

**ЇЖА ТА НАПОЇ: З ІСТОРІЇ ПОВСЯКДЕННЯ ІНСТИТУТУ
КАЗЕННОКОШТНИХ СТУДЕНТІВ ІМПЕРАТОРСЬКОГО УНІВЕРСИТЕТУ
СВ. ВОЛОДИМИРА (1834–1858 рр.)**

Розглянуто одну зі сторінок історії повсякдення Інституту казеннокоштных студентів Імператорського університету Св. Володимира у Києві у 1834 – 1858 рр., що стосується харчування студентів. Зазначено способи купівлі та збереження продуктів. Проаналізовано меню студентської кухні. З'ясовано, що сніданок та вечеря склалися з чаю з булкою. Обід готувався з 3-х страв, що включали суп або борщ, м'ясну страву, кашу, випічку. Практично, єдиним видом м'яса була яловичина. Використовувалися різні види круп – рис, гречка, манна крупа. Випічка і солодке готувалося на тваринних жирах. Враховувалися релігійні свята під час складання меню. Вказано, що меню не завжди відповідало дійсному стану речей. Визначено, що страви мали вплив української кухні.

Ключові слова: Імператорський Університет Св. Володимира, Інститут казеннокоштных студентів, студенти, історія повсякдення, меню в XIX ст., борщ, суп, страви з борошна, м'ясні страви, напої.

One of the pages of students the daily life of the perfunctory students Institute of the Imperial St. Vladimir's University in Kiev in 1834 – 1858 which concerns students nutrition is considered. The types of purchase and preservation of products are indicated. The analysis of students cuisine menu is done. It was found out that breakfast and dinner consisted of tea with bread. Dinner was prepared with 3 courses which included borshch or soup, meat, cereal, pastries. Practically, the only kind of meat was beef. The different types of cereals – rice, buckwheat, semolina were used. Baking and sweets were prepared with animal fats. The religious holidays have been taken into account in the preparation of the menu defines. It was Indicated that the menu not necessarily correlated with reality. It was determined that Ukrainian dishes influenced cuisine.

Key words: Imperial St. Volodymyr's University, perfunctory students Institute, students, the history of everyday life, the XIX'th century menu, borshch, soup, dishes of flour, meat dishes, drinks.

У популярному сьогодні напрямку наукових студій – історії повсякдення – окреме місце займає студентське. Почасти через те, що інколи це дозволяють зробити документи, почасти – через особливості їхнього життя, побуту і ставлення до нього, які полягали не лише у тому, що все це впливало на становлення молоді, погляди, її подальші життєві кроки. Імператорський Університет Св. Володимира у Києві, які би він перед собою не мав політичні завдання, займав особливе місце у розвитку такого явища, як міська культура, і, фактично, на багато років став центром, довкола якого розвивалося економічне, культурне життя міста. З огляду на це цікаво було б ознайомитися з його досвідом вирішення повсякденних справ, у тому числі, враховуючи періодичні сплески моди на звертання до традицій, із такою його частиною, як культура їжі наших предків, представлена, зокрема, меню Інституту казеннокоштных студентів університету (Далі – ІКС) (1834 – 1858).

Питання, що так чи інакше стосуються історії студентського повсякдення, розглядалися і продовжуються розглядатися у низці праць, присвячених поведінковим аспектам, майновому забезпеченню, одягу тощо. Це і роботи, що стосуються студентства загалом, і ті, що висвітлюють окремі події чи явища [1]. У них, так чи інакше, згадувалось і харчування. Варто зауважити, що сама по собі проблема меню, його відповідності потребам молоді й фінансовим можливостям навчального закладу є доволі широкою і, потенційно, може зацікавити не лише істориків, але й лікарів чи кухарів. Ми ж намагатимемось дати загальний огляд культури харчування, тим більше, що частина документів, можливо, фіксує загальноприйнятну практику не завжди повністю, подаючи у розрахунках економів бажане меню, що не повною мірою відбивалося на практиці. Проте перелік страв і продуктів, на нашу думку, є доволі показовим.

