

сакральної архітектури Львівщини / В. Слободян // Пам'ятки України. – 2006. – № 3. – С. 7–9. 22. Сродник С. Історія Корчинської шляхти: минуле і сучасне села Корчин / С. Сродник. – Львів, 2002. 48 с. 23. Сулик Р. Дерев'яне церковне будівництво на Стрийщині / Р. Сулик. – Львів-Стрий, 1993. – 28 с. 24. Щербаківський В. Церкви на Бойківщині / В. Щербаківський // Записки НТШ. – Т. 24. – Львів, 1913. – С. 134. 25. Юрченко П. Дерев'яна архітектура України / П. Юрченко. – К., 1970. – 84 с. 26. Pulnarowicz W. U zrodleSanu, Stryja I Dniestry / W. Pulnarowicz. – Turka, 1929. – 94 s.

Вера Мельник

ДЕРЕВЯННЫЕ КОЛОКОЛЬНИ СКОЛЕВЩИНЫ

Статья посвящена проблеме, связанной с сохранением деревянных архитектурных сакральных памятников Сколевщины. Сделана попытка нового видения и обобщения сакрального искусства, а именно колоколен, как одного из самых ценных в этом плане регионов Карпатского края – Бойкивщины, который имеет особые заслуги в области деревянной архитектуры.

Ключевые слова: Сколевщина, Бойкивщина, сакральное искусство, деревянные колокольни, архитектура.

Vira Melnyk

WOODEN BELFRY SKOLE DISTRICT

The article is devoted to problems related to the preservation of sacred monuments of wooden architecture Skole District. An attempt new vision and compilation of sacred art, such as bell as one of the most valuable in this regard regions of the Carpathians – Boikivshchyna, which has special merits in the field of wooden architecture.

Key words: Skole District, Boikivshchyna, sacred art, wooden bell tower, architecture.

УДК 94(477-25):[378.4+643.3]

Юлія Шемета

КУХОННЕ І СТОЛОВЕ ПОВСЯКДЕННЯ ІНСТИТУТУ КАЗЕННОКОШТНИХ СТУДЕНТІВ ІМПЕРАТОРСЬКОГО УНІВЕРСИТЕТУ СВ. ВОЛОДИМИРА (1834–1858 РР.)

Висвітлено історію повсякдення Інституту казеннокоштных студентів імператорського університету св. Володимира у 1834–1858 рр. Охарактеризовано такий його аспект, як функціонування кухні та їдальні як важливого елементу життя і побуту студентства. Розглянуто види кухонного і столового посуду, меблів, з'ясовано, що серед першого переважав мідний і дерев'яний, другого – олов'яний та фаянсовий. Розкрито особливості зберігання їжі, подачі її на стіл. Визначено, що студентська кухня відзначалася різноманітністю страв.

Ключові слова: імператорський університет св. Володимира, Інститут казеннокоштных студентів, кухня, їдальня, культура харчування.

Наукові дослідження останнього часу часто зосереджуються на історії повсякдення, що обумовлене спробами пояснити різні політико-економічні, культурні, психологічні прояви людського буття. Своєрідним напрямком таких студій можна вважати вивчення студентського повсякдення, зокрема, київського. На нашу думку, світ навколишніх речей, обстановка, що оточувала студентську молодь були, певною мірою, показовими для розуміння життя суспільства першої половини XIX ст.

Імператорський університет св. Володимира з часу відкриття у 1834 у Києві і – до 1858 рр. мав у своїй структурі Інститут казеннокоштных студентів (далі – ІКС), у складі якого, разом з пансіонерами, яких утримували губернські прикази громадської опіки, знаходилося в різний час від декількох десятків – до понад сотня осіб. Він стосувався молоді, що перебувала на повному державному утриманні. Одним із елементів задоволення життєвих потреб студентства була кухня і усе те, що забезпечувало процес підготовки продуктів до столу й становило частину загальної культури поведінки тодішньої привілейованої частини суспільства – посуд, кухонне начиння, їжа та її споживання.

Університетське повсякдення розглядалося іще в XIX ст. [1], частіше з точки зору опису задовільності чи незадовільності побуту, подекуди, особливо у спогадах [2], з критикою існуючих порядків і проблем [3]. Згодом було забуте і нового звучання набуло з 90-х рр. XX ст. Науковий доробок теми зараз складають як роботи загального плану, що стосуються студентства загалом, так і монографії, публікації у періодичних виданнях, дисертаційні дослідження [4], присвячені історії міського [5], студентського повсякдення [6].

Переважна більшість їх розглядає проблеми, пов'язані з особливостями побуту та їх впливу на молодь, поведінкові характеристики, одяг, їжу (що може становити окремий напрямок досліджень з огляду на подібність студентської кухні до української) [7] тощо. Натомість те, що стосується посуду, за винятком характеристик окремих його видів загалом [8], кухні, процесу приготування їжі, зазвичай, залишається поза увагою дослідників. Між тим, вказані явища становлять інтерес з точки зору розкриття таємниць щоденного життя українців XIX ст., які, з урахуванням можливих уточнень і доповнень, дозволять отримати картину міського повсякдення.

