

Shalak, O. 2023. Naukova spivpratsia Kalenyka Sheykovskoho i Borysa Hrinchenka kriz' pryzmu epistoliarnoho naratyvu. [Scientific Collaboration of Kalenyk Sheykovskyi and Borys Hrinchenko Through the Lens of Epistolary Narrative]. *Synopsis: Text, Context, Media*. № 29 (3). P. 206–212. Available at: <https://doi.org/10.28925/2311-259x.2023.3.7>

Sheikovskiy, K. V. 1859. *Byt' podolian: izdaiemyi K. Sheikovskym*. [Life of the Podolians: Published by K. Sheikovskiy]. Vol. 1. Issue 1. VI. 71 p. [In Russian].

Sheikovskiy, K. V. 1860. *Byt' podolian: izdavaemyi K. Sheikovskim*. [The Life of Podolians: Published by K. Sheikovskiy]. Kyiv, 1860. Vol. I. Issues 1, 2. Pp. III–IV. [In Ukrainian].

Sheikovskiy, K. 1861a. *Opyt yuzhnorusskoho slovaria. Trud K. Sheikovskoho*. [Experiment in South Russian Dictionary. Work by K. Sheikovskiy]. In 4 vol. Vol. I: A — Z. Issue 1: A — B. Kyiv, 224 p. (Preface, pp. V–XVII). [In Ukrainian].

Sheikovskiy, K. V. 1861b. *Domashnia nauka*. [Home Science]. Kyiv: Druk. I. i A. Davydenka. 19 p. [In Ukrainian].

Sheikovskiy, K. V. 1883. *Opyt yuzhnorusskoho slovaria. Trud K. Sheikovskoho*. [Experiment in South Russian Dictionary. Work by K. Sheikovskiy]. Vol. V: T–Yu. Issue 1. Moscow: R. Lissner & Yu. Roman Typography. [In Ukrainian].

Sheikovskiy, K. V. 1984. *Entsyklopediia ukrainoznavstva: Slovnykova chastyna*. [Encyclopedia of Ukrainian Studies: Lexical Section]. [In 11 vols.] / Shevchenko Scientific Society; Chief Editor Prof. V. Kubiiiovych. Paris — New York: Molode Zhyttia, 1984. Vol. 2 [Vol. 10]: Khmelnytskyi Borys — Yatskiv. P. 3836–3837. [In Ukrainian].

УДК 639.1.057/642.4:712.26(477)

DOI: 10.20535/2307-5244.60.2025.338315

В. С. Церклевич

ORCID: 0000-0001-7925-780X

*Хмельницький університет управління та права
ім. Леоніда Юзькова;*

Інститут Адама Міцкевича (Варшава, Республіка Польща)

V. Tserklevych

Leonid Yuzkov Khmelnytskyi University of Management and Law;

Adam Mickiewicz Institute (Warsaw, Republic of Poland)

МИСЛИВСЬКІ БЕНКЕТИ УКРАЇНСЬКОЇ ШЛЯХТИ НА ПРИКЛАДІ МАСТНОСТЕЙ РОДУ ПОТОЦЬКИХ У АНТОНІНАХ

*Hunting Feasts of the Ukrainian Nobility on the Example
of the Estates of the Potocki Family in Antoniny*

Гастрономічна історія України в ХХІ ст. звільняється від колоніальних та постколоніальних стереотипів, аргументовано виходячи за межі трактування національної кухні та гастрономічної традиції як винятково рустикальної. Візія статті — реконструювати і представити складний і недосліджений в українській історичній науці феномен

мисливської бенкетної традиції шляхетської резиденції XIX — початку XX ст. як складової гастрономічної історії України. Географічні межі статті охоплюють маєтності польсько-литовсько-руського роду графів Потоцьких в Антонінах (Волинь, Україна) — фокус дослідження, Львові (Галичина, Україна), Ланьцуті (Подкарпатське воєводство, Польща). Статтю присвячено бенкетним традиціям та етикету, бенкетному простору, ролі маєткових шеф-кухарів, унікальних рисах меню та гастрономічних особливостях резиденції, відтворених на основі мемуарів її власників і гостей.

Ключові слова: гастрономічна історія; гастрономічна культура; мисливство; граф; полювання «par-forsów»; шляхта; бенкет; Волинь; Антоніни; Потоцькі.

This article represents an interim summary of a research cycle on the gastronomic history of Ukraine. The vision of the article is to highlight the phenomenon of hunting banquet culture in aristocratic residences of the Right Bank as an element of aristocratic life — an unexplored component of Ukrainian history in the 19th and early 20th centuries. The purpose of the article is detailed through the following aims: to present succinctly a range of sources from Ukraine's gastronomic history with a focus on sources characterizing the banquet culture of hunting; to prove argumentatively that hunting became an organic component of the aristocratic way of life; to outline the role of the estate's head chef as a significant figure in gastronomic history; and to attempt to reproduce the historical phenomenon of manorial hunting banquet culture using the example of the Antoniny estate of the Counts Potocki. The research is based on a microhistorical approach that creates the opportunity, by reducing the scale of analysis, to reconstruct in greater detail the organization of hunting and its gastronomic and banquet components using the specific example of the Antoniny residence. General scientific principles of historicism and objectivity are applied to consider the phenomenon of noble hunting banquet culture based on objective regularities of aristocratic existence and lifestyle, in interaction with specific historical conditions. The historical-systemic method was used to determine the essence of the hunting banquet tradition as a component of gastronomic history; the historical-comparative method was used to recreate the protocols of banquet organization based on analysis of similar traditions among other aristocratic families. The visual method, substantiated by E. Panofsky, S. Lesch, and W. Mitchell, was employed in studying elements characterizing the gastronomic and banquet space (photographs of the residence, its hosts and guests, paintings, postcards). Biographical and activity approaches are used to clarify the Potocki family's motivation for establishing a large-scale tradition of «par force» hunts in the Antoniny family estates. Considering the understudied nature of gastronomic history as a

direction In Ukrainian historical science, its methodological limitations, and certain academic skepticism, the key works that form the source base of Ukraine's gastronomic history are presented succinctly. Research on the hunting history of the specified period is characterized. For the first time, a complete examination of the hunting banquet culture of a noble estate is presented. Using the example of the Antoniny estates of the Potockis, it is demonstrated that «par force» hunting became an organic component of noble culture, a status way of spending leisure time, and an attribute of lifestyle. The unique atmosphere of hunting is reproduced, and original examples of banquet traditions based on memoir sources are presented. The authenticity of the culinary traditions and gastronomy of the Counts Potocki in their Antoniny (Ukraine) and Łańcut (Poland) estates has been demonstrated. Hunting, which by the end of the 19th and beginning of the 20th centuries had lost its original pragmatic essence, appears as an elitist, preferred way of spending leisure time that requires «status compliance» and significant material resources from both owners and guests of hunting residences. The unique gastronomic and banquet hunting culture of the magnate's residence involves a «trophy culture» and special organization of meals both in the palace (breakfasts, formal dinners with obligatory inclusion of dishes from hunted game) and outside it («hunting dinners» in natural settings, refreshment stops in «hunting lodges»). Analysis of the Potocki family's banquet menus reveals a unique combination of dishes made from locally sourced ingredients, game, and exotic products while observing the canons of Western European gastronomic tradition, embodied through the work of highly qualified chefs. The gastronomic and banquet traditions of noble hunting represent a complex multidisciplinary phenomenon that combines cultural-historical, social, etiquette, economic, mental, and gastronomic contexts.

