



УДК 94(477.83-25):[641.3:339.562(=14=19)]"14/17"(08 3.72)

Ігор ЛИЛЬО

## СХІДНОЗЕМНОМОРСЬКІ ПРОДУКТИ НА СТОЛІ ЛЬВІВСЬКИХ МІЩАН У XV—XVII ст.

Гастрономічні вподобання львів'ян в історичній ретроспективі XV—XVII ст. є цікавим свідченням щоденного життя людей. Вивчення номенклатури продуктів, що надходили до Львова, обсягів та пропорцій їх споживання, дає фахівцям можливість відчувати дух епохи «на смак». Джерела красномовно свідчать про фінансову спроможність городян, їх естетичні вподобання, побут, уявлення про зовнішній світ. Їжа повсякчас залишалась чинником, що об'єднував людей без огляду на їх етнічне походження чи політичну приналежність.

**Ключові слова:** Середземномор'я, греки, вірмени, мальвазія, перець, Львів.

Попри зріст зацікавлення кулінарною спадщиною України історія кухні як вияву матеріальної культури все ще залишається на маргінесі вивчення істориків, етнографів та інших профільних фахівців. Перші спроби аналізу гастрономічної спадщини обмежувались зібранням, систематизацією та перевиданням переписів страв, поступово перейшовши до критичного осмислення проблеми [25; 45; 32; 41]. Однак питання вимагає продовження студій, опертих на джерельний матеріал. В цьому сенсі Львів має значні перспективи завдяки кращому стану збереження матеріалів та традицій, що передавались упродовж поколінь.

Гастрономічне наповнення столів заможної частини львівських міщан та шляхти Речі Посполитої у XV—XVII ст. було добрим [33; 18; 10]. Починаючи з другої половини XVII ст. країна активно збільшувала поставки продовольства до Західної Європи через порт у Гданську, що дало змогу накопичити значну кількість вільних обігових коштів. Люди почали витрачати значні суми на предмети розкоші, що напливали головно із Півдня Європи та Близького Сходу. Принаймні від XV ст. забезпеченням потреб таких споживачів займались вірмени, що довозили ці товари з причорноморських колоній Генуї [37, с. 19]. Частина мешканців Речі Посполитої поступово призвичаїлись використовувати у своєму побуті прянощі, вино, ласощі [34, р. 345—388].

Першість у визначенні напрямків гастрономічної моди встановлювали монарші двори, на преференції яких так чи інакше орієнтувались і решта підданих. В 1429 р. під час «з'їзду монархів» у Луцьку Великий князь Вітовт гостив прибулих гостей середземноморськими «...мускателя и вин и мальвазии, и прочих различных напитков...» [22, с. 82].

Підтвердження присутності продуктів східноземноморського походження при дворі польських королів знаходимо на сторінках нещодавно перевиданих найстарших кулінарних книг [27]. Зрештою, в цьому випадку смаки польської та української еліт були подібними [17, с. 123]. Кухня об'єднувала навіть ворогів, яскраво демонструючи спільні гастрономічні преференції [8, с. 65—66].

Проте коріння таких впливів слід шукати ще у середньовіччі. В 1408 р. молдавський господар Олександр, даючи згоду на торгівлю у його землях купцям зі Львова, поміж товарами експорту виокремив лимонний сік, названий «грецькою кислотою». Про таку ж позицію в списку товарів згадує привілей наступного господаря — Стефана з 1434 р., виданий в Су-

чаві, та господаря Стефана IV з 1460 р. [23, с. 519, 524, 533]. В 1456 р. господар Петро III у привілеї, виданому для купців зі Львова та Подільської землі, з-поміж інших товарів, дозволених для продажу у Речі Посполитій, також згадував «грецький квас» з імбирем [7, спр. 160; 9, с. 529]. Львівські документи рясніють нотатками про імпортований купцями перець [1, с. 777—778], оливки [6, с. 1173], цитрини, лимонний сік [4, с. 421]. Докладний перелік продуктів Середземномор'я, що потрапляли на місцевий ринок через митні комори, зустрічаємо в різноманітних документах навіть XVIII ст.: «*Korzenie. Szafrany, cymenty, merkiny, pińskie, katalony Cypryiskie, Aragońskie, Tureckie. Pieprz, bobki, cynamon, gwoździki, imbir, kmin, hanysz, cukier, kanar, mellis, faryna. Lodowaty. etc. Cykаты, słodkie rzeczy w cukier wprawione razsty, także różne condita, kapary, limonie, muszkatowy kwiat, migdaly, oliwa, ryż, rodzynki. Tatarskie ziele, gałgany, cytwar, tabak, y inne wszystkie aromata, frukty: etc. u cukry, robione*» [40, vol. IV, с. 42].

