



DOI <https://doi.org/10.15407/nz2026.03.890>

ПОВЕРНЕННЯ СМАКІВ: ПЕРЕРВАНА ЛЬВІВСЬКА КУЛІНАРНА ІСТОРІЯ

Маріанна МОВНА

ORCID ID: <https://orcid.org/0000000324736998>

кандидатка історичних наук, старша наукова співробітниця,

Львівська національна наукова бібліотека України

ім. В. Стефаника НАН України, відділ наукової бібліографії,

вул. Стефаника, 2, 79000, м. Львів, Україна,

email: mari3anna@ukr.net

**Душар М. Львівська кухня. Моя кулінарна
подорож Галичиною. Передм. І. Лильо.
Львів: Видавництво Старого Лева, 2025.
464 с.: іл.**

Marianna MOVNA

PhD. of Historical Sciences,

Senior researcher of the Vasyl Stefanyk

National Scientific Library of Ukraine of Lviv

National Academy of Sciences of Ukraine,

in Department of Scientific Bibliography,

2, Stefanyka str., 79000, Lviv, Ukraine,

e-mail: mari3anna@ukr.net

THE RETURN OF FLAVORS: LVIV'S
INTERRUPTED CULINARY HISTORY

У публікації аналізується доробок М. Душар в царині кулінарної спадщини Львова та Галичини. Наведено короткий перелік сучасних українських видань профільної тематики. Рецензована книга відроджує традиції галицького кулінарного мистецтва, оскільки тут набули фізичного втілення дбайливо підібрані рецептури, що отримали нове дихання завдяки введенню у книжкове тло нових сучасних переписів. Рецепти з кулінарних записників, використані у книжці, суголосні також із моєю родинною кулінарною історією. Кулінарна книга М. Душар — не лише збірка переписів, а й свідок культурної історії, що фіксує локальні особливості, родинні зв'язки та соціальні трансформації у суспільстві.

Ключові слова: кулінарна історія, смаки, традиції, рецептури, кулінарні записники, М. Душар, Львів, Галичина.

The publication analyzes the achievements of M. Dushar in the field of culinary heritage of Lviv and Galicia. A short list of modern Ukrainian publications on the topic is provided. The reviewed book revives the traditions of Galician culinary art, since carefully selected recipes have been physically embodied here, which have received new life thanks to the introduction of new modern censuses into the book background. Recipes from culinary notebooks used in the book are also consonant with my family culinary history. M. Dushar's culinary book is not only a collection of censuses, but also a witness to cultural history, recording local features, family ties and social transformations in society.

Keywords: culinary history, tastes, traditions, recipes, culinary notebooks, M. Dushar, Lviv, Galicia

Серед моря українських видань кулінарної тематики останніх років [1—4], регіональної кухні [5—11], культурологічних, історичних та етнологічних розвідок [12—17], перевидань кулінарних бестселерів минулого у серії «Авторська кухня українська» [18—22], перекладів світової гастрономічної спадщини [23—25], можемо відзначити видання «Львівська кухня» авторства дослідниці галицької кухні Маріанни Душар, що репрезентує кулінарну спадщину окремо взятого міста, яким є Львів зі своїми славними гастрономічними смаками і традиціями.

Сучасна соціогуманітаристика загалом розглядає кулінарну книгу як медіатекст, де поєднуються наратив, візуальність і матеріальність. У культурному просторі кулінарні тексти, що належать до особливих джерел, де поєднується матеріальне і духовне, виступають посередником між минулим і сучасним, в них поєднуються локальні традиції, родинні історії та культурні впливи різних етносів, що замешкували конкретну територію. У рецептах, що передаються з покоління в покоління, зберігається мова повсякденності, у якій «закодовано» образ міста, його історія та цінності.