Студенти ІКС перебували на повному державному утриманні, у більшості випадків, до кінця навчання. У різний час їх нараховувалося від кількох десятків до майже півтори сотні разом із т. з. «пансіонерами громадської опіки» та деякими стипендіатами, що фінансувалися наказами або з відповідного фонду. Розміщувався він спершу у найманих приміщеннях, згодом – у головному корпусі, разом із кухнею і службовими приміщеннями при ньому. При університеті існував ще один заклад, що займав окреме приміщення – «Загальні квартири студентів Університету Св. Володимира», перебування у яких передбачалося для незаможних студентів або тих, які потребували нагляду і могло тривати тимчасово. І для перших, і для других саме те, що було пов'язано з забезпеченням харчуванням, становило значне полегшення життя і побуту, даючи можливість приділяти увагу навчанню.

Шлях продуктів до студентського столу починався з ринку або торгів, на які службовці університету вирушали, орієнтуючись на друковані довідкові ціни, що надходили від міської поліції.

Згодом продукти розподілялися або у підвальний поверх головного корпусу, або у погребі чи льодовні (льодовики) за ним. Льодовня, викладена зсередини льодом, і періодичним відкачуванням води, могла забезпечити порівняно непогане збереження продуктів.

Свіжість продуктів, з яких готувалися страви, щоденно мала засвідчуватися економом. Якось А. Ліппоман, економ ІКС, протягом 1848 – 1849 р. двічі отримав застереження з приводу того, що до столу подавалися страви з несвіжих запасів, зокрема, яловичина [2, арк. 10, 21]. Інший економ, А. Фомішкін, говорячи про рибу, м'ясо і масло вказував, що зберігаються вони лише у льодовні. При переплавленні масла, його засолюванні і консервації м'яса доступними на той час засобами продукти не втрачали своїх якостей і без льоду. Але, схоже на те, що університет не користувався таким популярним консервантом на початку XIX ст., як селітра, якою пересипали м'ясо, заливаючи розсолом [3, с. 77]. Немає відомостей і про купівлю готових засолених чи замаринованих продуктів. Рекомендації економам заготовлювати м'ясо, чорнослив, сіль і перець «економним» (заощадливим) способом передбачали оптову купівлю в період найнижчих цін на ці товари [4, арк. 23]. Хоча засолювання, як порівняно простий спосіб зберігання, повинно було застосовуватися; інші засоби, які допомагали зберегти продукти свіжими – звичайно ж, прянощі. Овочі могли розміщуватися у ящиках з землею у погребі. Те, що вимагало сухості, знаходилося у коморах.

Очевидно, спершу меню формувалося спеціальною групою фахівців – викладачів, чиновників і лікарів, а згодом уже економом з урахуванням фінансових побажань

навчального закладу, і, можливо, під контролем інспектора студентів та медиків. Зокрема, останні в обов'язковому порядку складали меню для хворих – загальне або індивідуальне [5, арк. 8-17].

У травні 1837 р. попечитель Київського учбового округу Є. фон Брадке разом з директором казенних училищ Ф. фон Люце скликали комісію з інспектора студентів М. Ліндена, директора І-ї Київської гімназії О. Петрова, професора В. Бессера, університетських і київських лікарів А. Маєвського, Я. Пассовера, І. Беловського та ін. і розробили «розклад» вживання їжі в різні пори року [6, арк. 3-4]. Особливою різноманітністю вона не відзначалась: цілорічно сніданок і вечеря складалися з чаю з білим хлібом. Натомість на обід завжди, незалежно від зміни цін і меню, передбачалися три страви. Це могли бути борщ чи суп на основі бульйону з яловичини, навесні з зеленню, влітку – з зеленню і «корінням» (петрушка, морква, цибуля, пастернак, селера тощо), восени і взимку – з кислою капустою і буряками, відповідно, кислими і солодкими. Зазвичай, українські борщі готувалися з великою кількістю м'яса, розрізаною на кілька частин капустиною, квасолею і з дрібно порізаними «кореннями». Ну, і, звісно ж, буряками. Якщо додавалось борошно, то воно підсмажувалося на маслі з цибулиною. Влітку пропонувався холодець, ймовірно, холодник – холодна страва з молоком, овочами, буряковим квасом [7, с. 1-3, 9].

