



MARIANNA DUSHAR

KUCHNIA LWOWSKA

Moja kulinarna podróż
przez Galicję

KUCHNIA LWOWSKA

Copyright © by Marianna Dushar

Wstęp i konsultacja historyczna
Ihor Lylo

Copyright © for the translation by Katarzyna Kotyńska

Projekt okładki i stron tytułowych rozdziałów
Eliza Luty

Źródła fotografii zamieszczonych w książce
O ile nie zaznaczono inaczej, zdjęcia pochodzą z prywatnego archiwum autorki

s. 13 – Muzeum Historyczne Miasta Lwowa; s. 17 – Fundacja xx. Czartoryskich;
s. 18, 25, 249 – Narodowe Archiwum Cyfrowe; s. 23 – Center for Urban History;
s. 39, 269 – Biblioteka University of Wisconsin-Milwaukee

Zdjęcia z bazy AdobeStock: s. 34 – © DarSzach; s. 88 – © foodandcook;
s. 115 – © joanna wnuk; s. 152 – © myviewpoint; s. 174 – © goldbany;
s. 195 – © Anna Nakonechna; s. 239 – © Dmitrii; s. 261 – © vivoo;
s. 265 – © foodandcook; s. 323 – © azerbaijan-stockers;
s. 327 – © Studio Dagdagaz; s. 364 – © Robson90; s. 416 – © Ga_Na

Redaktorka inicjująca
Milena Rachid Chehab

Korekta i indeks
Lidia Nowak

Redaktorka prowadząca
Dominika Kardaś

Projekt typograficzny i łamanie
Izabela Kruźlak

Redakcja
Dariusz Fedor

Przygotowanie do druku
Karolina Korbut

Adiustacja
Dorota Ponikowska

Opieka promocyjna
Magdalena Marek
magda@bardzofajnie.com.pl

ISBN (e-book) 978-83-240-9905-4

Książki z dobrej strony: www.znak.com.pl
Więcej o naszych autorach i książkach: www.wydawnictwoznak.pl
Społeczny Instytut Wydawniczy Znak
ul. Kościuszki 37, 30-105 Kraków
Dział sprzedaży: tel. 12 61 99 569, e-mail: czytelnicy@znak.com.pl

Wydanie I, Kraków 2023
Druk: Drukarnia Skleniarz

MARIANNA DUSHAR

IHOR LYLO

KUCHNIA LWOWSKA

Moja kulinarna podróż
przez Galicję

znak *litera
nova*

Kraków 2023

Spis treści

WSTĘP: KLUCZ DO SMAKÓW LWOWA 9

Dawniej, czyli szczypta historii 11
Zawsze, czyli lwowskie
pory roku 19

Teraz, czyli co warto zobaczyć
i czego warto skosztować
we Lwowie 32

CHLEB I DO CHLEBA 37

Chleby obrzędowe 40

Strucla i chała 40
Kołacz i korowaj 43

Paska baba 44

Paska lwowska 47
Baba lwowska 48

Kulikowski chleb 50

Lwowskie palanyczki 53

Lwowskie pierogi pieczone 54

Pieróg cebulowy 55
Pieróg jaworowski 56

Knysze 58

Knysze lwowskie 59
Knysze żydowskie 60

Mandryki 63
Zgliwiały ser, kwargle 64
Masło z kiszonymi cytrynami 64
Bryndza szpicowana 67
Smarowidło ze słoniny, z czosnkiem
i papryką 67
Bryndza z masłem 68
Lwowskie smarowidło czosnkowe i olej
czosnkowy 71
Biały ser z papryką i kminkiem 72
Masło śledziowe ze skórką cytryny 72
Zielone masło 73
Grzybowe masło z miso
i z lubczykiem 73

PRZEKĄSKI CIEPŁE I ZIMNE 75

Jajka faszerowane 76
Jajka faszerowane w skorupkach 76

Awanturki 79

Awanturka klasyczna 79
Awanturka „bałamutka” z wędzonych
makreli 80

Jesienna kanapka 80

Śledź na różne sposoby 83

Śledź w occie 83
Śledź na jabłkowej poduszce 84
Śledź w oleju ze skórką cytryny
i żurawiną 84
Karp faszerowany po żydowsku, gefilte
fisz 86
Gugłyki z karpia w galarecie 89

Pasztet z żurawiną i tymiankiem 90
Krwawa kiszka, zwana też
kaszaną 92

Kiszka ziemniaczana, zwana też
„bulbianką” 95

Kiełbasy 96

Kiełbasa pieczona 97
Kiełbasa kminkowa 97
Kiełbasa z papryką 98
Szpik pieczony 101
Studzienina albo też chołodziec, zwany
zimnymi nożkami 102
Delikatny pasztet z wątróbek 105
Ozór z sosem chrzanowym
na ciepło 106

SAŁATKI Z FANTAZJI, WSPOMNIENI... I WARZYW 109

Salatka z czerwonej kapusty,
śledzia i fasoli 110
Salatka na piątkowy
post 113

Salatka wiedeńska na sposób
lwowski 114
Kapusta kiszona z olejem
i żurawiną 117

Salatki wiosenne 118

- Mizeria z ogórków 118
- Salatka z ogórków, rzodkiewek i zieleniny 121
- Salatka z białego sera, jajek i szczypioru 121
- Zielona sałata z jajkami i maczanką 122

Salatka „starolwowska”, czyli buraki z czosnkiem i suszonymi śliwkami 124

- Buraki z suszonymi śliwkami „na zimno” 127
- Buraki z suszonymi śliwkami „na ciepło” 127
- Salatka z dzikich roślin wiosennych 128

Waria 131

Dziobaczki 132

- Dziobaczki brązowe, zimowe 132
- Dziobaczki zielone, letnie 135
- Salatka z brukselki na ciepło 136
- Salatka z młodej kapusty z rodzynkami i orzeszkami ziemnymi 136
- Szparagi i smażone rzodkiewki z okruskami chleba i wędzonym boczkiem 139
- Kalafior i fasolka szparagowa z tartą bułką 140
- Pidczas (buraczynka) z kiszonymi cytrynami 143

ZUPA MUSI BYĆ 145

Zakryszka, zasmażka, zaprażka podbijanie, podpiekanie 148

- Rosół cielęcy 150
- Rosół z kury 153
- Bulion warzywny 154
- Napar grzybowy w termosie 154
- Bulion grzybowy 157

Barszcz i barszczowe czary 158

- Barszcz bożonarodzeniowy czysty w filiżankach 160
- Barszcz podbijany z rabarbarem, w kociołku 163
- Ukraiński barszcz soborny 164
- Barszcz zielony ze szczawiem i pokrzywą 167
- Chłodnik buraczany na serwatce 168
- Chłodnik z wiosennej zieleniny, na zsiadłym mleku 171
- Zupa pomidorowa 172
- Zupa kminkowa 175
- Zupa jarzynowa z pulpetami 176
- Zupa cytrynowa 179
- Parzybroda 180
- Flaczki Pana Toepfera 183
- Zupa fasolowa z pulpetami 184

Zupa dyniowa z gruszką 187

Zupa czosnkowa 188

Zupa grzybowa z pęczakiem 191

Zupy na słodko 192

Jabłczanka 192

Amory po lwowsku 194

Czerechówka 197

Dodatki do zup 198

Lane (a właściwie kładzione) kluseczki 198

Uszka z grzybami i z mięsem drobiowym (kreptyki) 200

- Ciasto na uszka 201
- Nadzienie z grzybów i śliwek suszonych 201
- Nadzienie z kurczaka 202
- Makaron na żółtkach 202
- Kapuśniaczki 205
- Grzanki cebulanki 205
- Paluchy kminkowe 206
- Cebulaki z makiem i skwarkami 209
- Kulesza do zup 210
- Kostki z gryziku (kaszy manny) do rosolu 212

PLACKI, KLUSKI, PIEROGI 215

Placki, placuszki: do wyboru, do koloru 216

- Tarte placki 219
- Placki z pasternaku i selera 220
- „Fuczki”, placki z kiszonej kapusty 223
- Placki z buraków 223

Placki z cukinii 224

Kulesza z bryndzą 224

Zieleniec 227

Pierogi, knedle, paluchy 228

- Ciasto z mąki pszennej 229
- Ciasto z mąki żytniej 229

- Nadzienie z ziemniaków
(do ciasta pszennego) 231
- Nadzienie z białego sera i zieliny
(do ciasta pszennego) 231
- Nadzienie z białego sera i kaszy
gryczanej (do ciasta żytniego) 232
- Nadzienie z ziemniaków i grzybów
(do ciasta pszennego) 232
- Nadzienie ze słodkiej kapusty
(do ciasta pszennego) 233
- Nadzienie z policzków wołowych
(do ciasta żytniego) 233

