

Даунтон по-галицьки. Як поводитися під час застілля 100 років тому

Гарні манери завжди у моді, особливо коли це стосується споживання їжі.

Навряд чи комусь захочеться сідати за стіл з людиною, яка голосно плямкає чи махає руками та проливає напої на сусіда.

Сто років тому перелік писаних і неписаних правил поведження за столом для галичан був ще суворішим, пише "Репортер".



Сучасні музею дозволяють відтворити побут інтелігенції. Фото з Львівського національного літературно-меморіального музею Івана Франка. Джерело: varta.com.ua

Ґаздиня керує, ґазда панує

У заможних сім'ях приготуванням їжі зазвичай займалася прислуга. На храмові свята, іменини чи весілля допомагали численні родичі. Для влаштування урочистих обідів у родинях сільських священників часто запрошували кухарів з міста чи з двору місцевого діди́ча. Окремо оплачували роботу офіціантів.

У ролі розпорядника бенкету завжди виступала господиня. Під її контролем служниці не лише навчалися готувати вишукані страви, а й засвоювали норми етикету. Велике значення мала й постать господаря. Наприклад, отець **Йосиф Авдикович** із села Ясенів (нині Бродівського району Львівщини) зауважував, «як поводитися при столі, як привітатись, як сидіти, де сісти, як тримати вилки, ніж, ложку». В його сім'ї за стіл сідали лише тоді, коли кожен привів до ладу свій зовнішній вигляд.





Найпочесніше місце за столом теж належало господарю, йому ж першому подавали їжу. На великих застіллях таку честь отримував найвищий за статусом гість. Дітям заборонялося втручатися у розмови дорослих. В окремих сім'ях вони навіть не могли перебувати в чужому товаристві.

Господарі мали постійно припрошувати гостей до частування, а гості – скромно стримувати апетит. Не дозволялося вставати з-за столу до завершення обіду або ж 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 селі Лолин Долинського повіту.

В інтелігентних родинх дівчат з раннього віку навчали правильно сервірувати стіл. Як згадувала **Оксана Цегельська-Чубата**, внучка пароха містечка Струсів на Тербовлянщині, «ранком до сніданку, а також до обіду, підвечірку і вечері ми накривали на стіл, а опісля збирали зі столу. Кожна мала свої обов'язки і визначене чергування. До обіду і вечері дзвонив дзвоник, і всі мусили бути на час. Після молитви всі займали визначене їм місце за столом, спокійно слухаючи як дзядзьо (дідо – Авт.) розповідав різні цікаві історії, а часом і веселі жарти».

Пізнє запрошення - образливе

Сто років тому була популярною книга польської кулінарки **Марії Охоровіч-Монатової** «Універсальна книжка кухарська», яка у 1910 році отримала відзнаку на Варшавській гігієнічній виставці. Окрім 2369 рецептів, книга

містила цінні поради щодо прийняття гостей.



«Кожну гостину завбачлива господиня дому повинна обміркувати завчасу, а зокрема при нечисленній прислузі розлічити свої заняття, щоб все було ретельно і вчасно підготовлено, і щоб сама вона зайво не втомилася», – писала авторка бестселеру.

Для вишуканого застілля вона рекомендувала запрошувати людей, «які навзаєм гармоніюють».

Згідно з етикетом, запрошення надсилали за 8-10 днів до бенкету, бо «занадто пізнє запрошення образливе». У листівках йшлося, що «Міхал Х... з дружиною мають честь запросити Вельможне Панство на обід, який відбудеться в них у суботу, дня... о г. 7 вечора». Далі вказувалася адреса господарів. Правила доброго тону зобов'язували адресатів дати відповідь протягом кількох днів.

У день бенкету стіл застеляли чистою скатертиною або полотняними серветками. Вільні місця заповнювали канделябрами та квітковими композиціями. Меню гостини, написане на оздоблених листівках, стояло біля кожного бокалу. Воно було прикрасою столу і «вказівником для кожного бенкетника, як він має покерувати своїм апетитом, не порушуючи zarazом правил етикету». Поряд лежали карточки з ім'ям і прізвищем гостя.



Цікаво, що у книзі згадуються деталі, на які зовсім не звертають увагу сучасні навіть дуже порядні ґаздині. Так, Охоровіч-Монатова радила завжди вибирати новинки сезону та дбати про різноманітність: «Готуючи два супи на вибір, один належить приготувати прозорим, а другий – заправленим, один світлий – другий темний; якщо подаєте рибу в світлій приправі, то наступна страва, скажімо, паштет або м'ясо, мусять бути темні. Подаючи дві м'ясні страви, одна мусить бути біла, а друга – чорна» – наголошувала кулінарка. – Не слід подавати упродовж одного обіду чи вечері дві схожі одна на одну страви, скажімо, ярину, яка вже була в супі, на гарнір або в салаті. Також не подають компотів із тих фруктів, смак яких було ужито для ласощів».



Також авторка звертала увагу, що, змінюючи страви, треба дбати про відповідні сорти вин.

Також господиня мала розважати гостей за столом і аж ніяк не метушитися між кухнею та вітальнею. Їй дозволялося лише очима подавати знаки прислузі. До речі, одяг прислуги підлягав дрес-коду. Для чоловіків – фраки й білі рукавички, для жінок – чорні сукні й білі фартушки.

А тепер – увага! Наступного дня авторка радила господині полічити усі срібні столові прибори. Мабуть, і в аристократичному товаристві траплялися охочі щось прихопити з собою на пам'ять.





Осипа Заклинська

Українці мали свій кулінарний poradnik «Нова кухня вітамінова». Його у 1928 році видала вчителька та організаторка господарських курсів **Осипа Заклинська** (1894-1972). У передмові вона радила звертати увагу більше на духовний бік застілля. Водночас закликала до ладу, точності та ощадності, адже «страви се лише половина гостини. Треба вміти всіх відповідно заняти, забавити, щоби всім було приємно».

Столові прибори як родинні реліквії

Посуд заможних галичан вирізнявся особливою вишуканістю. Емальований («поливаний») чи глиняний служив переважно для господарських потреб, а столи накривали дорогою порцеляною чи фаянсом. Столові прибори належали до фамільних цінностей і передавались у спадок. Зокрема, адвокат **Степан Шухевич** серед сімейних реліквій згадував срібну

цукерничку. Це був весільний подарунок його прабаби від барона **Ромашкана**.

У відомій родині Лепких символом урочистого прийому гостей була порцелянова курка, під якою на тарілочці-гнізді лежало масло. На стіл також клали порцелянового стрільця з рушницею, а біля нього – попільничку у формі дуплавого пенька.



Так виглядав куверт – повний набір столових приборів для однієї людини. Для столових приборів зазвичай використовували спеціальні підставки – «козлики». До рибних страв подавали маленькі виделки й невеличкі тарілки на кістки. Ліворуч від куверту клали блюдечко з ложечкою для компоту. Дітей змалку навчали користуватися ножом і виделкою, щоб вони не осоромилися в товаристві.

Про тодішню високу культуру поведінки за столом свідчить ще один цікавий факт. У вересні 1939 року галицьку еліту особливо дивувало, що «совєтські жінки» використовували для приготування їжі малу кількість кухонного начиння, а ще гірше – накладали на тарілки страву не з супниці, а з посуду, в якому її готували.



Можна сперечатися про доречність окремих правил, однак очевидне одне – за останні 80 років ми втратили більшу частину культури вишуканого застілля.

АВТОРКА: ОКСАНА ДРОГОБИЦЬКА,
ІСТОРИК, ПНУ

Джерело: Репортер