

Кавова міфологема Львова

Історія львівської кави, кав'ярні, в яких формувалася львівська еліта та кавова міфологія.

“Віденка”, “Вірменка” “Театралка”, “Монополка”, “Централка”, а також “Кришталева”, “Народна гостиниця”, “Касино де парі”, “Міраж”, “Пегас”, “Атляс” і “Під синьою фляжкою” - кав'ярні, в яких формувалася львівська еліта.



Не кожна влада, що приходила в місто, розуміла, що означає кавування по-львівськи. “Совіти”, до прикладу, взагалі ледь не знищили цю традицію!

Так повелося, що Львів, який би не був різний, багатьом асоціюється саме з кавою. У своїх блогах або живих журналах туристи, що побували в місті Лева, змальовують його ледь не кавовою столицею Європи.

Дивно, погодьтесь, і трохи надумано, та все ж є в тому щось цілком справедливе. Підходить Львову цей імідж, як і запах кави.

“Запахом чорної кави просякнуті вулиці Львова. І нагадує мені він Чехію. І

Францію. І львів'яни справді особливі – всі наче поєднані невидимим зв'язком, ніби знаються між собою. Мій чоловік припускає, що всі вони рано чи пізно зустрічаються в кав'ярнях і генделиках, цукернях і різних забігайлівках, кавують час від часу, тож так і знаються, бо є щось між ними містично зв'язуюче”, – пише туристка з Польщі Маргарита на своїй сторінці у Facebook.

Про хід кави

У Львові справді давня традиція кавування. Цей феномен досліджував, зокрема, письменник Юрій Винничук. Свої напрацювання він виклав у творі “Таємниці львівської кави”.



Письменник розповідає, що в місті здавна кожна кав'ярня мала особливу ауру. У ХІХ ст. у Львові переважали заклади віденського типу, де подавали до малого горнятка запашного напою три склянки зимної води. Існували у Львові каварні, в які ходили тільки чоловіки. “З'ява жінки в кав'ярні “Європейській” була тривожним винятком, бо збиралися там передусім люди інтересів. Природно, що жінок зі собою не брали. Але у вишуканіших кав'ярнях, особливо цукернях, повно було жіноцтва різного віку та в різноманітних строях”, – пише Юрій Винничук.

На початку ХХ ст. кав'ярні вважалися “люксою”, що могли собі дозволити далеко не всі. Та і заклади в ті часи були, радше, для людей інтересів, приїжджих, сфер вищих урядників, акторів і журналістів.

“Саме з цукерень почала свій переможний хід кава на завоювання львівської публіки. Літній павільйон цукерні Вольфа став збірним пунктом золотої молоді, сюди радо приходили великосвітські кралі. Натомість дерев'яні каварні облюбували для себе повії, які своїм строкатим гардеробом шокували австрійків”, – пише Юрій Винничук.



“Коли 12 серпня 1920 року в ресторації готелю “Брюлловський” відвідувачеві подали подвійну порцію цукру, що суперечило розпорядженню міністерства, адміністрацію каварні покарали на 20 марок”, – зазначає Юрій Винничук.

У той час дефіцитом була й цитрина, тож у газетах радили використовувати до чаю замість неї... румбарбар!



Віденська кавярня – 1930-1939

Як кав'ярні з підпілля виходили

Письменник розповідає і про враження від львівських традицій російського офіцера-інтелігента, описаних у російському часописі “Всходы” за 1915 рік.

“За газетярами прокидаються каварні, молочарні, гербатярні. Тут, у глибині невисоких, але чистих каварень, щоранку можна побачити той Львів, яким він був до приходу “наших” військ. Тут за невеликими столиками з газетами в руках і горнятками апетитно паруючої кави ви побачите львівських політиків і ділків. Тут усі один одного знають, у кожного роками насиджене місце. Якщо випадково заходить сторонній, на нього дивляться з подивом і підозрою”, – розповідав офіцер.



Кав'ярня “Атлас” наприкінці XIX та на початку XXI століть (фото: Андрій Польовий)

Після війни традиції каварень зруйнували. “Визволителі не знали, що воно – каварні. У них були чайні – гидкі брудні забігайлівки, в яких було багато чого,

крім чаю. Кава з підпілля вийшла щойно на початку 60-тих. Першу каварню відкрили на вулиці Дорошенка, другу – на площі Міцкевича”, – пише Юрій Винничук.

Потроху львівські традиції кавування, що, вочевидь, муляли око “совітам” (адже не в питті кави суть справи була, а у спілкуванні бунтівних інтелігентів Львова), почали виходити з підпілля.