На жаль, університетського посуду і кухонного начиння поки не знайдено, проте завдяки описам майна ІКС можна скласти уявлення про облаштування кухні та їдальні університету св. Володимира, що розташовувалися у його головному будинку, як і житлові приміщення, а також про систему харчування. Як зазначав М. Чалий, попри усі недоліки, ІКС давав можливість незаможній молоді отримати освіту, не переймаючись побутовими проблемами, які насправді, займали немало часу [3, с. 202–203].

До побудови головного корпусу університету кухні та їдальні розташовувалися у найманих приміщеннях, згодом – у північно-західній його частині (кухня – в нижньому поверсі, поруч – пекарня, їдальня – поверхом вище з трьома вікнами на Либідь (боковий фасад), з їдальні був вихід до буфету [9, арк. 73 зв. – 76]; крім студентської, існували кухні, очевидно, при квартирах службовців і в університетських флігелях. Майно з найманих раніше будинків перекочувало сюди, наприклад, стінний годинник, придбаний у 1835 р., згодом купили ще один, у 1848 р., який повісили у їдальні.

Кожен студент мав у своєму розпорядженні утирачі-рушники для рук, а мідні рукомийники знаходилися у спеціальних кімнатах – умивальнях. Проте не поруч із їдальнею, а на четвертому поверсі. Натомість, для служителів кухні у кімнатці перед нею стояв спеціальний таз з умивальником над ним. Попри спроби дбати про чистоту, приміщення кухні і пекарні, як і кімнати з коридорами, часто були брудними, що викликало різку реакцію інспектора студентів (до обов'язків якого входило не лише наглядати за поведінкою підопічних, але й їх побутом), який вимагав від економа щоранку все прибирати [10, арк. 34]. Серед кухонного майна згадуються ікони. Був час, коли у їдальні зберігали музичні інструменти, і навіть виникала ідея про влаштування уроків музики в її передпокої.

Документи свідчать про наявність у 1850-х рр. двох дерев'яних шаф для кухні, пофарбованих у жовтий колір, які закривалися на замок. У них, а також у чотирьох рундуках з соснового дерева, двох скринях, 38-ми комодах і просто на полицях зберігалися скатерки, серветки, посуд для їдальні, а також приготування і розкладання їжі: каструлі з червоної міді, придбані у 1834–1842 рр. (з яких, щоправда, майже всі поцупили – з 21 збереглося 3); більші за об'ємом, теж з червоної міді, з ручками і кришками; придбані у 1853 р. розливні мідні ложки (збереглося 4 з 6); 2 шумівки і 2 мідні цідилки, зараз відомі, як друшляки. Воду для потреб кухні нагрівали у великому мідному казані з краном, вмурованому у вогнище, обкладене кахлями. Ще два казани стояли на іншому вогнищі. Перші страви готувалися у мідному казані вагою 36 пудів.

До кухонного начиння можна віднести також столи, лавки, кочерги, залізну кухонну вагу, мідні ступка з товчачиком, різці для тіста, ложки, ночви й 11 форм для запікання. У 1836 р. для кухні та буфету закуповували кам'яний і скляний посуд. Згадуються залізні дека. Використання їх свідчить про те, що популярними стравами у той час були пироги, що підтверджують відповідні документи, які стосуються меню. Залізними були сковороди з ручками і без них, ножі різних розмірів і пилка, спеціальні виделки. Серед потреб ІКС у 1834 р. називалися залізні вафельні дошки, форми для киселів і тістечок, чавунні горщики, лопати. З дерев'яних речей планувалося замовити окрему кутову шафку з замком, що призначалася для спецій, кухарський стіл і стіл для тіста. Оскільки потреби кухні, зазвичай, задовольнялися, то можна припустити, що все це, а також балія на ніжках, діжа для води і хлібна, ківш, цебра для води і помийів, відра, чани, качалки для тіста, волосяні сита для борошна та проціджування бульйону були придбані [11, арк. 20–20 зв.].

Процес приготування їжі відбувався на чавунних плитах і варистій печі, хліб випікався у трьох цегляних печах пекарні, що займала окреме приміщення [9, арк. 73 зв.]. Для миття і витирання, крім згаданих балій, відер і діж, призначалися так звані «стірки» («шматки полотна») і утирачі з полотна шириною близько 35 і довжиною півтора метри. У кухні зберігався і столовий посуд в спеціальних шафах. Уявлення про них можна отримати з опису однієї з них, що призначалася для лікарняного посуду: дерев'яна, висотою понад 2 м і шириною близько 1,5 м (відповідно, 3 і 2 аршини) з полицями, покритими лаком, і обов'язково під замком [12, арк. 7–8].

У їдальні знаходилися столи, які накривалися, окрім полотняних скатерок, клейонкою, і табуретки (250, з них в наявності у 1858 р. 54). У будинку Ф. Березовського для «Загальних квартир студентів Університету Св. Володимира» (незаможних або штрафників) стіл, обтягнутий клейонкою, призначався для чаювання [13, арк. 34 зв.]. Прання, крохмалення і викачування скатерок і серветок

мала забезпечувати пралю, але, очевидно, пристойного вигляду їм надавали саме на кухні з допомогою дубового пресу. Тут же столову білизну помічали спеціальними штампелями. Буфетну стійку використовували для подачі чаю з хлібом чи булками. Лікарняні столові меблі складалися зі столів, шаф для посуду і стільців, накритих шкіряними подушками [14, арк. 48–49].

