państwa Polsko-Litewskiego?”, *Historyka. Studia Metodologiczne* T. 53, (2023): 464.

<sup>26</sup> John Hadson, Lee Mordechai, Timothy P. Newfield, Arlen F. Chase, Adam Izdebski, Piotr Guzowski, Inga Labuhn and Neil Roberts “History meets palaeoscience: Consilience and collaboration in studying past societal responses to environmental change”, *PNAS*, March 27, 2018, vol. 115, no. 13.

<sup>27</sup> Dorota Dias-Lewandowska, “Jeść i pić w Rzeczypospolitej sarmackiej”, *Sarmacka pamięć. Wokół bitwy pod Wiedniem*, red. Dyuś B., Woldan A. Ziemska A. Warszawa (2014): 107.

<sup>28</sup> Відділ мистецтв Львівська Бібліотека НАН України імені Василя Стефаника (далі – ЛБНУ імені Василя Стефаника), спр. № 7986.

<sup>29</sup> *Привілеї міста Львова*, 17–18.

<sup>30</sup> Andrzej Dziubiński, *Na szlakach Orientu. Handel między Polską a Imperium Osmańskim w XVI–XVIII w.* Wrocław, 1998.

<sup>31</sup> Eleonora Nadel-Golobic, “Armenians and Jews in Medieval Lvov. Their role in Oriental Trade 1400–1600”, *Cahiers du Monde russe et soviétique*, Jul.–Dec., 1979, Vol. 20, No. ¾ (1979): 345–388.

<sup>32</sup> Ігор Лильо, *Греки на території Руського воєводства Речі Посполитої в XV–XVIII ст.* Львів, 2019.

<sup>33</sup> Majer Balaban, *Żydzi lwowscy na przełomie XVI–XVII w.* Lwów (1906): 39; Ihor Lylo, “Grecka diaspora w Zamościu na przełomie XVI i XVII wieku”, *Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Jagiellońskiego, Prace historyczne* 146, z. 4, 2019: 735–747, doi:10.4467/20844069PH.19.043.11659.

Першою непрямою згадкою про львівських кухарів є інформація, з 1383 р., коли райці встановили регламент святкування весіль та інших урочистостей. Вони обмежили кількість гостей шістнадцятьма особами, а подачу страв – чотирма. Веселити гостей та робити учту приємнішою могли не більше ніж два блазні<sup>34</sup>. Скоріш за все ці обмеження були викликані бажанням запобігти скупченню великої кількості людей, що в умовах постійної епідеміологічної небезпеки видається логічним кроком. Найстарша згадка про культуру львівського середньовічного столу вчергове засвідчує перебування міста у єдиному європейському культурно просторі, де подібні правила були звиклим явищем<sup>35</sup>.

У 1421 р. фламандський лицар Жильбер де Лануа, подорожуючи з дипломатичною місією територією Польського Королівства, користувався послугами власного кухара. Отримавши запрошення від короля Владислава II Ягайла (1362–1434), він приєднався до його двору, який на той момент перебував поблизу Львова. Методи управління цього монарха все ще зберігали елементи “мандрівного” характеру, передбачаючи періодичну особисту інспекцію підвладних територій. Таку подорож часто поєднували з полюванням, після завершення якого організували бенкет. В нашому випадку до столу шляхетних осіб подали шістдесят пар страв<sup>36</sup>. Від короля Жильбер де Лануа вирушив до Львова залишивши лаконічну згадку, що гостинні мешканці організували на його честь вечерю, що “... супроводжувалась музикою та приємними розмовами”<sup>37</sup>.

Королівська грамота 1425 р., фіксувала у Львові роботу десяти ремісничих цехів. У 1462–1483 рр. їх було вже чотирнадцять<sup>38</sup>. Львівські кухарі власного цеху не мали, а до “продовольчих” належали пекарі (1598), броварники (1621) та різники (1714)<sup>39</sup>. Всі цехи мали чітку структуру, правила контролю над якістю та кількістю продукції, і вдавались до різноманітних методів співпраці з владою та захисту себе від нечесних конкурентів. Вступ нових членів до цеху, спільні святкування супроводжувались застіллям. Описи таких зустрічей наповнені згадками про страви та трунки на столах. Вивчення соціального життя кожного з цих об’єднань під кутом щоденної кулінарної культури має в майбутньому перспективу і заслуговує на окреме наукове дослідження.

З описів мандрівників, що зупинялись чи транзитом перебували у Львові дізнаємось, що кулінарне різноманіття міста забезпечували численні передміські сади та городи. Мартин Груневег (1562–1618) схвально відгукнувся про якість львівських артишоків, динь, каштанів, горіхів та слив. За його словами, останні виростили розміром як куряче яйце і їх возили на продаж до Московського царства<sup>40</sup>. Ульріх фон Вердум (1632–1681) підтвердив ці спостереження і додав, що по всій Русі були поширені сади диких слив, з яких мешканці роблять сік і “... їдять його замість масла”<sup>41</sup>. Топографічні назви та інші джерела вказують, що до другої половини XVII ст. на пагорбах, що оточували центр Львова були численні виноградники<sup>42</sup>. Передмістя Клепарів славилось черехами – гібридом вишні та черешні, що пізно достигали та завдяки смачним плодам перероблялись на конфітур та вивозились на продаж до Західної Європи. Перша писемна згадка про ці ягоди походить з 1555 року, коли міська рада заборонила мешканцям нищити дерева і навпаки заохочувала до всілякого їх культивування<sup>43</sup>. Все це розмаїття робило раціон львів’ян багатшим, а місто стійкішим до ймовірних загроз.

Продовольча безпека була одним з пріоритетних завдань львівської влади. На випадок війни чи епідемії створювались стратегічні запаси харчів. В описі комори фортеці Високий замок з 1495 року заготовлено, що там зберігалось сто п’ятдесят свинячих окістів, сто сорок горщиків їжі залитої смальцем, сімдесят шість горщиків масла, сімдесят п’ять голів сиру. До раціону залоги входили:

<sup>34</sup> G. Myśliwski, “Leges sumptuariae w średniowiecznym Lwowie”, *Świat średniowiecza*. Studia ofiarowane Prof. H. Samsonowiczowi. Red. A. Bartoszewicz, G. Myśliwski, J. Pysiak, P. Zmudzki Warszawa (2010): 226–227; *Історія Львова в документах*, 19; Zubrzycki, 53.

<sup>35</sup> Edmund Kizik, *Wesele, kilka chrtów i pogrzebów. Uroczystości rodzinne w mieście hanzeatyckim od XVI do XVIII wieku* Gdańsk (2001): 101.

<sup>36</sup> Яков Емельянов, “Путешествие Гиллльбера де-Ланноа в восточные земли Европы в 1413–14 и 1421 годах Средневековые источники Востока и Запада”, *Киевские университетские известия* № 8 отд. № 2 1893, отримано доступ 10 липня 2024, <https://www.vostlit.info/Texts/rus13/Lannoa/text2.phtml?id=1822>

<sup>37</sup> *Gilbert de Lannoy i jego podróże przez Joachima Lelewela Poznań*, Nakładem księgarni J. K. Żupańskiego (1844), 65.

<sup>38</sup> Кісь, Промисловість, 52.

<sup>39</sup> *Економічні привілеї...*

<sup>40</sup> Ісаевич Ярослав, “Найдавніший історичний опис Львова” *Жовтень*, 10 (1980): 107–111.

<sup>41</sup> Очевидно малось на увазі сливове варення (Л.І.). Xsawery Liske, *Cudzoziemcy w Polsce*, Lwów (1876): 79.

<sup>42</sup> Stanisław Plater, *Jeografia wschodniej części Europy, czyli opis krajów przez wielorakie narody słowiańskie zamieszkałych obejmujący Prussy, Księstwo Poznańskie, Szląsk Pruski, Galicyę, Rzeczpospolitą Krakowską. Królestwo Polskie i Litwę*. (Wrocław, 1825), 92; Іван Крип’якевич, *Історичні проходи по Львову*, Львів 2007): 149.

<sup>43</sup> ЦДІАУЛ, ф. 52, оп. 2, спр. 1153, 500–507; Zubrzycki, 176; *Słownik Geograficzny Królestwa Polskiego i innych krajów słowiańskich*, T. IV, Warszawa (1883): 132; Крип’якевич, 149.

сушена риба, мед, мак, мука, сушені черешні, бочки з капостою, цибуля, ріпа, горох, сіль<sup>44</sup>. Меню військових було багатим на свіжі овочі та фрукти, а також вони отримували пиво. Задля м'яса на території замку утримували биків, свиней та овець<sup>45</sup>. Опис містить згадки про кухонне начиння і локалізує місце, де у фортеці було приміщення “великої кухні”. Починаючи від 1580 року податок з іноземних купців, що торгували цитринами та східним вином цілковито передавався на відновлення міських оборонних споруд<sup>46</sup>.

Частина обов'язків із продовольчого забезпечення покладалась на цехи. Їх члени мали дбати про належне зберігання та поновлення запасів харчів у приміщенні оборонних веж, які перебували під їхньою опікою. В 1619 р. райця Андрій Абрек, проводячи інспекцію вежі цеху “багатих крамів”, визнав стан харчів незадовільним. За результатами огляду, братчики мали закупити дві нові бочки для зберігання продуктів та обновити їх перелік. Інспекція коштувала їм 24 гроші, які було витрачено на закупівлю вина для інспектора<sup>47</sup>.