З великою долею ймовірності можна припустити, що знаменитий грек — Константин Корняк у своєму будинку на Ринку, 6 у Львові приймав добірне товариство і насолоджувався вишуканими винами з Криту. На партері палацу він облаштував спеціальний зал, де могли відбуватись прийняття та дегустації. Напій з глибоких підвалів піднімали наверх спеціальним підйомником [19, с. 414]. Вже усталені традиції споживання доброго вина у поєднанні з помаранчами бачимо у Львові і в пізніші часи. В 1619 р. грецькі вина гості споживали під час святкування щасливого повернення з Варшави члена цеху «багатих крамів» Якуба Івашковича [11, с. 100]. У рейтингу заморських трунків грецькі вина вважались найдорожчими. Слід за ними йшли іспанські та угорські трунки [20, с. 67]. Гарними додатками до таких бенкетів могла б стати партія родзинок та фіг, яку в 1676 р. привіз до Львова купець Яній Гречин.

Про обсяги імпорту вина свідчать звіти митниць. У 1544 р. польська консульська резиденція в Константинополі повідомляла, що з острова Крит через Молдавію до Львова пройшов караван зі 130 куфами<sup>1</sup> (260 бочок мускателі). У XVI—XVII ст. з львів-

ським ринком впродовж півтора століття була пов'язана діяльність значної кількості купців з цього острова [16, с. 60]. В момент найвищого піднесення «винного буму» п'ята частина всього виробленого на Криті вина експортувалась через митниці, росташовані у Львові та Кам'яниці-Подільському. В цифровому вимірі це могло сягати до мільйона літрів на рік [28, с. 193]. За звітами венеційського представника у Константинополі Ніколо Барбаріго, з Кандії через Константинополь до Речі Посполитої щороку переправлялося близько 1000—1500 куф вина [39, с. 1049].

Як реакція на зростання імпорту, у 1554 р. у Любліні король видав постанову, згідно з якою купці, що привозили мускатні вина та мальвазію<sup>2</sup>, впродовж чотирьох тижнів не мали права знімати ці вина з возів і складати в пивниці. В той час кожен мешканець Львова міг безперешкодно їх купувати [7, спр. 488; 22, с. 338]. В 1556 р. купець Пандельфі купив у Молдавії куфу грецької мальвазії та куфу волоського вина [21, с. 77]. В 1570 р. львів'янин Яків Раллі підписав договір з купцем-греком Грігісом на поставку 230 куф мальвазії. Грек із Константинополя Андрій Гамбіас у 1587 р. відправив мальвазію з Рені в Яси і далі до Львова [3, с. 205]. Інший грек на ім'я Кармені зобов'язався у 1599 р. привезти для львівського купця А. Айхінгера до Хотина 30 бочок вина [14, с. 124].

Зростання моди на солодкі вина на зразок мальвазії [30, с. 197] чи мускату [4, с. 423—424] мало безпосередній вплив на їх ціну. В другій половині XVI ст. куфа найдешевшої мальвазії в гуртовій пропозиції коливалась в межах від 30 талерів<sup>3</sup> [12, с. 349—351] за дешевший ґатунок і піднімалась до

<sup>2</sup> У Львові урядовці міської ради та навіть автори хронік міста часто змішували поняття, відносячи до мальвазії ще й такі ґатунки вин, як мускателю, іпсिम, алікант, латик, коцифал. «*Alicante*» — іспанське вино, яке бере свою назву від міста-порту Alicante, у провінція Валенсія, «*Irsut*» — вино, що походило з району Сіракуз і назва якого походить від тамтешньої долини Ispica, «*Latyka*» — вино з Сицилії, назва походить від міста Licata. В XVI—XVII ст. на львівському ринку продавали також вина іншого походження — угорські, моравські, волоські та місцевого виробництва.