GOŁĄBKI, GUGŁYKI, HRECZANYKI I W OGÓLE MIĘSA 247

Gołąbki 251

- Gołąbki z mięsem 251
- Gołąbki z kuleszą, w buraczanych
liściach 252
- Postne gołąbki z kaszą
jaglaną i grzybami 255
- Gołąbki z ziemniakami 256
- „Zajac” w kapuście 259
- Bigos 260**
- „Leniwy” bigos ze śliwkami 263
- Bigos z czerwonej kapusty
z rodzynkami i pomarańczami 264
- Młoda kapusta duszona z koprem
włoskim 267
- Drób 268**
- Kaczka pieczona z pomarańczami 271
- Gęś nadziewana kaszą gryczaną
i grzybami 272
- Kurczak pieczony na babownicy 275
- Lwowska pieczeń 276**
- Pieczeń z kminkiem 279
- Pieczeń à la Dzieduszycki 280

SOSY, MACZANKI, DODATKI 309

- Majonez 310**
- Majonez na żółtkach 310
- Majonez na całych jajkach 311
- Majonez bez jajek 311
- Ćwikła albo też buraczki
z chrzanem 313
- Biały chrzan 314
- Skwarki 316**
- Smalec i skwarki z cebulką
z surowej słoniny 316

- Szwabskie pierogi 235
- Ciasto na knedle 236
- Nadzienie do knedli z mięsem 238
- Paluchy 240
- Pierogi leniwe 240
- Łazanki 242**
- Ciasto na łazanki 242
- Łazanki z kapustą
i prawdziwkami 244
- Łazanki z kurkami 245
- Łazanki z bryndzą 245

- Policzki wołowe
z suszonymi śliwkami 283
- Pieczeń z kiszonymi ogórkami 284
- Szpundra 287
- Karmonadle z kwaszoną
cytryną i czarnuszką 288
- Zawijańce 291**
- Zawijańce z suszonymi śliwkami 291
- Zawijańce „cebulaczki”
w sosie śmietankowym 292
- Wątróbka z jabłkami 292
- Gugłyki 295**
- Gugłyki z orzechami i sosem
żurawinowym 295
- Gugłyki w sosie jabłkowym 296
- Gugłyki-hreczanyki 299
- Ryby 300**
- Karp smażony w kukurydzianej
skórcie 303
- Pstrągi w zielonym maśle 303
- Karp nadziewany kaszą gryczaną
i pieczarkami 304
- Bałamuty w koszulkach 307
- Pstrągi w śmietanie 307

- Skwarki z cebulką z wędzonego
boczku 317
- Sos grzybowy 318**
- Sos grzybowy ze świeżych
prawdziwków 318
- Sos grzybowy z suszonych
prawdziwków 321
- Maczanka grzybowa z pieczarek 322
- Sos jabłkowy 325
- Sos „pijana wiśnia” 325

Maczanka śmietankowa z orzechami
i zielenią 326
Maczanka z huślanki 326

**Maczanki „kogut”
i „zielony kogut” 328**
„Kogut” 329
„Zielony kogut” 329
Zielony olej aromatyzowany 330

NAPOJE NIE TYLKO ALKOHOLOWE 333

Lwowskie alkohole 334

Miodówka 336
Chrzanówka 336
Wiśniówka 339
Kminówka 339

Piwo 340

Kandybał 343

Kandybał z cytryn 343
Kandybał z suszonych wiśni 344
Uzwar, war, susz 344

Huślanka 347

Kawa we Lwowie krok po kroku 348

WSZELAKIE STANY SŁODKOŚCI 351

Pierogi z owocami 355
Knedle serowe z morelami 356
Placuszki akacyjne 359
Jabłuszka w szlafroczkach 360

Juraszki 362

Werhuny, czyli chrust 365

Drobne ciasteczka 366

Orzechowe księżycy 366
Sucharki z orzechami 369
Orzeszki z kremem 370
Rogaliki z różą 373
Rogaliki z wiśniami 374

Andruty po lwowsku 376

Krem bazowy 377
Kremy z dodatkami 377

Pampuchy serowe 379
Pampuchy „ucierane” 380
Ptysie „studzienki” 382
Sernik 385
Ulubiony placek Bohdana Soroki 386
Placek „250” 389
Cwibak-bakaliowiec 390
Miodownik 393
Makowiec „ucierany” 394
Cukierki „zawiane czernice” 397
Tort „lwowska gwara” 399
Tort diasporny „delikates”
(od pani Larysy Zietyk) 404
Post Scriptum do słodczy. Kutia 407

ZAKAMARKI LWOWSKIEJ SPIŻARKI 409

Konfitura z cebuli 413
Ogórki małosolne i kiszzone na
zimę 414
Kiszona kapusta 417
Kryżawki 418

Kiszzone i solone cytryny 420

Kiszzone cytryny 422
Solone cytryny 422
Kwas buraczany 423
Grzyby suszone 424
Konfitura z fiołków 426
Sok z fiołków 426
Sok z róży 429
Róża ucierana 429

Kordiat z kwiatów czarnego bzu 430
Konfitura z moreli 433

Konfitura z młodych szyszek
sosnowych 433
Konfitura z gogodzów i jałowca 434
Czereśnie w lekkiej marynacie 437

Przyprawy i posypki do wytrawnych wypieków 438

Posypki do wytrawnych
wypieków 440

Mieszanki do ciast wytrawnych 441
Przyprawa do miodownika 441

Zimowa herbata z dzikiej róży 442

Indeks 444



**Ta książka powstała
w jednym z najtrudniejszych okresów
historii Ukrainy i Lwowa,
w czasie wojny z Rosją.
Dlatego dedykujemy ją Wam, Mieszkańcy Lwowa.
Wam, Obrońcy i Wolontariusze.
To Wasz heroizm i poświęcenie
umożliwiły nam pracę nad tekstem.
Kłaniamy się Wam nisko.**

AUTORZY

LWÓW / LVIV 2023

Wstęp

Klucz do smaków Lwowa



W centrum Lwowa, obok Opery, znajduje się uliczka Iwana Tyktora. Parę lat temu, podczas remontu starego narożnego domu, pod tynkiem odkryto szyld informujący po polsku: „Mleczarnia. Śmietana, pieczywo mleczne, kwaśne mleko, ser, kawa, masło, herbata, chleb, pieczywo, kakao, czekolada”. A obok – to samo po niemiecku i jeszcze w jidysz. Ot, zwykły lwowski sklep spożywczy. Ot, zwykła dla dawnego Lwowa sytuacja: jedna nazwa w trzech językach. No, może co najwyżej ukraińskiego brakuje. Ale i ten język pojawia się na innych starych szyldach, które stopniowo wyłaniają się spod tynków odnawianych kamienic. Bo miasto odzyskuje tożsamość, wskrzesza pamięć o swej wspaniałej historii. O świecie, którego już nie ma.

Wokół rozbłyskują światła modnych sklepów, restauracji, przytulnych kawiarni, wiruje życie. Stary szyld wygląda wśród nich elegancko, łączy przeszłość z teraźniejszością. Lubią go fotografować turyści. Niekiedy kroku zwalniają również lwowianie. Tak spotykają się dwa światy – przedwojenny, za którym przez wiele jeszcze lat tęsknili Polacy, deportowani z miasta podczas radzieckiej okupacji, i dzisiejszy – ukraiński.

We Lwowie przeszłość żyje – dyskutuje się o różnych jej odcieniach. Mówi się też o lwowskiej kuchni – o dawnych smakach, o przenikaniu się tradycji kulinarnych Wschodu i Zachodu, o bogactwie i różnorodności. Odświeża się stare przepisy, tworzy nowe. To jest jak gra – pod tytułem „lwowska kuchnia” – która nigdy się nie kończy, ale trwa i wciąż nowe składniki i nowych graczy.

Ta książka odkryje przed wami reguły tej gry. I przeprowadzi was przez Lwów – w oddaleniu od krzykliwego turystycznego centrum. Zawiedzie was tam, gdzie wciąż trwają spory o konsystencję

Dawniej, czyli szczypta historii



Każdy, komu przyszłoby do głowy myśl napisania książki o lwowskich smakach, musi zacząć od odpowiedzi na podstawowe pytanie: „Jaką kuchnię lubiano w dawnym Lwowie?”.

Biorąc pod uwagę liczbę książek o tym mieście, odpowiedź powinna być oczywista. Wyobraźnia od razu zaczyna malować ostro-słodką kuchnię średniowiecza czy późniejsze zmiany, które przyniosła ze sobą epoka odrodzenia. Do pewnego stopnia tak było. Ale miasto położone na przecięciu tyłu dróg, religii i narodów zawsze umiało zaskoczyć.