Keywords: gastronomic history; gastronomic culture; hunting; count; «par-forsów» hunting; nobility; banquet; Volyn; Antoniny; Potocki.

Постановка проблеми. Ще в середині ХХ ст. представники школи «Анна-лів» визначали їжу як «основоположний маркер соціального ландшафту» (Февр, Л. 1953); в 1990-х рр. її вважали «репрезентативною дефініцією повсякденного життя» (Бродель, Ф. 1995), зауважуючи, що «кухня і бенкет-на традиція створюють соціальні зв'язки, вибудовують ієрархію та структурують суспільство» (Леві-Строс, К. 1997). Першим, хто запропонував вивчати історію націй і держав через призму гастрономії, став французький історик Жан Луї Фландрен¹.

¹ Сферами дослідження Ж.-Л. Фландрена (1931–2001) були сім'я, сексуальність і їжа. Вчений запровадив нові аналітичні методи та дослідив низку джерел, включаючи церковні покаєння, кулінарні книги, традиційні прислів'я за широкий історичний період, від Високого Середньовіччя до ХХ ст. Почесний професор Університет Версен у Сен-Дені, керівником наукового відділу в Школі високих наук соціальних наук (Jean-Louis Flandrin. URL: <https://salo.li/5CCB0b6>).

Для розуміння унікального шляху становлення української гастрономічної історії, наведемо західноєвропейську періодизацію досліджень з цього напрямку історичної науки:

1) перший етап — видання кулінарних книг, що віддзеркалюють оригінальну національну гастрономічну традицію;

2) другий — віддзеркалення «національної гастрономічної палітри» в класичних художніх творах (наприклад, «Пан Тадеуш» Адама Міцкевича);

3) третій — академічні дослідження національної гастрономічної історії.

На противагу, українська гастрономічна історія першими фундаментальними джерелами має твори художньої літератури («Енеїда» І. Котляревського (1798 р.), «Вечори на хуторі біля Диканьки» (1831 р.), «Миргород» (1835 р.) М. Гоголя). Через 70 років після оприлюднення твору І. Котляревського, російською мовою (через заборону української) було опубліковане перше етнографічне дослідження, що вмішувало розділ — збірку рецептів українських страв — книгу М. Маркевича «Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссиян» (Маркевич, М. 1860). «Ренесансом» української гастрономічної традиції стали перші роки незалежності України, коли було видано серію репринтних видань кулінарних книг межі XIX–XX ст.¹ Ці праці, що систематизували гастрономічний набуток українства, зафіксували рецептуру й інгредієнти давніх та сучасних авторкам страв (у т. ч. — з дичини), протоколи влаштування бенкетів, подання та споживання їжі й, спільно з біографіями їхніх укладачів, створили канву гастрономічної історії України нового та новітнього часу. Саме в описі рецептів страв у вказаних збірках подекуди містяться уточнення: «по-міщанськи», «по-шляхетськи», «панські», або ж указівки на національне чи регіональне походження страви («подільська», «по-волинськи», «по-єврейськи» тощо). На межі XX–XXI ст. з'явилися академічні праці, присвячені українській гастрономії, зокрема «Українська народна кулінарія» Л. Артюх (Артюх, Л. 2012). Першим фундаментальним дослідженням XXI ст., в якому гастрономічну традицію України схарактеризовано в історичному, гастрономічному, етикетному, етнографічному та дипломатичному контекстах, стала «Україна. Їжа та історія» (Брайченко, О., Гримич, М., Лільо, І. & Резніченко, В. 2021). Значущим, з огляду на дослідницьку методологію, є дослідження С. Демчук про смаки і гастрономію Середньовіччя, де їжа цікава «насамперед в широкому контексті епохи — на тлі уявлень, стереотипів, моди, подорожей, війн і мистецтва, які так чи інакше впливали на смаки і преференції людей Середньовіччя» (Демчук,

¹ Маються на увазі кулінарні збірки авторства Емілії Левицької «Русская пекарня або Наука як варити і печи», (1868, 1906); Леонтини Лучаківської «Домашня кухня. Як варити і печи» (1910) Осипи Заклинської «Нова кухня вітамінна» (1928); Ольги-Марії Франко «Перша українська загально-практична кухня» (1929). Уваги заслуговує справжній бестселер «Як добре і здорово варити» 1938 р. (430 рецептів від дописувачок журналу «Жіноча доля», який редагувала Олена Кисілевська) та «Одписки з мамчених переписов» Євгенії Долошицької-Винничук, уперше опубліковані у видавництві «Авторська кухня українська» 2021 р.

С. 2021, с. 7). Ескалація російсько-української війни до рівня повномасштабної не зупинила оприлюднення таких концептуальних праць з гастрономічної історії України, як «Гастрономічна мандрівка в Гетьманщину» (Сокирко, О. 2022), «Османська кав'ярня в Кам'янці-Подільському» (Нечитайло, П. 2022), «Кухня терору, або як збудувати імперію ножом, ополонником і виделкою» (Шабловський, В. 2023). Отже, історія української гастрономії в першій чверті ХХІ ст. вже не зосереджується лише на рустикальному її виразі, але й демонструє дослідницький інтерес до аристократичної складової. Прикладом останньої є бенкетна традиція шляхетних полювань.

Актуальність теми дослідження. Наприкінці ХІХ — на початку ХХ ст. мисливство залишалося елітарним, статусним, бажаним способом шляхетного дозвілля. Його органічною складовою були гастрономічно-бенкетні традиції мисливських резиденцій, складова аристократичної культури. Через спотворення історичної правди, формування в суспільній свідомості упередженого ставлення до аристократії та її способу життя, знищення архівних документів, можливості вивчення проявів цього унікального елемента української історії є ускладненими. Доречним тут видається процитувати автора «Наших королів» В. Михайловського: «Українська історична наука дуже сильно тримається спадку радянського революційно-пролетарського сприйняття тих, хто не був робітником і селянином — королів і шляхти. Цьому сприяє й утверджене за минулі 30 років сприйняття, де королі й шляхта — це радше «вони», а не «ми» (Михайловський, 2022, с. 15–16). Друге упередження, що стало аргументом до дослідження гастрономічної історії, сформульоване в «Шляхетній кухні Галичини»: «Перед дослідниками ... лежить ще довгий шлях до моменту, коли процеси ґрунтового вивчення їжі як важливої частини культури стануть незворотними. Але вже сьогодні позитивним є сам факт зменшення скепсису щодо важливості вивчення цієї проблеми в академічних колах» (Лильо, І. & Душар, М. 2023, с. 15).

Метою статті є охарактеризувати унікальний елемент гастрономічної історії України — мисливську гастрономічно-бенкетну традицію шляхетської резиденції, взірцем якої на Правобережжі є Антоніни графів Потоцьких, розглянуті в органічній єдності з Львівською та Ланьцутською маєтностями роду. Окреслена мета деталізується в дослідницьких завданнях:

1) схарактеризувати коло джерел та новітніх досліджень з гастрономічної історії України як нового напрямку української історичної науки, зокрема — з історії шляхетних полювань, гастрономічно-бенкетної традиції мисливства кінця ХІХ — початку ХХ ст.;

2) представити ключові елементи мисливської бенкетної традиції шляхетського маєтку, реконструйовані на основі мемуарних та візуальних джерел за параметрами: бенкетні традиції й етикет; бенкетний простір, шеф-

кухар, продукти та меню на прикладі резиденції Антоніни графів Потоцьких як еталонного мисливського осередку.