<sup>3</sup> Талер — срібна монета вагою в 1 унцію (31,83 г), яка з'явилася у німецьких князівствах з 1484—1500 рр. У Польщі ходили празькі гроші, які мали від 3,527 г срібла (1300) до 1,187 г. (1564). Від реформи Зигмунта I 1526—1529 рр. почали карбувати польські гроші (0,772 г срібла), тобто злотий, який був рівним

<sup>1</sup> Куфа — міра рідини, бочка. Турецька куфа, яку застосовували для транспортування вина, містила 421 горнець, що складало 1616,64 літрів. У Венеції за тару використовували бочку, яка важила бл. 1 тону.

50—60 талерів за якісніші сорти. Ця вартість аж ніяк не відлякувала потенційних споживачів. Наприкінці XVI ст. мальвазія, поряд з іншими харчовими продуктами, вже утвердилась як звичний продукт [26, s. 138—157]. Додатковим стимулом для торгівлі нею був факт, що ці гатунки вина (а також «лемонія» [4, с. 421; 5, с. 1009; 13, с. 111, 139, 184]) були звільнені від подвійного оподаткування, бо з неї сплачували мито лише до так званої королівської каси Львова («składane») [40, т. II, с. 359; 43, с. 141].

Звістки про мало не повсякденне споживання цього вина в Речі Посполитій знаходимо навіть в сатиричних творах другої половини XVI ст. — як то сеймова промова Івана Мелешки (1589 р.): «І то велими страшная шкода: гологуздие кури ховати, їх достатком варити і інніе пташки смажити, торти тіе цинамоном, мікдалами цукровати, — за моеї пам'яті присмаков тих не бивало. Добрая била гуска з гриб'яками, качка з перчиком, печонка з цибулею ілі чосником; а коли на переписишних достатки, каша рижовая з шафраном; вина венгерского не заживали перед тим, малмазію скромно пивали, медок и горілочку дубали. Але гроші под достатком мевали, мури сильние муровали і войну славною крепко и лучшей держали, как тепер» [44].

Мальвазія фігурує в документах і як платіжний засіб. В 1549 р. за ремонт міського годинника «... гвардіанові, синові міщанина Станцеля Газа, за старання й нагляд...» видали два горнці мальвазії [9, с. 155; 23, с. 549]. Грецьке вино<sup>4</sup> бачимо під час учти на честь прийняття нового майстра до цеху, хоча вже в другій половині XVII ст. на столах пересічних мешканців переважав питний мід та пиво [15, с. 286].

Натомість про значення коштів, що надходили від торгівлі дорогими товарами, свідчить королівська постанова від 31 січня 1580 р., яка передбачала, що

30 грошам, мав містити 23,16 г срібла. Таким чином 40 тис. талерів — це 54974 злотих.

<sup>4</sup> Malwasia (тур. benevşe) — біле (окрім білих, в сімейство входить також ранній, червоний сорт винограду) вино, яке бере своє походження з Монемвасії (Monemvasia) — міста-порту та фортеці на узбережжі грецької провінції Лаконія. У випадку Криту, центром культивування цього сорту винограду був район Malevizia, частини узбережжя, розташованого на захід від міста Кандія. На Русі відоме з кінця X ст. як вино для причастя. Від XVI ст. у Великому князівстві Литовському і Польському королівстві один з найулюбленіших напоїв шляхти і міщанської верхівки.

частина грошей, отриманих від продажу вина та цитрин, мала бути передана на відновлення міських оборонних укріплень [23, с. 398].