Тому поява друком на початку ХХІ століття видання «Львівська кухня» давно вже була на часі, відроджуючи традиції галицького кулінарного мистецтва. Кухарська книга — збір кулінарних рецептів, упорядкований згідно загальноприйнятих критеріїв, що виконує певні комунікативні функції. У ній харчова спадщина попередніх поколінь, як-от куліківський хліб, яворівський пиріг, книші єврейські, авантурки, мізерія, курячий росіл, зупа кминкова, флячки, вушка, макарани на жовтках, книдлі, голубці, бірос, юрашки, пляцушки, рогаики з рожею, пампухи, птисі, сирник львівський та багато іншого, не лише набула фізичного втілення на сторінках дбайливо підібраних рецептур, але й отримала нове дихання завдяки введенню у книжкове тло нових сучасних переписів (сос «П'янонька вишня», торт «Львівська гвара», торт діаспорянський «Делікатес»).

Гортаючи сторінки «Львівської кухні», раз по раз натрапляла на «рідні» переписи зі свого дому, котримі послуговувалась ще моя прабабця Анна Баріляк (1881—1980), яка досконало зналася на галицьких кулінарних традиціях, була доброю господинею, у власноруч веденому зошиті, куди записувала рецеп-

ти страв олівцем. Її переписи дбайливо зберігаються і отримують подальше життя у родинних святкових стравах. Взагалі, сімейні кулінарні записники (рукописні зошити, що зазвичай передаються у спадок) займають особливе місце в історії кожної родини. З їх допомогою простежується міжпоколінна трансляція знань в межах однієї родини (від прабабусі, а відтак до бабусі, матері й доньки), зміни в «кулінарній моді», зберігається родинна пам'ять і акумулюються традиції. Тут кухня як соціокультурний феномен виконує функцію ідентифікаційного маркера, оскільки завдяки фіксації продуктів й способів приготування страв простежується локальна унікальність.

У рецензованій книзі у мене викликають особливу ностальгію страви, що вперше вийшли на світ (зібрані до купи як друковані львівські переписи), а не лише відтворені у домашніх кулінарних нотатниках (струця, росіл, помідорова зупа, мізерія з огірків, ябчанка, макарани, капуста, терті пляцки, пляцушки, лініві пироги, палюшки, книдлі, лазанки з капустою, яблука в шляфроці, хрусти, рогаики з рожею). Втім, поза кадром кулінарної мандрівки опинилися рецепти, відомі мені як львівські, але можливо авторка «притримала» їх для наступного видання (печінковий торт, паштетики, зрази, літній риж з малиною, пляцок з румбарбару, шарлотка з яблуками, бішкоти, прецлі і прецельки, бухти, кайзерки та ін.). До речі, маю у своєму нотесі чудовий перепис прецельків на патичку від родовитої львів'янки, багаторічної працівниці Львівської національної наукової бібліотеки України ім. В. Стефаника Стефанії Зуб (1924—2007). Мультикультурність відображена у багатьох львівських стравах, що об'єднують нації та кухні. Разом з тим українські страви залишаються важливою частиною етнічної ідентичності.

Книга Маріанни Душар робить важливий внесок у повернення смаків у широкому розумінні цього слова — у літературі, мові, суспільному етикеті, моді, їжі. Завдяки їй повертаються із забуття смаки дитинства, родини, роду, сув'язі поколінь, а також заборонене і табуйоване за радянських часів, що ховалося за щільно закритими дверима окремих помешкань. Частина львів'ян з початком Другої світової війни емігрувала за кордон, ще частина була знищена та репресована радянським і німецьким тоталітарними режимами, а частина чудом залишилась живою, зберігши та передавши колективну пам'ять про ми-



нуле своїм нащадкам у вигляді спогадів, листів, і звичайно, кулінарних переписів. Бажання ці речі сили зберегти будь що, було підсилено пам'яттю про тих, кого знищили, у чії домівки, де парувала ще гаряча їжа, масово заселялися так звані «освободітелі».