Джерельна база дослідження. Найціннішим джерелом у відтворенні духу антонінської магнатської резиденції, її мисливсько-гастрономічних традицій є мемуари безпосередніх учасників подій, зокрема: книга спогадів «Антоніни» графа Марека Потоцького (онука Ю. Потоцького) (Багінська-Журавська, Т. 2017), цикл «мисливських щоденників» Юзефа Потоцького, засновника традиції парфорсних полювань (Potocki, J. 1891; Potocki, J. 1896), біографічні романи сучасниць та учасниць подій: «Осінній політ», Елеонори Паттерсон-Гіжицької (Gizycka, E. M. 1928; Patterson, E. M. 1928); «Пожарище» відомої польської письменниці міжвоєнного періоду Зофії Коссак-Щуцької (Коссак-Щуцька, З. 2021).

Формуванню «гастрономічної картини» антонінської мисливської резиденції сприяють мемуари британця Р. Ліддекера «Мандрівка в Пілавін» (Lydekker, R. 1908), спогади гостей резиденції, зокрема К. Ляковского (Laskowski, K. 1911), М. Роско-Богдановича (Rosko-Bogdanowicz, M. 1959), З. Куховича (Kuchowicz, Z. 1977).

Джерелами для дослідження архітектури й наповнення репрезентативних інтер'єрів мисливської резиденції, візуального аналізу сцен і епізодів шляхетських полювань стали світлини з колекції Марека Потоцького, вміщені в книзі спогадів «Антоніни» (2017) та експозиції «Музею Потоцьких» в Антонінах; видання «Wies Iustrowana» (XI номер за 1911 р., представлені на електронному ресурсі цифрового музею «Muzeum Ziemiaństwa w Dobrzycu»); колекція світлин Замку-музею в Ланьцуті, візуальні матеріали (світлини, листівки), розміщені на інформаційних ресурсах сайтів «Polona.pl», «Culture Avenue»¹.

Аналіз історіографічної бази дослідження. В науковому обігу Польщі перебувають десятки праць, котрі присвятили гастрономічно-бенкетній складовій мисливства Я. Думановський, І. Бістрон, Б. Папроцький, М. Лібровська, М. Кужмінський та ін. (Думановський, Я. 2021). Щодо дослідження феномену мисливства означеного періоду в українській історіографії, відзначимо набуток О. Проціва, де розглянуто діяльність мисливських товариств Львова, Галичини, Станіславова (їх членами та засновниками були представники роду Потоцьких) (Проців, О. 2017; Проців, О. 2018). Регіональні традиції полювання як складова дозвілля та способу життя шляхти XIX — початку XX ст. розглядалося в дослідженнях З. Котюжинського (Kotiużyński, Z. 1911), І. Кривошеї (Кривошея, І. І. 2019), А. Терещука (Терещук, А. 2022),

¹ Museum ziemianskie historie w Dobrzycu. URL: <https://salo.li/Bed23D8>; Antoniny. URL: <https://salo.li/0ee5050>; Museum Potockich w Antoninach na Ukrainie. Culture Avenue. 05.09.2018. URL: <https://salo.li/2B51cf6>; «Antoniny po Pożodze» (wystawę Muzeum Łowiectwa i Jeździectwa) (2016) URL: <https://hejnakon.pl/?p=22097>; Офіційний сайт музею-замку в Ланьцуті. URL: <https://www.zamek-lancut.pl/>; Світлини антонінського маєтку, його господарів та гостей. URL: <https://salo.li/66b2F1D>

Є. Чернецького (Чернецький, Є. 2007), Ю. Ярцун (Ярцун, Ю. 2017). Значущими для висвітлення феномену традиції антонінських «парфорсних» полювань в єдності з Ланьцутською резиденцією роду, є праці А. Холевянки-Крушинської, співробітниці замкового музею в Ланьцуті (Cholewianka-Kruszyńska, A. 2003; Cholewianka-Kruszyńska, A. 2017).

Нові наративи в історії української «шляхетної» гастрономії, її концептуально-методологічному розумінні визначила праця «Шляхетна кухня Галичини» (Лильо, І. & Душар, М. 2023), написана на основі архівних документів з фондів Центрального історичного архіву у Львові, музею-замку Потоцьких в Ланьцуті та музею-палацу Любомирських у Пшеворську, фондів бібліотеки князів Чарторийських, що засвідчують шляхетну бенкетну традицію (включно з бенкетною культурою мисливства) кінця XIX — початку XX ст. В поданій статті використано результати досліджень Оксани Лобко, присвячених еволюції роду Потоцьких, у т. ч. — антонінської «гілки» роду¹. Джерелом відтворення духу магнатської резиденції, її архітектури, традицій, ментальності були праці Р. Афтаназі (Aftanazy, R. 1994), Д. Бовуа (Бовуа, Д. 2023), Я. Кручека (Kruczek, J. 1987), краєзнавче дослідження О. Миколів, Л. Рибачук, Н. Шемчук (Миколів, О., Рибачук, Л. & Шемчук, Н. 2020). Антонінські маєтності як новаторський підприємницький осередок характеризувалися з урахуванням дослідницького здобутку В. Вихованця (Вихованець, В. 2012), В. Гоголінського (Gogoliński, W. 2014), В. Ковальчука (Ковальчук, В. 2015).

Методологія та методики, застосовані в роботі над дослідженням, включали історико-системний (для характеристики сутності мисливської бенкетної традиції як складової гастрономічної історії) й історико-порівняльний методи (при відтворенні протоколів організації бенкетних уcht застосовувались алгоритми їх організації в львівській резиденції Потоцьких, маєтностях інших аристократів — друзів графів Потоцьких (зокрема, Пшеворському маєтку князів Любомирських), визначалися спільні риси та виокремлювалися унікальності, притаманні саме антонінській резиденції). В основу дослідження закладено мікроісторичний підхід, який створює можливість через зменшення масштабу аналізу детальніше реконструювати організацію полювань і їхню гастрономічно-бенкетну складову на конкретному прикладі, в антонінській локації, адже, за висловлюванням відомого історика Жака Ревеля, кожен досвід є складним і вписується в найбільше різних контекстів (Старченко, Н. П. 2009). Візуальний метод, який обґрунтували Е. Панофські, С. Леш (Emmison, M. & Smith, P. 2012), У. Мітчел (Mitchell, W. J. T. 1995) застосовувався при дослідженні архі-

¹ Лобко О. Поміщицькі маєтки Правобережжя в умовах соціально-економічної трансформації 1831–1917 років (за матеріалами володінь графів Потоцьких). Дис. ... кандидата історичних наук. 07.00.01. Історія України. Київ, 2008.

тектури резиденції, елементів, що характеризують гастрономічно-бенкетний простір (аналіз світлин резиденції, її господарів та гостей кінця XIX — початку XX ст., картин, листівок, запрошення). Використання біографічного методу дало змогу систематизувати факти біографій представників роду й гостей резиденції. Діяльнісний підхід використовувався задля з'ясування мотивації Потоцьких щодо започаткування традиції «парфорсних» полювань саме в антонінських маєтках роду та вивищення їх до рівня еталонних. Дослідження велося з використанням загальнонаукових принципів історизму та об'єктивності, що допомогли розглянути феномен мисливської бенкетної культури шляхетства на основі об'єктивних закономірностей аристократичного буття, у взаємодії з конкретними історичними умовами й способом життя.