Wśród nieoczywistych faktów odnotować należy tutejszą popularność produktów i smaków śródziemnomorskich i bliskowschodnich – pamiętając, że do najbliższego morza jest ze Lwowa ponad 500 kilometrów.

Jednym z punktów zwrotnych w historii miasta był katastrofalny pożar, który wybuchł w 1527 roku i całkowicie odmienił architektoniczne, a także społeczne oblicze Lwowa. W czasie odbudowy miastu przybyło wielu mieszkańców – przyciągały ich przywileje ekonomiczne i nowe możliwości. Obok żyjących tu już wcześniej Niemców, Ormian i Żydów swoją obecność coraz wyraźniej zaznaczali Węgrzy, Włosi i Grecy. Przybysze szybko odbudowali śródmieście i wypełnili je nowymi dźwiękami i smakami. Szczegółowe spisy towarów, które kupieckie karawany pod przewodnictwem ormiańskich karawanbaszów wiozły z południa i wschodu, zachowały się w miejskich archiwach:

**Korzenie. Szafrany, cymenty, merkiny, pińskie, katalo-
ny Cypryjskie, Aragońskie, Tureckie. Pieprz, bobki, cy-
namon, gwoździki, imbir, kmin, hanysz, cukier, kanar,
mellis, faryna, lodowaty. etc. Cykaty, słodkie rzeczy**

w cukier wprawione, paszty, także różne condita, kapary, limonie, muszkatowy kwiat, migdały, oliwa, ryż, rozynki. Tatarskie ziele, gałgany, cytwar, tabak, y inne wszystkie aromata, frukty: etc. y cukry, robione¹.

Autor jednej z najpiękniejszych kronik Lwowa², Dionizy Zubrzycki, opisując tradycyjny siedemnastowieczny wiosenny karnawał, wspomina, że w rozbawiony tłum miejska władza szczerze rzucała chleb, ciasta i lugańskie kielbaski – starorzyską potrawę, przygotowaną najwyraźniej już według miejscowej receptury. Czy to nie Włosi przywieźli tu tę tradycję?

Mikołaj Rej, pisarz doby renesansu, nazywany ojcem literatury polskiej, w dziele *Żywot człowieka poczciwego* wspomina o „ćwikłach” – potrawie, która z czasem stała się wizytówką społeczności aszkenazyjskich Żydów. Dziś większość Ukraińców i Polaków uważa ćwikłę za swoją.

Nuż też ćwikiełki w piec namiotawszy, a dobrze przypekłszy, nadobnie ochędożyć, w talerzyki nakrajać, także w faszeczkę ułożyć, chrzanikiem co nadrobniej ukrząwszy, przetrząsać, bo będzie długo trwała, także koprem włoskim troszkę przetłukszy przetrząsać, a octem pokrapiać, a solą też trochę przesalać, tedy to jest tak osobny przysmak, ani twoje limunie, bo i rosółek barzo smaczny i sama pani ćwikła, bo już będzie i barzo smaczna, i barzo nadobnie pachnęła³.

Przy okazji „ćwikły” wedle przepisu Reja warto wspomnieć też o gatunku używanych wówczas buraków – „ćwikiełek”. Wszak burak o słodkim czerwonym korzeniu pojawił się w Europie Wschodniej dość późno – pierwszy opis botaniczny wyszedł spod pióra Pietra Matthiolego⁴ w XVI wieku.

1 *Volumina Legum. Przedruk Zbioru Praw Staraniem xx. Pijarów w Warszawie, od roku 1732 do roku 1782, wydanego, nakładem i drukiem Jozafata Ohryzki, t. 4, Petersburg 1859.*

2 *D. Zubrzycki, Kronika miasta Lwowa, Lwów 1844.*

3 *M. Rej, Żywot człowieka poczciwego, Kraków 1859, s. 234.*

4 *P.A. Matthioli, Commentarii In Libros Sex Pedacii Dioscoridis Anazarbei De medica Materia, Wenecja 1554.*

Przez dziesiątki lat Lwów był znany jako jedno z najważniejszych centrów logistycznych w handlu towarami wschodnimi, w szczególności winami. Z węgierskich dolin, rozciągających się między Bodrogiem a Dunajem, ciągnęły karawany z beczkami tokaju. Przez Krosno, Duklę, Nowy Sącz przebiegał jeden z głównych szlaków handlowych, który zyskał nazwę *Via Vinorum*. „W Węgrzech się wino rodzi, a w Polsce umiera” – pisał poeta epoki baroku Wacław Potocki w swych monumentalnych *Moraliach*. Od końca XVII wieku we Lwowie coraz częściej rozkoszowano się grecką małmazją – drogim, słodkim winem z Krety. Znany kupiec i mieszczanin, Grek Konstanty Korniakt częstował nim swoich gości w pałacu przy Rynku.

A co z miejscowymi kucharzami i produktami lokalnymi? Czy było je widać pomiędzy zamorskimi smakołykami? Czy lwowianie byli dumni ze swojej kuchni? Odpowiedź na to pytanie znajdujemy w zapiskach znanego gdańskiego podróżnika, Marcina Grunewega, który w 1582 roku dokładnie opisał w swoim dzienniku mieszkańców Lwowa,



Jan Ignacy Maszkowski, *Majówka na Sofijówce, 1849*
Ze zbiorów Lwowskiego Muzeum Historycznego

ich upodobania kulinarne oraz osobliwości lwowskiego klimatu. Język Grunewega jest barwny, ekspresyjny i zasługuje na obszerny cytat:

Znaleźć tu można nie tylko więcej kwiatów i kapusty, i wiele różności, ale tutejsze miłościwe niebo czyni to wszystko doskonalszym niż gdziekolwiek indziej. Orzechy i śliwki wyrastają tu wielkie jak kurze jaja, i po wysuszeniu wywożą je w ogromnych beczkach aż do Moskowii. Z ogrodów wynoszą tu nie tylko wino w koszykach na rynek, ale spod prasy wyprawiają po 50–60 beczek do piwnic. Dzięki (...) staraniom ogrodników ich wino rok za rokiem staje się doskonalsze, aż niemało gatunków wina uważają nie za miejscowe, tylko przywiezione. (...) Figi, kasztany, melony i karczochy obok zamorskich roślin nie są tu rzadkością, i wszystkie one nie tylko kwitną, ale i dają płody. Nie zna tu zimy żadna świeża kapusta i warzywa (...) Dokoła miasta są duże tereny myśliwskie, zimą i latem jest tam wiele dziczyzny – zarówno ptactwa, jak i zwierza. Wiele kur i indyczek, pod dostatkiem bydła i ryb, i wszystko to tańsze niż gdziekolwiek. Całe bydło, pędzone z Podola czy Wołoszczyzny do Włoch, najpierw przechodzi koło miasta. Jego szczupaki jadane są w Wiedniu w Austrii, mimo że tam obfity w ryby Dunaj płynie pod siedmioma mostami. Objechałem pół Europy, bywałem w najwspanialszych miastach świata, ale w żadnym nie widziałem tyle chleba, ile tu każdego dnia przynoszą na rynek, i niemal każdy obcokrajowiec znajdzie takie pieczywo, jak we własnym kraju – chleb, strudle, ciasteczka, czy jakkolwiek jeszcze się nazywają. Jest tu wielka ilość piwa i miodu, nie tylko miejscowego, ale i przywiezionego...⁵

5 Martin Gruneweg (отец Венцислав): духовник Марины Мнишек, *Записки о торговой поездке в Москву в 1584–1585 гг.*, составитель А.Л. Хорошкевич, Москва 2013, s. 118–119. Tłumaczenie z ukraińskiego przekładu – Katarzyna Kotyńska.

Ten sam autor pozostawił nam również jedną z pierwszych wzmianek o kawowej tradycji miasta. Na własne oczy widział, jak ormiańscy kupcy ze Lwowa podczas podróży do Stambułu przyrządzali ten napój w warunkach polowych. Zwyczaj popijania aromatycznego naparu umocnił się w czasach, kiedy Lwów był już częścią monarchii austro-węgierskiej, a dzisiejsi Lwowianie stworzyli wokół tej tradycji potężny mit i przemienili miasto w „kawową stolicę Ukrainy”.

Czasy austriackie przyniosły modę na nowe smaki. Miasto ochoczo przejęło tradycję pieczenia strudli, rozwinęło i doprowadziło do perfekcji przepis na sernik. Dzisiaj to deser numer jeden, musi go spróbować każdy, kto odwiedza Lwów. Nie ominęła Lwowa również moda na przekładane, wielowarstwowe torty, które staraniem upartych gospodyń przemieniły się w lubiane w całej Galicji placki – nie tylko smaczne, ale też wygodne w krojeniu.