Окремий інтерес становить згадуване в джерелах так зване «татарське зілля»<sup>5</sup> [2, с. 589]. Це мішанина трав, що росли на Сході. Окрім гастрономічного використання як приправ (при перемішуванні з цукром розглядалися як різновид афродизіаку), у містах Східної Європи їх сприймали ще й як фітолікувальний засіб, насамперед для покращення травлення шлунку [29, с. 244; 28, s. 291]. У 1548 р. в Пйотркові король Сігізмунд I Старий видав мешканцям Любліна розпорядження, що «...привезене з Греції та Туреччини коріння може бути виставлене на продаж лише після його ретельної перевірки у спеціально відведеному для цього місці» [31, s. 73]. У 1591 р. двадцять дев'ять мішків зілля привіз до Львова грецький купець Яній Афендик [2, с. 589—590]. В 1600 р. на львівському складі купців Мурада Керимовича та Норбега Поповича зберігалось понад три тони (!) таких трав [2, с. 589]. Зі Львова цей товар переправляли у напрямку до Кракова і далі на Захід у Вроцлав та Оломовець [35, s. 153].

Автор найстаршої з польських кулінарних книг — Станіслав Чарнецький, вболіваючи за збереження чистоти регіональної кухні, розпочав, але вже приймав як усталену традицію додавання до багатьох страв середземноморських вин [27, s. 44]. Проте вся сукупність цих згадок, що підтверджують присутність продуктів харчування з Середземномор'я, не повинна вводити нас в оману. На королівському дворі й у більшості магнатських резиденцій наприкінці XVI та аж до першої половини XVII ст. далі міцно панувала французька (фламандська) мода, занесена та зміцнена у свої часи королевами Людвікою Мірією Гонзага та Марією Казимирівною (Марисенькою).

У вивченні «гастрономічної історії» Львова особливо придатними видаються вже опубліковані давніше джерела. «Хроніка міста Львова» Дениса Зубрицького — цікавий аналіз подій у Львові від XIV до

<sup>5</sup> «Аір тростиновий» або «лепеха очеретяна» (*Acorus calamus*, «лепеха пустостебельна») — вид трав'янистих багаторічних рослин. Інші українські народні назви — татарське зілля, лепеха жидівська, шувар. Згадки про торгівлю різноманітним зіллям між Сходом та Львовом за посередництва генуезьких колоній в Криму занотовано в документах ще у XIV ст.

XVIII ст. Автор зосередив увагу на важливих політичних та суспільних подіях минулого, але водночас він побіжно подав нам відомості про щоденне життя міщан, їх побут, гастрономічні вподобання [13].

Згідно з текстом, в 1494 р. Львів подарував архієпископу Андрієві Рожку Боришевському поміж бочкою пива (*vas*) і двома колодами (*trunci*) вівса, два горнці (*ollae*) мальвазії [13, с. 114].

З 1407 р. супутними до вина товарами були «... перець, табанки, кадило, цитрини або лимонний сік (грецька кислота) та імбир...» [13, с. 68]. Вдруге згадка про продукти, імпортовані з Середземномор'я, з'являється на сторінках «Хроніки» лише в 17 ст., проте вона значно інформативніша. В 1638 та 1639 рр. «... від возу турецького, а саме фіг, родзинок, рису, горіхів має брати [митниця] півкаменя... Від бочки мальвазії магістрат [бере] 1 зл. .... від воза пряників 6 гр.» [13, с. 257—8].

Продукти були винагородою для міських чиновників та осіб королівської крові. У випадку перших, часто зустрічаємо згадки про обдарування їх продуктами місцевого походження. На Великдень це було телятко, а на Різдво місто дарувало рибу та пару каплунів [43, с. 208]. В 1407 р. під час перебування королівської пари в розташованих поряд зі Львовом Батятичах місто вшанувало їх чотирма бочками пива, а дружині белзького короля Земовіта подарувало «чотири камені осетрини та чотири колоди вівса» [13, с. 66]. В 1429 р. «...міська рада вшанувала першого серед монархів рибою, за яку щоразу платили по 3 копи грошів. Це мала бути велика риба і в значній кількості, якщо зважити, що добрий кінь коштував також лише три копи і фертон» [13, с. 84].