У 1858 р. ІКС вирішено ліквідувати, а казеннокоштных студентів переселити на квартири, надаючи суму на утримання. Першим, хто потрапив під дію нових правил – а їх було 148 осіб, дозволено виділити речі, що знаходилися в користуванні раніше, окрім срібла (срібна чайна ложечка коштувала 1, 50 крб., стільки ж – пуд манної крупи) [15, арк. 113 зв.; 141]. Тому вирішили провести облік майна, для чого його наказали здати. Облік показав не лише кількість речей (щоправда, деякі описані двічі і кількість вказана різна), але й солідний вік деяких із них. І якщо понад 20-річний стаж перебування в ІКС срібних ложок (з 1834; найпізнішим часом придбання усіх срібних речей був 1843 р.) викликає повагу до чесності економів і студентів, то серветки, які прослужили упродовж 1842–1858 рр., або скатерті з 1847 р. залишають простір для припущень щодо їх вигляду. Отже, реєстр 1858 р. засвідчив наявність 12 скатертин, 62 з 1114 серветок, 243 з 260 срібних столових ложок 1834–1842 рр., 118 зі 130 чайних і 19 розливних і соусних загальною вагою майже 2 пуди. Інший посуд і начиння придбано приблизно теж у 1834–1843 рр. Найстарішим з нього були: мідні кухонна вага (2 штуки) і 7 поламаних підсвічників для їдальні з жовтої міді. Деяко пізніше з'явилися мілкі олов'яні тарілки, яких з 450 здали 446, 40 сільниць 19 супових ваз (супниць) з кришками і підставками, 19 соусників і 19 блюв. Останні могли призначатися для подачі на стіл пирогів [16, с. 29]. Частину посуду з олова перевезли з Віленської медико-хірургічної академії разом з іншим майном. Столові ножі з виделками рахувались попарно і вони були срібними – їх збереглося 43 з 60-ти пар. Насправді студентів було більше і столових приборів мало би бути більше теж.

Цікаво, що глибоких олов'яних тарілок замість 299 здали 303, очевидно, студенти продовжували користуватися списуваним час від часу майном. У документах університету періодично згадуються ремонти дерев'яного і, що важливо, лудження мідного посуду і самоварів, отже, службовці були свідомі тієї шкоди, якої він міг завдати через несправність. Вартість лудження становив 1,50 крб. за пуд в 1846 р. Періодичним ремонтам підлягали інший столовий і чайний посуд, ножі, виделки тощо. Стежили також за якістю олов'яного посуду. У 1843 р. замість фаянсового замовлено у Москві столовий металевий посуд на 150 осіб з англійського олова з домішками, за що майстер забрав в рахунок плати як лом старе олово з Вільна. Відповідно, зроблено уже згаданих 19 супових ваз з кришками, 300 глибоких тарілок, 450 мілких і 40 сільниць загальною вагою 59 пудів 3 фунти по 20 крб. сріблом за фунт [17, арк. 1–1 зв.]. Схоже, що у 1847 р. кимось піднімалося питання про заміну олова на фаянс, у зв'язку з чим проведено своєрідний облік і виділено кошти на придбання 18 дюжин глибоких і 24 мілких дюжин мілких тарілок, 19 супових чаш і 19 соусників, проте олово залишилось на балансі інституту, не здавалось у лом, а від фаянсу на певний час таки відмовились. Обидва матеріали, як відомо, мають недоліки: фаянс легко б'ється, олово добре зберігає тепло, але вимагає уваги до складу сплаву, не переносить морозів і вимагає періодичного переплавлення [20, с. 38].

Олов'яний посуд використовувався в університетській лікарні, зокрема, тарілки, блюда, супові чаші і солянки. Металеве столове начиння тоді представлене порівняно мало – це були цукорниці з жерсті, підставки під графини, підноси. Фаянс у першій половині XIX ст. використовувався для виготовлення супових ваз з кришками і підставками, яких у 1858 р. нараховувалося 15, причому всі перебували у поганому стані, а кількох очевидно, не вистачало, так само не вистачало кількох фаянсових соусників і блюв (було по 16); глибоких тарілок, яких було 115, а частину списали; мілких, яких з 203-х 140 рахувалось списаними. Можливо, якість фаянсу була недостатньою, що траплялось у ті часи. До речі, одна супова ваза коштувала майже ціну срібної ложечки – 1, 75 крб. Користувалися студенти фаянсовими кружками з кришками (накривками).

Ймовірно, фаянсовим посудом дублювали олов'яний. Його періодично докуповували, є згадка, що на одній з московських фабрик. У 1847 р. в ІКС та на кухні знаходилося 216 глибоких і 288 мілких тарілок, придбаних у місцевого виробника – на Києво-Межигірській фаянсовій фабриці по 84 коп. за дюжину [17, арк. 1–2]. Зі скляного посуду використовували графини для води, склянки, сільниці. Їх було ще менше: з 40 графинів у 1858 р. залишилось 36, а склянок – 82 зі 104-х. Сільниць збереглося 15: звіти університетських економів рясніють згадками про побитий посуд. Серед майна своєкоштного студента, померлого у 1861 р., згадувалась скляна з мідною кришкою чайниця, у якій у ті часи зберігали суху заварку [19, арк. 4–4 зв.].