Новизна дослідження. Гастрономічно-бенкетна культура, бенкетні учти, що супроводжували шляхетські полювання як складові історії гастрономії, є значущими елементами історії України та української ідентичності. Водночас, будучи елементом приватного життя, гастрономічна культура аристократів є складною в сенсах дослідження, відтворення, методологічного осмислення¹. Гастрономічно-бенкетна складова шляхетських полювань, що є органічним елементом аристократичної культури (культури шляхетства) та культурним маркером епохи, наразі в українській історичній науці предметом системної дослідницької роботи не була. Тож у статті буде зроблено спробу реконструювати гастрономічно-бенкетні традиції мисливської резиденції за параметрами: бенкетні традиції та етикет; бенкетний простір, шеф-кухарі, продукти (включно з гастрономічними спеціалітетами резиденції) та меню.

Виклад основного матеріалу дослідження. Вважаємо за необхідне висвітлити ключові параметри, що характеризують економічно-господарське підґрунтя можливості функціонування антонінської резиденції як «еталонного мисливського осередку» (Cholewianka-Kruszyńska, A. 2017). Це видається необхідним, адже організація «парфорсних» полювань передбачала утримання сотень коней і собак (для забезпечення потреб мисливців), оплату праці службовців та сезонних найманих робітників, відповідальних за проведення полювань, розміщення, харчування та розваги десятків гостей-мисливців і їхнього супроводу протягом осіннього мисливського сезону.

Антоніни наприкінці XIX ст. постали як певний господарський феномен на колишніх «Кресах» Речі Посполитої (Вихованець, В. 2012). За господарювання Юзефа й Гелени (з роду Радзивілів) Потоцьких Антоніни стали значним виробничим і підприємницьким осередком на 60 га родючих волинських, подільських та, почасти, київських чорноземів. «Головне підприємство

¹ Наприклад, у жодному зі збережених українських палаців немає експозиції, що відтворює палацову кухню в цілісності всіх її елементів.

Потоцьких — “Цукровня Антоніні” (об’єднувала цукрові заводи Київщини (Вільхівка, Бужанка), Волині (Кременчуки, Клембівка, Корець, Шепетівка), Поділля (Сатанів, Сушківці). Після прокладення залізниці, що забезпечила максимальні обсяги товарних перевезень продукції заводів, щорічні прибутки цукроварень Потоцьких сягали 2,5 млн. крб щорічно» (Ковальчук, В. 2015), тоді як на «фінансування антонінської резиденції становило близько 150 тис. царських рублів щорічно» (Вихованець, В. 2012, с. 16–30). Нерухомість «волинської гілки» родини Потоцьких оцінювалася сумою близько 2,5 млн крб; окрім землі та численних підприємств, Ю. Потоцькому також належали акції золотих копалень у Південній Африці¹.

Граф Юзеф Потоцький впроваджував у своїх маєтностях найсучасніші для його доби агротехнології, які, окрім, власне, високих урожаїв цукрового буряка, забезпечували високу врожайність інших сільськогосподарських культур. З унікальних інновацій графа слід відзначити його внесок в акліматизацію різних видів рослин (інжир, фініки, вирощування в помірних широтах таких екзотів, як ананаси) та тварин (у т. ч. — верблюди, страуси, лев); створення заповідника європейського значення «Пілавін» площею 2500 га²; першого на українських землях зразкового рибного господарства з вирощування дзеркального коропа. Історичною складовою функціонування маєтку було конярство (основною став легендарний кінний завод князя Сангушка); згодом Юзеф Потоцький вивів унікальну породу англо-арабських коней.

У мемуарах онука графа Юзефа — Марека Потоцького, праці Д. Бовуа (Бовуа, Д. 2023) підтверджено думку сучасника Потоцьких, католицького священника В. Мейштовича про значущість для графської родини прогресивного, прибуткового господарювання, заможності краю, приязних стосунків з підлеглими (найманими робітниками) та, водночас, — бажання «похизуватися», демонстрації «надмірної розкоші» та побудови такої системи стосунків з імперцями, аби їм «імпонувати» (Meysztowicz, W. 1983). «Дух стосунків» з аристократами різних країн — гостями антонінських полювань — емоційно передано в спогадах М. Потоцького. Він зауважив на запрошенні представників британських, французьких, американських дипломатичних місій як бажаних гостей. «Дещо пізніше» запрошували росіян, хоча, згідно зі спогадами Марека Потоцького, «князь Борис Романов... “дижурний Романов”, як жартувала моя бабка, часто гостює на полюваннях» (Багінська-Журавська, Т. 2017, с. 5, рис. 1).

¹ Лобко О. Поміщицькі маєтки Правобережжя в умовах соціально-економічної трансформації 1831–1917 років (за матеріалами володінь графів Потоцьких). Дис. ... кандидата історичних наук. 07.00.01. Історія України. Київ, 2008.

² Лобко О. Поміщицькі маєтки Правобережжя в умовах соціально-економічної трансформації 1831–1917 років (за матеріалами володінь графів Потоцьких). Дис. ... кандидата історичних наук. 07.00.01. Історія України. Київ, 2008.

Багаторічний гість полювань М. Роско-Богданович так описував можливість прибути в Антоніні на полювання: «єдиний потяг, яким можна було дістатися до Антонін, був післяобідній кур'єр зі Львова. Ночувати слід було в Чорному Острові, частина заїзду була спеціально заброньована і комфортно влаштована для гостей Потоцького. Діставали добру вечерю, приготувану антонінською службою і після ночівлі й доброго сніданку, також приготовленого вправними кухарями Потоцьких, їхали до Антонін» (Rosko-Bogdanowicz, M. 1959, s. 281). Очевидно, такий спосіб прибуття мисливців створював незручності гостям і додаткові завдання перед господарями резиденції щодо розміщення й харчування запрошених. Тож припускаємо, що, маючи в середовищі приватного спілкування численних впливових друзів-гостей антонінських полювань, перебуваючи в статусі депутата Думи, граф домогся імператорського дозволу прокласти залізницю безпосередньо через Антоніні. Цей проєкт реалізовувало Акціонерне товариство Подільської залізниці, головним акціонером якого був граф. Задля побудови залізничної гілки Потоцький продав акції африканських золотих копалень. Отже, «перед вибухом Першої світової війни залізниця з'єднала всі волинські мастності Потоцьких» (Laskowski, K. 1911, s. 19); залізничну колію було прокладено від Коростеня на Поліссі, через південне Поділля до губернського центру Кам'янця-Подільського. Побудова залізничного сполучення з Антонінами — родинною резиденцією та бізнесовим центром — інтегрувала потреби бізнесу (суттєво збільшувала обсяги продажу цукру), розвиток краю та особисті амбіції графа.