Загалом риба була тим продуктом, що часто згадується у видатках міської ради на різноманітні прийняття та подарунки. За кількістю та ціною вона займала значну позицію серед інших гастрономічних пропозицій. Міщани споживали як рибу місцевого походження, так й імпортовану. Д. Зиморович фіксує, що 1407 р. «львівські купці могли їздити по рибу через мультянські краї до Браїлова чи Кілії...» [13, с. 69]. Очевидно, мова йшла про імпорт популярних у місті дунайських оселедців. Поряд з імпортною рибою завжди фігурують фіги, родзинки та сік з цитрин [43, с. 287].

Наступним гастрономічним продуктом, що його високо цінували львів'яни, були спеції. Більшість із них надходили до Львова зі Сходу суходромом через

наддунайські порти. Їх імпортерами довгий час залишались вірмени та греки.

В 1408 р., коли король Ягайло перебував у Львові та Глинянах, йому подарували «камінь перцю і дві штуки шовкової тканини, підканцлерові півкаменя перцю, один талант шафрану...»<sup>6</sup> [28, с. 291]. 1435 р. «... [коли] молодий король [Владислав III Варненчик] зі своїм братом Казимиром прибув до Львова, місто обдарувало його, так і королевича, й канцлера тканинами, перцем та імбиром» [13, с. 87]. В 1481 р. єпископ Ян Вонтробка Стшелецький «в суботу перед Різдвом в їжджав на столицю, і місто подарувало йому камінь перцю, чотири горнці мальвазії, чотири [горнці] вина і сто цитрин» [13, с. 111].

Король Владислав II Ягайло на своє весілля отримав від Львова подарунок, де, поміж іншим, було триста цитрин [13, с. 75]. В 1582 р. до Львова приїхав великий канцлер, і коронний гетьман Ян Замойський запросив райців до себе на учту, а ті взаємно влаштували бенкет для королівських ротмістрів і двору канцлера: «...в четвер перед запустами в домі пана Юста Гляца, де з усіх видатків було стільки: на страви з усіма приправами і з корінням вийшло 24 зл. Два марципани за 2 зл. 10 гр., овочі, розмаринові вінки, воскові свічки — 2 зл. 7 гр. ...Бочка пива — 2 зл. Старого вина 16 горнців від пана Симона Майстра, по 24 гр. ...Молодого вина від пана Юста по 16 гр. ...Два горнці «алеканту» — 1 зл. 10 гр. Мальвазії, мускателі й вина для приправи страв 5 кварт за 22 гр.» [13, с. 187].

В 1588 р. у Кракові було короновано нового короля Сигізмунда III Ваза. Львів був зобов'язаний організувати урочистості з цього приводу, як це, зрештою, робилось у випадку коронації всіх інших монархів. У так званій «Гуттетерівській кам'яниці», що на Ринку, 18, приймали та частували «й.м. кс. єпископа, п. львівського старосту, п. львівського хорунжого, пп. Еразма Станіслава з Гербуртів». Для цього було видано кошти на наступні страви: «...найперше дали панові Стецькові за рибу 2 зл., Бальцерові Газові за бочку пива 2 зл., панові Єльонкові за бочку пива 3 зл., за 14 каплунів 1 зл. 26 гр., за 2 телят 2 зл. 24 гр., за 8 печень 1 зл. 15 гр., пану аптекареві Матіашеві за всіляке коріння, різний цукор і марципани, литі воскові свіч-

<sup>6</sup> «Львівський камінь» — одиниця ваги (12,150 кг), дорівнював 32—50 фунтам; для зважування коштовних товарів використовували камінь меншої ваги, що дорівнював 11 фунтам. «Фунт львівський» дорівнював 0,405 кг.

ки та інше, потрібне для цієї вечери — 15 зл. 7 гр. За два зайці 20 гр., за масло, повидла й медівники 1 зл. 18 гр. За ½ барила й 7 горнців вина від писаря Войтіха Московіуса 28 зл. і т. д.» [13, с. 192—193].

Всі наведені факти добре показують, що раціон заможних львівських міщан був різноманітним та смачним. Кожен міг обирати їжу згідно з власними вподобаннями чи фінансовими можливостями. XVII ст. внесло корективи в традиційний львівський «продуктовий набір». З початком військових дій, що охопили Руське воєводство, з половини XVII ст. згадки гастрономічного характеру на сторінках «Хроніки...» зникли.