Коли каварень стало більше, кожен обирав “свою”. Нею ставала та, що найкраще відповідала темпераменту. “З відкриттям “Кентавра” на розі площі Ринок і вулиці Галицької туди перекочувала не тільки еліта, а й студентство. Ту кнайпу називали “Спиною до “совіцької” влади”, бо була вона позаду ратуші, – пише Юрій Винничук. – Кнайпа на Валу називалася “Сільрадою”, бо там, за ширмою, де було тільки два столики, засідали лише “свої”, зокрема, письменники та журналісти.

Коли згодом ширму зняли, вони перекочували до кнайпи навпроти Галицького базару. Та забігайлівка була цінна тим, що починала працювати о 7.00. Саме тому прозвали її “Утро нашей родины”.

Львів кавовий – новітня міфологема

Натомість відомий львовознавець Ілько Лемко, який любить каву і, вочевидь, є гурманом (бо його улюблена кав’ярня – “Вірменка”, де напій досі готують у нагрітому піску), певен, що Львів кавовий – міфологема.



“Це новітня міфологема. До радянської влади Львів не був ані містом кави, ані містом пива. Це було типове європейське місто. Кава – легенда радянської епохи. А ми зараз із того користуємо, щоби розвинути Львів як туристичне місто. Що цікаво, до 1939 року якихось згадок про те, що місто Лева – місто кави, нема. Для Радянського Союзу і диких народів цей напій був чимось особливим, елітарним. А тут, у Львові, пили каву як... європейці”, –

каже Ілько Лемко.

Зі слів львовознавця, призначення кав'ярень не змінилося: вони, як і раніше, приваблюють тим, що в затишку можна погомоніти чи почитати.



“Була кав'ярня “Монополь”, де ще донедавна був Будинок книги. У ній були свіжі газети. Туди заходив Іван Франко зі своїми студентами для того, щоби безкоштовно почитати газети й погомоніти. Кав'ярня приваблювала тим, що там були безкоштовні газети. Зараз заклади манять тим, що в них є безплатний Wi-Fi”, – розповідає Ілько Лемко.

Співрозмовник поділився секретом, як за філіжанкою кави впізнати містянина. Каже, що львів'янам однієї філіжанки кави вистачає на 40 хв. – це

оптимальний час для бесіди. Той, хто допиває каву раніше, – нелівів'янин!



Назва – душа закладу

Кав'ярні у Львові були різними, але вони завжди відображали те, чим живе кнайпа та її постійні засідателі.

“У місті були кав'ярні з політичними назвами. Колись був заклад “Банзай” – як політична підтримка Японії під час російської війни. Любили французькі назви. Найоригінальніші були кав'ярні, що орієнтувалися на місцевого споживача. Вони мали дуже оригінальні назви на кшталт “Оселедець на ланцюзі” або “Лисий мацько”. Мені дуже подобалася назва “Під мухою”, – розповідає історик і львовознавець Ігор Лильо.

Сьогодні назви кав'ярень спаскудилися. “Не люблю в Західній Україні кав'ярень із назвами на кшталт “У Василя”, адже це російські кальки. Одного разу бачив кафе-бар у Львівській області з назвою “Волна”. Я запитав жартуючи, чому не “Хвиля”? Мені відповіли: “Та ви шо? То в честь наших господарів – Володі і Наталі!” – каже Ігор Лильо.



Так склалося, що, мабуть, нема такого львів'янина, який би себе не ідентифікував із львівською кав'ярнею. "І відомі люди колись так чи інакше якісь кав'ярні собі облюбували. Цих традицій ніхто не вигадав – вони витримали багато років, – каже історик. – Я кави не п'ю. Ба більше, відкрию вам велику таємницю: Іван Франко та Юзеф Пілсудський кави не пили, оскільки були чайоманами".

Будуємо, руйнуємо...



Є у Львові сучасні кав'ярні, що облаштували в історичних будівлях, пам'ятках архітектури. Для туристів і містян це, звісно, нова атракція, однак часто будівля не пристосована для закладу такого типу.

“Усе залежить від того, в якій пам'ятці архітектури відкрили ресторан або кав'ярню. Буває, що, до прикладу, приміщення першого поверху при проектуванні будинку передбачали для закладів громадського харчування чи магазину. Тож коли відкривають там кав'ярню, будівлі це не шкодить, – розповідає начальник управління охорони історичного середовища Львівської міськради Лілія Онищенко. – Проте є випадки, коли треба встановлювати додаткові вентиляційні системи. На дворовому фасаді з'являються додаткові конструкції, що шкодять будівлі. Обачно та з розумом можна зробити заклад харчування, який принесе користь”.



Аби хоч якось зберегти автентику історичних будівель, ті, хто орендує приміщення, укладають охоронний договір. У документі прописують усі пункти, яких має дотримуватись орендар. “Якщо приміщення перебуває у власності й не укладений охоронний договір, власника контролювати складніше. Коли ми бачимо, що людина хоче щось змінювати в такій будівлі, надаємо відповідні консультації. Аби переобладнати приміщення, треба отримати реставраційне завдання, в якому прописані всі вимоги до проекту”, – розповідає Лілія Онищенко.