Lwowianie lubili słodczyce i wypieki, doceniali też ich wytwórców. Poczynając od końca XVIII wieku, szwajcarscy cukiernicy włoskiego pochodzenia, Andreola i Pozzi, dorabiali się tu znacznych majątków. W mieście pozostawali i kontynuowali działalność ich wdzięczni następcy. Wzmianki o cukiernikach pozostały w nazwach potraw i w miejskich toponimach, takich jak na przykład znany Pasaż Andreolli. Niejeden autor pisał o cukierni Lewakowskiego i sklepie z towarami kolonialnymi Edmunda Riedla.

Poczynając od XIX wieku, w salonach galicyjskich elit, podobnie jak w całej Europie, panowanie objęła kuchnia francuska. Zaadaptowana do galicyjskich gustów, dominowała tu aż do początku drugiej wojny światowej. Taka zmiana upodobań przyniosła też nowy stosunek do ludzi, którzy nadawali jedzeniu niezwykły smak i wygląd. Dobrego kucharza zaczęto nareszcie cenić we Lwowie na równi z lekarzem rodzinnym, gubernierem czy artystą. Kuchnia powoli zaczęła być postrzegana jako dzieło sztuki. Na początku XX wieku galicyjscy kucharze stworzyli nawet związek zawodowy „Zgoda” i zapoczątkowali wydawanie czasopisma zawodowego „Przegląd Kucharski”. To właśnie w politycznej stolicy austriackiej Galicji, we Lwowie, zachował się oryginał *Statutu stowarzyszenia zawodowego katolickich kucharzy w Krakowie*.

System kucharskiego rzemiosła dopiero się rozwijał, więc wszyscy, którzy pragnęli pojąć ten fach, musieli podjąć naukę u przedstawiciela



Pierwsza strona „Przeglądu Kucharskiego” z 1901 roku – pisma wydawanego przez związek zawodowy galicyjskich kucharzy

zawodu. Najdawniejszy spośród znanych galicyjskich dyplomów kucharskich, wydany w 1798 roku, wygląda jak malarskie dzieło sztuki. Po czterech latach trudnej nauki wypisał go Janowi Nieszczeputowiczowi osobisty kucharz Kajetana Kickiego, arcybiskupa lwowskiego, Matys Zatorski.

Matys Zatorski, kuchmistrz Kajetana Kickiego, arcybiskupa lwowskiego, poświadczają, że Jan Nieszczeputowicz, syn Franciszka z Torczyńska, odbył u niego czteroletnią naukę sztuki kucharskiej i opanował ją w wymaganym stopniu. Wykazał się nienaganną pilnością i uczciwością i w związku z tym otrzymał wyzwolenie.

Na początku XX wieku we Lwowie mieszkała i pracowała prawdziwa gwiazda gastronomii, kucharz namiestnika Galicji hrabiego Andrzeja Potockiego – Antoni Teslar. Jego książka *Kuchnia polsko-francuska* (1910) stała się prawdziwą sensacją i przez dziesięciolecia pozostawała podstawowym podręcznikiem specjalistów *haute cuisine*. Teslarowi udało się nie tylko połączyć francuskie przepisy i techniki z lokalnymi, ale też



Dyplom kucharski wystawiony przez kuchmistrza Matysa Zatorskiego w 1789 roku

wprowadzić cały system nazw potraw i składników. Sprawności organizowania w pałacu namiestnika Galicji przyjęć dla licznej, wymagającej publiczności jeszcze dziś mogłyby się od niego uczyć firmy cateringowe.

Wystawy, pokazy kulinarne, oryginalne kampanie reklamowe nieustannie zadziwiała swoimi pomysłami lwowską publiczność. Na fali zainteresowania gastronomią w Kołomyi, niewielkim podkarpackim mieście, nabrała obrotów działalność wydawnicza. Ukazało się tu kilka kluczowych książek kucharskich, autorstwa Ukrainek Emilii Łewyckiej i Olgi Franko, a także zbiór przepisów czasopisma „Żinocza Wola”. Nazwiska tych autorek, podobnie jak Osypy Zakłtyńskiej, Leontyny Łuczakowskiej i kilku innych, bez trudu znalazły sobie miejsce na półkach lwowskich gospodyń obok przepisów znanych Polek – Róży Makarewiczowej, Florentyny Niewiarowskiej i Wandy Maleckiej.

Zwieńczeniem osiągnięć galicyjskich kucharzy i restauratorów stała się wystawa spożywczo-gastronomiczna, która odbyła się w roku 1908. Najlepsi specjaliści z Krakowa i Lwowa oraz goście z Bukowiny czy Wiednia walczyli tam o kulinarne gusty niemal pięćdziesięciu tysięcy odwiedzających. Organizatorzy musieli wydłużyć czas trwania wystawy

z powodu ogromnego napływu zainteresowanych. Niektóre wymyślnie przyozdobione pawilony zdołały przerosnąć oczekiwania publiczności na równi ze wzniesioną wcześniej słynną alkoholową „wieżą” firmy Baczewskich. Praca i talent rodzin Zalewskich, Höflingerów, Awdykowiczów czy Teliczków umocowały Galicję na europejskiej mapie smaków. Tragiczny wiek XX zrujnował jednak ten postęp. Okupacje niemiecka i radziecka zmuszały ludzi, by myśleli w pierwszym rzędzie o przetrwaniu. Ale lwowska kuchnia nie odeszła w zapomnienie. Jej tradycje były troskliwie przechowywane w domowych przepisach i przekazywane kolejnym pokoleniom.

Warto też pamiętać, że kuchnia Lwowa to nie tylko wyrafinowane, arystokratyczne salony czy pompacyjne wystawy. Jej treść ukształtowała się przede wszystkim w przyjaznym mroku niewielkich karczm, browarów, w ogródkach i nawet w na wpół legalnych „mordowniach” rozrzuconych po przedmieściach. Dzięki subkulturze batiarów, powszechnych ulubieńców miasta, miejscowe potrawy i ich twórcy zdobywali prawo do nazywania się „lwowskimi”. Niekiedy takie potrawy zyskiwały romantyczną, drogocenną oprawę w postaci piosenek, wierszy czy żartów. Lwów ma wielkie szczęście, że do dziś może poszczycić się takim muzyczno-gastronomicznym dziedzictwem.



Międzynarodowe Targi Wschodnie, 1930 rok. Widok na wieżę pawilonu fabryki wódki, likieru i rumu J.A. Baczewski we Lwowie

Zawsze, czyli lwowskie pory roku



Wiosna zaczynała się w mieście wtedy, kiedy na ulicach pojawiali się sprzedawcy świeżo upieczonego chleba. O straganach z białym i żytym chlebem wspominają już średniowieczne dokumenty. Jednak za najbardziej znany na początku XX wieku uważany był „chlib kulikowski”. Jego nazwa pochodzi od podlwowskiego miasteczka Kulików. Później wypiekano go także, wedle oryginalnej receptury, w piekarni Natana Schwarza przy ulicy Źródlanej (dziś: ulica Dżerelna).

Dwa nieduże, połączone ze sobą krągłe bochenki o chrupiącej skórce i pachnące kminkiem lub, jak mówią niektórzy, czarnuszką – to ich niezapomniany smak często przywołują w swoich wspomnieniach ówcześni Lwowianie.

W poezji najpełniej przekazał nam smak kulikowskiego chleba poeta Marian Hemar:

Jak ktoś jest z Warszawy, Poznania albo z Łodzi –
Nie szkodzi, ale przecież on nie wie, o co chodzi,
Ta skąd on może wiedzieć, nawet jak się dowie,
Że milę od Lwowa, w miasteczku Kulikowie,
Była cechowa piekarska osada
I piekli tam piekarze, z dziada prapradziada,

Chlib – ten chlib kulikowski...

Taki duży bochen – na bochnie skorupka
Tak z wiśniowego drzewa – ale krucha, ale chrupka!
Po szesnastu latach ja pamiętam jeszcze,
Jak świeci, jak błyszczący się, jak chrząści, jak trzeszczy
I pachnie – jak tylko się wejdzie do kuchni!

Ta ja wam więcej powiem – jak czasem wiatr dmuchni
Na Rynku, od straganów, to naraz, całym Rynkiem
Zajedzie tym zapachem, tą skórką i tym kminkiem

Chlib – ten chlib kulikowski...

A jak go przekrajać – nim mama go przekraje,
Przeżegna jego zawsze, takie miała obyczaje –
A jak go przekrajać – to pod mosiądzem skórki
Takie duże oka, takie duże dziurki!
Bo on lekki jak pączek! (Ale nasz, nie tutejszy,
Że jak zjesz go, to kamień w żołądku jest lżejszy)
Bo on lekki jak pianka, aż dotknąć się frajda
I już w ręku pachnąca, gorąca jeszcze pajda,
Jak żywa – ta zdaje się, że nagle tobie powie:
Ta jedz mnie i niech tobie wyjdzie na zdrowie.