- Центральний Державний Історичний Архів України у м. Львові (далі ЦДІА України у м. Львові). — Ф. 52. — Оп. 2 (Магістрат міста Львова *Officium consulage*). — Спр. 17. Книга запису індуктів і протоколів уряду ради (1577—1580).
- ЦДІА України у м. Львові. — Ф. 52. — Оп. 2. — Спр. 21. Книга запису індуктів і протоколів уряду ради (1589—1590).
- ЦДІА України у м. Львові. — Ф. 52. — Оп. 2. — Спр. 240. Індукти спірних справ (1539—1561).
- ЦДІА України у м. Львові. — Ф. 52. — Оп. 2. — Спр. 243. Індукти спірних справ (1569—1576).
- ЦДІА України у м. Львові. — Ф. 52. — Оп. 2. — Спр. 245. Книга запису індуктів і протоколів спірних і кримінальних справ лавничого суду (1579—1582).
- ЦДІА України у м. Львові. — Ф. 52. — Оп. 2. — Спр. 247. Книга запису індуктів і протоколів спірних і кримінальних справ лавничого суду (1585—1587).
- ЦДІА України у м. Львові. — Ф. 131. — Оп. 1. — Спр. 488. Колекція грамот на пергаменті. Грамота польського короля Сигізмунда II про порядок торгівлі у місті Львові винами, привезеними з Греції.
- Васильєва О. Формування традиції придворного бенкету в Гетьманщині (друга половина XVII — перша третина XVIII ст.) / О. Васильєва // Повсякдення ранньомодерної України. — Київ : Інститут історії України НАН України, 2013. — № 1. — С. 57—68.
- Замостяник І. Протоколи судового процесу львівського столяра Яна Гавловича як джерело до вивчення матеріальної та звичаєвої культури початку XVII ст. / І. Замостяник // Дрогобицький краєзнавчий збірник. — 2004. — Вип. 8. — С. 430—444.
- Замостяник І. Чоловічий одяг львівських міщан кінця XVI — першої половини XVII ст. / І. Замостяник // Народознавчі зошити. — № 4 (130). — Львів, 2016. — С. 873—883.
- Заяць О. Звичай та повсякденні практики львівського цеху багатих крамів у світлі протоколів XVI — першої третини XVII ст. / О. Заяць // Історія торгівлі, податків та мита. — № 1—2 (13—14). — Дніпро, 2016. — С. 79—104.
- Зварич В. Нумізматика. Довідник / В. Зварич, Р. Шуст. — Тернопіль ; Львів : Тернопіль ; Львівський державний університет ім. Івана Франка. — 464 с.
- Зубрицький Д. Хроніка міста Львова / Денис Зубрицький ; пер. з польськ. І. Сварника ; коментарі М. Капралю ; ред. О. Шишки. — Львів, 2002. — 602 с.
- Исторические связи народов СССР и Румынии в XV — начале XVIII в.: Документы и материалы : в трех томах / издал Я.С. Гросул и др. — Москва, 1965. — Т. 1.
- Капраль М. Люди корпорації: Львівський шевський цеху XVII—XVIII ст. / М. Капраль ; Львівське відділення ІУАД ім. М.С. Грушевського НАН України. — Львів, 2012. — 552 с. + 16 іл.
- Кривонос В. До питання про діяльність середземноморських греків у Львові в XVI — середині XVII ст. / В. Кривонос // *Lwów: miasto, społeczeństwo, kultura*. — Т. II. — WPS. — Kraków, 1998. — S. 59—67.
- Ленченко В. Резиденція гетьмана Івана Мазепи в Батурині / В. Ленченко // Матеріали міжн. наук.-практ. конф. з нагоди 295-ї річниці з дня смерті гетьмана України Івана Мазепи та 10-річчя заснування заповідника «Гетьманська столиця». — Ніжин, 2006. — С. 120—126.
- Лильо І.М. До питання про щоденне життя львівських міщан XVI ст. за інвентарем особистих речей Софії Афендик / І.М. Лильо // Вісник Львівського університету. Серія історична. — 2015. — Вип. 51. — С. 632—645.
- Перелигіна О. Корнякта Кам'яниця / О. Перелигіна // Енциклопедія Львова. — Львів, 2010. — Т. 3. — С. 411—415.
- Петришак Б. «Лицар пера і каламаря» — писар міста Львова Войцех Зимницький (1583—1639 рр.) / Б. Петришак ; Львівське відділення ІУАД ім. М.С. Грушевського НАН України ; ЦДІА України, м. Львів. — Львів, 2011. — 208 с. — (Львівські історичні праці. Дослідження. — Вип. 3).
- Подградская Е.М. Экономические связи Молдавии со странами Центральной и Восточной Европы в XVI—XVII вв. / Е.М. Подградская. — Кишинёв : Штеница, 1991. — 312 с. : 23 табл.
- Полное собрание русских летописей. — Т. 32. Хроніки: Литовская и Жмойтская, Быховца. Летописи: Баркулабовская, Аверки и Панцырного. — Москва : Наука, 1975. — 234 с.
- Привілеї міста Львова (XIV—XVIII ст.) / упоряд. М. Капраль. — Львів, 1998. — Т. 1. — 640 с.
- Andrews K. Castel of the Morea / Andrews K. — Athens, 2006. — 174 p.
- Bystroń J. Dzieje obyczajów w dawnej Polsce: wiek XVI—XVIII / Bystroń J. — Т. 1. — Warszawa : Trzaska, Evert i Michalski, 1933. — 469 s.
- Dias-Lewandowska D. Wine and identity in Poland from the late seventeenth to the early nineteenth century / Dias-Lewandowska D. // *Biographies of Drink: a Case*