Особливе місце займав чайний посуд – 7 мідних самоварів, куповані у проміжку 1841–1857 рр., що спростовує твердження про те, що цей кухонний прилад не мав застосування у Києві до 1846 р., а чаювання попитом не користувалось [15, арк. 3; 5, с. 71]. Навпаки, чайна культура передбачала використання таких елементів чи то розкошів, чи то гігієни, як срібне ситечко, оздоблене

університетським гербом у лікарні вартістю 5 крб. (у XIX – початку XX ст. на печатках університетів зображувався імперський герб, по колу йшов напис з назвою закладу, а під низом зображувались елементи наукового і навчального приладдя [20]. В університеті св. Володимира це були кадукей, глобус, посох Асклепія, циркуль, вага, ліра тощо, можливо, на посуді ці деталі могли бути не представлені) Ситечка були і фаянсовими, коштувало одне таке 15 коп.

Порівняно мало використовуваною була порцеляна, яка теж призначалася для чаювання. В ІКС було два чайники, а в описі майна лікарні згадуються 6 пар чайних, «фарфурних», чашок по 20 коп. за пару [12, арк. 3], які згодом кудись зникли, і чайники – по 2 великих і маленьких, відповідно, по 50 і 40 коп. Якщо порівняти ціну на порцелянові чашки і фаянсові кружки, то фаянс виходив порівняно дорогим, хоча вважається, що дорогою була саме порцеляна. Цікаво, що лікарня розраховувалась на 15 ліжок, а комплектів посуду в ній, схоже, передбачалось удвічі більше: у 1842 р., окрім 30 глибоких і 60 мілких тарілок, знаходилось 30 срібних ложок і 30 пар ножів з виделками. Взагалі, майно лікарні обраховувалось окремо і під час хвороби студент користувався саме ним. Це були тарілки, склянки, графіни, чашки тощо з тих самих матеріалів, що і в приміщенні їдальні ІКС.

Срібло, з якого виготовлялися столові прибори, мало 84-ту пробу (так звана «золотникова»; в метричній системі відповідає 875-й пробі [21]) і було застосовуваним саме для виготовлення посуду. Так, чайна ложечка з такого срібла важила близько 24 г і мала вирізаний університетський герб [12, арк. 7]. Столові і розливні ложки також оздоблювалися гербом [22, арк. 1].

Зберігання продуктів. Продукти харчування закуповувалися на торгах. Попередньо економи ознайомлювалися з цінами на продукти і товари за щомісячними «Відомостями для Університету Св. Володимира про ціни на харчові припаси, що є в місті Києві» – інформацією, що постачалась до університету міською поліцією у вигляді окремих аркушів. Подібні відомості також друкувалися у місцевій пресі.

Зрозуміло, щоденного придбання навіть м'ясних товарів, масла, сиру, жирів, овочів відбуватися не могло, тому вони, здебільшого, заготовлювалися заздалегідь, на що економ просив виділити певну суму грошей наперед [17, арк. 20], і зберігались в льодовику, розписуючись у документах як денна пайка. Бакалійні товари (цукор, борошно, спеції тощо) могли купуватись кілька разів на рік, деякі овочі – на зиму. Логічно припустити, що графік закупівлі залежав від пори року. Доступні на той час засоби забезпечували порівняно нетривале зберігання продовольства – 2–3 місяці для масла, сиру і сала, а рибу для посту купували безпосередньо перед ним [23, арк. 6–7; 14].

Льодовиків, яких у різний час була різна кількість (1–4) знаходилися біля головного університетського корпусу. Подібні приміщення влаштовували заглибленими у землю. Були вони, переважно, дерев'яними, тому часто потребували ремонту. Вздовж стін складалися шматки глини, що мали забезпечити гідроізоляцію, та брили льоду, який заготовлювали в січні на Дніпрі, обкладали соломом і сіном, на полицях розміщували продукти. Вартість доставки возу льоду від річки – до Печерська становила всього лише 3 коп., але весь процес облаштування холодильника XIX ст. коштував доволі багато – від 30 – до 60 крб.

Подібна конструкція дозволяла зберігати холод навіть улітку. Недолік льодовика полягав у тому, що неможливо було уникнути вогкості та цвілі. Бували випадки, коли він ставав непридатним, а нового льоду через погодні умови заготовити не вдавалося, тому економи змушені були шукати можливостей для зберігання купленої заздалегідь їжі, а також перейматися тим, як відкачувати воду, що натікала. Продукти, що вимагали сухого приміщення, зберігались у наземних коморах. Головний корпус мав у підвальному приміщенні погреби.

Процес приготування їжі був не дуже охайним, тому стіни кухні оббивалися спеціальними дошками для захисту під бризок. Оскільки підлога кухні викладалася з цегли, а не дерева, то псувалася вона рідше, але зусиль при митті вимагала не менше. Виносили їжу з кухні у їдальню на двох (можливо, їх було більше) тацях діаметром 53 см, на менших (близько 35 см) розкладали хліб. Таці, до речі, коштували порівняно дорого – від 1,20 крб. – до 1,80 крб. Перед цим усе подавали знизу за допомогою спеціального підйомника – «машини» з кімнатки при кухні, що мала отвір у стелі [9, арк. 74–78].