Chlib – ten chlib kulikowski...¹

Dobry chleb przez wieki należał do lwowskiej tradycji kulinarnej. Na przykład znany przedsiębiorca i miłośnik wyścigów automobilowych Franciszek Tabaczyński szukał własnego smaku, dodając do wypieku koniczynę.

Podczas Jarmarków Świętojurskich, które odbywały się dwa razy do roku, głównym smakołykiem były juraszki – pierniki o wyjątkowym smaku. We Lwowie już od czasów późnego średniowiecza wyrobem tych i podobnych łakoci trudnili się aptekarze, którzy eksperymentowali zarówno z przyprawami, jak i z kształtem czy rozmiarem wypieków.

Podmiejskie okolice witały wiosnę smakiem mizerii. Mimo swej prostoty ta potrawa stanowiła jakby ukoronowanie całej lwowskiej zieleniny. Surówka z ogórków w śmietanie albo z twarogiem była zazwyczaj podawana do ryby lub mięsa, ale lubiano ją także jako samodzielne danie. I nikomu doprawdy nie przeszkadzało, że jej nazwa, pochodząca od łacińskiego słowa *miseria*, była w istocie nieco

1 M. Hemar, *Chlib kulikowski: wiersze, satyry, piosenki*, Londyn 1971.



Wiosna we Lwowie – zaczyna się sezon na szparagi! „Przegląd Kucharski”, 20 kwietnia 1901 roku

pogardliwym opisem statusu społecznego biedniejszych mieszkańców miasta, którzy tylko na taki posiłek mogli sobie pozwolić.

Na lwowskie targowiska najróżniejszą zieleninę przywożono z ogrodów takich przedmieść, jak Łyczaków czy Bajki. W mieście żartowano, że właśnie „na Bajkach” warto szukać przyszłej żony, bo tamtejsze dziewczęta były zazwyczaj wesole i zdrowe.

Wiosenny sezon nowalijek nie mógł się we Lwowie obejść bez jeszcze jednego ulubionego składnika arystokratów i prostych ludzi – szparagów. Odnajdujemy je zarówno w potrawach lubianych przez członków arystokratycznych rodów, jak i w menu restauracji na przedmieściach. Na skalę przemysłową szparagi hodowano na plantacjach rozrzuconych wokół miasta, na przykład w majątkach pod Łańcutem czy Lubyczą Królewską. Moda na to warzywo powraca dziś do miasta.

Wiosna we Lwowie to, rzecz jasna, również Wielkanoc. Cały Lwów upiększa się na przyjęcie Zmartwychwstania i przebudzonej przyrody. Za świeżo umyтыми oknami błyszczą bielusińskie firanki, często przystrojone fioletowymi, niebieskimi albo różowymi wstążkami. Z Rynku dolatują zapachy wielkanocnych kwiatów, najróżniejszych hiacyntów, białych lewkonii i laków (bordowych). Na stolikach porzstawiali łyczakowscy i zamarystynowscy obywatele całą masę gipsowych figur zmartwychwstałego Chrystusa i baranków z czerwonymi choroągwiemi. Na rozścielonych

na ziemi płachtach zieleni się bukszpan i owies w doniczkach, wabią różnymi wzorami kraszanki i pisanki. Na Akademickiej Zalewski konkuruje z Weltzem, a na Ruskiej bez konkurencji piecze Fortuna Nowa. Przed obfitymi wystawami lwowskiej arystokracji rzeźniczej, wraz ze sklepami Centrosojuzu, i pośród ścisłego postu Wielkiego Tygodnia, wdychasz głęboko zapachy westfalskich i praskich szynek, kulikowskich i mazurskich kiełbas. Różnobarwne nalewki u starego Baczewskiego mrugają do pociągających butelek Narodnej Torhowli, Koziota i Atlasa.

Tak lwowską wiosnę opisywał w swoich wspomnieniach lwowski prawnik Ołeksandr Nadraha².

Latem, w wieczornym cieniu lwowskich kleparowskich czerech³, długo ciągnęły się rozmowy za stołem, przy kuflu znakomitego lwowskiego piwa, knyszach (patrz: przepis na str. 59), gryczanych pierogach czy legendarnej lwowskiej kiszce. Kiszka cieszyła się w mieście szczególną sławą. Najbardziej popularne były dwa jej rodzaje – klasyczna kaszanka z krwigi i kiszka kartoflana z tartych kartofli, cebuli i skwarek. Lwowska kiszka dała natchnienie szlachetnemu hultajowi Henrykowi Zbierchowskiemu⁴, który, wedle miejskiej legendy, przez kilka dni z rzędu nie opuszczając słynnej restauracji Atlas na Rynku, napisał o niej piosenkę. Opiewana w niej tragiczna historia miłości i śmierci córki masarza, panny Franciszki, i jej ukochanego, zrobiła na lwowianach takie wrażenie, że do dziś jeszcze można ją usłyszeć na ulicach miasta.

**Na Kleparowi, za rogatekmi,
Mieszkała sobi z rodzicielami
Piękna jak anioł, gruba jak kiszka,
Na imię miała panna Franciszka!
(...)**

2 O. Надрага, *Серед львівських парків*, Львів 2004. Cyt. za: [online] <https://zbruc.eu/node/21054> [dostęp: 10.07.2023]. Tłumaczenie z języka ukraińskiego – Katarzyna Kotyńska.

3 Czerecha – słynna lwowska hybryda czereśni i wiśni, znana od połowy XVI wieku, nazwana na cześć ówczesnego przedmieścia Lwowa. Drzewo słynęło z niezwykle smacznych i pięknych owoców.

4 Henryk Zbierchowski (1881–1942) – polski poeta, prozaik, dramatopisarz, autor wielu popularnych piosenek, nazywany bardem Lwowa.

**A niedaleku ud ich zagrody
mnieszkał sy, mnieszkał fryzjerczyk młody
i co dzień ranu kupował kiszki,
bo bardzo kochał panny Franciszki.**

Świat piwa we Lwowie to temat na osobną historię. Zjednoczeni wokół Lwowskiego Towarzystwa Akcyjnego Browarów piwowarzy konkurowali ze sobą w wymyślaniu nowych gatunków i smaków tego trunku. Gdy tylko był uwarzony, zawiadamiali o tym piwoszy, wywieszając specjalny znak – wiechę. Do dziś powstają w mieście piosenki o piwie. Jedna z nich pojawiła się we Lwowie pod koniec lat osiemdziesiątych – napisali ją współcześni lwowscy batrzy, Jurij Wynnyczuk i Wiktor Morozow:

**Lwowskie piwo to jest klasa,
Robi z chłopa super asa.
Po kufelku jesteś frajir, że ho ho!
A muzyczka sztajer gra⁵.**

- 5 Por.: *Piwo lwowskie*, tekst Jurija Winniczuka. Tłumaczenie na język polski – Ihor Lylo, [online] <https://nashe.com.ua/song/13741> [dostęp: 10.07.2023].



Widowiskowa reklama Piwa Lwowskiego na Targach Wschodnich

Latem we Lwowie bywa upalnie. Tradycyjnie mieszkańcy szukali ochłody nie tylko w cieniu drzew czy na miejskich kąpieliskach, ale i w jedzeniu. Na pierwsze miejsca w menu wysuwały się chłodniki – oryginalne zupy z warzyw i owoców, które przyrządzali wszyscy szanujący się kucharze i gospodynie.

Już około połowy czerwca większość arystokratów czy zamożnych mieszczan wolała opuścić miasto na czas letnich urlopów, wędrować w Karpaty na letniska albo gdzieś dalej, do europejskich kurortów – „do wód”. Zabierano w podróż także kucharzy. Kuchnia przedmieść i odleglejszych okolic całkowicie przejmowała stery i panowała aż do początku złotej jesieni.

Jesienią, bliżej października, do miasta powracała aktywność zawodowa, a wraz z nią również tradycje galicyjskich śniadań. Niektórzy panowie lubili rozpoczynać dzień na przykład od wizyty w słynnym zakładzie Zofii Telickowej we Lwowie. Szybko, smacznie, niedrogo – przekonywały ich reklamy. Co ciekawe, w Galicji nie było niczym dziwnym zażycie już do śniadania kieliszka znakomitej „baczerówki” – wódki z przestawnej lwowskiej firmy J.A. Baczewski.

Atmosfera bywała niekiedy tak przyjemna, że śniadanie płynnie przechodziło w obiad. Wtedy na pierwszy plan wysuwały się lwowskie



„Dobrze a tanio” – reklama lwowskiego lokalu Gwiazdka



Wejście do Pokoju Śniadań przy ulicy Łyczakowskiej

kanapki. Szczególną sławą cieszyły się te z zakładów pani Zofii Teliczkowej. Ich różnorodność oszałamiała i przemieniała szybką przekąską w gastronomiczne dzieło sztuki. Sznycelek – zapomniana dziś batiarska nazwa kanapki z rybą – powraca do nas, ale w zupełnie już innej postaci.