Охарактеризуємо утвердження антонінської резиденції як мисливсько-господарську Східної Європи кінця XIX — початку XX ст. Мисливська традиція антонінської й ланьцутської резиденцій — це унікальні полювання «*par force*» (фр.), «*par-forsów*» (пол.), що суттєво відрізняються від традиційного «загінного» полювання. Парфорсне полювання, або полювання «силою» передбачало унікальну мисливську технологію, коли спеціально натреновані зграї мисливських собак переслідують і впольовують звірів. За собаками рухаються мисливці-вершники, а також гості-глядачі верхи або в спеціальних легких екіпажах¹. Традиційно, мисливську процесію супроводжує штат слуг, завданням яких є організувати мисливські бенкети на лоні природи, що засвідчено збереженими світлинами мисливських бенкетів Потоцьких в антонінських лісах². Загалом, бенкетні традиції мисливців варіювалися від сніданкових чаювань з канапками в сидлярні палацу (за спогадами Е. Меддил-Паттерсон — графині Гіжицької

¹ В ланьцутському замку-музеї представлена унікальна експозиція оригінальних «мисливських» екіпажів, розділ *Pojazdy i uprząże*. URL: <https://salo.li/429CEfd>

² Вперше світлини «мисливських бенкетів в лісі» представлені на виставці «*Antoniny po rozdze*» в «*Muzeum Łowiectwa i Jeździectwa*» (2016 р.), світлини було надано з приватної колекції графа Марека Потоцького

(Багінська-Журавська, Т. 2017, с. 84; Gizycka, E. M. 1928) — до бенкетів на лоні природи, обідів чи вечерь зі стравами з упольованої дичини, після традиційного фотографування.

Антонінська псарня Потоцьких налічувала півтисячі тварин, кожна з яких мала ім'я. «З міркувань безпеки, гончаків було поділено на групи. Спеціально побудоване приміщення псарні розмістили в лісі» (Миколів, О., Рибачук, Л. & Шемчук, Н. 2020, с. 23). Гість полювань аристократ Казімеж Лясковський так описував антонінську зграю: «Псарня антонінська для полювання “парфорс” може сміливо порівнюватися до англійських і французьких. Граф Потоцький розвів у ній французьких гончаків для полювання в лісі й англійських фоксхаундів (т. зв. “лисоловів”). Схрестивши ці дві породи і оновлюючи їх новим “імпортом”, вивів окрему локальну породу антонінських гончаків» (Laskowski, K. 1911, s. 11). Світлини графських полювань демонструють доглянутих чорно-білих або рудих фоксхаундів (рис. 13). Вхід до антонінського палацу також було прикрашено скульптурами мисливців із гончаками, виготовленими у паризькій майстерні «Fonderies d'art du Val d'Osne». Це додатково підкреслювало «мисливську харизму» резиденції (рис. 3; 12).

Участь у таких полюваннях була однією з ознак атрибуції аристократичної поведінки та статусним дозволям, що знаходить підтвердження в спогадах сучасників. Елітарність полювань підкреслювалася їх обов'язковістю в контексті значущіших подій. Так, у спогадах шляхтича З. Котюжинського описуються деталі відвідин маєтку Браницьких у Білій Церкві з нагоди прибуття імператора Олександра II. Окрім традиційного балу, програма візиту також передбачала полювання. Спільне полювання імператора й представників шляхти свідчило про привілейованість такого виду дозвілля (Kotiużyński, Z. 1911, s. 63–66). Визначення полювання як однієї з базових ознак атрибуції шляхетської поведінки підтверджується в численних працях польських істориків, узагальнених у дослідженнях Є. Чернецького (Чернецький, Є. 2007), Ю. Ярцун¹, А. Терещука (Терещук, А. 2022). Останній зауважує на таких складових, що визначали сутність полювання для шляхтичів: уміння поводитися зі зброєю; навички верхової їзди; фізична витривалість та емоційна зрілість; елемент військового вишколу; складова ініціації; елітарність (Терещук, А. 2022, с. 42–43). Багатоденні полювання потребували вправності вершників, витривалості, загартованості, здатності не лише вполювати дичину, але й приготувати її. Щодо тривалості мисливських сезонів, дотримуємося періодизації, яку розробив польський дослідник Т. Каргол: перший етап — відкриття сезону в день святого Хуберта (03

¹ Ярцун Ю. О. Повсякденне життя шляхти Київської губернії (кін. XVIII — 60-ті рр. XIX ст.). Дисертація... кандидата історичних наук. 07.00.01 «Історія України» (032 — Історія та археологія). Умань, 2018. 252 с.

листопада); другий — від Різдва до Нового року; третій — липень — початок вересня (Kargol, T. 2018, s. 177).

Найвиразнішим взірцем східноєвропейської мисливської традиції XIX — початку XX ст. стали полювання, котрі 50 років влаштовували графи Потоцькі: Роман (1851–1915) у ланьцутських (Польща) та Юзеф (1862–1922) в антонінських маєтностях на Волині. Аргументи на користь мисливської традиції Потоцьких в Антонінах як еталонної викладено в працях А. Холевянки-Крушинської (Cholewianka-Kruszyńska, A. 2017). Дослідниця зауважила, що багатство резиденцій і майже тридцятирічна, до дрібниць продумана й спланована традиція влаштовувати парфорсні полювання в Антонінах є настільки значущою, що «створює історію парфорсного полювання на польських землях у XIX–XX ст.» (Cholewianka-Kruszyńska, A. 2017, s. 78). Зауважимо, що й у Ланьцуті (до 1870-х рр.; згодом полювання фрагментарно відновлювалися в міжвоєнний період)¹ (Cholewianka-Kruszyńska, A. 2017, s. 83), і в Антонінах (з 1880-х — до 1918 р.) «парфорсні» полювання відбувалися восени (жовтень — листопад). Традиційно полювали на лисиць (класична мисливська практика), також — зайців, ланей, косуль, оленів (останніх в Антоніні завозили винятково «під полювання»). В останні роки існування мисливської резиденції в Антонінах (1909–1918) «мисливський спектр» було розширено полюванням на фазанів² і качок (Cholewianka-Kruszyńska, A. 2003).

Ініціювала запровадження традиції антонінських «парфорсів» Марія Альфредова Потоцька (1830–1903 рр.)³. Графиня була впливовою особистістю, яка, за спогадами друга родини, М. Роско-Богдановича: «У Львові панувала в салонах і вищому товаристві. В Ланьцуті над замком. В Антонінах над усім! Своїм гострим розумом охоплювала все і в усьому уміла зайняти вирішальне становище» (Rosko-Bogdanowicz, M. 1959, s. 281–282). Спадкоємець антонінської маєтності, талановитий мисливець, вершник, мандрівник Юзеф Потоцький при організації «парфорсів» надихався французькою мисливською традицією в організації полювань. Візит на мисливський сезон до Антонін був статусною, почасти екзотичною (через складність організації) подією. Поважні гості прибували на запрошення графа не лише з Австро-Угорської та Російської імперій, але й з Великої Британії, Франції, США (Багінська-Журавська, Т. 2017), рис. 16. Антонінська мисливська традиція була настільки значущою подією світсько-дипломатичного життя, що її ювілейну (25-ту) річницю було увічнено на картині відомого польського художника,

¹ В 1870-х рр. традиція ланцутського полювання була перервана.

² Вирощувалися в антонінському пташнику «Фазанувка».

³ Марія Альфредова Потоцька була єдиною спадкоємицею русько-литовського роду князів Сангушків і Чарторийських, дружиною маршала Галицького Сейму, намісника Королівства Галичини та Лодимерії, Альфреда II Потоцького (1817–1899), матір'ю графів Романа і Юзефа Потоцьких.