Розрахунки з міськими урядовцями харчами та алкогольними напоями були звичною практикою. “Обдарування” регулярно видавали чиновникам за рахунок міського бюджету до Різдва, Великодня чи інших урочистих дат<sup>48</sup>. Аналізуючи їх зміст, дізнаємось, що попри кризи та війни, епідемії та постійні нарікання на дефіцит бюджету, відбувалась систематична закупівля осетрів, оселедців, каплунів, сарн, заморських вин, цитрин<sup>49</sup>. Серед львівських багатіїв звиклим було вживання дорогих вин, використання у стравах значної кількості спецій та цукру. Все це мало демонструвати привілейований майновий та соціальний статус осіб, об'єднаних застіллям<sup>50</sup>. Попри те, що чиновники ради нарікали на брак у місті якісних музичних капел для своїх урочистих зібрань, адже такий супровід завжди був присутній<sup>51</sup>.

Пишність та надмірність культури столу еліт Речі Посполитої викликала подив у багатьох мандрівників із Заходу і була підставою для критики. Італієць Джованні Ботеро відзначав, що в Польщі витрачають на одяг та харчування значно більше грошей ніж будь-який інший європейський народ<sup>52</sup>. Французький інженер Гійом Левассер де Боплан (1600–1673) та, згаданий раніше, німець Ульріх фон Вердум відзначали, що в цій частині Європи довше ніж на Заході зберігалась традиція надмірного вживання у стравах прянощів<sup>53</sup>.

Попри факт, що для християн переїдання та надмірне вживання алкоголю є гріхом, це не стримувало апологетів доброго смаку<sup>54</sup>. В Речі Посполитій навіть робилися законодавчі спроби запровадити обмеження на *leges sumptuariae*, себто товарів розкоші, але шляхта боронила свої привілеї і негативно ставилась до спроб заможних містян зазіхнути на цю частину їх особливого становища<sup>55</sup>. Завдяки предметам ексклюзивного характеру обидві групи прагнули продемонструвати свій майновий та соціальний статус. Заможні львівські родини будували розкішні палаци, висилали дітей на навчання до Ягеллонського чи Падуанського університетів, наповнювали оселі предметами розкоші та

<sup>44</sup> Михайло Грушевський, “Опис львівського замку 1495 р.”, *Записки Наукового Товариства імені Тараса Шевченка* Т. 12, Львів (1896): 4–8; *Історія Львова в документах*, 6.

<sup>45</sup> Грушевський, 29.

<sup>46</sup> *Привілеї*, 398.

<sup>47</sup> Орест Заяць, “Звичаї та повсякденні практики львівського цеху багатих крамів в світлі цехових протоколів XVI – першої третини XVII ст.” *Історія Торгівлі, податків та мита*, No. 1–2 (13–14), (2016): 86.

<sup>48</sup> Zubyk, 208.

<sup>49</sup> Левус, Представницькі видатки, 55–56.

<sup>50</sup> Łoziński, *Życie polskie w dawnych wiekach, wiek XVI–XVIII* (Lwów, 1907): 179; Stefan Halikowski, “Smith Spices, Space, and Social Hierarchy in Europe, 1380–1750”, *The International History Review* vol. 29, no. 2 (Jul., 2027): 243; Agnieszka Januszek-Sieradzka, “Artykuły luksusowe na stole królewskim w późnośrednio-wiecznej Polsce”, *Studia Mediaevalia Bohemica*, (1/2009): 260.

<sup>51</sup> Łoziński, *Handel rybny*, 443; Wioletta Kochmańska, Maria Krauz, “Wokół biesiadnego stołu – nazwy potraw w menu biesiadnym. Biesiada i stół w języku i kulturze”, *Kuchnia i stółów komunikacji społecznej. Tekst, dyskurs, kultura* (Wrocław, 2017): 107; Марта Мальська, *Туристичне краєзнавство*, ч. 1, *Мицанські гмерки та шляхетські герби в архітектурі міста Львова: навчальний посібник*. М.П. Мальська, Т.Б. Завадовський, Д.А. Каднічанський, Київ, 2017; Ірина Замостяник, “Весільна обрядовість львівських міщан кінця XVI–першої половини XVII ст.” *Народознавчі зошити* No. 5 (101), (2011): 760–771; Magdalena Tomaszewska-Bolałek, *Tradycje kulinarne Polski* Warszawa (2023): 23.

<sup>52</sup> Giovanni Botero, *The Travellers Breviat*. (London, 1601): 82–83; Weronika Girzs-Czagowiec, “Obraz siedemnastowiecznej Polski i jej mieszkańców w oczach cudzoziemców”, *Napis*, Seria XI, (2005): 13–14.

<sup>53</sup> Liske, 97; Гійом Левассер де Боплан, *Опис України*, Львів (1990): 108–113; Jacek Zukowski, “W kapeluszu i w delii, czyli ewenement stroju miesznanego w dawnej Rzeczypospolitej,” *Kwartalnik Historii Kultury Materialnej*, 1 (2009): 19–37.

<sup>54</sup> Andrzej Koziol, *Świat opilców i oźralców*. Petrus, 2018.

<sup>55</sup> Liske, 99; Stanisław Estreicher, “Ustawy przeciwko zbytkowi w dawnym Krakowie”, *Rocznik Krakowski*, 1, (1898): 102–134; Maria Bogucka, “Miasto i miesznanin w społeczeństwie Polski nowożytniej (XVI–XVIII wiek)” *Czasy nowożytne* 22, 11–12.

демонстрували рівень культури столу<sup>56</sup>. В цьому контексті цінним та перспективним джерелом до вивчення є заповіти, що містять згадки про кухонне начиння, облаштування житла та простір кухонь<sup>57</sup>.

Із заповіту львів'янки грецького походження Маріанни Афендик дізнаємося, що найцінніше начиння вона зберігала на полицях кухні під стінами та у спеціальній скрині<sup>58</sup>. Серед них були предмети і західного, і східного походження. У заповіті Анни Смігматорової згадано про 14 металевих таць, 12 олов'яних мисок, два металеві горщики, два пів-горщики, п'ять каструль, кохлю та мідний таз<sup>59</sup>. Якісне начиння розглядали не лише як життєву необхідність, але й як цінний капітал. В заповітах фігурують згадки про срібні таці, тарелі, ложки<sup>60</sup>. В шляхетських палацах чи львівських кам'яницях заможних містян були слуги, одним зі завдань яких було пильнувати, щоб під час бенкетів гості не крали посуду<sup>61</sup>. У Мартина Кампіана, одного з найбагатших мешканців, була повна скриня срібного посуду, а міщанка Катерина Савичова залишила синові Янові “півтузина срібних ложок...”<sup>62</sup>. Коштовний посуд, начиння з міді та срібла, ємкості для дезінфекції розглядались як засоби особистої гігієни та захист від інфекцій<sup>63</sup>. Згадки про кубки, таці, тарелі постійно фігурують у документах як форма подарунку на весілля чи інші знакові події<sup>64</sup>. Додаткову інформацію про ті чи інші продукти та начиння спорадично зустрічаємо в інвентарних описах будинків, палаців, монастирів та шпиталів<sup>65</sup>. Наприклад як інформація, що побожні львів'янки долучались до приготування їжі для хворих в шпиталі при храмові Св. Лазаря та інших подібних закладах<sup>66</sup>.

Багатство та різноманітність ринку продуктів у Львові виконували ще декілька важливих суспільних функцій. За допомогою продовольчих обдарувань місто вирішувало чимало важливих суспільних завдань. Мова йде про подарунки – “*honorationes*”, які отримували монархи та впливові чиновники королівського двору. Ці узаконені хабарі набули характеру щорічних практик і вписувались до графи репрезентативних видатків міського бюджету<sup>67</sup>. Їх переліки рясніють згадками про екзотичні для цієї частини Європи речі та харчі східного походження.

Постійна присутність цих продуктів була зумовлена політичними та економічними чинниками, які розгортались навколо Львова. Падіння Константинополя в 1453 році та завоювання турками Кафи, Кілії та Білгороду на якийсь час перервало економічні зв'язки міста із Східним Середземномор'ям та Близьким Сходом. Проте, після того як Туреччина встановила контроль над морськими та сухопутними шляхами, Львів відновив втрачені позиції та навіть підсилив свою торгівельну спеціалізацію<sup>68</sup>. Францішек Яворський у розвідці про історію львівської ратуші згадував про її окрасу – колекцію східних килимів та зброї. У більшості випадків, це були щорічні подарунки від міських перекладачів більшість з яких походили з Середземномор'я чи Близького Сходу. Килими мали важливе значення в культурі львівського застілля. Окрім декоративної функції, заможні містяни використовували їх для накриття столів та під час урочистих прийнять<sup>69</sup>.

<sup>56</sup> Гуль, *Еліта влади Львова*, 143; Лильо, *Греки на території Руського воєводства Речі Посполитої в XVI–XVII ст.* ЛНУ 2019, 262; Kizik, 314.

<sup>57</sup> Замостяник, *Побутова культура*, 70–72.

<sup>58</sup> Лильо, *До питання...*, 634.

<sup>59</sup> ЦДІАУЛ, ф. 52, оп. 2, спр. 25, арк. 5–9.