Lwowskie zakłady miały swoje biznesowe, polityczne i kulturalne kręgi gości. Były jednak miejsca, które łączyły nawet zaciekłych wrogów. Na początku XX wieku w starym Lwowie bezsprzecznie królowała restauracja hotelu Bristol. Żydowska kuchnia żony właściciela, pani Róży Zehngutowej, cieszyła się doskonałymi opiniami licznych klientów i surowych krytyków kulinarnych.

Przed wybuchem drugiej wojny światowej za wzór najwyższych gastronomicznych standardów uważano restaurację hotelu George. Do 1939 roku podejmowano tu najznakomitszych gości miasta, organizowano wystawne rauty i bale. Restaurację tę lubili oficerowie 14 Pułku Ułanów Jazłowieckich. W 1944 roku, po rozpoczęciu drugiej rosyjskiej okupacji Lwowa, w lokalu tym spotykała się przedziwna mieszanina dysydentów, przemytników, donosicieli i tajnych agentów KGB. Ale dobrą kawę, która jakimś cudem była tu dostępna zawsze, i stosowne przekąski lubili wszyscy.



Reklama hotelu George



Legendarna lwowska kawiarnia Pod Błękitną Flaszka



Zimą szczególną rolę na miejskich stołach odgrywały ryby. Karpie, szczupaki, sandacze i inne ryby słodkowodne przywożono z okolicznych stawów i rzek, a w beczkach transportowano bałtyckie i dunajskie śledzie⁶. Karty dokumentów archiwalnych z XVI i XVII wieku pełne są wzmianek o handlu rybami i ich szerokim wyborze.

Rybami rozliczano się z robotnikami za wykonaną pracę i nagradzano miejskich urzędników za wzorowe pełnienie obowiązków. W średniowieczu rybami handlowano na Rynku, a każdego wieczora, po zamknięciu targowiska, zmywano bruk wodą z położonego obok budynku Ratusza specjalnego zbiornika – meluzyny. Po zawaleniu się starego ratusza w pierwszej połowie XIX wieku i jego przebudowie tradycja rybnego targu na Rynku została przerwana. Ale znalazła sobie nowe miejsce i w dalszym ciągu rozkwitała. O dawnych rybnych tradycjach miasta do dziś przypominają toponimy, na przykład ulica Rybna (która do 1871 roku nosiła nazwę Marii Śnieżnej).

Mistrzostwo w sztuce przyrządzania ryb osiągnęli Żydzi. *Gefilte fisz*, ryba faszzerowana, potrawa, która powstała dzięki szabasowym ograniczeniom, stała się prawdziwą wizytówką gościnnego żydowskiego domu z Galicji i królową potraw wschodnioeuropejskich Żydów. Od wieków, wraz z zaplecioną w koło chałką, jest symbolem życzeń pomyślności na święto Rosz ha-Szana, czyli żydowski Nowy Rok.

6 Śledź dunajski, „dunajka”, właściwie: śledź czarnomorski (*Alosa immaculata*) – występuje w Morzu Czarnym i Azowskim, w okresie tarła wpływa do rzek. Stwierdzono jego obecność w Dunaju, Dnieprze, Dniestrze, Donie, Kubaniu i Bohu. Słynie z delikatnego smaku.

Już pod koniec listopada mieszkańcy miasta zaczęli przygotowania do najulubieńszego chyba z zimowych świąt – Bożego Narodzenia. Z powodu obecności we Lwowie trzech wyznań chrześcijańskich – rzymskich katolików, prawosławnych i Ormian, jeszcze i dziś jest ono obchodzone dwukrotnie, zgodnie z dwoma kalendarzami, gregoriańskim i juliańskim. Czasem zdawało się, że przygotowania do bożonarodzeniowego cyklu były ważniejsze, niż same święta.

Planowanie i zakupy zaczynały się na kilka dni albo wręcz tygodni przed świętami. Miasto ubarwiały dekoracje, sprzedawcy na wszelkie sposoby starali się przyciągnąć uwagę potencjalnych klientów.

Widowym znakiem nadchodzących zimowych świąt obu obrzędów od dawien dawna były we Lwowie jarmarczne stoiska z tanimi pierniczkami, „mikołajkami” i ozdobami na choinkę, już pod koniec listopada rozstawiane na Rynku naprzeciwko Narodnej Torhowli. Pojawienie się tych pierwszych straganów było dla nas, małych „szkrabów” ze szkoły powszechnej, wielką uciechą, bo to one otwierały przed nami trwający ponad sześć tygodni okres najpiękniejszych bajek i marzeń lat dziecięcych... Czego tam nie było w oknach wystaw?! I kolejka na torach, z lokomotywą nakręcaną kluczem, i kamienne klocki Richtera, i latarnie magiczne, które wyświetlały różne obrazy na ekranie z serwety. I skrzynki z różnymi sztuczkami magicznymi, gry i zabawy. Doprawdy, trudno było spośród tych cudów wybrać i wskazać rodzicom, co właściwie Święty Mikołaj miałby nam przynieść. Najlepiej by było, gdyby przyniósł całą wystawę...⁷

Wspaniały opis innej dekoracji pozostawił wielki Stanisław Lem, wspominając spacer z rodzicami przed legendarną witryną cukierni Ludwika Zalewskiego:

W owym czasie z osobliwości i monumentów Lwowa uwagę moją przykuwała cukiernia Zalewskiego przy ulicy Akademickiej. Miałem widać dobry gust, ponieważ od tego czasu nie widziałem doprawdy nigdzie wystaw cukierniczych urządzanych z takim rozmachem. Była to

7 O. Надрага, *Львівський св. Миколай і св. Вечір*, Діло 1939, [online] <https://zbruc.eu/node/17539> [dostęp: 10.07.2023]. Tłumaczenie z języka ukraińskiego – Katarzyna Kotyńska.

zresztą właściwie scena, oprawna w metalowe ramy, na której kilkakrotnie w roku zmieniano dekoracje stanowiące tło dla potężnych posągów i figur alegorycznych z marcepanu. Jacyś wielcy naturaliści albo i Rubensowie cukiernictwa urzeczywistniali swoje wizje, a szczególnie już przed Bożym Narodzeniem i Wielkanocą działały się za szybami zaklęte w masę migdałową i kakaową dziwy. Cukrowi Mikołaje powozili zaprzęgami, a z ich worów kipsiały lawiny smakołyków; na lukrowych półmiskach spoczywały szynki i ryby w galarecie, też marcepanowe z tortowym nadzieniem, przy czym te moje informacje nie mają czysto teoretycznego charakteru. Nawet plastry cytryny, przeświecające spod galarety, były udaniem cukierniczego rzeźbiarstwa. Pamiętam stada różowych świnek z czekoladowymi oczętami, wszystkie możliwe rodzaje owoców, grzyby, wędliny, rośliny, jakieś knieje i wertepy: można było dojść do przeświadczenia, że Zalewski potrafiłby Kosmos cały powtórzyć w cukrze i czekoladzie, słońcu przydając łuskanych migdałów, a gwiazdom lukrowego lśnienia...⁸

Mimo wspólnoty tradycyjnych chrześcijańskich potraw w całej Europie, Lwów różnił się obecnością na stołach kutii, potrawy obrzędowej, a równocześnie przedmiotu dumy każdej rodziny i powodu nieustannych dyskusji. Gęsta czy rzadka? Jak bardzo powinna być słodka? Przygotować klasyczną, powściągliwą w smaku, czy dodać do niej kolorowe cętki rodzynek i kandyzowanych owoców? Zapewne mało kto w ukraińskich czy polskich rodzinach we Lwowie podrzucał ją, wedle wiejskiego obyczaju, do sufitu, ale wiele zwyczajów się przeplatało. Ciekawy opis miejskiej wieczerzy wigilijnej pozostawił w swoich wspomnieniach znany poeta i pisarz Iwan Franko:

Łyk czystego pszczelego miodu, który przed wieczerzą z glinianego garnka na tęym końcu trzonka

8 S. Lem, *Wysocki Zamek*, Kraków 1975, s. 45–46.

drewnianej łyżki podaje gospodarz swoim najbliższym, wedle starszeństwa, a więc, kiedy żywi jeszcze dziadek i babka, żona, dzieci, dalsi krewni i słudzy, którzy żyją razem w domu i przy trzech świecach wieczerzają razem przy jednym stole. Gospodarz własnoręcznie podaje miód każdemu z członków rodziny i powtarza: „Aby nam przez cały rok tak słodko było!”⁹

Tradycja, wedle której patriarcha rodziny uroczyście częstuje wszystkich przed wieczerzą wigilijną wspólną strawą – czy to opłatkiem z miodem, czy kutią – jest do dziś obecna we lwowskich domach. Rodzina składa sobie tradycyjne życzenia – „abyśmy spotkali się za rok!”. Boże Narodzenie to czas, kiedy tradycja urzeczywistnia się i łączy pokolenia lwowian, dając poczucie wspólnoty.