учасника антонінських мисливських учт, гостя резиденції Юліуша Коссака (рис. 7). Художник також розробив спеціальні запрошення для гостей полювань (рис. 8). «Мисливські етюди» Коссака відкрили нову сторінку в польському образотворчому мистецтві, зафіксувавши «мисливські» сцени. Подію дарування картини описав художник у листі до дружини: «Вчора був день мого тріумфу. Під час меси в каплиці я поставив картину в залі, де були вручені й інші подарунки. Тарновський і решта “старих” (гостей) стояли в червоних сюртуках, готові до полювання. Гобелен, що покривав зображення, впав і відбувся акт приношення. Величезний, справжній і непідробний успіх» (Kossak, W. 1985, s. 42). Значна кількість візуальних матеріалів (світлин, у т. ч. — аерозйомка 1911 р., яку зробив пілот, граф Маліновський) (рис. 2) дає змогу реконструювати цей історико-культурний феномен антонінської мисливської резиденції. Попри детальну інформацію про власне полювання (збережені переліки гостей, описи вбрання мисливців, розпорядок), наразі вдалося відтворити лише окремі елементи антонінської бенкетної традиції, які в статті будуть представлені за основними параметрами: бенкетні традиції та етикет; бенкетний простір, шеф-кухар, меню й продукти.

Бенкетні традиції та етикет. Попередньо, над формуванням списків бажаних гостей та створенням «програми» полювань, що передбачала бенкетний протокол, працювало товариство представників шляхетських родів, яких запрошував Потоцький. Так, для ювілейного 25-го мисливського сезону 1909 р. Юзеф Потоцький особисто сформував програму¹, завдяки якій дізнаємося, що попередні плани довелося скоригувати й полювання: «розпочалися 12 жовтня кінним полюванням на зайців, наступного дня — полювання на качок, 14 жовтня — знову кінне полювання на кабанів, 15-го стріляли качок і вальдшнепів, 16-го в суботу, як писав Потоцький, був “великий ювілейний день”. Того дня полювали на спеціально навченого десятирічного оленя. Ювілейний сезон завершився 18 жовтня полюванням на фазана» (Cholewianka-Kruszyńska, A. 2003).

В межах кожного мисливського сезону дотримувалися визначених традицій (ритуалів), окремі з яких (як то фотографування мисливців після сніданку перед портиком палацу, після завершення полювань — повторне фотографування (рис. 1; 3; 10), можемо відтворити завдяки світлинам і спогадам американки Елеонори Гіжицької-Паттерсон, дружини графа Гіжицького з сусідньої Новоселиці² (Gizycka, E. 1928; Cholewianka-Kruszyńska, A. 2017,

¹ Про це Ю. Потоцький писав у листі до друга, постійного учасника антонінських полювань, графа Здіслава Тарновського.

² Елеонора Медділ Паттерсон (1881–1948), дружина графа Юзефа Гіжицького з Новоселиці (сусідній з Антонінами маєток, 1905, за іншими даними — 1911 р. його придбав у Гіжицького Потоцький), племінниця Роберта С. Маккорміка, посла США в Австро-Угорщині, подруга доньки президента Рузвельта Алісії. Представниця «чиказької блакитної крові»: батько, Роберт Вілсон Паттерсон — редактор та видавець газети «Chicago Tribune», мати, Елінора Медділ — спадкоємиця Дж.

s. 84). Графиня Е. Гіжицька залишила описи чаювань, що символізували завершення полювання й відбувалися в «сідлярні»¹ (рис. 4) або бібліотеці палацу² (рис. 9), прикрашеній мисливськими трофеями (будівля втрачена). Спогади графині засвідчують «м'якість» етикету, адже спеціально передв'язалася до частування лише частина гостей: «Деякі з чоловіків були ще в брудних чоботях і брудному мисливському одязі; інші були одягнені в (...) смокінги» (Cholewianka-Kruszyńska, A. 2017, s. 17). Аналізуючи церемонії, що супроводжували полювання, зауважуємо на подібності мисливських традицій антонінської та ланьцутської резиденцій. Відповідаючи на запитання «Що робили із впольованим? Для кухонь і столів?» дослідниця роду Потоцьких А. Холев'янка-Крушинська резюмувала: «Полювання мало свій церемоніал, який завершувався розподілом тварин за ієрархією: від найменшого до найбільшого. Часто демонстрація мала також форму повішення вовків і кабанів на спеціальній шибениці. Найкращі трофеї готували — вони або залишалися в Ланьцуті, або їх забирали мисливці, які їх відстрілювали. Дещо шло на стіл. Вдале полювання стало тріумфом не тільки для мисливця, а й для фермера — господаря полювання, адже він розвів такі чудові екземпляри в своєму мисливському угідді» (Terczyńska, B. 2017). Отже, окрім демонстративного «повішення трофеїв», в іншому мисливській традиції резиденцій були подібними.

Організація бенкетних учт мала відповідати етикетному канону доби та обов'язково враховувати уподобання власника резиденції і побажання гостей. Цю функцію виконували надвірний маршал і стольник. Учета передбачала наявність кількох диференційованих за значущістю столів. Головний, або «перший стіл» передбачався для господаря, дорослих членів його родини та найповажніших гостей. Для інших запрошених передбачалися так звані «другі столи» в цій самій бенкетній залі. Відмінності в обслуговуванні гостей, що частувалися за різними столами, визначалися лише часом подачі страв (в першу або другу чергу), але не їх обсягом чи якістю. «Ієрархія... діяла за столом, і доводилося докласти чимало зусиль, щоб нікого не образити непередуманим розподілом місць» (Kruczek, J. 1987, s. 110–118).

Бенкетний простір. Потребам розміщення й забезпечення харчування гостей слугувала цілісна інфраструктура резиденції. На 1854 р. у плані забудови антонінської резиденції кухня як окремий об'єкт не виділена, проте позначене приміщення «льодовні» як окремої споруди (Багінська-Журавська, Т. 2017,

Медділа, власника «Chicago Tribune», засновника Республіканської партії, світська левиця); брат — Джозеф Медділ Паттерсон, засновник «New York Daily News». Після гучного розлучення з Гіжицьким (під час розлучення викрав дитину, про що подію писали в пресі) й повернення в США, посіла посаду головної редакторки газети «Washington Times-Herald» та увійшла до списку ста видатних жінок Америки. Спогади про свій шлюб графиня увічнила в романі «Осінній політ» (Eleanor Medill Patterson. 2008. New World Encyclopedia. URL: <https://salo.li/D2fa70e>).

¹ Приміщення графської сідлярні збережене, слугує для потреб антонінської селищної ради.

² Попередньо в приміщенні розташовувалася трапезна.

с. 12). В процесі масштабної реконструкції палацового комплексу наприкінці XIX — початку XX ст., «з думкою про комфортні кімнати для багаточисленних гостей», до палацового ансамблю було добудовану «нову західну офіцину» (1897 р.) (Dunin-Karvickzi, J. 1903, s. 755). В «західній офіцині» також було розміщено кухню. 1899 р., стараннями Марії Сангушко-Потоцької, «білярдна кімната змінилася на музей для мисливських трофеїв» (Dunin-Karvickzi, J. 1903, s. 755). Окрім того, в піщинських лісах, біля звіринця «Пілавін», для потреб мисливців побудували «мисливський палацик та офіцину»¹ (Багінська-Журавська, Т. 2017, с. 47), рис. 15. Збереглося також приміщення пекарні неподалік від урядників у центральній частині сучасного селища Антоніни та віла пасічника.