<sup>60</sup> ЦДІАУЛ, ф. 52, оп. 2, спр. 337, с. 237–244; Jozicki, *Ziornictwo lwowskie w dawnych wiekach 1384–1640*, Lwow (1889): арк. 9.

<sup>61</sup> Гійом Левассер де Боплан, 113; Kizik, *Wesele*, 101

<sup>62</sup> Вінниченко, *Тестамент львівського патриція*, 285; Кочеркевич, “Заповіти львівських міщан XVII ст.” *Архіви України* №5 (2009): 150.

<sup>63</sup> Anna Penkała-Jastrzębska, “Czystość to nie tylko kubek do płukania gęby. O przedmiotach szlacheckiej higieny osobistej”, [https://www.wilanow-palac.pl/czystosc\\_to\\_nie\\_tyloko\\_kubek\\_do\\_plukania\\_geby\\_o\\_przedmiotach\\_szlacheckiej\\_higieny\\_osobistej.html](https://www.wilanow-palac.pl/czystosc_to_nie_tyloko_kubek_do_plukania_geby_o_przedmiotach_szlacheckiej_higieny_osobistej.html)

<sup>64</sup> Zubyk, 294.

<sup>65</sup> Лильо, “До питання про щоденне життя львівських міщан XVI ст. за інвентарем особистих речей Софії Афендик”, *Вісник Львівського університету. Серія історична*. Вип. 51 (2015): 632–645; Ярина Кочеркевич, “Заповіти львівських міщан XVII ст.”, *Архіви України*, No. 5, (2009): 152; Оксана Вінниченко, “Тестамент львівського патриція Марціана Кампіана (1629 р.)”, *Вісник Львівського університету. Серія історична*. (2017): 266–291; Aleksander Krzysztof Sitnik, “Inwentarze klasztoru i kościoła Bernardynów we Lwowie z czwartej ćwierci XVIII w.”, *Hereditas Monasteriorum*, vol. 7 (2015): 360.

<sup>66</sup> Wilhelm Rasp, *Opisanie zakładu dla mieszczan kalek u św. Łazarza we Lwowie*, Lwów (1867): 19.

<sup>67</sup> Zubyk, 264; Sam Chapple-Sokol, “Culinary Diplomacy. Breaking Breaking Bread to Win Hearts.” *The Hague Journal of Diplomacy* 8, (2013): 161–181; Nelleke Teughels, “Introduction.” *In A Taste of Progress. Food at International and World Exhibition in the Nineteenth and Twentieth Centuries*, edited by N. Teughels and P. Scholliers, London, (2015): 1–10; Teughels, “Politics at the table: food and power relations at the 1935 Brussels International Exposition”, *Food, Culture and Society*, (2021): 227–243.

<sup>68</sup> Balaban, 391.

<sup>69</sup> Jaworski, *Ratusz Lwowski*, Lwów, (1907): 44; Лильо, *Греки...*, 199.

Значний пласт інформації про львівську кулінарну історію додають описи королівських уcht, що відбувались під час перебування у місті монархів. У 1416 р. місто спромоглося на гучне прийняття на честь візиту короля Владислава II Ягелли з дружиною<sup>70</sup>. Кожний візит цього монарха супроводжувався подарунками, до переліку яких входили осетри, кав'яр, цитрини, бочки з питним медом, вино, перець, шафран, в'ялена та сушена риба<sup>71</sup>. У 1576 р. до міста завітав король Стефан Баторій. Одразу після прибуття двору до Низького замку, монархові подарували бочку критського вина, а його наближеним особам – рибу та вино<sup>72</sup>. Середземноморські вина у другій половині XVI ст. позначали у документах під загальною назвою “мальвазія”<sup>73</sup>. Про імпорт трунків з “мінойської землі” згадував в своїх творах Севастіан Кленович<sup>74</sup>. Споживання у значних кількостях угорського токаю з часом набрало в Речі Посполитій характеру національної гастрономічної традиції<sup>75</sup>. Головними імпортерами мальвазії, мускателі та алікante до другої третини XVII ст. були венеційські купці грецького походження<sup>76</sup>. Найбільше членів їх спілок мешкало у Львові та Замості. Вірменські священники використовували мальвазію в сакральних цілях під час обряду хрещення дитини, а вірменки як подарунок після церемонії отримували пакетик цукру<sup>77</sup>. Згадки про продукти Середземномор'я чи Близького Сходу є звичним явищем в нотатках мандрівників<sup>78</sup>. Перелік імпортованих продуктів зустрічаємо навіть у законодавчих збірниках на кшталт *Volumina Legum*.

Korzenie, szafrany, cymenty, merkiny, pińskie, katalony Cypryiskie, Aragońskie, Tureckie. Pieprz, bobki, cynamon, gwoździki, imbir, kmin, hanysz, cukier, kanar, mellis, faryna, lodowaty. etc. Cykaty, słodkie rzeczy w cukier wprawione, paszty, także różne condita, kapary, limonie, muszkatowy kwiat, migdały, oliwa, ryz, rozynki. Tatarskie ziele, gałgany, cytwar, tabak, y inne wszystkie aromata, frukty: etc. y cukry, robione<sup>79</sup>.

Представницькі видатки на закупівлю подарунків важливим особам при дворі, були обтяжливими для скарбниці, а у роки війн чи епіdemій доводилось вдаватись до позик, щоб на гідному рівні відповідати вимогам етикету<sup>80</sup>. Попри позірну радість, яку демонстрували урядники в офіційних документах з приводу прибуття короля до міста, ця подія завжди була значною проблемою для бюджету та окремих мешканців. Кожний виїзд двору був логістичним викликом, оскільки запаси харчів та начиння займали багато місця та вимагали численних транспортних засобів. В 1425 р. король Владислав III Варненчик (1424–1444) заборонив старостам, бурграб'ям, воєводам та іншим урядовцям вимагати від містян додаткові підводи, крім тих, що були потрібні для перевезення королівської кухні<sup>81</sup>.

Попри наявність у монархів власних шефів для організації бенкетів, львівська влада винаймала кухарів та залучала господинь<sup>82</sup>. У 1582 році львівські райці організували пишні поминки по померлому єпископові Янові Стемінському, заплативши за роботу неназваного кухара та його помічників 1 зл. і

<sup>70</sup> Michał Schmidt, “Rachunkowość miejska Lwowa w XV wieku”, *Średniowiecze Polskie i Powszechne*. T. 12 (16), 2020, 214; Zimorowicz, 83.

<sup>71</sup> Jaworski, *Królowie*, 20.

<sup>72</sup> Ibid, 47.

<sup>73</sup> Мальвазія (пол. *malwaźa*, тур. – *benevs'e*) – біле вино з Монеvвасії (*Monemvasia*) – міста-порту на узбережжі грецької провінції Лаконія. На Криті центром його культивування був район Malevizia – частина узбережжя, на захід від міста Кандія. Jan Bystron, *Dzieje obyczajoiv w dawnej Polsce: wiek XVI–XVIII*, Warszawa, 1933; Haris Kalligas *Monemvasia, “Seven-Fifteenth Centuries. The Economic History of Byzantium: From Seven throught the Fifteen Century Dumbarton Oaks Research Library and Collection”*, no. 39, (Washington, D.C.): 879–897; Andrews Kavin, *Casteles of the Morea*, (rev. ed.), Athens (2006): 197.

<sup>74</sup> Sebastian Klonowicz, *Roxolania, czyli Ziemie Czerwonej Rusi*, Wyd. i przełożył M. Mejer. Warszawa (1996): 71.

<sup>75</sup> “...вина венгерского не заживали перед тим, *малмазію* скромно пивали, медок и горілочку дубали. Але гроші под достатком мевали, мури сильние муровали і воину славному крепко и лучшей держали, как тепер” (див.: Протасевич Владимир, “Памятники политической сатиры XVII в. “Речь Ивана Мелешки” и “Письмо к Обуховичу”, *Из истории философской и общественно-политической мысли Белоруссии*, избранные произведения XVI – нач. XIX в., Минск, 1962 <http://starbel.narod.ru/mialeshka.htm>

<sup>76</sup> Лильо, *Греки*, 89.

<sup>77</sup> Груневег, 146.

<sup>78</sup> Stanisław Kutrzeba, *Handel Polski ze Wschodem w wiekach średnich*, Kraków, 1903; Dziubiniski Andrzej, *Na szlakach Orientu, Handel między Polska( a Imperium Osmańskim w XVI–XVIII w.* Wrocław, Leopoldinum, 1998.

<sup>79</sup> *Volumina Legum*, Przedruk Zbioru Praw Staraniem xx. Piarów w Warszawie od roku 1732 do roku 1782, wydane, nakładem i drukiem Jozafata Ohryzki, t.4, Petersburg, (1859): 42.

<sup>80</sup> Zubyk, 300–307.

<sup>81</sup> *Привілеї міста Львова*, 76–77.

<sup>82</sup> Jaworski, *Królowie*, 66.

10 гр.<sup>83</sup> Як реакцію на коронацію Сигізмунда III Вази (1566–1632), райці Станіслав Гонсьорка і Станель Шольц організували в Гуттетерівській кам'яниці банкет, що коштував "...за риб – 2 пол. зол, 14 каплунів, 2 телятка, 8 штук печені волової 1 зл. 15 гр, 2 зайці за 20 гр, масла, конфітур і медівників за 1 зл. 18 гр."\* Додатково 15 зл. 7 гр. отримав аптекар пан Матіаш за цукри, марципани, зілля, свічки та додатки на стіл. Добірне товариство випило тоді дві бочки пива та півтори барилки і сім гарнців вина<sup>84</sup>.