За першими стравами йшли каші гречана або ячмінна, яловичина з хрінном, капуста з соусом, соус з бобовими, яловичина з соусом (під соусом тоді могла виступати як підлива, переважно, кисла, так і безпосередньо м'ясо, приготоване у підливі з гарніром або без) [8, с. 117], котлети, підсмажений хліб, вареники з ягодами. Третьою стравою рекомендувалася печеня з яловичини або відбивні (на свята – телятина і гуси з чорносливом), салат (подібний вид страв згадується лише один раз), малосольні огірки, пироги з м'ясом, сиром, кашею і грибами або ягодами, млинці з ягодами і чорносливом і напій – компот з фруктів. Яловичина у 1835 р. коштувала 5 руб. 20 коп. за пуд (1 пуд – близько 16 кг), натомість телятина – 9 руб. 20 коп., а пара гусок – 3 руб. 20 коп. Для порівняння: сотня огірків – 80 коп., а стопа найкращого паперу (480 листків) – 18 руб. [9, арк. 19-23] (у 1839 – 1843 рр. було проведено грошову реформу, протягом якої колишні асигнації були замінені на розрахунки в сріблі і ціни змінилися).

Звісно, враховувались пости – пісні дні, під час яких подавалися борщі з рибою і грибами, гороховий суп. Із меню більш раннього часу видно, що до горохового супу, як і зараз, готувалися грінки з хлібу [10, арк. 170; 7, с. 5, 11]. Риба в переліках довідкових цін на продукти майже завжди продавалась така: білуга, осетрина, оселедці, снітки. В меню називалась остання – вид корюшки або тюльки (ймовірніше), риба невеликого розміру. Друга страва на обід складалася з гречаної, манної, ячмінної, перлової і рисової каші на маковому молоці чи горіховому маслі з медом, риби з соусами, наприклад, грибним, чи з хрінном, буряками, що засмажувалися з цибулею і тушкувалися з оцтом [7, с. 1-3, 146; 11, с. 157]. Доволі цікавим пропонувався вінегрет: з огірками, капустою і рибою. Третя страва – з риби смаженої з гарніром у вигляді огірків, пирогів з кашею, грибами, чорносливом, картоплі печеної або смаженої.

Картопля тоді використовувалась порівняно рідко, власне, в українській традиції вона була, радше, кормовою культурою. Пропонувалась звична українська страва – коржі з пшеничного борошна з маком [6, арк. 1-4] (готувалися з тіста, замішаного на маслі, сметані або кислому молоці і пшеничному борошні, з яйцями або без; запікалися коржі на листі або сковороді, згодом розламувалися або надрізалися перед запіканням). Мак

розтирався, розводився водою і, зазвичай, медом [10, арк. 170]. До чаю, теоретично, мали давати вершки, але це, очевидно, залишалося на папері, за винятком хворих: у 1862 р. студенту М. Масальському, крім молока, портеру, пива, якогось невідомого вина і хересу мали видати 6 склянок вершків, але, як зазначалось у примітці кошторису лікарні – «грошей нема» [12, арк. 92]. Обов'язково до обіду на стіл подавався хліб.

Треба зауважити, що подібний «розклад» якщо і не повністю, то все ж використовувався у повсякденній практиці. Сніданок студентів університету розпочинався о 7-й годині, обід – після 3-ї, вечеря – о 6-7-й. Найситнішим і найдорожчим був саме обід, тому документи зберігають розрахунки саме його, а сніданок і вечеря особливої фантазії не вимагали, хоча витрат – так. У 1836 р. на харчування для 36 студентів потрібно було 45 коп. на добу [13, арк. 7].