Кухарі і співробітники кухні – чоловіки, жінки були пекарками, – носили спеціальні куртки, фартухи і ковпаки. У різний час кількість службовців – від кухарів до сторожа – була різною, і платня їм також. Це залежало як від кількості студентів, так і від фінансових можливостей навчального закладу. 1846 р., наприклад, був один кухар і буфетник, які отримували 7,14 крб. на місяць [24, арк. 13 зв.], помічник кухаря і буфетник 5 і 4 крб., водовоз – 4 крб., а воду і дрова носили чотири робітники, до обов'язків яких входило ще й прибирання, розпалювання печей і нічна варта в коридорах, і за все це вони отримували лише 4 крб. на місяць. Кухонні слуги ще й посуд чистили,

особливо мідний, чим, як бідкався економ ІКС А. Ліппоман, вони займалися майже до ночі, що навряд чи було перебільшенням, адже вся хатня робота у той час відбирала багато зусиль.

Пекарок було дві, і вони отримували зарплатню по 2 крб. на місяць. Окремий буфетник був у закладі для незаможних студентів. Станом на 1858 р. службовців було п'ятнадцять, в тому числі, слуг, які прибирали кімнати і прислужували при столі, за що вони отримували так само по 4 крб. на місяць, водовоз – 4 крб., але воду і на кухню, і в баню. Свій буфетник, він же гардеробник, і лакей прислужували студентам в університетській лікарні, отримуючи, відповідно, 8 і 4 крб. на місяць.

У розпорядженні кухні перебували коні. Воду постачали спеціальним биндюгом – повозкою з бочкою для води. Поруч з університетом з самого початку знаходилося чотири криниці, якими користувалися і кияни, згодом їх залишилося дві, але й ті з часом замулилися. Вода звідти була несмачна і з піском, що викликало нарікання студентів, тому наймали людину, яка щодня привозила потрібну їй кількість, причому не лише для кухні, але університету загалом. Цікаво, що вартість доставки води до кухні, що знаходилася на першому поверсі й побутових потреб ІКС, що розташовувався на четвертому поверсі, була різною: відповідно, 30 і 40 коп. за діжу. Щодня таких діж могло йти одна-дві, залежно від справності роботи каналізаційної і водогінної систем [25, арк. 2–21]. Існували стоки для води, а також водогін, але для потреб студентів.

Інспектори студентів мали наглядати за якістю харчування. Звісно, економи та інші служителі часом зловживали своїм становищем, про що є згадки студентів у спогадах. Бували випадки, коли, наприклад, булки, які мали даватися до вечірнього чаю, випікалися, але меншого розміру, ніж потрібно, хоча буфетник отримав необхідну кількість борошна (за це з зарплатні буфетника якось вираховували 1 крб. сріблом), або випікалися з піском від жорен. М'ясо, з якого готувалися страви, могло бути несвіжим, хоча після перевірки економа визнавалося придатним для споживання (інформація про посвідчення свіжості продуктів заносилася до спеціальної книги), суп і печеня – дуже пісними [10, арк. 3; 11; 14; 26; 36]. Залежно від ситуації служителі отримували догану, економ – наказ приготувати додаткову страву замість невдалої. Так зробити розпорядився, наприклад, у 1848–1849 рр. інспектор ІКС Г. Тальберг А. Ліппоману. Хоча, якщо звернутися до змісту рапортів економів, то вони докладали зусиль до якнайкращого забезпечення студентів.

Харчування відбувалося у певні години. Заходити у верхньому одязі та брудному взутті до їдальні заборонялося [26, арк. 1–7 зв.], хоча передпокій у ній, де планувалося залишати шинелі і колоші [27, арк. 1–1 зв.], влаштовано лише у 1848 р. Подекуди студенти все одно виявляли неповагу до правил і приходили їсти в кашкетах і підштаниках, без краваток, провокуючи роздратування інспекторів [10, арк. 18].

Поводитися за столом вимагалось «благочинно» і тихо, не бруднячи скатерок [10, арк. 37]. Сигналом до подачі страв і початку трапези слугував звук мідного дзвінка. Обід розпочинався о 15 год., а їжу подавали за 10 хвилин до того. Дехто, щоправда, примудрявся запізнюватися, часом на годину, ризикуючи тим, що його порцію заберуть інші. Сніданки, які студенти іноді просто просипали, відбувалися о 7 год. ранку, вечеря – о 18 год. чи 19 год. вечора. Вечеря, переважно, складалася з чаю та булки, за певних обставин могли бути якісь страви. Окремі ледацюги, на думку інспекції, занадто довго споживали їжу і смакували той чай із булкою – годину-півтори, проте, можливо, це була спроба розтягнути задоволення і наситити постійно голодний шлунок. Підтвердженням цього є згадка про те, що деякі студенти вимагали на вечерю аж по дві склянки чаю і по цілій булці замість половини, через що у них вираховували пайку за сніданком [10, арк. 51–51 зв.]. Тому вирішено чай роздавати упродовж години, а обід – півгодини після дзвоника.