Рекорд видатків був побитий під час перебування у місті короля Владислава IV (1595–1648). Заможний Марцін Грозваєр витратив на прийняття аж 800 зл. Місто мало компенсувати йому ці кошти, але не дотрималось обіцянки<sup>85</sup>. Францішек Яворський подав опис бенкету, організованого на честь короля та його дружини Цецілії Ренати у вересні 1637 р.

До приготування обіду, а головним чином страв, долучились пані з міста, міщанки, які увесь вечір суботи працювали в кухні, кроплячи кухонний жар пивом, що їм надав магістрат. Головний нагляд над кухнею спочив в руках кухара архієпископа і паштетника, позичених спеціально на цю урочистість, а дрібніші роботи в кухні виконувала... міська поліція, і поміж ними Адам, ціпак\* "обертав печеню" і кухарчукам допомагав в їх роботі, за що отримав спеціальний гонорар у розмірі 1 золотого. Три вози дерева було спалено у кухні для приготування усього обіднього меню. [...] Гості під час учти спожили: 5 вола, 20 каплунів, 25 курчат, 7 гусей, 4 качки, 3 зайців, півтора теляти, 5 чвертей фляків і кишки, 4 поросят приготовлених на горохові та солонині, одного барана, 3 індики. Окремо подавали телячі та свинячі голови, кашу печену на молоці. Лише за смалець було заплачено 5 зл. 22 гр., закуплено дві галки масла, вишневого соку за 12 гр., конфітур та пряників за 1 зл. 13 гр., пів гарнця свіжого сотового меду, ріпи за 7 S гр., петрушка, морква, хрін і цибуля коштували разом 1 зл. 40 гр., пивний оцет 24 гр. Аптекар Каспер Йозефович отримав за коріння, цукри і паштети 10 гр. На десерт було подано яблука, горіхи та сливи на суму 1 зл. 26 гр., виноград 1 зл. 10 гр. та сирів на 12 гр. За декорування столу рослинами заплачено 7 гр. Однак, найбільше грошей витрачено на трунки. Під час учти спожито: 50 гарнців<sup>86</sup> угорського вина, 17 гарнців вина kotnarskiego, 2 бочки жовківського пива, що загалом коштувало 200 зл.<sup>87</sup>

Однією з найвідоміших ілюстрацій королівської кухні стала учта, організована королем Яном III Собеським 6 липня 1684 р. неподалік від Львова у місті Яворів. Того дня, разом з монархом за столом були королевич Якуб, посол цісаря граф Карл Фердинанд фон Вальдштейн, єпископ Міхал Радзейовський, коронний гетьман Станіслав Ян Яблоновський та сенатор Венеції Нікколо Гавені<sup>88</sup>. Придворна кухня Яна III Собеського поєднувала традиції "сарматської" кухні із одночасною орієнтацією на вподобання французьких правителів. Традиції двору були дороговказом для підданих і практикувались елітами.

Починаючи від кінця XVI та у першій половині XVII ст. продуктові подарунки щороку висилали до столиці з нагоди чергової річниці коронації<sup>89</sup>. В переліку переважали бочки з рибою а також фіги, родзинки, лимонний сік. Місцеве рибальство було оперте на давніх традиціях та концентрувалось навколо річок та ставків<sup>90</sup>. Рибалки використовували системи вилову датовані кінцем XV ст. і відомі в джерелах під назвою "руських"<sup>91</sup>. Найбільшими гуртовими продавцями риби були родини Шольців, Домагаличів та Шарфенбергів/Острогорських. Популярністю користувались щупаки, карпи, сазани, осетри, вугрі, оселедці. Ємкості для продажу риби були встановлені на ринку і мали очищатись щодня після завершення торгівлі. Перед візитом короля Владислава IV влада усунула їх та провела санітарне

<sup>83</sup> Zubrzycki, 108.

\* Мається на увазі будинок під № 18 збудований близько 1553 року для краківського купця Єжи Гуттетера. Вважається найстаршим на площі Ринок, <https://lia.lvivcenter.org/uk/objects/rynok-18/>

<sup>84</sup> Jaworski, *Królowie*, 53.

<sup>85</sup> Ibid, 62.

\* *Ціпаки* – міська сторожа організована на правах міліції. Andrzej Karpiński, "Przestępczość we Lwowie w końcu XVI i XVII wieku" *Przegląd Historyczny*, 87/4, (1996): 756.

<sup>86</sup> 1 гарнець дорівнював 3,77 літра.

<sup>87</sup> Jaworski, *Królowie*, 66 (переклад – І. Л.).

<sup>88</sup> Hanna Widacka, "Uczta w Jaworowie", *Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie*, отримано доступ 12.07.2024, [https://www.wilanow-palac.pl/uczta\\_w\\_jaworowie.html](https://www.wilanow-palac.pl/uczta_w_jaworowie.html)

<sup>89</sup> Zubyk, 287.

<sup>90</sup> Heck, 8.

<sup>91</sup> Roman Rybarski, *Handel i Polityka Handlowa Polski w XVI stuleciu* Poznań (1928): 83; Łoziński, *Handel*, 444.

прибирання в тій частині ринку, де мав мешкати монарх<sup>92</sup>. Риба з Молдавії потрапляючи до Львова проходила відповідну обробку і потім вже під маркою “львівської” перепродувалась далі на Захід<sup>93</sup>.

Серед алкогольних напоїв, поширених у Львові, провідне місце посідало імпортоване вино, яке у першій половині XVII ст. становило 59,2 % від загального обсягу споживання<sup>94</sup>. Цим напоєм особливо часто задобрювали різноманітні комісії, що здійснювали нагляд над станом фортифікацій, встановлювали земельні межі або займалися врегулюванням конфліктних ситуацій. Утримання таких комісій становило суттєвий фінансовий тягар для міської скарбниці. Показовим є приклад так званої “комісії границь”, яка працювала в 1578, 1579 та 1581 роках. Лише під час цих візитів її члени спожили 136 літрів грецького вина<sup>95</sup>. В 1628 році чергову комісію, що мала вирішити конфлікт міста з католицьким архієпископом також обдарували вином та рибою<sup>96</sup>. До утримання чиновників чи наближених до двору людей долучались і окремі містяни. В 1634 р. в переддень приїзду короля Владислава IV до міста прибув його кватермейстер на ім'я Богатко. До його столу окрім м'яса, риби, кур, хліба і коріння подано пів гарнця вина, за яке наперед заплатив пан Рихльовський<sup>97</sup>. У подібних випадках вирішувалися не лише офіційні, а й приватні питання, адже саме ці особи визначали, у чиїх будинках розміщуватимуть гостей, що створювало незручності та витрати для господарів.

Попри сварки та конфлікти між конкуруючими групами у міській Раді, у питаннях використання грошей із бюджету для організації бенкетів між ними панував консенсус. Кулінарні частування та подарунки були регулярними та щедрими. В 1633 р. в палаці пана Джованні Убальдіні райці організували прийняття для членів комісії “сорока мужів” – колегіального органу, що обирався з середовища міщанського загалу. На стіл було подано “...кури, гуси, птахи, коріння різне, цукри, м'ясо, телятину, різні горілки, яйця, масло та ягоди, питний мед, випічку, джеми, виноград, фрукти, оцти та хліб”<sup>98</sup>.

За допомогою харчових обдарувань львівська влада піклувалася про підтримання добрих стосунків із духовенством. В переддень великих свят єпископові та іншим представникам Церкви висилали у подарунок вино. Водночас, ченці з монастирів Кармелітів, Бернардинців, Домініканців та Францисканців запрошували райців до себе на частування. Так, у 1666 р. отці Бернардинці організували сніданок для Яна II Казимира Вази<sup>99</sup>. Загалом позитивне враження від королівських учт у Львові затьмарює лише трагічний епізод, коли через надмірне вживання сирих овочів та недотримання правил особистої гігієни 10 листопада 1673 р. у місті помер король Міхал Корибут Вишневецький<sup>100</sup>.

Своєрідним підсумком історії гастрономічних обдарувань Львова можна вважати спробу вручення подарунку турецькому воєначальникові капудан Паші в 1655 році. Вирушаючи на перемовини, львів'яни прихопили “чотири хліби, десяток голів цукру та барилку питного меду”<sup>101</sup>. Капудан Паша відмовився від подарунків, вимагаючи безумовної капітуляції Львова.

Щоденне меню звичайних мешканців було скромнішим і цілковито залежало від їх статків. Ян Альнпек занотував, що серед містян популярністю користувалась “saracenska” і “tatarka”, тобто гречка<sup>102</sup>. Її виробництвом займались круп'ярі, вичищаючи крупу вручну або за допомогою спеціального механічного приводу, тягловою силою якого був кінь<sup>103</sup>. Важко встановити наскільки часто пересічні містяни присмачували свої страви спеціями, але принаймні відомо, що їх вибір був великий. Себастьян Кленович згадував, що менські купці мали в своїх крамницях-складах “... korzenie tatarskiego ziela, cynamon, kłącze imbiru i trzcinę zwaną powszechnie pachnącą, i pieprz oraz rzewień miłą ulgę dla wątroby, kwiat muszkatowy, szafran paniński”<sup>104</sup>. Варто брати до уваги, що тогочасні споживачі

<sup>92</sup> Heck, 6.