Власне, до складення «розкладу» їжа принципово не відрізнялася. Наприклад, за два місяці до того меню пропонувало студентам тамувати голод з усе тих же трьох видів страв, причому послідовність «солоня – солодка» не завжди витримувалась і манна каша могла бути як другою, так і третьою: перша – борщ з яловичиною або суп з рисом, перловою крупою і рибою, гороховий; друга – риба і снітки, риба в соусі, смажена риба, яловичина у червоному соусі на основі підрум'яненого борошна з оцтом, яловичої печені, печені з капустою, смажених грибів; третя – риба під грибним соусом, гречана каша з маслом, манна з маковим молоком, ляманці (ті самі коржі) з маком і медом, лазанки (шматочки пшеничного або житнього пісного тіста, схожі на лапшу) з сиром, картопля з булкою.

Цікавою є згадка про «макарон». Наприкінці XVIII – початку XIX ст. так називали один із видів десертів – тісто на основі, як правило, мигдалевих горіхів у вигляді продовгуютого або круглого печива із додаванням начинок [14, с. 108]. У меню лікарні 1843 р. на обід теж подавались 3 страви, третя – солодка, в один із днів як третя згадувалися макарони з маслом [12, арк. 92]. Сир використовувався м'який, звичайний і просолений, хоча твердий виготовлявся і у приватних маєтках, і на продаж.

Ці страви готувалися у березні 1837 р., тобто, ймовірно, під час посту, але яловичина, сир і масло, очевидно, заперечень не викликали. Усі страви вимагали солі, спецій і приправ – англійського і простого перцю, лаврового листка, «коріння», олії, оцту, масла, яєць, дріжджів. Кожен день обід на кілька десятків студентів коштував від 9 до 19 руб. [10, арк. 170-171 зв., 191], а у 1848 р. на кожного зі 130 казеннокоштных студентів і 14 пансіонерів щодня виділялось по 13 коп. на добу (10 коп. коштувала, наприклад, кварта молока). Тобто, в місяць виходило по 3 руб. 90 коп. в середньому на харчування однієї людини, тоді як зарплатня помічника буфетника і лакея становила 4 руб., а пекарки – лише 2 [15, арк. 3-9].

У розрахунку меню, кількості і вартості продуктів на 1856, 1857 – 1858 рр., складеному на підставі дійсного стану речей економом І. Тімассоном на 130 студентів згадувалися ті самі борщ з яловичиною, суп з перловою крупою на яловичині, щі, рисовий суп, борщ, суп з макаронами. Яловичини на борщ відводилося по 1 і ¼ фунта на людину (1 фунт – близько 453 г). Перловий суп готувався на яловичому бульйоні з морквою і картоплею, рисовий – так само, але з рисом, суп з макаронами (тут уже макарони означали те, що і зараз) наповнювався макаронами, сирними кльоцками і картоплею, щі – капустою, морквою, цибулею і «корінням».

Другими стравами йшли котлети під червоним соусом і з картопляним гарніром, біфштекс з соусом, зрази з гречаною крупою, що за технологією приготування

нагадували котлети (зараз таку страву дехто вважає гречаниками, проте М. Маркевич і З. Клиновецька називають гречниками вироби з гречаного тіста, запечені на капустяних листках у печі), яловичої печені з картоплею, котлет з буряками з соусом з цукром або кислим соусом, де до смаженого на салі борошна додавались і цукор, і оцет.

Третя страва обіду була, зазвичай, солодка: запечена з цукром локшина (порції на 130 чоловік потребували 60 штук яєць), дріжджові пончики з цукром або чорносливом, пироги з яловичиною, ватрушки з чорносливом, пироги з цукром з листового тіста, налисники з сиром, кльоцки з сиром.