Теоретично, студент мав сидати за стіл, отримуючи тарілку з їжею. Проте правило це часто порушувалося, бували випадки, коли їжу ставили на стіл і кожен сам набирав собі, скільки хотів. Під час обіду студенти замість однієї страви брали по три, а дехто вимагав порцію відсутнього товариша, переконуючи слуг у тому, що товариш не прийде. Звісно, він приходив і розпочинався скандал. Особливе невдоволення Г. Тальберга викликав випадок, коли свідками самовільного набирання їжі у 1852 р. стали міністр освіти П. Ширінський-Шахматов і київський генерал-губернатор Д. Бібіков. Тому Г. Тальберг знайшов час, щоб врегулювати подібну процедуру: він розпорядився ставити рідку їжу у столових вазах по краях столу, з яких студент наливав її собі і товаришу, а іншу їжу розносили лакеї.

Що подавалося на описаному посуді і начинні? Звісно, хліб білий і житній, булки; супи м'ясні, горохові, рибні, грибні, борщі; рублені котлети і «бите» м'ясо [28, арк. 3–4], печеня; налисники, піріжки звичайні і з листового тіста з капустою, грибами, м'ясом, солодкі пончики, смажені на салі, коржі з маком, макарони, вареники, ламанці з сиром і маком, зрази з кашею; каші гречана, манна, ячмінна, рисова; у пісні дні – рибні, грибні овочеві страви, картопля; на Великдень – паска, шинка, поросята і баранчик, ковбаси, крашанки [29, арк. 8–8 зв.]. Все це поливалося соусами на основі буряку, моркви, хрину, гірчиці, селери, петрушки, естрагону і взагалі, судячи з кількості соусників та

пропонованого меню, соус на той час був основною приправою. Для засмачування страв використовували оцет, лавровий лист, імбир, перець, мигдаль, родзинки тощо. Серед напоїв переважав чай, вживався кисіль. Молоко, пиво і навіть вино подавали лише в лікарні.

Подібні страви були притаманними українському суспільству Російської імперії до кінця її існування [7] і можуть свідчити про своєрідне проникнення місцевих повсякденних практик у заклад, який мав політичні завдання, що українців аж ніяк не стосувалися. Їжу намагалися збалансувати, у лікарні подавали дієтичну, отже культура харчування мала бути на високому рівні. Інша справа, що розписане у документах меню не завжди збігалось з дійсним станом речей і їжі все одно не вистарчало.

Загалом, процес збереження, приготування і споживання їжі, лагодження і миття посуду, слідкування за його справністю і цілістю, дотримання чистоти вимагав достатньо значної кількості зусиль, які згодом звалилися на голови студентства, змушеного харчуватися у столовницях [2, с. 1–2], залишивши собі хіба що приготування чаю.

Посуд підтверджує привілейованість статусу студента: він не лише вчився фехтувати і танцювати, але і споживати їжу красиво, що становило одну з ланок виховання сучасної молоді. Водночас, говорить про популярність таких його видів, як олов'яний і фаянсовий, які зараз особливим попитом не користуються. Кухонне начиння першої половини XIX ст. представлене значною кількістю мідного і дерев'яного посуду, а залізо, поширене зараз, тоді займало помірне місце.

Начиння кухні та їдальні, рівень харчування і страви з одного боку, може засвідчити порівняно високий рівень розвитку міської культури Києва першої половини – середини XIX ст., тобто, часу початку урбанізації. З іншого, варто пам'ятати, що університет став своєрідним передовим центром, довкола якого місто розвивалось, у його стінах, наприклад, рано з'являються водогін і каналізація, тому можна було би висловити сумнів у поширеності та показовості деяких речей чи страв, якими користувалися і які споживали студенти, особливо, з огляду на те, що більшість проживала на квартирах і часто ледве зводила кінці з кінцями. Але можна припустити, що посуд, кухонне начиння відносяться до порівняно консервативних предметів побуту, і, разом з традиційними для того часу стравами, значною мірою, доволі показово характеризують повсякдення кухні тих часів.

Подібним столовим посудом першої половини – середини XIX ст. користувалися студенти ІКС. Рис. 1. Супова ваза (супниця, Києво-Межигірська фаянсова фабрика, 1830 р.) [30]. Рис. 2. Соусник (Києво-Межигірська фаянсова фабрика, 1830–1860-ті рр.) [31]. Рис. 3. Чайна пара (Волокитинський фарфоровий завод, 1850-ті рр.) [32]. Автор висловлює вдячність співробітникам Національного музею українського народного декоративного мистецтва за сприяння у роботі.