Опис палацової бенкетної зали в Антонінах свідчить про пишність, урочистість облаштування бенкетного простору мисливської резиденції. «Облаштування класичне, за формою підпрямокутне, майже квадратне, зі зрізаними кутами. Стіни зі штучного мармуру, з рамами, що обіймали різні ліпні декоративні узорі й сюжети. На стелі — широкий фриз на міфологічні теми. Приміщення освітлювалося двома кришталевими люстрами з Заславського замку (сучасне місто Ізяслав). Було тут два коштовні дзеркала, вправлені в овальні рами зі штучного мармуру. Перед ними стояло кілька ваз для живих квітів, скульптурки. В одній зі стін, навпроти вікон, розмішувалася широка й достатньо глибока ніша, прикрита огорожею у фортечному стилі двома парними доричними колонами. Над мармуровою консоллю розмішувалося полотно Р. Губерта “Каскад у Тіволі”. Підлога паркетна, з великих квадратів, виготовлених із світлих порід дерева, декорованих чотирма зірочками з лініями, що імітували промені. Всі меблі тут були імпортовані з Великої Британії» (Aftanazy, R. 1994, p. 22); рис. 5. Серед переліків скарбів резиденції зауважується на численному посуді: «білому порцеляновому сервізі Станіслава Августа, колекції порцеляни з родинного Корця, вишуканому порцеляновому посуді з Мейсена, столовій порцеляні “Татчина”, двох англійських сервізах, англійському і славутському столовому сріблі, безлічі бронзових і кришталевих речей» (Вихованець, В. 2012, с. 228–230), що засвідчує пишноту сервірування бенкетних столів (рис. 6)².

¹ Будівлі втрачені.

² Предмети посуду, представлені на світлині, атрибутував колекціонер української порцеляни, дослідник матеріальної культурної спадщини, ресторатор Дмитро Сікорський: «На світлині з колекцією порцеляни розпізнаються вироби майсенської мануфактури (фігури та три великих теріни (супниці), які могли також використовувати для подання інших страв), а також — вироби корецької мануфактури, які з точки зору дослідження української порцеляни представляють найбільший інтерес. Впізнаною є корецька теріна зі скульптуркою ягняти на кришці, дві ємності для варення, виконані в стилі тромплей (у вигляді лимонів, що лежать на ажурній тарілці, рис.6.1.), чашка із зображенням полювання амурів на метеликів. Ці предмети нині зберігаються в Музеї Народовому (Варшава) і, найімовірніше, походять саме з колекції палацу в Антонінах. Чашка з верхинком має аналог в колекції Музею Народового в Кракові, а кавник та чашка з монограмами, утвореними переплетенням квітів, мають аналоги в колекціях музеїв України та Польщі. Чашка з портре-

Шеф-кухарі. Окремою статтею представницьких витрат власників Антоніно було утримання кухарів («шефів»), відповідальних за підготовку бенкетних уcht зі страви з упольованої дичини. Для розуміння ролі маєткових, магнатських, придворних шеф-кухарів у польсько-українській гастрономічній історії, яка наразі є невисвітленою¹, доцільно простежити біографію Марі-Антуана Карема (1784–1833) — «короля кухарів та кухаря королів» щодо якого вперше було вжито термін «шеф-кухар»². Сучасне розуміння терміну «шеф-кухар» обґрунтоване Огюстом Ескоф'є (1846–1935)³.

Французькі впливи були визначальними в аристократичній кухні Речі Посполитої, згодом — польської держави, Австро-Угорської та Російської імперій. Ці впливи виразно представлені й у бенкетній традиції роду Потоцьких. Саме в Потоцьких з Тульчина працював найвідоміший польський кухар ХІХ ст. — Ян Шиттлер (1763–1850, учень француза Поля Тремо, кухмістера останнього короля Польщі Станіслава Августа Понятовського)⁴. Керуючись мрією «нагодувати бідних», Шиттлер осягнув дух епохи і став автором перших популярних праць з кулінарного мистецтва. Припускаємо, що серед рецептурників, якими послуговувалися в антонінській резиденції, були «Посібник для мисливців» (Szyttler, 1839) та «Кухня мисливська» (Szyttler, 1845), що є детальними прикладними працями та «настільними книгами» кухарів ХІХ ст. В цих книгах характеризуються різні види дичини та способи їх приготування.

Маєтковий шеф-кухар, який керував працею декількох кухарів і кухонних помічників, підпорядковувався придворному маршалку⁵. З шеф-ку-

том може бути атрибутована як виріб корецької мануфактури (хоча прямих аналогій до неї немає, існують вироби мануфактури в Баранівці з портретом Йозефа Понятовського, який також легко впізнається на світлинні з Антоніно). Брак якості фото не дозволяє проаналізувати інші чайні пари, але за типологією форм їх також можна віднести до виробів Корця. Загалом від 7 до 11 предметів зі світлин можна атрибутувати як корецькі. Враховуючи рідкісність виробів мануфактури вже наприкінці ХІХ ст., це значна колекція, зібрана власником маєтку, графом Юзефом Потоцьким».

¹ Терміни «кухня» та «кухар» на початку ХVІІІ ст. запозичені в українську мову з польської; попередньо використовувалися терміни «повар», «варити».

² Карем працював у відомих аристократичних та королівських родинах (роботодавці — міністр і дипломат Талейран, принц Вюртембергський, маркіз Лондондеррі, княгиня Багратіон, банкір Джеймса Масра Ротшильд; королі — Наполеон, Георг V, Олександр II). Став автором класичних книг про кухню, де обґрунтовував гастрономію як мистецтво та науку, засновник «високої кухні» (Marie-Antoine Carême // Britannica Carême, 2025. URL: <https://salon.li/b2bCa5D>).

³ Термін «шеф-кухар» як назва посади вперше вживається в «Посібнику з кулінарії» О. Ескоф'є (1902 р.). Окрім власне розділів, присвячених ресторанній кулінарії і т. зв. «високій кухні», автор визначив принципи організації роботи бригади кухонних працівників з назвами посад та сферами відповідальності (Escoffier, A. 1979; Зелдін, Т. 1993, с. 737).

⁴ В контексті «аристократичної» гастрономічної історії України, постать Шиттлера є знаковою. Особливий досвід Шиттлера здобув під час роботи в Тадеуша Костюшка, який командував гарнізоном у Меджибожі (1790–1791 рр.). В польській історичній науці побутує думка, що саме «робота в Костюшка сприяла утвердженню відомого шеф-кухаря в думці про потребу “згладжування” різних відмінностей між кухнею шляхти й простолюду, що особливо гостро простежувалося під час організації харчування у війську» (Думановський, Я. 2021). Ідея Шиттлера щодо «рівності в їжі», яка народилася під час його роботи на українських землях, була революційною.

⁵ В Антонінському маєтку була посада «маршалка» (управителя резиденції). Зберігся будинок цього службовця — «віла маршалкова» (рис. 14).

харем узгоджувався зміст меню та вибудовувалася вся концепція частувань. За потреби, штат кухонних працівників збільшувався. Аналіз бенкетної традиції князів Любомирських¹ (Лильо, І. & Душар, М. 2023, с. 95–107) засвідчує працю маєткового кухаря, який з родиною постійно жив у палаці. «Для приготування бенкетної учти, що супроводжувала велике полювання (лише до організації його залучалося близько 200 осіб), інколи доводилося викликати ще одного кухаря зі Львова чи шукати такого помічника на місці» (Лильо, І. & Душар, М. 2023, с. 96–97).