Вечерю наприкінці 50-х рр. пропонувалося змінити, розширивши кількість страв за рахунок супу яловичого чи круп'яного, пирога з м'ясом, гречкою або котлет, зраз, біфштексу, ватрушок з повидлом, хліба або каші з маслом і налисників. Розрахунок було затверджено і університет просив надати додаткові суми на харчування, але, схоже, що все залишилось на папері, а згодом стало непотрібним через ліквідацію ІКС.

Дещо відрізнялось лікарняне меню. Воно залежало від стану хворого. Звичайна порція відповідала їжі усіх студентів, «середня» складалася виключно з супів: яловичого з перловою крупою або з овочами і курячого з манною крупою і рисом. Другою стравою йшли котлети, смажена курка або телятина, морква з грінками. Третьою – яблучний компот, макарони, налисники і манна каша. «Слабка» порція приблизно відповідала середній, але з двох страв, однією з яких міг бути кисіль, або однієї – з круп'яних (вівсяна, манна, перлова, рис) супів чи супу з курки [16, арк. 8 зв.-9 зв., 16 зв.-17].

Отже, порівняно з 30-ми роками формально асортимент страв збільшився і покращився. Ширше вживаною стала картопля. Ціни на різні види товарів залежали від пори року і, загалом, зростали, що і викликало постійні намагання економів добитися збільшення фінансування кухні. Кількість усіх продуктів щоденно розраховувалась відповідно до кількості студентів, проте, звісно, частина їх купувалась з запасом. Цікавим є те, що м'ясо використовувався яловиче, жодного разу не згадувалась свинина чи гриби. Рідко використовувалася птиця, трави, овочі (окремо), хіба що солоні огірки до котлет, і фрукти. Але навряд чи на кухні не розуміли, що для повноцінного харчування все це потрібне. Можливо, вони відображені в інших документах, можливо, разом з «корінням» використовувалася їхня зелень, а згадки про компот, повидло тощо говорять, що фрукти хоча би так потрапляли до студентського столу.

Меню, формально, було доволі калорійним з огляду на те, що більшість солоних і солодких страв смажились чи готувались на салі, але в документах не зазначено, яловиче чи свиняче. Рідше застосовувалося масло. Котлети, або січеники, готувались з січеного м'яса. Чи використовувались для цього якісь механічні пристрої у той час, відомостей нема, скоріше за все, це робилося з допомогою ножів. У фарш клагся черстві булки і яйця. Щодо булок, то треба зазначити, що під ними тоді мався на увазі білий хліб з крупчастого борошна 1-го сорту, який університет не пік, а купував. Натомість міг виготовлятися хліб з додатками житнього, і його, принаймні, на початку випікали самі з закваски з кислого тіста, оскільки серед кухонного начиння згадується діжа для хліба. Такий хліб подавався нарізаним до кожного обіду у кількості 4 пудів по 60 коп. за пуд.

Борошняні вироби, як і соуси, що потребували борошна, виготовлялися з найкращого – уже згадуваного крупчастого 1-го сорту по 4-5 коп. за фунт. Дріжджове тісто, мабуть, робилося на винних дріжджах. Пироги готувались на тісті, що нагадувало сучасне, або на листовому, технологія приготування якого теж практично не змінилась

до сьогодні. Випікалися вони у вигляді великого пирога у спеціальній формі. Не зазначаються уже вареники.

Обов'язковим елементом обіду була сіль різної якості – для кухні і приготування страв крупніша, для столу дрібна. Зовсім не згадуються прянощі, за винятком перцю, хоча університет їх купував і використовував, що засвідчує наявність спеціальної шафки для них, можливо, вони йшли окремим списком через відносну недешевизну.

Інформації щодо напоїв менше. Форми для киселю, придбані у 1830-х, засвідчують те, що його готували. Киселі виготовлювалися на основі житнього, пшеничного або вівсяного борошна чи висівок, з молоком або без [3, с. 74]. Відомо про те, що варили компоти. Для хворих студентів замовляли лимонний сік, яблучний компот і обов'язково молоко. Макове молоко свого часу теж могли вживати як напій. Для звичайної води могли призначатися графини і склянки. Джерела від місця, де будувалось приміщення університету, було відведено з самого початку, а криниці, що знаходилися поруч із ним, з часом замулювалися, вода там ставала несмачна. Тому її використовували для технічних потреб, а для приготування їжі та напоїв, зокрема, чаю, воду привозив водовоз із Подолу; на тиждень могло йти близько 9 діж.