⁹ Тихолоз Б., *При світлі трьох свічок (Святовечірній код Франкової творчості)*, „Україна: культурна спадщина, національна свідомість, державність” 2012, no. 21, s. 748.

Teraz,

czyli co warto zobaczyć i czego warto skosztować we Lwowie



Dzisiejszy kulinarny krajobraz Lwowa to typowa dla zurbanizowanego świata mieszanka wszelkich dostępnych produktów z całego świata. Na miejskich *food courtach* i w restauracjach w zgodzie sąsiadują ze sobą kuchnia ukraińska, francuska, włoska, gruzińska czy uzbecka, i wszystkie cieszą się zasłużoną uwagą Lwowian i turystów. Od dawna żyjemy w zglobalizowanym świecie.

Jeśli jednak chcecie znaleźć coś oryginalnego albo wręcz przenieść się kilka dekad wstecz, warto odwiedzić miejskie targowiska (albo, jak je we Lwowie nazywają, bazyry). Tylko tam można spróbować i kupić domowe, tradycyjne produkty – ser, masło i inne rodzaje nabiału, chleb i kielbasy oraz oczywiście słynne lwowskie kiszki. Koniecznie się targujcie i rozmawiajcie ze sprzedawcami! Oni to lubią. Bez trudu odróżnicie hałaśliwe przekupki, dla których jest to *just business*, od gospodyń z okolicznych wsi. Te ostatnie skromnie, ale niecierpliwie wyglądają swoich stałych klientów, żeby jak najszybciej sprzedać towar, kupić co trzeba i wrócić do domu. Dla nich wyprawa na bazar to nie tylko zarobek, to sposób życia, któremu podporządkowany jest cały rok. Jeśli zaś brakuje wam czasu, to latem co drugą sobotę działa na Rynku niewielki, ale sympatyczny targ, na który zjeżdżają się nowocześni niezależni rolnicy. To pasjonaci zakochani w swojej pracy, którzy uprawiają ekologiczne warzywa, pielęgnują sady, hodują pszczoły, robią sery i przyrządzają mięso.

A co z historycznymi lwowskimi kawiarniami?





Atlas i Szkocka są na swoich miejscach i kto wie, może przy sąsiednim stoliku siedzi koło was przyszły Stefan Banach albo bawią się współcześni Szczepko i Tońko. O cukierni Ludwika Zalewskiego na Akademickiej wciąż przypominają oryginalne witryny z kutymi kwiatami w stylu art déco i przestronne sale, w których działa teraz bar szybkiej obsługi.

Słynna z nowszej historii kawiarnia Ormianka (Wirmenka) wciąż pozostaje miejscem „dla swoich”, wyczuwalny jest w niej duch lwowskiego undergroundu, duch wolności. Z dużym prawdopodobieństwem można tu spotkać zarówno starych hipisów, jak i dzisiejszych lwowskich celebrytów, ale większość gości przychodzi tu nie tyle na kawę z koniakiem czy nalewką, ile dla spokojnej, cichej rozmowy i filozoficznej kontemplacji otaczającego świata. Uważny obserwator, wędrując uliczkami starego miasta, dostrzeże stare, ukryte pod tynkiem napisy, które podpowiadają: tak, tutaj też była kawiarnia, a tu – sklep z nabiałem. Ale teraz wszędzie tworzy się nowa historia.

Co więc sprawia, że lwowski smak jest tak niezwykły? Przepisy? Składniki? Ludzie? Klimat? Wszystko to razem i jeszcze wiele innych rzeczy. Lwowska kuchnia przez wieki formowała się na przecięciu szlaków handlowych i wśród zawieruch politycznych. Szybko, jak kurek na wietrze, reagowała na potrzeby wszystkich lwowian – autochtonów, poszukiwaczy marzeń i przypadkowych przybyszów. Lwowscy kucharze i gospodynie chętnie włączali do swoich repertuarów przywiezione z Bałtyku i Dunaju śledzie, wschodnie korzenie, francuskie sery czy parmeńską szynkę, sycylijskie pomarańcze i kto może wiedzieć, jakie jeszcze przysmaki. Adaptowano je, przyrządzano wedle własnego gustu, wymyślano nowe przepisy i już po kilkudziesięciu latach nikt nie umiał sobie wyobrazić, jak można obejść się bez ulubionej gałki muszkatołowej, salami czy na przykład parmezanu.

Ileż we Lwowie dawnych smaków, ileż smakowitych nowości!



**Korowaj musi zagniątać siedem szczęśliwych kobiet,
które nie mogą mieć w głowach żadnej złej myśli.
Pierwej mają się umyć, potem modlić do Pana Boga,
do Maryi Dziewicy, do świętego Mikołaja,
do wszystkich aniołów, żeby się korowaj udał...
Mąka na korowaj ma być przyniesiona z siedmiu młynów,
jajka wzięte od siedmiu kur,
mleko od siedmiu krów,
woda z siedmiu studni.**

Z PRYWATNYCH ZAPISKÓW LARYSY ZIEŁYK



CHLEB
i do chleba





We Lwowie zawsze ceniono dobry chleb. Pieczęć cechu lwowskich piekarzy, założonego w 1349 roku, była bardzo charakterystyczna – przedstawiała precel. Przywilej króla Kazimierza IV Jagiellończyka (1447–1492) zezwalał piekarzom na „sprzedawanie i handlowanie wszelkim chlebem, jednak z dobrze zmielonej, przesianej i oczyszczonej, bądź też szrotowanej [z grubszego przemiału] mąki, każdego dnia dla potrzeb mieszkańców rzeczzonego miasta Lwowa, którzy mieszkają wewnątrz i na zewnątrz [miasta], za wyjątkiem dwóch tylko dni targowych we wtorek i sobotę”¹. Na patrona cechu wybrano świętego Antoniego i w dzień jego święta do ksiąg cechowych wписыwano nazwiska nowych piekarzy. Gospoda cechu piekarzy, o której pierwsza wzmianka pochodzi z 1441 roku, stała przy ulicy Piekarskiej, która swą nazwę wzięła oczywiście od ich profesji.

Wielu dobrych piekarzy znajdowało się także wśród lwowskich Żydów, a władze ich gminy – kawały – szczególnie pilnowały wypieku świętecznych chał i macy. Chociaż Żydzi nie utworzyli własnego, odrębnego cechu piekarzy, to wypiekany przez nich chleb odgrywał tak samo ważną rolę jak cechowy w zapewnianiu mieszkańcom Lwowa świeżego pieczywa.

Chleb tutaj musiał być doskonały. Właśnie dlatego przełożeni cechu w XV–XVII wieku tworzyli specjalne komisje, które bardzo starannie kontrolowały jakość chleba u poszczególnych piekarzy. Dionizy Zubrzycki w swojej *Kronice miasta Lwowa* wspomina, że w 1522 roku cech piekarzy wystawił drewniany słup hańby – pręgierz (nazywany również żurawiem albo orczykiem), do którego podwieszano piekarzy wypiekających niedobry, niepełnowartościowy chleb (*panem*

¹ *Економічні привілеї міста Львова XV–XVIII ст.: привілеї та статuti ремісничих цехів і купецьких корпорацій*, Львів 2013, s. 606–609.



Sprzedaż chleba na lwowskim targu, 1934 rok

non valentem). Winowajcę podwiązywano pod ramiona i podciągano do góry².

Kontroli nie szczędzili również miejscy urzędnicy. Aby jakoś udo-
bruchać władze Lwowa i zmniejszyć częstotliwość kontroli, wśród
mistrzów cechu piekarzy powstała tradycja, by trzy razy w roku
(na Wielkanoc, Boże Narodzenie i na św. Marcina – 11 listopada)
przynosić miejskim urzędnikom „worek dobrej mąki na własne potrze-
by i kilka strucli”. Nie minęło wiele czasu i tradycja ta przemieniła
się w, jakbyśmy dzisiaj powiedzieli, „schemat korupcyjny”, którego
przestrzegania pilnowali już sami rajcowie.

² Zob. Ł. Charewiczowa, *Lwowskie organizacje zawodowe za czasów Polski przedroz-
biorowej*, Lwów 1929, s. 74.

Chleby obrzędowe

Strucla i chała

Strucla to podłużna, słodka, zapleciona w warkocz bułka, obficie posypana makiem. Piecze się ją w przededniu Bożego Narodzenia. Na wigilijnym stole strucla leży na stole, przykryta wyszywaną serwetką i symbolizuje Nowonarodzone Dziecię.