<sup>93</sup> Rybarski 84.

<sup>94</sup> Jaworski, *Królowie*, 290.

<sup>95</sup> Левус, 9.

<sup>96</sup> Zubyk, 301.

<sup>97</sup> Korneli Juliusz Heck, *Pobyty Władysława IV we Lwowie w roku 1634*, Lwów (1887): 6.

<sup>98</sup> Zubyk, 299.

<sup>99</sup> Ibid, 297.

<sup>100</sup> Adam Prszyboś, *Michał Korybut Wiśniowiecki, 1640–1673* (Kraków, 1984): 283; [https://www.wilanow-palac.pl/choroba\\_i\\_smierc\\_krola\\_michala.html](https://www.wilanow-palac.pl/choroba_i_smierc_krola_michala.html)

<sup>101</sup> Zubrzycki, 423.

<sup>102</sup> Jan Alnpek, 34.

<sup>103</sup> Крип'якевич, 99.

<sup>104</sup> Klonowic, *Roxsolania*, 93.

розглядали вживання citrusових, ревеню чи “татарського зілля” не лише через їх смакові властивості, але як лікувальний засіб<sup>105</sup>. Описи вибору хліба, риби та добра обізнаність мешканців з імпортованими продуктами дає підстави говорити, що кухня львів’ян ранньомодерного часу була різноманітною<sup>106</sup>.

Релігійний фактор також впливав на формування гастрономічної культури у Львові. Оскільки піст складав понад двісті днів в році, великою популярністю користувались пісні страви. Шеф кухні князя Александра Міхала Любомирського – Станіслав Чернецький, подає понад сто таких переписів<sup>107</sup>. Під час адвенту чи періоду Великого посту християни особливо суворо дотримувались встановлених засад. Люди не вживали м’ясо, масло, сир, молоко і яйця, а страви з риб готували на олії<sup>108</sup>. Щоправда, дотримання посту у містах Речі Посполитої не було настільки суворими як у сільській місцевості<sup>109</sup>.

Знання про львівську кулінарну традицію покращує вивчення такої релігійної практики як *stupa*, назва якої походить з латинського *stips*, себто дар, подарунок. Стипа була частиною вказівок щодо організації поминальної тризни. Багатство та правильна організація заходу мали засвідчити соціальний статус померлого та одночасно символічно переказували його прижиттєві здобутки до спадкоємців<sup>110</sup>. Заможний міщанин Якуб Шольц-Вольфович перед смертю висловив волю, щоб його нащадки щороку на різдвяну вечерю подавали хворим в шпиталі св. Духа вісімдесят порцій м’яса, дванадцять гусок з жовтою підливою\*, дві півмірки ріпи з вісімдесятьма куснями м’яса з сіллю, *similas* (bulki, zemle) за 20 грошів та два *scapetas cerevisice* (пивні набори)<sup>111</sup>. Багатство цієї тризни контрастує з можливостями Мартина Лусія, який у 1608 році доручив отцям Бернардинцям організувати скромний поминальний обід, що мав складатись з м’яса, гусей, хліба, капусти, моркви та пива<sup>112</sup>. Детальний опис поминального меню у 1640 році міститься і у заповіті львівського писаря Войцеха Зімніцького<sup>113</sup>.

Львівські кулінарні традиції відзначалися багатством і своєрідністю. Протягом століть вони зазнавали трансформацій під впливом економічних, релігійних та політичних чинників. Інновації, що зароджувалися у Південній Європі чи Франції, були відомі львівським гурманам, однак місто формувало й власні рецепти смаку, роблячи оригінальний внесок у скарбницю європейської кулінарної культури.

Аналіз окреслених напрямів дослідження підтверджує гіпотезу про значний потенціал подальшого вивчення цієї проблематики. Систематизація та глибше опрацювання джерел із залученням і розширенням наявної історіографічної бази відкриють нові перспективи, дозволять сформувати чіткішу картину “львівського смаку” та окреслити його історичний характер. Водночас це сприятиме виробленню нових методологічних підходів у дослідженні гастрономічної культури. Отримані результати матимуть широке практичне застосування – і у працях істориків, антропологів та культурологів, і в професійній діяльності кухарів та дослідників гастрономії.

## RESEARCH ESSAY ON THE HISTORY OF LVIV CUISINE

Ihor LYLO

Assistant Professor University of Kansas  
3650 Wescoe Hall 1445 Jayhawk Blvd. Lawrence, KS 66045  
phone: +1 7858643569 e-mail: ihorlylo@ku.edu  
ORCID ID:0000-0002-9913-1603

This constitutes the first comprehensive examination of the culinary culture of Lviv between the 14th and 17th centuries. The gastronomic practices of the inhabitants of this major urban center in Eastern Europe have never previously been the primary focus of scholarly research. Information concerning diets, seasonality, table culture, ingredients, and consumption patterns has typically

<sup>105</sup> “Аір тростиновий” або “лепеха очеретяна”, татарське зілля, лепеха жидівська, *шувар*. (*Acorus calamus*, “лепеха пустостебельна”) – вид трав’янистих багаторічних рослин. Торгівля ними відбувалось за посередництвом генуезьких колоній у Криму. Roman Hryszko, *Z Genui nad Morze Czarne*, 244; Dziubiniski, 291.

<sup>106</sup> Ігор Лильо, “Східноземноморські продукти на столі львівських міщан у XV–XVII ст.” *Народознавчі зошити* No. 3 (141), (2018): 656–661.

<sup>107</sup> Czerniecki, *Compendium*...

<sup>108</sup> *Ibid*, 17.

<sup>109</sup> Girys-Czagowiec, 18.

<sup>110</sup> Kizik, 249.

\* Жовтий колір підливи отримувала через вміст значної кількості шафрану – спеції, що у середньовіччі та ранньомодерному часі окрім характерного смаку символізувала багатство та успіх її власника. (І. Л.)

<sup>111</sup> Zubrzycki, 237.

<sup>112</sup> Замостяник, *Побутова культура*, 63

<sup>113</sup> Тетяна Зайцева, *Антропологія міст та міського права на Руських землях Корони Польської в XIV – першій половині XVII ст. Дисертація на здобуття ступеня доктора історичних наук (Рукопис)*. (Київ, 2019): 311.

been employed by historians, anthropologists, and ethnologists only as supplementary background material to support broader analyses. Due to restricted access to archival sources and insufficient engagement with specialized scholars, the subject has remained largely unknown to most food studies researchers. The culinary tradition of Lviv has its own distinct history, shaped by economic, climatic, religious, and cultural influences. The city's favorable geographical location at the intersection of major trade routes facilitated active intercultural exchanges. The city's primary commercial partners at various periods included Genoa, Venice, Kraków, Moscow, and various Central European cities. Philosophically and stylistically, Lviv cuisine belonged to the European cultural sphere, displaying particular interest in culinary innovations emerging in Southern Europe and France.

During the 16th and 17th centuries, the gastronomic practices of the Polish Lithuanian Commonwealth, including those of Lviv, were significantly influenced by Eastern Mediterranean traditions. This occurred largely through the mediation of Armenian, Greek, Turkish, and Jewish merchants who either resided in the city or maintained trading missions there. The impact of these exchanges was considerable: the importation of spices and other exotic goods diversified the local diet and had positive effects on the health and nutrition of the inhabitants. Products originating in Lviv also indirectly shaped the cuisine of the royal court. In the 16th century, the city was especially renowned for fish and flour-based products. For generations, prominent local families preserved the secrets of fish processing and storage, the quality of which was so high that counterfeit versions often appeared on the market. Contemporary travelers frequently remarked on the abundance of lakes, gardens, and orchards in and around the city. Together, these resources contributed to the diversity and refinement of Lviv's culinary culture, making it richer and more distinctive.

The article also highlights valuable information about the organization of household kitchens, as well as the quantity and quality of cooking utensils. Surviving documents make it possible to trace evolving public perceptions of the cook's profession. Moreover, the role of religious practices in shaping dietary habits represents a promising avenue for future research. The principal sources for reconstructing Lviv's culinary culture are archival documents preserved in the Central Historical Archives of Ukraine in Lviv. Their systematic analysis forms the foundation for further study. Most of these are epistolary sources that provide information on the volume of foodstuffs brought into the city and the mechanisms of their sale or re-export. Additional material includes tax registers from various municipal fiscal departments, citizens' wills, and descriptions of legal proceedings.

The documents, written primarily in Polish and Latin, require researchers to develop and apply new methodological approaches for their effective study. The results confirm the hypothesis that research into the culinary history of Lviv holds significant potential. The processing and systematization of sources, combined with the expansion of the existing historiographical base, will yield new perspectives, help to reconstruct a more coherent picture of the "Lviv taste," and allow for a clearer definition of its historical character. The findings also have broad practical applications in the work of historians, anthropologists, cultural scholars, marketers, and professional chefs.

*Keywords:* Lviv, cuisine, food studies, culinary culture.