Головним напоєм був чай. Чай зранку, чай увечері, з половиною булки або цілою. Щоденно витрачався 1 лот (1 лот – близько 13 г) чаю на 7 людей, на 170 чоловік – 22 лоти, тобто, близько 300 г. Він був лише чорним, і велика кількість чайного посуду засвідчує звичність чаю, як напою і його широке вживання, попри те, що спочатку в українському суспільстві він не користувався особливою любов'ю і називався «кацапською юшкою» [17, с. 71; 18]. Звісно, вічно голодній молоді краще було би мати справу з узварами, але вони, скоріше за все, попри пристрасть університетських кухарів до чорносливу, не готувалися. Принаймні, згадок про це поки не знайдено. Тому саме чай з цукром і черствою, замалою чи з піском булкою тримав життєві сили студента з вечора до наступного обіду. «Хороший фамільний» чай коштував близько 2 руб за фунт, дешевий «австрійський» з тютюновим присмаком, який продавали євреї і який споживали студенти, проживаючи за межами ІКС – 1 рубль [19, с. 1].

Університет надавав додаткові кошти для їжі у найбільші релігійні свята. Зокрема, на Великдень за рахунок додаткових 75 коп. на студента готувалися паски (папушники), які випікалися зі здобного дріжджового тіста з великою кількістю жовтків у формах, які З. Клиновецька називала «пушками», шинка, поросята, баранчики, ковбаси, крашанки, а обід – з птиці. На Різдво таку добавку отримували навіть своєкошті з «Загальних квартир студентів Університету Св. Володимира».

Чи було цього достатньо? У 1849 р. інспектор студентів, до обов'язків якого входив нагляд за усіма, і, особливо, за станом справ в ІКС, наказував помічникам слідкувати за тим, щоб під час обіду ніхто не брав понад 3 обов'язкових для нього страви, не отримував порцій товариша, а на вечерю не вимагав дві склянки чаю і цілої булки замість, відповідно, однієї і половини, хоча згодом чаю таки давали по дві [2, арк. 13, 51]. Трохи раніше, у лютому 1848 р. економ А. Ліппоман отримав зауваження з приводу того, що неодноразово, всупереч наказу інспектора Г. Тальберга, подавав до чаю надто малі і неякісні булки, а у квітні – догану за те, що обід був приготований «дурний і недостатній» і наказ приготувати додаткову страву на вечерю за свій кошт [2, арк. 3, 14]. Нічого не допомагало, навіть грошові стягнення, роком пізніше історія повторилася, і не одного разу, всього економ отримав 8 зауважень. Зрештою, Г. Тальбергу увірвався терпець і він вирішив донести справу до відомо начальства. Економ, натомість, просячи

додаткові суми на покращення харчування студентів, у 1848 р. зазначав, що витрачав на це власні кошти протягом перших місяців року і навіть вліз у борги [20, арк. 3 зв.]. «Безкорисливість» економів засвідчують періодичні скарги студентів на погану їжу, наприклад, на А. Фомішкіна [21, с. 173], а Чепурковського навіть намагались побити у його ж власному домі за несмачний несолодкий чай і дешеві черстві булки [22, с. 190-191].