Форма охоронного договору затверджена. Туди вписують усю інформацію про користувача. Є також спеціальне поле, в яке пишуть усі вимоги щодо будинку. “До невід’ємної частини охоронного договору належить акт технічного стану будинку. Разом із орендарем обстежуємо будинок і встановлюємо, що в ньому можна змінювати, а що ні”, – резюмує співрозмовниця.

Минають роки, змінюються кнайпи і люди, потроху забувається історія. Львів же далі любить каву та створює нові традиції, а філіжанка цього напою завжди залишається чудовим приводом зустрітись.

Приписи, які уклав пан Едзьо Терлерський - господар кав'ярні "Атляс", що була у Львові в міжвоєнний період на площі Ринок, 45 (із книги Юрія Винничука "Кнайпи Львова")

- Гості, які випадково чи помилково платять готівкою, мають стовідсоткову знижку.
- Після відмови у кредиті страви та напої подаватимуть лише в заставу (годинник, пальто - необов'язково свої).
- Господар охоче робить гостям позички: з поверненням - до 1000 золотих, безповоротно - до 50 золотих.



- Тарілок, склянок і стільців використовувати як аргумент своїх політичних або релігійних переконань не дозволяється.
- Гостям заборонено забирати додому ножі та виделки, а якщо вже це конче, то не більше однієї пари в місяць.
- Певна кількість спожитого спиртного уповноважує господаря безкоштовно доставити гостя додому.
- Якщо гість залишається в закладі понад годину, фірма відповідає за його зуби, капелюх, торбу, паличку і, звичайно, коханку.

- Гість у стані знервування може господаря потовкти (в межах легкого пошкодження тіла), при цьому господар не має права оборони чи реваншу.
- Ставлення до бабці кльозетової має бути платним і чемним, без пропозицій.
- Провокація до вмикання грамофона підлягає карі в розмірі від 20 до 100 золотих.
- Усім гостям, що харчуються в льокалі, рекомендується записатися до Товариства Доброї Смерті і застрахуватися.



- Господареві, хоч він і володіє всіма мовами Галичини, дозволено розмовляти по-своєму.
- Іменини господаря припадають на такі дні: святих Едварда, Лазаря, Баторія, Мехля і Всіх святих. Можна спробувати також у інші. Може, комусь щось і перепаде.

Петро Радковець, відомий львівський екскурсовод і краєзнавець, - про історію і традиції міських кав'ярень, чому Львів називають кавовою столицею України та процес кавування

- Пане Петре, чи можете порівняти, якими колись були львівські каварні і які вони зараз? Прошу сказати, чи не втратили ці заклади свого шарму?

- Щоразу гостям Львова кажу одну й ту ж фразу: “Вдихніть повітря, просякнуте ароматом кави, послухайте музику, що застигла в архітектурних формах, і відкриєте багато львівських таємниць. Це можна робити, зокрема, в міських кав’ярнях. Кава для Львова – це не просто напій. Це процес, за яким відбувається багато цікавих речей. Кожна кав’ярня та ресторація намагалися зробити щось “своє”, неповторне й оригінальне”.



Нині львів’яни чітко розуміють: кухня має бути доброю, але хорошою мусить бути й атмосфера. Творити її – завдання не з простих. У Львові кав’ярні харизматичні, як, до прикладу, одна з найдавніших – “Віденська” чи моя улюблена – “Золотий дукат”.

Воджу туристів на органо-ліптичне дослідження кави: вивчаємо її на смак, дотик, запах, вигляд... Даю людям нюхати каву. Дуже багато у філіжанці цього напою залежить від обсмаження зерен. Скажімо, каву можна так обсмажити, що олійка в тому зернятку залишиться (тоді буде дуже сильний смак, але слабкий аромат). А можна навпаки. Баланс між смаком та ароматом – це наука, яку не всі можуть освоїти.

Одна з найвизначніших львівських кав’ярень – “Пікелко” – була розміщена в

підвальному цокольному приміщенні. Там завжди було багатолюдно і накурено, тому всі казали, що в ній – як у пеклі. Коли заходив у той заклад, складалося враження, що входжу у хмару, тож було не до споживання кави.

- Розкажіть, будь ласка, як колись власники кав'ярень приваблювали клієнтів до своїх закладів?



- Була рекламна акція з вулиці Домініканської. Якщо клієнт випадково чи навмисне розрахувався готівкою повністю, він отримував 100% знижки! Розумієте чому? Бо він уже розрахувався (сміється).