## REFERENCES

- Alberto Capatti & Massimo Montanari. *Italian Cuisine: A Cultural History*. New York, 2003. (in English)
- Ashley, Bob, Joanne Hollows, Steve Jones, and Ben Taylor. *Food and Cultural Studies*. Oxford: Taylor & Francis Group, 2004. (in English)
- Babilon, Ján. *Prvá kuchárska kniha v slovenskej reči*. Pest, 1870. (in Slovak)
- Badecki, Karol. *Archiwum akt dawnych miasta Lwowa. A. Oddział staropolski. III. Księgi i akta administracyjno-sądowe. 1382–1787*. Lwów, 1935. (in Polish)
- Balaban, Majer. *Żydzi lwowscy na przełomie XVI–XVII w*. Lwów, 1906. (in Polish)
- Bogucka, Maria. "Miasto i mieszanin w społeczeństwie Polski nowożytniej (XVI–XVIII wiek)." *Czasy Nowożytne* 22, 2009, 11–12. (in Polish)
- Black, R. "Food Studies Programs." In *Routledge International Handbook of Food Studies*, 201–205. New York, 2013. (in English)
- Botero, Giovanni. *The Travellers Breviat*. London, 1601. (in English)
- Bystroni, Jan. *Dzieje obyczajów w dawnej Polsce: wiek XVI–XVIII*. Warszawa, 1933. (in Polish)
- Catlin, Martha, and Joel T. Rosenthal, eds. *Food and Eating in Medieval Europe*. Bloomsbury Academic, 2003. (in English)
- Charewichowa, Łucja. *Handel średniowiecznego Lwowa*. Lwów, 1925. (in Polish)
- Charewichowa, Łucja. *Z przeszłości Lwowianek*. Warszawa, 1935. (in Polish)
- Chodurska, Halina. "Z dziejów medycyny naturalnej, czyli o księgach zielarskich." *Annales Universitatis Paedagogicae Cracoviensis Studia Russologica* V (2012): 26–28. (in Polish)
- Chapple-Sokol Sam, "Culinary Diplomacy. Breaking Breaking Bread to Win Hearts." *The Hague Journal of Diplomacy* 8, (2013): 161–181. (in English)
- Co dzisiaj gotować? czyli Sposób sporządzenia smakowitych potraw... (Lwów: F. Piller, 1822); *Książka Kucharska dla Użytku w Domach Miejskich i Pańskich. Jasna i Dokładna Nauka Sporządzania, Potraw Mięśnych i Postnych. Zawierająca znaczny zbiór niezawodnych przepisów gotowania, dynstowania czyli duszenia, pieczenia ciast delikatnych, sporządzania kremów, galaret, salat, kompotów, smażenia owoców, robienia różnych ciepłych i zimnych napojów, tyzan, lukrów, lodów, konfitur, musów, mleczek, rulad, likierów i rozolisów, konserwowania wszelkich żywności przez suszenie, zaprawianie, bajcowanie, marynowanie i wędzenie; następnie: Spis potraw obiadowych dla domów gospodarskich w dni powszechnie i świąteczne zastosowany do każdej pory roku, tudzież: Sposób ustawiania gustowanie wielkich stołów, urządzania uczt strzeleckich, śniadań a la fourchette, wieczerzy i biufetów, na koniec: słowniczek wyjaśniający techniczne wyrazy kucharskie i wskazówka do sporządzania*

- różnych przypraw zapasowych. Druga Poprawna Edycja. We Lwowie nakładem Franciszka PILLERA, 1835.* (in Polish)
- Czekalski, Tadeusz. "Dziewiętnastowieczni mistrzowie sztuki kulinarnej – ewolucja zawodu i czynniki prestiżu." In *Materiały z międzynarodowej konferencji naukowej...*, ed. B. Moyejko, 365–373. Gdańsk, 2013. (in Polish)
- Czerniecki, Stanisław. *Compendium ferculorum albo zebranie potraw*. Edited by J. Dumanowski and M. Spychaj. Warszawa, 2009. (in Polish)
- Dashkevych, Roman, and Roman Shust. *Lviv: MHKO "Dokumentalna skarbnitsia Lvova"*. LNU im. I. Franka; Lvivske viddilennia Instytutu ukraińskiej archeografii ta dzhereloznavstva im. Mykhayla Hrushevskoho NAN Ukrainy; Instytutu skhodoznavstva im. Ahatanhela Krymskoho NAN Ukrainy, 2000. (in Ukrainian)
- Dembinska, Maria. *Food and Drink in Medieval Poland. Rediscovering a Cuisine of the Past*. Philadelphia: University of Pennsylvania Press, 1999. (in English)
- Dias-Lewandowska, Dorota. "Jeść i pić w Rzeczypospolitej sarmackiej." In *Sarmacka pamięć. Wokół bitwy pod Wiedniem*, ed. B. Dybaś, A. Woldan, A. Ziemełska, Warszawa (2014): 107–122. (in Polish)
- Dziubiński, Andrzej. *Na szlakach Orientu. Handel między Polską a Imperium Osmańskim w XVI–XVIII w.* Wrocław, 1998. (in Polish)
- Emelianov Yakov, "Puteshestvie Gilllbera de-Lanno v vostochnye zemli Evropy v 1413–14 i 1421 godah Srednivekovye istochniki Vostoka i Zapada", *Kievskie universitetskie izvestiya* № 8 otd. № 2 1893. (in Polish)
- Estreicher, Stanisław. "Ustawy przeciwko zbytkowi w dawnym Krakowie." *Rocznik Krakowski* 1 (1898): 102–134. (in Polish)
- Franko, Olha. *Persha ukrainska zahalno-praktychna kukhnia*. Kolomyia, 1929. (in Ukrainian)
- Franko, Olha. *Persha ukrainska zahalno-praktychna kukhnia*. Kharkiv, 2019. (in Ukrainian)
- Fritz, Józef. *Księgi Lekarskie w Lwowskich zbiorach XVI–XVII wieku*. Lwów, 1928. (in Polish)
- Franaszek, Piotr. "Dieta chłopów Galicyjskich na przełomie XIX i XX wieku." *Roczniki dziejów społecznych i gospodarczych* T. LXXVI, Kraków (2016): 289–313. (in Polish)
- Gałązka, Bogdan. *Niepiczytelne trudy nowomodnych kuchmistrzów...* Doctoral thesis, Uniwersytet im. Mikołaja Kopernika w Toruniu, 2023. (in Polish)
- Girzs-Czagowiec, Weronika. "Obraz siedemnastowiecznej Polski i jej mieszkańców w oczach cudzoziemców." *Napis Seria XI* (2005): 13–14. (in Polish)
- Godina Golija, Maja. "Recent Trends in Food History in East and South-East Europe: 2016–19." *Food & History* 18/1–2 (2020): 251–257. (in English)
- Hadson, John, Lee Mordechai, Timothy P. Newfield, Arlen F. Chase, Adam Izdebski, Piotr Guzowski, Inga Labuhn, and Neil Roberts. "History meets palaeoscience: Consilience and collaboration in studying past societal responses to environmental change." *PNAS* 115, no. 13 (March 27, 2018). (in English)
- Halikowski, Stefan. "Smith Spices, Space, and Social Hierarchy in Europe, 1380–1750." *The International History Review* 29, no. 2 (July 2027): 237–257. (in English)
- Heneha, Roman. "Pomizh yizheiu ta nasolodoiu (alkoholni ta bezalkoholni osoblyvosti radianskoho Lvova, 1944–1953 rr.)." *Visnyk Lvivskoho Universytetu, Seria Istorychna, Spetsvypusk do 60-richchia profesora O. Sukhoho* (2017): 339–355. (in Ukrainian)
- Heneha, Roman. "Przy partyjnym stole. Dostawy towarów spożywczych dla nowej elity lwowskiej w latach 1944–1947." *Krakowskie Pismo Kresowe Rocznik* 13 (2021): 245–259. (in Polish)
- Hiiom, Levasser de Boplan. *Opys Ukrainy*. Lviv, 1990. (in Ukrainian)
- Homola-Skapska, Irena. "Krakowskie cukiernie i kawiarnie w XIX wieku." *Annales Universitatis Mariae Curie-Skłodowska Sectio F, Historia* 51 (1996): 43–61. (in Polish)
- Hoszowski, Stanisław. *Ceny we Lwowie w XVI–XVII wieku*. Lwów, 1928. (in Polish)
- Hoszowski, Stanisław. *Ceny we Lwowie w 1701–1914*. Lwów-Warszawa, 1960. (in Polish)
- Hoszowski, Stanisław. "Klęski elementarne w Polsce w latach 1587–1648." In *Prace z dziejów Polski feudalnej...*, ed. Z. Budkowa et al., 453–465. Warszawa, 1960. (in Polish)
- Horel, Catherine. "Francis Joseph's Tafelspitz: The Austro-Hungarian Cooking as an Imperial Project." In Ilaria Porciani, *Food Heritage and Nationalism in Europe*, (2019): 138–155. (in English)
- Hrushevskiy, Mykhailo. "Opys lvivskoho zamku 1495 r." *Zapysky Naukovoho Tovarystva imeni Tarasa Shevchenka* 12 Lviv (1896): 4–8. (in Ukrainian)
- Inkin, Vasyl. *Narys ekonomichnogo rozvytku Lvova u XVIII st.* Lviv, 1959. (in Ukrainian)
- Isaievych Yaroslav, "Naidavnishyi istorychnyi opys Lvova" *Zhovten*, 10 (1980): 107–111. (in Ukrainian)
- Jaworski, Franciszek. *Królowie Polscy we Lwowie*. Lwów, 1912. (in Polish)
- Jaworski, Franciszek. *Ratusz Lwowski*. Lwów, 1907. (in Polish)
- Januszek-Sieradzka, Agnieszka. "Artykuły luksusowe na stole królewskim w późnośredniowiecznej Polsce." *Studia Mediaevalia Bohemica* (1/2009): 259–273. (in Polish)
- Jędrzejewski, Sławomir. *Jeszcze jedna bombka eksportowego. Piwo we Lwowie 1840–1939* Kraków, 2018. (in Polish)
- Kapral, Myron. *Liudy korporatsii: lvivskiy shevskiy tsekh u XVII–XVIII st.* Lviv, 2012. (in Ukrainian)
- Kapral, Myron. *Pryvilei natsionalnykh hromad mista Lvova XIV–XVIII st. (Istoryko-dzhereloznavchyi ohliad)*. Lviv, 2010. (in Ukrainian)