Так докладно і смачно розписані борщі і супи, за винятком вихідних днів, виявлялися без м'яса, яловичину обливали підгорілим соусом з борошна і яловичого сала, печеня готувалася погано, так само каша і несмачне солодке, і все це – з несвіжих продуктів [22, с. 190-191]. Зрештою, характеризуючи ІКС як заклад, що давав можливість безбідно існувати, з захопленням згадуючи одяг, білизну, посібники, навчальне приладдя, спальні, лікарню і баню і те, що казеннокошtnі студенти «катались, як сир в маслі», ніхто не казав, що були вони ситі [21, с. 173]. Хоча потрапити туди намагались за будь-якої нагоди. Якщо дозволяли кошти, студенти запрошували до університету різнощиків, які продавали в ІКС різні «лакомства» пропри те, що це заборонялося [2, арк. 30].

Згодом казеннокошtnі студенти отримували певну суму грошей, які видавалися 4 рази на рік, за винятком тих випадків, коли студент знаходився у лікарні. У 1858 р. на лікарняне харчування з нього вираховували, залежно від місяця, 14 або 15 коп. за добу [23, арк. 45 зв.]. Такі самі суми витрачалися і на інших студентів, що становило 42 руб. 56 коп. зі 143 р., які після 1858 р. видавались казеннокошtnим у вигляді коштів на проживання. Як уже зазначалося, раніше на харчування в добу передбачалось 13 коп. і цього було катастрофічно мало; економи постійно намагались довести до відома начальства, що ціни ростуть, а сума, яку відпускали на студента, залишалась незмінною.

Студенти, які харчувались у приватних столовниць наприкінці 50-х рр., за спогадами, їли не дуже смачно, зате ситно, маючи змогу на обід замовляти 1, 5, 2 і 3 страви, кожна з яких коштувала 1 рубль у місяць. Найчастіше це були борщ, щі, зрази, смажене м'ясо (той самий біфштекс), вареники, кльоцки, пончики, хліб тощо. Запивався обід склянкою води [19, с. 2].

З початку свого існування і до середини XIX ст. університет, загалом, мав польський характер і польську мову там було чути найчастіше. Звучала німецька, російська. Завдання, яке ставилось перед навчальним закладом – «обрусіння краю» і витіснення польських впливів, звісно ж, не означало, що він матиме місцевий, український характер. На всіх сферах його буття відбивалися економічні реалії і зовнішні впливи, вони ж позначились на повсякденному житті студентства та ІКС, залучаючи до його функціонування новітні досягнення, що покращували побут і давали змогу зосередитись на навчанні. Не минули вони і найконсервативнішої його частини – кухні. Кухня, що не могла не зазнати як польських, так і європейських, і, зрештою, російських впливів, як не дивно, несла на собі відбиток суто українських традицій, подаючи до столу місцеві наїдки у вигляді борщів, вареників, коржів з маком тощо. І хоча деякі зі страв належать до інтернаціональної кухні, проте серед кухонного, як і серед іншого персоналу університету, повинні були зустрічатися місцеві жителі, які однозначно надавали їм відповідного колориту. Головними стравами були супи і борщі, котлети і печеня, яловичина з соусом, страви з сиром тощо. Прикметним було те, що, на відміну від, наприклад, польської кухні, з якої, можливо, брали налисники або пончики (тільки смажились вони на маслі, а не салі [24, с. 171-73]), університетська значну увагу віддавала хлібу. Порівняно бідною була кухня на напої, і це при тому, що в українській традиції

можна було запозичити цілу їх низку. Майже не використовувалися фрукти, а овочі – переважно, у складі перших страв і соусів. Останні, у свою чергу, могли бути як підливою, так і м'ясною з гарніром стравою.

Звісно, якість страв чи їхнє наповнення жодним чином не могли позначитися на функціонуванні університету і виконанні його місій. Але вони доволі відчутно впливали на стан здоров'я студента, який або задовольнявся ними і успішно завершував навчання, приносячи суспільству і науці користь, або час від часу, в тому числі, через ослаблений організм завдяки їжі, хворів та опинявся у лікарні, що могло відбитися на навчанні і його подальшій долі.