Були й заклади (до прикладу, на сучасній вулиці Січових Стрільців), які пропонували американську каву глясе – з морозивом. У деяких збирались усією сім'єю.

А в інших засідателями були здебільшого музиканти й математики. До прикладу, кав'ярня “Шкоцька” славилася величезною кількістю постійних відвідувачів. Найбільше з-поміж них виділялася компанія чоловіків старшого віку, які приходили щовечора, замовляли каву, а потім про щось довго сперечалися. Результати своїх дискусій вони залишали як написи олівцем на мармурових столиках. Ті чоловіки були викладачами математики в

університеті, а написи – формулами. Вранці наступного дня в кав'ярню приходили студенти й переписували їх собі.

Інколи працівники кнайпи випадково стирали написи, коли прибирали зі столів. А вони ж цілком могли бути справжнісінькими математичними відкриттями! Тоді один із професорів – Стефан Банах – почав записувати задачі та формули в зошит із твердою обкладинкою. Зберігали його в бармена, а той уже давав зошит будь-якому математикові, що виявив зацікавлення. Той зошиток отримав назву “Шкоцька книга” – основа матаналізу та кібернетики. У цій кав'ярні навіть екзамени у студентів приймали!



- Кажуть, львів'яни за філіжанкою кави стрес знімають...

– Український композитор і диригент Микола Колесса прожив у Львові більше 100 років і все життя пив каву. Йому казали, що вона шкодить, а він відповідав: “Так, якби кави не пив, то, напевно, прожив би довше”. Він по-своєму готував цей напій. Мав таке засмальцьоване горнятко... Розказував, як у Празі займався музикою, музикознавством і за філіжанкою кави проводив дуже довгі дискусії.

За кавуванням ведеться розмова. Споживання цього запашного напою – дуже довгий процес. У кав'ярнях справді знімають стрес: там, де п'ють багато кави, менше вживають спиртного, більше спілкуються... Якимось чином так виходить.



В Індії слово “кава” означає “божество”. Взагалі воно дуже давнє, і виводять його ще із санскриту. А слово “кофе” – від слова “кафа”, воно молодше. Та все ж це не означає, що у Львові цей напій завжди готували з кавових зерен. Кавовий напій готували з жолудів. А “Курземе”, житній напій із цикорієм, пам’ятаєте?

Колись проводили експеримент із одним львівським телеканалом: із Ільком Лемком ходили львівськими кав'ярнями, відтак за ранок випили 10 філіжанок кави! Кожен мав свої вподобання. Для мене класика львівського кавопиття – “Вірменка”, “кавовий пуп” Львова, один із небагатьох прикладів, коли кав'ярня впродовж десятиліть збереглася такою, якою була. Кава там завжди була і залишається доброю...



- Чи справді люди, які приїждять до Львова, називають його кавовою столицею України?

- По-перше, коли туристи їдуть до Львова, їхні родичі просять привезти їм у подарунок каву. Знаю, нині в місті є такі кав'ярні, де смажать зерна. Навіть хлопцям на схід відправляють каву зі Львова!

По-друге, для туристів кава у Львові – щось особливе. Вони часто запитують, чому місто Лева стало кавовою столицею України. Тут цей напій відомий здавна. Крім цього, наш земляк Юрій Кульчицький був першим християнином, який у Європі відкрив кав'ярню. У Львові навіть можна випити найдорожчу у світі каву Корі Luwak. У рік випускають лише до 400 кілограмів такої!



У “Золотому дукаті” є “квітка”, з допомогою якої можна вибрати каву. Клієнт обирає колір (у закладі пропонують понад 40 назв кави), а спеціаліст із кави знає, який якому смаку відповідає.

Пригадую кумедний випадок. Якось мене попросили поводити гостей міста львівськими кав'ярнями. Я так довго з ними ходив і про все розказував, що тільки в кінці запитав молодого чоловіка, яка в нього професія. Виявилося, що він бариста. Я ж цього не знав! Виходить, декілька годин розказував йому про каву... Щоправда, він не львівський, а одеський. Проте чоловік за прогулянку був вдячний, мовляв, по-іншому подивився на свою професію.

- Можливо, пригадуєте якісь неписані закони кав'ярень Львова?



Інтер'єр кавярні "Центральна" – 1904

– Колись у кав'ярнях із 12.00 до 13.00 забороняли розмовляти. Якщо хтось починав говорити, його могли виставити за двері. Чому? Бо в той час з'являлися ранкові газети. А в кав'ярнях пресу можна було читати безкоштовно за філіжанкою кави. Спершу ознайомлювалися з новинами, а лише після того їх починали обговорювати. Кав'ярня була культурно-просвітницькою місциною, закладом комунікації.

Розмовляли Вікторія Савіцька, Тетяна Оліярчик / Львівська Пошта

Джерело: Львів місто натхнення