- Karpiński, Andrzej. "Przestępczość we Lwowie w końcu XVI i XVII wieku." *Przegląd Historyczny* 87/4 (1996): 753–930. (in Polish)
- Kalligas, Haris. "Monemvasia, Seven-Fifteenth Centuries. The Economic History of Byzantium: From Seven through the Fifteenth Century." *Dumbarton Oaks Research Library and Collection*, n. 39 (Washington, D.C.): 879–897. (in English)
- Kavin Andrews, *Casteles of the Morea*, (rev. ed.), Athens, 2006. (in English)
- Kis, Yaroslav. *Promyslovisť Lvova u period feodalizmu (XIII–XIX st.)*. Lviv, 1968. (in Ukrainian)
- Kis, Yaroslav. *Sotsialna borotba v misti Lvovi v XVI–XVIII st.* Lviv, 1961. (in Ukrainian)
- Kizik Edmund, *Wesele, kilka chrztów i pogrzebów. Uroczystości rodzinne w mieście hanzeatyckim od XVI do XVIII wieku*, Gdańsk, 2001. (in Polish)
- Klonowicz, Sebastian. *Roxolania, czyli Ziemia Czerwonej Rusi*. Warszawa, 1996. (in Polish)
- Klenovych, Sebastian Fabian. "Roksolaniia." In *Slovo Mnohotsinne. Khrestomatiia ukrainskoi literatury...*, ed. Valeriy Shevchuk and Vasyl Yaremenko, kn. 1, 237–290. Kyiv, 2006. (in Ukrainian)
- Kocherkevych, Yaryna. "Zapovity lvivskykh mishchan XVII st." *Arkhivy Ukrainy* 5 (2009): 148–152. (in Ukrainian)
- Kozak, Szczepan. "Niecodzienna codzienność w badaniach historycznych po 2010 roku." *Galicja Studia i Materiały* 4 Rzeszów (2018): 9–20. (in Polish)
- Kozioł, Andrzej. *Świat opilców i ózralców*. Petrus, 2018. (in Polish)
- Kozłowska-Ryś, Anna. *Lwów na słodko i półwytrawnie*. Liberum, 2020. (in Polish)
- Korneli, Juliusz Heck. *Pobyt Władysława IV we Lwowie w roku 1634*. Lwów, 1887. (in Polish)
- Kotlobulatova, Iryna. "Lvivska kukhnia protiahom storich." *Nezaleznyi kulturolohichni chasopys* '73 (2013). [http://www.ji.lviv.ua/n73tes/Lvivska\\_kuhnya.htm](http://www.ji.lviv.ua/n73tes/Lvivska_kuhnya.htm) (in Ukrainian)
- Krypiakevych, Ivan. *Istorychni prokhody po Lvovu*. Lviv, 2007. (in Ukrainian)
- Kryvonos, Volodymyr. "Do pyttannia pro diialnist seredzemnomorskykh hrekiv u Lvovi v XVI–seredyni XVII st." In *Lwów: miasto, spoleczenistwo, kultura*, t. II, Kraków (1998): 59–67. (in Ukrainian)
- Kryvonos, Volodymyr. "Shliakhy lvivsko-levantiyskoi torhivli w kintsi XV – w seredyni XVII st." *UIZh* 1 (1995): 48–57. (in Ukrainian)
- Kryvonos, Volodymyr. "Torhivlia levantiyskym vynom u Lvovi v seredyni XVI – pershiy polovyni XVII st." *Lviv: misto, suspilstvo, kultura* Lviv (1999): 126–136. (in Ukrainian)
- Kryvonos, Volodymyr. "Torhova diialnist levantiyskykh kuptsiv u Lvovi w XVI – pershiy polovyni XVII st." *Visnyk Lvivskoho universytetu, seriia istorychna* 27 (1992): 97–108. (in Ukrainian)
- Księga przychodów i rozchodów miasta (1404–1414)*, wyd. Aleksander Czołowski, Lwów, 1896 (Pomniki Dziejowe Lwowa z Archiwum Miasta 2); *Księga przychodów i rozchodów miasta 1414–1426*. Wyd. A. Czołowski. Lwów, 1905 (Pomniki Dziejowe Lwowa z Archiwum Miasta, T. 3). (in Polish)
- Kutrzeba Stanisław, *Handel Polski ze Wschodem w wiekach średnich*, Kraków, 1903. (in Polish)
- La Varenne, Francois Pierre de. *Le Cuisinier Francois*. Texts presented by Jean-Louis Flandrin, Philip et Mary Hyman Montalba. Bibliothèque Bleue, Paris, 1983. (in French)
- Liske, Xsawery. *Cudzoziemcy w Polsce*. Lwów, 1876. (in Polish)
- Levus, Nazarii. "Kharchuvannia komisii hranys u Lvovi (1578, 1579, 1581) na prykladi dzherela – trokh rahmentiv iz vydatkiv miskoi kasy." *Misto: istoriia, kultura, suspilstvo* 7, Special Issue "Izha ta misto" Kyiv (2019): 9–20. (in Ukrainian)
- Levus, Nazarii. "Predstavnytski vydatky mahistratu 1577–1583 rr. na prykladi knykh shchotyzhnevnykh vydatkiv mista Lvova." *Misto: istoriia, kultura, suspilstvo* 1/5 (2018): 46–58. (in Ukrainian)
- Lylo, Ihor. *Finansove gospodarstvo mista Lvova 1730–1750*. Lviv, 1999. (in Ukrainian)
- Łoziński Władysław, *Złotnictwo lwowskie w dawnych wiekach 1384–1640*, Lwów, 1889. (in Polish)
- Łoziński Władysław, "Handel rybny", *Kwartalnik Historyczny Rocznik* 4, Lwów (1890): 443–448. (in Polish)
- Łoziński Władysław, *Życie polskie w dawnych wiekach, wiek XVI–XVIII* Lwów, 1907. (in Polish)
- Lylo, Ihor. *Hreky na terytorii Ruskoho voievodstva Rechi Pospolytoi v XVI–XVII st.* LNU, 2019. (in Polish)
- Lylo, Ihor. "Do pyttannia pro shchodenne zhyttia lvivskykh mishchan XVI st. za inventarem osobystykh rechei Sofii Afendyk." *Visnyk Lvivskoho universytetu. Seriia istorychna* 51 (2015): 632–645. (in Ukrainian)
- Lylo, Ihor. "Skhidnozemmorski produkty na stoli lvivskykh mishchan u XV–XVII st." *Narodoznavchi zoshyty* 3 (141) (2018): 656–661. (in Ukrainian)
- Lylo, Ihor, and Marianna Dushar. *Kuchnia Lwowska*. Kraków, 2023. (in Ukrainian)
- Makłowiz, Robert. *Ck Kuchnia*. Kraków, 2015. (in Polish)
- Malska, Marta. *Turystyczne krajeznawstwo, ch. I, Mishchanski gmerky ta shliakhetski herby v arkhitekturi mista Lvova: navchalnyi posibnyk*. Kyiv, 2017. (in Ukrainian)
- Milliet, Amy. "Global Connections and Culinary Conceptions of Cultural Identity in Austrian Food Literature of the Nineteenth Century." *Journal of Austrian Studies* 56, no. 2 (Summer 2023): 41–51. (in English)
- Myśliwski, G. "Leges sumptuariae w średniowiecznym Lwowie." In *Świat średniowiecza. Studia ofiarowane Prof. H. Samsonowiczowi*, ed. A. Bartoszewicz, G. Mysliwski, J. Pysiak, P. Zmudzki, 226–227. Warszawa, 2010. (in Polish)
- Nadel-Golobic, Eleonora. "Armenians and Jews in Medieval Lvov. Their Role in Oriental Trade 1400–1600." *Cahiers du Monde russe et soviétique* 20, no. 3/4 (1979): 345–388. (in English)