ДЖЕРЕЛА ТА ЛІТЕРАТУРА

1. Владимирский-Буданов М. Ф. История Императорского Университета Св. Владимира / М. Ф. Владимирский-Буданов. – К. : Унив. тип., 1884. – Т. 1. – 674, ХІІ, ІV с.; Кругляк М. Е. Життя та побут студентства підросійської України другої половини ХІХ – початку ХХ ст.: автореф. дис. ... канд. іст. наук / М. Е. Кругляк / КНУ ім. Т. Шевченка. – К., 2010. – 16 с.; Посохова І. Студентство університетів Російської імперії ХІХ – початку ХХ ст.: становлення та еволюція субкультури / І. Посохова. – Х. : Раритети України, 2013. – 274 с.
2. Державний архів м. Києва (Далі – ДАК). – Ф. 16. – Оп. 478. – Спр. 147.
3. Левшин В. Русская поварня, или наставление о приготовлении всякого рода настоящих русских кушаньев и о заготовлении впрок разных припасов / В. Левшин. – М. : Тип. Селивановского, 1816. – 242 с.
4. ДАК. – Ф. 16. – Оп. 392. – Спр. 247.
5. ДАК. – Ф. 16. – Оп. 379. – Спр. 98.
6. Центральний державний архів України, м. Київ (Далі – ЦДІАК України). – Ф 707. – Оп. 87. – Спр. 318.
7. Клиновецька З. Страви й напитки на Україна / З. Клиновецька. – К. : Час, 1991. – 218 с. – Репринт. – Ел. ресурс. [Режим доступу]: <http://toloka.hurtom.com/viewtopic.php?t=50443>
8. Новая кондитерская и поваренная книга, состоящая из правил [...] – М. : Унив. Тип., 1817. – 371 с.
9. ДАК. – Ф. 16. – Оп. 370. – Спр. 113.
10. ДАК. – Ф. 16. – Оп. 478. – Спр. 1.
11. Маркевич Н. А. Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссиян / Н. А. Маркевич // Українці : народні вірування, повір'я, демонологія. – К. : Либідь, 1991. – С. 152-169.
12. ДАК. – Ф. 16. – Оп. 465. – Спр. 2207.
13. ЦДІАК України. – Ф. 707. – Оп. 87. – Спр. 195.
14. Яценков Н. М. Малороссийская кондитерская книга [...] / Н. М. Яценков. – М., 1791. – Ч. 3. – 140 с.
15. ДАК. – Ф. 16. – Оп. 384. – Спр. 243.
16. ДАК. – Ф. 16. – Оп. 380. – Спр. 215.
17. Вільшанська О. Повсякденне життя міст України кін. ХІХ – поч. ХХ ст.: європейські впливи та українські національні особливості / О. Вільшанська. – К. : Ін-т історії НАН України, 2009. – 171 с.

18. Королева Н. Без коріння. – Ел. ресурс. Режим доступу: <http://divczata.org/natalena-koroleva-bez-korinnya-9.html>
19. Бахтин. Воспоминания из университетской жизни (конца пятидесятих годов): Записки покойного киевского студента / Бахтин // Киевлянин. – 1878. – № 85-88; 113; 115. – С. 1-2.
20. ДАК. – Ф. 16. – Оп. 478. – Спр. 137.
21. Романович-Славатинський О. Зі спогадів про Київський університет та його викладачів у 1843 – 1854 рр. / О. Романович-Славатинський // З іменем Святого Володимира. – К. : Заповіт, 1994. – С. 160-185.
22. Солтановський А. Із спогадів про університетське життя 40-х років ХІХ ст. / А. Солтановський // З іменем Святого Володимира. – К. : Заповіт, 1994. – С. 185-194.
23. ДАК. – Ф. 16. – Оп. 394. – Спр. 32.
24. Nakwaska K. Dwor wiejski: dzieło poświęcone gospodyniom polskim, przydatne i osobom w mieście mieszkającym. – Poznań, 1843. – Т. 2. – 294 s. Ел. ресурс. [Режим доступу] : <http://polona.pl/item/220618/2/>

Рецензент: д. пед. н., проф. Вихрущ А.В.