Книга як текст культури володіє особливим шармом, оскільки зосереджує на своїх сторінках не тільки суто кулінарні рецепти, а й відновлює дитячі і родинні спогади різних поколінь львів'ян, окремі етнічні традиції мультикультурного міста, піднімає із забуття пласт збережених донині поживклих записів страв довоєнного Львова, транслює назовні непроминальний львівський колорит, впізнаваний у його носіїв незалежно від їхнього місцеперебування.

Доречно зазначити, що кулінарні книги, й рецензована не виняток, — це не лише збірки переписів, а й свідки культурної історії людства, що фіксують локальні особливості, родинні зв'язки та соціальні трансформації у суспільстві. У них акумулюються гастрономічні традиції, родова пам'ять і зв'язок поколінь, що сприяє формуванню у читачів почуття національної ідентичності, осмисленню повсякденної історії як важливого компонента національної культури.

Сподіваємося, книга Маріанни Душар стане вагомою цеглинкою до створення кулінарної бібліографії Львова та України й займе свою нішу в кулінарному дискурсі рідного міста.

1. Цвек Д. Солодке печиво. Львів: Видавництво Старого Лева, 2013. 182 с.
2. Манько В. Медове печиво: добрі переписи від галицьких господинь. Львів: Свічадо, 2015. 184 с.
3. Цвек Д. У будні і свята. Львів: Видавництво Старого Лева, 2016. 480 с.
4. Солодке печиво львівських господинь: кулінарна мандрівка Знесінням / упоряд. Г. Зінько. Львів: Свічадо, 2020. 104 с.
5. Гавука П., Масляник О. Гуцульська кухня. Львів: Тиса, 2016. 128 с.
6. Косик Н. Яворівщина: традиційна кухня. Львів, 2011. 44 с.
7. Національна культурна спадщина України / А. Плесконос, Н. Писаренко. Київ: Балтія-Друк, 2021. 152 с.
8. Кравецька Л. Страви Поділля з душею. Харків: КСД, 2020. 80 с.
9. Кравецька Л. Страви Слобожанщини з душею. Харків: КСД, 2020. 80 с.
10. Кравецька Л. Страви Полісся з душею. Харків: КСД, 2021. 80 с.
11. Смаки Буковини: гастрономічний путівник традиційної кухні / упоряд.: М. Шкрібляк, К. Ставчанська. Чернівці: Видавництво 21, 2022. 416 с.
12. Ляльо І. Львівська кухня. Харків: Фоліо, 2015. 255 с.
13. Ляльо І., Душар М. Шляхетна кухня Галичини. Львів: Видавництво Старого Лева, 2023. 482 с.
14. Поліщук В. Фантастична історія української кухні. Київ: Віхола, 2025. 264 с. (Серія "Хліб та вино").
15. Сокирко О. Кулінарна мандрівка в Гетьманщину. Секрети й таємниці староукраїнської кухні середини XVII-XVIII століть. Київ: Темпора, 2022. 272 с.
16. Артюх Л. Традиційна українська кухня в народному календарі. Київ: Балтія-Друк, 2006. 224 с.
17. Смачна Кропивниччина. Київ: ФОП Брайтченко О. Ю., 2021. 192 с.
18. Заклинська О. Нова кухня вітамінова / упоряд. О. Антонова. Київ: Богуславкнига, 2017. 304 с.
19. Лучаківська Л. Домашня кухня. Як варити і печи / упоряд. М. Мовна. Київ: Богуславкнига, 2017. 192 с.
20. Кисілевська О. Як добре й здорово варити. Київ: Богуславкнига, 2019. 216 с.
21. Долошицька-Винничук Є. Одписки мамцених переписов / упоряд. О. Хмара. Львів: Вид-во УКУ, 2021. 144 с.
22. Бачинська О. Ми пекли бабки й коржики. Давня стрийська кухня / упоряд. О. Хмара. Львів: Вид-во УКУ, 2024. 160 с.
23. Чіучі А., Сартор П. На учті в Авраама. Біблійні рецепти. Львів: Свічадо, 2013. 176 с.
24. Колберт Д. Біблійні секрети харчування. Що би їв Ісус? Львів: Свічадо, 2014. 216 с.
25. Апіцій Марк Гавій. Про кулінарну справу римлян. Львів: Апіріорі, 2021. 192 с.