- Study Approach to Our Historical Relationship with Alcohol / ed. Mark Hailwood, Deborah Toner. — Cambridge Scholars Publishing, 2015. — P. 138—157.
27. *Dumanowski Andrzej*. Poznański Sekrety kuchmistrzowskie Stanisława Czernieckiego / Dumanowski Andrzej, Pawlas Jerzy. — Warszawa, 2012 ; Księga szafarska dworu Jana III Sobieskiego 1695—1696 / oprac. J. Dumanowski, M. Próba i Ł. Truściński ; Monumenta Poloniae Culinaria. — T. IV (red. J. Dumanowski). — Warszawa, 2013.
  28. *Dziubiński A.* Na szlakach Orientu. Handel między Polską a Imperium Osmańskim w XVI—XVIII w. / Dziubiński A. — Wrocław : Leopoldinum, 1998. — 320 s. : 10 il.
  29. *Hryszko R.* Obraz Kilii — kolonii genueńskiej nad Dunajem, w świetle akt notarialnych Antonia di Ponzo z lat 1360—1361 / Hryszko R. // Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Jagiellońskiego. — Z. 12. — Kraków, 2000.
  30. *Haris Kalligas*. Monemvasia. Seven-Fifteenth Centuries / Haris Kalligas // The Economic History of Byzantium: From Seven through the Fifteenth Century Dumbarton Oaks Research Library and Collection. — Washington : D. C. — № 39. — P. 879—897.
  31. Katalog Dokumentów ryznej proveniencji Miast, wsi, cechów, parafii, klasztorów a osób prywatnych 1397—1794 / oprac. Maria Trojanowska. — Lublin, 1998. — 214 s.
  32. *Kuchowicz Z.* Obyczaje i postacie Polski szlacheckiej XVI—XVIII wieku / Kuchowicz Z. — Warszawa, 1993. — 284 s.
  33. *Łoziński W.* Patrycyat i mieszczaństwo lwowskie w XVI—XVII wieku / Łoziński W. — Lwów : Księgarnia H. Altenberga, 1902. — 434 s. : 107 rys.
  34. *Nadel-Golobič E.* Armenians and Jews in Medieval Lvov: Their role in Orient trade. Cahiers de Monde russe et soviétique / Nadel-Golobič E. — Volum. XX. — Nos. 3—4. — Paris ; Hague ; New York, 1979. — P. 345—388.
  35. *Rybarski S.* Handel i polityka handlowa Polski w XVI stuleciu. — T. 1. Rozwój handlu i polityki handlowej / Rybarski S. — Poznań : Nakładem Towarzystwa Miłośników Miasta Poznania, 1928. — 356 s.
  36. Savary des Bruslons. Dictionnaire de commerce. — T. 4. — S. 1049 ; T. 5. — S. 582.
  37. *Tentiuc J.* Some Considerations Regarding Byzantine Influences in the East of Carpathians in the 10<sup>th</sup>—13<sup>th</sup> Centuries / Tentiuc J. // Medieval Europe Brugge International congress over Middeleeuwse en Latere Archeologie 1—4 October. — Brugge, 1997. — P. 9—22.
  38. *Thomas S.* Wine and Oil For All the Ru's! The importance of Byzantine wine and olive oil to Kievan Rus' / Thomas S., Noonan & Roman Kovalev // Byzantium and the North. Acta Byzantina Fennica. — V.IX.1997—1988. — Helsinki, 1999. — P. 118—152.