Список використаних джерел

1. Владимирский-Буданов М. Ф. История Императорского Университета Св. Владимира / М. Ф. Владимирский-Буданов. – К.: Унив. тип., 1884. – Т. 1. – 674, XLI, IV с. 2. Бахтин М. Воспоминания из университетской жизни (конца пятидесятих годов) / М. Бахтин // Киевлянин. – 1876. – № 85–88. 3. Чалий М. Спогади із життя університету 40-х років XIX ст. / М. Чалий // З іменем святого Володимира. – К., 1994. – Т. 1. – С. 195–208. 4. Кругляк М. Е. Життя та побут студентства підросійської України другої половини XIX – початку XX ст.: автореф. дис. ... канд. іст. наук 07.00.01 «Історія України» / М. Е. Кругляк. – К., 2010. – 16 с. 5. Вільшанська О. Повсякденне життя міст України кін. XIX – поч. XX ст. / О. Вільшанська. – К., 2009. – 172 с. 6. Посохова І. Студентство університетів Російської імперії XIX – початку XX ст.: становлення та еволюція субкультури / І. Посохова. – Х: Раритети України, 2013. – 274 с. 7. Клиновецька З. Страви й напитки на Україні / З. Клиновецька. – К.; Л., 1913. – 218 с. 8. Іванова О. Замовники і замовлення Києво-Межигірської фаянсової фабрики: З колекції Національного музею історії України / О. Іванова // Київська старовина. – 2002. – № 4. – С. 150–158; Ферчук А. История «Киевских» тарелок / А. Ферчук // Киев. альбом. – 2002. – № 2. – С. 110–118. 9. Держархів м. Києва, ф. 241, оп. 2, спр. 272, арк. 73 зв. – 76. 10. Там само, ф. 16, оп. 478, спр. 147, арк. 34. 11. Там само, оп. 370, спр. 46. – Арк. 20–20 зв. 12. Там само, оп. 378, спр. 165, арк. 8. 13. Там само, оп. 478, спр. 196, арк. 34 зв. 14. Там само, оп. 394, спр. 32, арк. 48–49. 15. Там само, оп. 394, спр. 46, арк. 113, 141 зв. 16. Авдеева Е. А. Полная хозяйственная книга: В 4 ч. / Е. А. Авдеева. – СПб.: Изд. Д. Ф. Федорова, 1868. – Ч. 2. – С. 29. – Режим доступу: http://vk.com/doc79744066_350917951?hash=f05157198f61f2a760&dl=24fde3f8b390feaa3f. 17. Держархів м. Києва, ф. 16, оп. 478, спр. 106, арк. 1–1 зв. 18. Олово в художественном ремесле Латвии VI–XX веков: Каталог выставки в Рундальском дворце. – Рига: Авотс, 1989. – С. 38. 19. Держархів м. Києва, ф. 16, оп. 480, спр. 6, арк. 4–4 зв. 20. Диплом про присвоєння почесного звання Д. Менделєєву. 1881 р. // Киевский университет: 1834–1984 / [Ред. кол.: М. У. Белый (председатель)]. – К.: Вища шк., 1984. – С. 28; Почесні члени і доктори Університету Св. Володимира / В. А. Короткий, Т. В. Табенська, Ю. В. Цимбал. – К.: Либідь, 2005. – Форзац; Печатка Імператорського Харківського університету, 1805–1917: Виставка «1000 років української печатки» // Національний музей історії України. – Експонат № 230. 21. Все о серебре. – Режим доступу: http://silvery.com.ua/84_trial_silver.html. 22. Центральний державний історичний архів України в м. Києві (далі – ЦДАК України), ф. 707, оп. 87, спр. 125 а, арк. 1. 23. Держархів м. Києва, ф. 16, оп. 390, спр. 67, арк. 6–7. 24. Там само, ф. 16, оп. 381, спр. 194, арк. 13 зв. 25. Там само, оп. 388, спр. 22, арк. 2–21. 26. Там само, оп. 385, спр. 148, арк. 1–7 зв. 27. Там само, оп. 478, спр. 153, арк. 1–1 зв. 28. ЦДАК України, ф. 707, оп. 87, спр. 318, арк. 3–4. 29. Держархів м. Києва, ф. 16, оп. 478, спр. 137, арк. 8–8 зв. 30. Супова ваза (супниця). 1830 р. Києво-Межигірська фаянсова фабрика // Національний музей українського народного декоративного мистецтва (далі – НМУНДМ). – Режим доступу: <http://www.mundm.kiev.ua/TMPLN.HTM?COLLECTN/IMG/FF11H.JPG>. 31. НМУДМ. Експозиція. Колекція «Фарфор, фаянс». 32. НМУДМ. Експозиція. Колекція «Фарфор, фаянс».

Юлія Шемета

КУХОННАЯ И СТОЛОВАЯ ПОВСЕДНЕВНОСТЬ ИНСТИТУТА КАЗЕННОКОШТНЫХ СТУДЕНТОВ ИМПЕРАТОРСКОГО УНИВЕРСИТЕТА СВ. ВЛАДИМИРА (1834–1858)

Освещено историю повседневности Института казеннокоштных студентов императорского университета св. Владимира в 1834–1858 гг. Охарактеризован такой ее важный аспект, как функционирование кухни и столовой как важного элемента жизни и быта студентов. Рассмотрено виды кухонной и столовой посуды, мебели. Определено, что среди первой преобладала медная и деревянная, второй – оловянная и фаянсовая. Раскрыты особенности сбережения пищи и ее подачи на стол. Выяснено, что студенческая кухня была достаточно разнообразной.

Ключевые слова: императорский университет св. Владимира, Институт казеннокоштных студентов, кухня, столовая, культура потребления пищи.