REFERENCES

- Tsvek, D. (2013). *Sweet Cookies*. Lviv: Stry Lev Publishing House [in Ukrainian].
- Manko, V. (2015). *Honey cookies: good recipes from Galician housewives*. Lviv: Svichado [in Ukrainian].
- Tsvek, D. (2016). *On weekdays and holidays*. Lviv: Stry Lev Publishing House [in Ukrainian].
- (2020). *Sweet cookies of Lviv housewives: a culinary journey through the Znesinnia* / edited by G.Zinko. Lviv: Svichado [in Ukrainian].
- Gavuka, P., Maslyanyk, O. (2016). *Hutsul cuisine*. Lviv: Tysa [in Ukrainian].
- Kosyk, N. (2011). *Yavoriv region: traditional cuisine*. Lviv [in Ukrainian].
- (2021). *National cultural heritage of Ukraine* / A.Pleskonos, N.Pysarenko. Kyiv: Baltiya-Druk [in Ukrainian].
- Kravetska, L. (2020). *Podillya dishes with a soul*. Kharkiv: KSD [in Ukrainian].
- Kravetska, L. (2020). *Slobozhanshchyna dishes with a soul*. Kharkiv: KSD [in Ukrainian].
- Kravetska, L. (2021). *Polissya dishes with a soul*. Kharkiv: KSD [in Ukrainian].
- (2022). *Flavors of Bukovina: a gastronomic guide to traditional cuisine* / edited by M.Shkriblyak, K.Stavchanska. Chernivtsi: Publishing House 21. [in Ukrainian].
- Liljo, I. (2015). *Lviv cuisine*. Kharkiv: Folio [in Ukrainian].
- Liljo, I., Dushar, M. (2023). *Noble cuisine of Galicia*. Lviv: Stry Lev Publishing House [in Ukrainian].
- Polishchuk, V. (2025). *A Fantastic History of Ukrainian Cuisine*. Kyiv: Vikhola [in Ukrainian].
- Sokyrko, O. (2022). *Culinary journey to the Hetmanate. Secrets and mysteries of old Ukrainian cuisine of the mid-17th-18th centuries*. Kyiv: Tempora [in Ukrainian].
- Artyukh, L. (2006). *Traditional Ukrainian Cuisine in the Folk Calendar*. Kyiv: Baltiya-Druk [in Ukrainian].
- (2021). *Delicious Kropyvnytskyi*. Kyiv: FOP Braychenko O. Yu. [in Ukrainian].
- Zaklynska, O. (2017). *New vitamin cuisine* / edited by O.Antonova. Kyiv: Boguslavknyga [in Ukrainian].
- Luchakivska, L. (2017). *Home cooking. How to cook and bake* / edited by M. Movna. Kyiv: Boguslavknyga [in Ukrainian].
- Kysilevska, O. (2019). *How to cook well and healthily*. Kyiv: Boguslavknyga [in Ukrainian].
- Doloshytska-Vynnychuk, E. (2021). *Copy of mother's records* / edited by O.Khmara. Lviv: UCU Publishing House [in Ukrainian].
- Bachynska, O. (2024). *We Baked Babki and Korzhyks. Ancient Stryi Cuisine* / edited by O. Khmara. Lviv: UCU Publishing House [in Ukrainian].
- Chiuchi, A., Sartor, P. (2013). *At Abraham's Feast. Biblical Recipes*. Lviv: Svichado [in Ukrainian].
- Kolbert, D. (2014). *Biblical secrets of nutrition. What would Jesus eat?* Lviv: Svichado [in Ukrainian].
- Apicius, Marcus Gavius. (2021). *On the Culinary Affairs of the Romans*. Lviv: Apriori [in Ukrainian].