  39. The SAGE Encyclopedia of Alcohol: Social, Cultural and Historical Perspectives / J. Corfield ; ed. Scott C. — Martin, 2014. — 1704 p.
  40. Volumina Legum. Przedruk Zbioru Praw Staraniem XX Pijarów w Warszawie, od roku 1732 do roku 1782 wydanych. — Petersburg : Nakładem i drukiem Jozafata Ohryzki. — Vol. II. — 482 p.; Vol. III. — 472 p.; Vol. IV. — 501 p.
  41. *Wyczański A.* Studia nad konsumpcją żywności w Polsce w XVI i pierwszej połowie XVII w. / Wyczański A. — Warszawa, 1969. — 223 s.
  42. *Żakiej Tadeusz.* W staropolskiej kuchni i przy polskim stole / Żakiej Tadeusz (pseud. Marek Tadeusz lub Lemnis M. Vitry H.). — Warszawa, 1986. — 57 s.
  43. *Zubyc R.* Gospodarka finansowa miasta Lwowa 1624—1635 / Zubyc R. — Lwów, 1930. — (Badania z dziejów społecznych i gospodarczych pod red. prof. Fr. Bujaka. — № 7). — 453 s.
  44. *Протасевич В.И.* Памятники политической сатиры XVII в. «Речь Ивана Мелешки» и «Письмо к Обуховичу» / В.И. Протасевич // Из истории философской и общественно-политической мысли Белоруссии. Избранные произведения XVI — нач. XIX в. Мн., 1962). Интернет доступ: <http://starbel.narod.ru/mialeshka.htm>.
  45. *Kitowicz Jędrzej.* Opis obyczajów za panowania Augusta III Sasa [online доступ]. <http://univ.gda.pl/literat/kitowicz/index.htm>.
- Ihor Lylo*  
EAST MEDITERRANEAN PRODUCTS ON THE TABLE OF LVIV BURGHERS IN THE XV—XVII c.  
Gastronomic preferences of the citizens of Lviv in the historical retrospective are an interesting testimony to the daily life of the community. Moreover a researcher can feel the «taste» of spirit of the epoch. Sources testify to the financial capacity of the townspeople, their aesthetic preferences the knowledge of the outside world. Food is a remained factor that united people regardless of their ethnic origin or political affiliation. Food products of the Mediterranean were popular in Lviv in 16 and 17 c.  
**Keywords:** Mediterranean, Greeks, Armenians, malvasia, pepper, Lviv.
- Игорь Льльбо*  
СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЕ ПРОДУКТЫ В РАЦИОНЕ ЖИТЕЛЕЙ ГОРОДА ЛЬВОВА В XV—XVII вв.  
Гастрономические предпочтения жителей Львова в исторической ретроспективе интересны как свидетельство повседневной жизни общины. Их изучение дает исследователю возможность почувствовать дух эпохи «на вкус». Источники свидетельствуют о финансовой состоятельности горожан, указывают на эстетические предпочтения, быт, представления о внешнем мире. Еда всегда оставалась фактором, который объединял людей без учета их этнического происхождения или политической принадлежности.  
**Ключевые слова:** Средиземноморье, греки, армяне, мальвазия, перец, Львов.