Chała jest natomiast nieodłącznym symbolem lwowskich Żydów. Tak rozpoznawalnym, że niekiedy nawet w ukraińskich rodzinach ten aromatyczny wypiek znany jest właśnie pod tą nazwą. Jeśli chała pieczona jest na żydowski Nowy Rok – Rosz ha-Szana, to zaplata się ją w krąg, co symbolizuje ciągłość.

Przepisów na struclę i chałę jest wiele, a każda gospodyni dodaje do nich coś od siebie. Zdecydowałam, że podzielę się z wami przepisem na chałę pochodzącym z porządnej żydowskiej rodziny, pozyskanym od Soni. Ja według tego przepisu piekę struclę, która jest dla mnie symbolem Bożego Narodzenia.

SKŁADNIKI

**(na jedną niedużą struclę lub chałę,
w razie potrzeby ilość składników można podwoić)**

3 nitki szafranu	25 g miękkiego masła
1 łyżka stołowa białego rumu	250 g mąki pszennej typ 550
15 g świeżych drożdży	+ do podsypywania
90 ml wody	½ łyżeczki soli
20 g cukru	1 żółtko
1 jajko	mak (do posypania)

W przeddzień pieczenia szafran zalać rumem i odstawić, żeby oddał kolor.

W misce połączyć drożdże, wodę, cukier i jajko, wymieszać na jednolitą masę i odstawić na 15 minut.

Dodać miękkie masło i starannie je wmieszać. Następnie dodać przesianą mąkę, sól i zagnieść gładkie ciasto. Pod koniec dodać rum i szafran. Przykryć ciasto ściereczką i odstawić na 30 minut w ciepłe miejsce. Potem ciasto krótko zagnieść i zostawić na 1 godzinę – w tym czasie powinno dwukrotnie zwiększyć objętość.

Ciasto ponownie zagnieść i podzielić na 5 kulek po 30 g. Zostawić je na 5–7 minut pod ściereczką. Z kulek uformować paski ciasta o długości 18–20 cm i zapleść z nich warkocz.

Potem odłożyć warkocz na 1 godzinę pod ściereczkę, do wyrośnięcia. Kiedy buła wyrośnie, posmarować ją żółtkiem i posypać makiem. Piec 25 minut w temperaturze 170°C i zostawić na kratce do całkowitego wystygnięcia.





Kołacze i korowaj

Kołacze to wypiek, który w ukraińskiej tradycji jest nierozzerwalnie związany z obrzędowością ludową. Zazwyczaj jest okrągły (wszak jego nazwa pochodzi od słowa „koło”), wymyślnie zapleciony i udekorowany. To jeden z najważniejszych chlebów przygotowywanych na Boże Narodzenie – stawia się go na stole z zapaloną świecą. Często piecze się trzy okrągłe kołacze i ustawia jeden na drugim, jako symbol Trójcy. Kołacze piecze się także na inne święta religijne i rodzinne – Wielkanoc, wesele, chrzciny.

Korowaj natomiast to rytualny chleb weselny, symbol małżeństwa. Przypisywano mu magiczną moc i dekorowano symbolami, które miały przynieść młodej parze wiele lat szczęścia – ptaszkami, szyszkami, różami.

Podaję przepis na kołacze pozyskany od znanej mistrzyni, pani Larysy Zietyk.

SKŁADNIKI

14 g suchych drożdży aktywnych
1 łyżka stołowa cukru
300 g mąki pszennej typ 550
490 ml ciepłego mleka
2 jajka
8 żółtek
115 g cukru
450 g mąki pszennej typ 550

1 łyżeczka soli
2 łyżeczki ekstraktu z wanilii
skórka z 1 cytryny
skórka z 1 pomarańczy
45 ml rumu
115 g miękkiego masła
mak (do posypania)

Przygotować rozczyń. Wymieszać drożdże z 1 łyżką stołową cukru, 1 łyżką stołową mąki, 2 łyżkami stołowymi ciepłego mleka i poczekać, aż zaczną się pojawiać bąbelki. Wymieszać z resztą mąki i mleka przeznaczonych na rozczyń. Zostawić pod ściereczką w ciepłym miejscu i poczekać, aż dwukrotnie zwiększy swoją objętość.

Przygotować ciasto. Utrzeć 2 jajka i 7 żółtek z całym cukrem, dodać do rozczyń, następnie dodać wszystkie pozostałe składniki oprócz masła. Zagnieść ciasto. Dodać roztopione, przestudzone masło i zagnieść, aż całe się wchłonie, a ciasto będzie elastyczne i zacznie odchodzić od rąk. Włożyć ciasto do miski wysmarowanej olejem, postawić pod ściereczką w ciepłym miejscu, żeby dwukrotnie zwiększyło objętość.

Uformować kołacze. Podzielić ciasto na 2 równe części, każdą z nich podzielić jeszcze na 4. Z każdej części uformować pasy, zapleść je w warkocz, układając dookoła w formach – najlepiej takich, które mają pośrodku „kominek”, pozwalającą utrzymać kształt. Zaplecione kołacze muszą jeszcze raz wyrosnąć – należy je przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce na 30–40 minut, aby urosły. Przed pieczeniem rozmieszać 1 żółtko z 1 łyżką wody, posmarować nim kołacze i posypać je makiem.

Piec w temperaturze 190°C około 50–60 minut. Wystudzić na kratce. Przed podaniem na stół ozdobić gałkami sosny albo świerku, orzechami, kaliną.

Paska

i baba



W nocy z Wielkiego Czwartku na piątek piekło się u nas petynetowe¹ baby. Nazywano je także muślinowymi... Czyż można było równać ciasto muślinowej baby z najdroższym choćby muślinem? Muślin nie miał takich drobnusieńkich dziurek, ani nie był tak elastyczny, ani też jeść go nie było można. A tu wszyscy goście powtarzali, że do wina nie ma nic lepszego niż petynetowa, czy też muślinowa baba².

Bohdan Łepki, *Bajka mojego życia*

Wielkanoc w Ukrainie przechowała silne tradycje pogańskie, które tak sploty się z obyczajami chrześcijańskimi, że nie da się ich już rozdzielić. W szczególności dotyczy to wypieku paski³. Przedchrześcijańskie pochodzenie paski można prześledzić, przyglądając się różnym rytuałom, a nawet przesądom związanym z chlebem. Symbolika dekoracji paski zazwyczaj jest związana z wiosną, przebudzeniem przyrody, zmartwychwstaniem i odrodzeniem. Wśród popularnych motywów dekoracyjnych wyróżnić można skowronki – jako ptaki zwiastujące wiosnę, oznaczające nieskończoność motywy geometryczne, a także róże i słońce będące symbolami życia.

- 1 Petyneta (za: W. Doroszewski, *Słownik języka polskiego*) to: „cienka, delikatna tkanina jedwabna lub bawełniana, często sztywna, podobna do tiulu”. Baba petynetowa (albo muślinowa) – bo przypominała strukturę i delikatnością petynetę albo muślin.
- 2 Б. Лепкий, *Казка мого життя*, Краків 1941.
- 3 Paska – wielkanocny chleb obrzędowy, którego nazwa w tradycji ludowej pochodzi od greckiego Πάσχα (Pascha) w chrześcijaństwie obrządku wschodniego będącego synonimem Wielkanocy, czyli Święta Zmartwychwstania Pańskiego.

Nieco uogólniając, we wschodniej Galicji istniały trzy rodzaje chleba wielkanocnego: paski, kołaczki i baby. Paski i kołaczki wypiekano z prawie tego samego ciasta. Kołaczki były mniej słodkie i plecione, a paski musiały być okrągłe i nieco słodsze, do ich pieczenia używano specjalnych form zwanych *paskivnyky*. Paska była także przedmiotem w pewnym sensie wróżebnym, pomagała przewidywać losy rodziny – czy paska wyrośnie, czy będzie piękna, czy nie pęknie podczas pieczenia – a im doskonalsza była, tym lepszy, rzecz jasna, miał być nadchodzący rok. Poświęcona paska miała wiele symbolicznych funkcji – w tym chronienie domu, rodziny i zwierząt gospodarskich od wszelkiego zła.

Baby wyrabia się ze znacznie bogatszego ciasta – istnieją stare przepisy, w których używano 30–40, a nawet 60 jajek. Baby są zawsze słodkie, z dużą ilością rodzynek, kandyzowanych owoców, aromatyzowane wanilią i skórką cytrynową, często lukrowane. Piecze się je w grubościennych glinianych formach zwanych „babnyky”, ukształtowanych tak, aby wypiek miał kształt wieńca.



*Dalsza część książki dostępna w wersji
pełnej.*