Yulia Shemeta

KITCHEN AND CANTEEN EVERYDAY LIFE OF THE IMPERIAL ST. VOLODYMYR'S PERFUNCTORY STUDENTS INSTITUTE (1834–1858)

The history of everyday life of Imperial St. Volodymyr's perfunctory students Institute in 1834–1858 is covered. The aspect of the kitchen and canteen functioning is defined as an important element of

students everyday life. The types of the kitchen and dinner ware, furniture are examined. It's obvious that among others the most popular types of the dishware were copper, wooden, tinny, faience. The specifics of the food storage and serving are disclosed. It's defined that students' cookery was multifarious.

Key words: Imperial St. Volodymyr's University, perfunctory students Institute, kitchen, canteen, food culture.

УДК 94 (477) «17/18»

Катерина Валявська

СОЦІОКУЛЬТУРНИЙ ПРОСТІР ПАНСЬКИХ МАЄТКІВ БУКОВИНИ (1848–1914 РР.)

У статті досліджується історія маєтків великих землевласників-аристократів Буковини як місць соціальних та культурних взаємодій у пореволюційний період – до початку Першої світової війни. Автор аналізує архітектурні особливості сільських і міських житлових споруд та призначення інших об'єктів, що входили в комплекс маєтків, характеризує спосіб життя й діяльності власників цих маєтків. У пропонованій статті здійснена спроба аналізу маєтку в проекції світського/публічного життя представників знатних родин Буковини за австрійських часів.

Ключові слова: Австрійська імперія, Буковина, маєток, панський двір, соціокультурний простір.

Про соціум тієї чи іншої епохи історики розповідають не лише писемні документи, але й життєвий простір та речі, які обумовлюють ідентичності людей. Тому для соціальної історії Буковини в модерний час важливим аспектом дослідження є так звані поміщицькі/панські маєтки як локуси, що можуть розкрити особливості способу життя своїх власників.

У радянській історіографії тема панських маєтків досліджувалась в рамках соціально-економічної теорії, що зумовило однобічне висвітлення теми. В сучасній українській історіографії пропонується тема частково висвітлена в працях В. Ботушанського, який аналізує чисельну динаміку табулярних маєтків Буковини, соціальний та національний склад великих землевласників [1]. Багато відомостей про боярські маєтності Буковини та їх власників міститься в праці Е. Пркоповича «Der Adel in der Bukowina», що є недоступною автору статті [2]. Проте, аспект приватного життя в маєтку історики залишили поза увагою. Натомість суспільну зацікавленість спробували задовольнити журналісти, зокрема в публікаціях чернівецької газети «Погляд» за 2011–2012 рр. Йдеться про маєтки, які ще збереглися до сьогодні у таких населених пунктах Чернівецької області, як Сторожинецький район: маєтки в селах Череш, Буденець, Михальча, смт. Красноільськ, будинок графа Сикантіна в с. Стара Жадова, маєток в с. Слобода-Комарівці (належав родині Васильків, у 1890 р. Микола Василько продав будинок Флондорам) [3–4]; Кіцманський район: маєтки в с. Хлівище (Отто і Ліза Гольднер) та с. Чорторія [5]; Заставнівський район – палац Зотти-Вільдбурга в с. Вікно [6]; Вижницький район – 2 маєтки родини вірменських купців Криштофовичів в с. Карапчів [7]; Глибоцький район – маєтки в с. Карапчів (рицаря Модеста фон Григорчі, проект будинку розробляв австрійський архітектор Еріх Кольбенгаєр, с. Просіка, с. Глибока (пан Станіслав Скібіневський), с. Черепківці (пан Горжицький) [8].

Метою статті є аналіз суспільного та приватного простору сільських й міських маєтків дворянських родин Буковини, що були пов'язані приналежністю до світського кола спілкування. Польський мандрівник Б. Хотомський під час свого перебування на Буковині в 1880 р. не побачив тут європейських твердинь місцевого дворянства: «Zamków ani pałaców nie ma w całej Bukowinie po wszech, najzamożniejsi obywatele mieszkają, w dostatnich i obszernych dworach szlacheckich» («По всій Буковині в селах нема ні замків, ні палаців, найзаможніші жителі мешкають в багатих і широких шляхетських маєтках») [9, s. 52].

Аналіз архівних матеріалів підтверджує таке спостереження. «сі значні помешкання місцевих бояр, не могли зрівнятися навіть із тогочасними найбільшими палацами польської шляхти в Галичині [10], архітектура та масштаб буковинських палаців були значно меншими, але відповідно до німецькомовної традиції ці архітектурні споруди позначали не інакше як «Schloss» («замок») та «Palais» («палац»).

У книзі «Буковина. Загальне краєзнавство», що вийшла з друку в 1899 р., вказуються такі замки та панські будинки: палац барона Мустаці в Садгорі [11, с. 201], палац землевласника Флондора в м. Строжинець [11, с. 203], палац у Вашківцях [11, с. 204], палац у с. Буденець [11, с. 215], палац в с. Дубівці [11, с. 222], палац в с. Глинниця (зображення на поштовій картці) [11, с. 228], мисливський палац в с. Городник Горішній [11, с. 229], палац в с. Іспас [11, с. 231], палац в с. Якобени, який переоблаштували для готелю [11, с. 232–233], в с. Калинівці-Купаренко – панський