- Namaczyńska, S. *Kronika klęsk elementarnych w Polsce i w krajach sąsiednich w latach 1648–1696*, t. 1. (in Polish)
- Nelleke, Teughels. "Introduction." In *A Taste of Progress: Food at International and World Exhibition in the Nineteenth and Twentieth Centuries*, ed. N. Teughels and P. Scholliers, 1–10. London, 2015. (in English)
- Nelleke, Teughels. "Politics at the Table: Food and Power Relations at the 1935 Brussels International Exposition." *Food, Culture and Society* (2021): 227–243. (in English)
- Notaker, Henry. *A History of Cookbooks: From Kitchen to Page Over Seven Centuries*. Berkeley: University of California Press, 2017. (in English)
- Nutzenadel, Alexander, and Frank Trentmann, eds. *Food and Globalization: Consumption, Markets and Politics in the Modern World*. Oxford: Berg, 2008. (in English)
- Norkowska, Marta, ed. *Najnowsza kuchnia wytwórna i gospodarska, Cz. II*. Kraków, 1909. (in Polish)
- Parasecoli, Fabio, and Mateusz Halawa. "Designing the Future of Polish Food: How Cosmopolitan Tastemakers Prototype a National Gastronomy." *Gastronomica* 22, no. 3 (2022): 8–18. (in English)
- Penkała-Jastrzębska, Anna. "Czystość to nie tylko kubek do płukania ęby. O przedmiotach szlacheckiej higieny osobistej." [https://www.wilanow-palac.pl/czystosc\\_to\\_nie\\_tylko\\_kubek\\_do\\_plukania\\_geby\\_o\\_przedmiotach\\_szlacheckiej\\_higieny\\_osobistej.html](https://www.wilanow-palac.pl/czystosc_to_nie_tylko_kubek_do_plukania_geby_o_przedmiotach_szlacheckiej_higieny_osobistej.html) (in Polish)
- Plater, Stanisław. *Jeografia wschodniej części Europy, czyli opis krajów przez wielorakie narody słowiańskie zamieszkałych obejmujący Prussy, Xięstwo Poznańskie, Szląsk Pruski, Galicyę, Rzeczpospolitą Krakowską, Królestwo Polskie i Litwę*. Wrocław, 1825. (in Polish)
- Prszyboś, Adam. *Michał Korybut Wiśniowiecki, 1640–1673*. Kraków, 1984. (in Polish)
- Protasievich, Vladimir. "Pamyatniki politicheskoi satiry XVII v.: 'Rech' Ivana Meleshki' i 'Pis'mo k Obuhovichu'." In *Iz istorii filosofskoy i obshchestvenno-politicheskoy mysli Belorussii, izbrannye proizvedeniya XVI – nach. XIX v.*, Minsk (1962): 57–78. (in russian)
- Pryvileii mista Lvova (XIV–XVIII st.), uporiadnyk Myron Kapral. Lviv, 1998. (in Ukrainian)
- Rasp, Wilhelm. *Opisanie zakładu dla mieszczan kalek u św. Łazarza we Lwowie*. Lwów, 1867. (in Polish)
- Różycki, Edward. "Alembekowie i ich księgozbiory." In *Staropolskie przepisy kulinarne: Receptury rozproszone z XVI–XVIII w.*, ed. J. Dumanowski, Dorota Dias-Lewandowska, Marta Sikorska, t. VII. Katowice: Wydawnictwo Uniwersytetu Śląskiego, 2017. (in Polish)
- Rybarski, Roman. *Handel i Polityka Handlowa Polski w XVI stuleciu*. Poznań, 1928. (in Polish)
- Schmidt, Michał. "Rachunkowość miejska Lwowa w XV wieku." *Średniowiecze Polskie i Powszechnie* 12 (2020): 209–226. (in Polish)
- Shchodra, Olha. "Problemy serednovichnoi ta rannomodernoï istorii Ukrainy w doslidzhenniakh istorykiv Lvivskoho universytetu naprykintsi XX – na pochatku XXI st." *Visnyk Lvivskoho universytetu. Seriiia istorychna* 49 (2013): 199–209. (in Ukrainian)
- Sitnik, Aleksander Krzysztof. "Inwentarze klasztoru i kościoła Bernardynów we Lwowie z czwartej ćwierci XVIII w." *Hereditas Monasteriorum* 7 (2015): 351–433. (in Polish)
- Skhidna torhivlia Lvova v seredyni XVI – pershiy polovyni XVII st., zbiornyk dokumentiv, uporiadnyk Volodymyr Kryvonos. Lviv: LNU imeni Ivana Franka, 2011. (in Ukrainian)
- Smaki Nowej Galicji*. Kołaczyce, 2014. (in Polish)
- Stiazhkina, Olena. *Smak radianskoho. Yizha ta yidtsi v mystetstvi zhyttia y mystetstvi kino (seredyna 1960-kh – seredyna 1980-kh rokiv)*. Kyiv, 2021. (in Ukrainian)
- Stańczak-Wiślicz, Katarzyna. "Kuchnia Lwowska jako konstrukcja nostalgiczna." In *Galicja – mozaika nie tylko narodowa*, t. II, 165–172. Warszawa, 2014. (in Polish)
- Szymanderska, Hanna. *Kuchnia polska. Potrawy regionalne*. Warszawa, 2014. (in Polish)
- Teslar, Antoni. *Kuchnia polsko-francuska*. Kraków, 1910. (in Polish)
- Tetiana, Zaitseva. *Antropolohiia mist ta miskoho prava na Ruskykh zemliakh Korony Polskoï v XIV – pershii polovyni XVII st.* Dysertatsiia na zdobuttia stupenia doktora istorychnykh nauk (Rukopys). Kyiv, 2019. (in Ukrainian)
- Tomaszewska-Bolałek, Magdalena. *Tradycje kulinarne Polski*. Warszawa, 2023. (in Polish)
- Tsentralnyi Derzhavnyi Istorychnyi Arkhiv Ukrainy u Lvovi, f. 52, op. 2, spr. 25, 337, 1153, 500–507. (in Polish)
- Tykholog, Natalia. "Ne mozhuchy zadlia svoiei slabosty yisty maizhe nichoho (kharchuvannia Ivana Franka chasiv neduhy)." <https://frankolive.wordpress.com/2019/02/04/> (in Ukrainian)
- Van Damme, Ilja. "Food and Art in the Nineteenth Century." *Food and History* 16/2 (2018): 3–12. (in English)
- Viddil mystetstv Lvivska Biblioteka NAN Ukrainy imeni Vasylia Stefanyka, spr. <sup>1</sup> 7986. (in Ukrainian)
- Vinnychenko, Oksana. "Testament lvivskoho patrytsiia Martsina Kampiana (1629 r.)." *Visnyk Lvivskoho universytetu. Seriiia istorychna* (2017): 266–291. (in Ukrainian)
- Voitovych, Leontii. "Iak kharchuvalas halytska elita v XI–XIV stolittiakh." In Ihor Lylo, *Lvivska kukhnia*, Kharkiv (2018): 129–133. (in Ukrainian)
- Voitovych, Leontii. *Elita Halychyny: Sotsialno-politychni aspekty zhittia XI–XIV st.* Lviv, 2012. (in Ukrainian)
- Volumina Legum*, Przedruk Zbioru Praw Staraniem xx. Piarów w Warszawie od roku 1732 do roku 1782, wydane go, nakładem i drukiem Jozafata Ohryzki, t.4, Petersburg, 1859. (in Polish)
- Widacka, Hanna. "Uczta w Jaworowie." *Muzeum Palacu Króla Jana III w Wilanowie*. [https://www.wilanow-palac.pl/uczta\\_w\\_jaworowie.html](https://www.wilanow-palac.pl/uczta_w_jaworowie.html) (in Polish)

- Wijaczka, Jacek. “Czy europejski kryzys z lat 1569–1574 wpłynął na dzieje państwa Polsko-Litewskiego?”, *Historyka. Studia Metodologiczne* T. 53 (2023): 461–496. (in Polish)
- Wolff, Larry. *Europe: A History of Ideas*. Oxford, 2000. (in English)
- Woźniak, Piotr. *Dziedzictwo kulinarne Europy Środkowo-Wschodniej*. Lublin, 2022. (in Polish)
- Wolff, Larry. *Inventing Eastern Europe: The Map of Civilization on the Mind of the Enlightenment*. Stanford, 1994. (in English)
- Zaitseva, Tetiana. “Antropolohiia mist ta miskoho prava na Ruskykh zemliakh Korony Polskoi v XIV – pershii polovyni XVII st.” Dysertatsiia na zdobuttia stupenia doktora istorychnykh nauk (Rukopys). Kyiv, 2019. (in Ukrainian)
- Zaiats, Orest. “Zvychai ta povsiakdenni praktyky lvivskoho tsekhu bahatykh kramiv v svitli tsekhovykh protokoliv XVI – pershoi tretyny XVII st.” *Istoriia Torhivli, podatkiiv ta myta*, No. 1–2 (13–14), 2016:79-104. (in Ukrainian)
- Zaprutko-Janicka, Aleksandra. *Dwudziestolecie od kuchni. Kulinarna historia przedwojennej Polski*. Społeczny Instytut Wydawniczy Kraków, 2017. (in Polish)
- Zawadzki, Józef, *Opisanie roślin w Litwie, na Wołyniu, Podolu i Ukrainie, dziko rosnących, jako i oswojonych*, Wilno, 1830. (in Polish)
- Zubek, Roman. *Gospodarka finansowa miasta Lwowa 1630–1650*, Lwów, 1930. (in Polish)
- Zukowski Jacek, “W kapeluszu i w delii, czyli ewenement stroju mieszanego w dawnej Rzeczypospolitej,” *Kwartalnik Historii Kultury Materialnej*, 1 (2009): 19–37. (in Polish)