Отже, шеф-кухар постає як значуща постать життя резиденції, забезпечуючи, окрім власне раціональної потреби в споживанні, шляхетне дозвілля в бенкетній залі. Робота дослідника Е. Фюгеді з архівними документами родини Потоцьких допомогла ввести в науковий обіг імена шеф-кухарів Потоцьких — Францішек Кларевиц (Ланьцут), Роман Вінярський (Антоніни, Поморяни) (Лильо, І. & Душар, М. 2023, с. 199), біографії та роль яких у реалізації бенкетної культури мисливських резиденцій Потоцьких іще належить дослідити.

Продукти й меню. Різноманітні продукти (злаки, м'ясо, рибу, молосків, яйця) до столів магнатських резиденцій постачали управителі ключів. Окремі спеції, зелень, овочі та фрукти мали забезпечувати маєткові городники й садівники. В антонінських маєтностях вирощували власні овочі та фрукти. Окрім традиційних для Волині яблунь, груш, слив, вишень, черешень, абрикос, персиків, смородини, агрусу, малини, в антонінських теплицях-оранжереях ще від початку XIX ст. (Dunin-Karvicki, J. 1903, s. 755) вирощувалися такі екзоти, як апельсини, інжир, ананаси, персики (Багінська-Журавська, Т. 2017, с. 33). В «Пілавіні»² вирощували й акліматизовували різноманітних тварин (лосів, бізонів, американських і сибірських вапіті (різновид оленів), кавказьких благородних оленів та манчжурських оленів Дибовського (Lydekker, R. 1908), в маєтковому парку жили сомалійські верблюди й американські страуси, функціонувало зразкове рибне господарство з вирощування дзеркального коропа. Простеживши види господарської діяльності в антонінських маєтностях, види тварин і рослин, що вирощувалися на фермах, акліматизовувалися у «Пілавіні» та спеціально завозилися для полювань, можемо визначити, що в меню бенкетів Потоцьких були страви з зайчатини, фазанів, куріпок, качок, ягнят, оленини, косуль, ланей, різноманітні види овочів (як то спаржа, артишоки) й фруктів (як традиційних для Волині, так і спе-

¹ Князь Анджей Любомирський (1862–1953) — друг родини Потоцьких, учасник антонінських «парфорсних» полювань (рис. 3), керівник Малопольського мисливського товариства (Прочів, О. Р. 2017, с. 221). З 1890-х рр. і до початку Другої світової війни князь вів щоденник, де фіксував списки гостей, що відвідували його резиденції, зокрема — учасників полювань у Пшеворську, збирав меню учт, на які був запрошений. Частина його записів зберігається в фонді замку-музею в Ланьцуті, інша (за 1890–1925 рр.) — у фонді № 835 ЦДІАЛ України.

² Звірінець Ю. Потоцького детально описав британець Лідеккер у книзі «Мандрівка в Пілавин. Парк для оленів Юзефа Потоцького на Волині», надрукованій 1908 р. в Лондоні (Lydekker, R. 1908).

ціально культивованих у графських теплицях та оранжереях: персики, фініки, інжир ананаси, апельсини).

Перше відоме українській історії гастрономії меню аристократичного мисливського бенкету, позначене як «Обід мисливця», датоване 29 грудня 1906 р. (Лильо, І. & Душар, М. 2023, с. 95–107). Прийом відбувся в пшєворському палаці князя Анджєя Любомирського¹. В меню — страви традиційної польсько-української (як то борщ з «вушками», шинка на гарячо) й західноєвропейської, переважно французької, кухні. Серед останніх: шаркутерія з індика (м'ясна закуска, що подається в спеціальному винному соусі зі шматочками маринованих огірків, різновид «м'ясної тарілки»), чомбер (запечена вирізка) з сарни з порічковим соусом, бомба «Норма», тістечко «Честер»). Описи подібних бенкетних учт, що супроводжували мисливські сезони 1907–1908 рр., знаходимо в Коропці (Мисловські), Бориничі (Мицельські) та ін. Це характеризує їх як органічну складову способу життя аристократів досліджуваного періоду.

Маємо принаймні дві збережених картки меню бенкетних учт родини Потоцьких. Ці меню відповідають трендам французької, частково — британської гастрономічної традиції досліджуваного періоду з включенням окремих польських та українських страв. Їх продуктовою основою є як місцеві традиційні продукти й гастрономічні спеціалітети, так і екзотичні, імпортовані.

Перше, «Меню новорічного прийому в намісника Галичини Альфреда II Потоцького» (Лильо, І. & Душар, М. 2023, с. 109–110), складалося з помідорового консоме (суп на основі освітленого томатного бульйону, традиційна французька страва), лосося на гарячо, фруктових бабок (різновид бісквіту з додаванням сезонних фруктів, поширений в німецькій, австрійській, єврейській, українській кухні), бомб ананасних і шоколадних (різновиди багатшарових французьких десертів з морозива), сирів, фруктів, кави. Друге — це меню вечєри, датованої 02 березня 1907 р., на яку Потоцькі з Ланьцута запросили друзів, родину графів Любомирських (Лильо, І. & Душар, М. 2023, с. 199–215). Частування передбачало зупу Теодора (традиційний польський суп), сидло пре-саль по паризьки (запечена в спеціальний спосіб спинна частина туші, в якій містяться тонкі кістки хребта і соковитий ніжний м'якуш), фуа-гра (паштет з гусячої або качиної печінки, яку штучно збільшують шляхом посиленої відгодівлі) з желе, індичкою з каштанами, салатом і спаржею, бомбою «Монмарсі» й тістечками «Честер» (класичний англійський десерт, що складається з морквяного бісквіту, класичного чизкейка, начинки з чорносливу) (Церклевич, В. 2023). В меню сніданків чи згадуваних «чаювань» були популярні канапки, яких рекомендували подавати з розрахунку не менше, ніж три на гостя.

¹ Дослідження архівів Любомирських дало змогу відтворити спеціальне меню навіть для мисливських собак князя — Цукора, Дупера і Цитри (Лильо, І. & Душар, М. 2023, с. 95).

Унікальність «мисливської харизми» й гастрономічної культури антонінської резиденції Потоцьких посилюється результатами мисливських подорожей власника маєтку, графа Юзефа Потоцького у 1890–1921 рр. в Індію, на Цейлон, у Сомалі й Судан (в Індії граф придбав коней для антонінського кінного заводу; з подорожі до Судану привіз левеня, котре жило як домашній улюбленець в антонінському маєтку, поки його не вбили червоноармійці (рис. 1); з Сомалі було привезено трьох верблюдів та найнято погонича-сомалійця, який за ними доглядав, рис. 11). Під час подорожей граф заприятелював з арабськими шейхами, які гостинно приймали його в наметах, і описав влаштовувані масштабні полювання індійського магараджі, коли «за раз впольовували до сорока тигрів», а також — традиції полювання британців, що тривали по два-три місяці (Potocki, J. 1891).

Текст «Індійських мисливських нотаток» насичений численними гастрономічними подробицями, практичними порадами (як от, потреба поповнювати запасів консервів і чистої води для безпечного споживання в Калькутті) (Potocki, J. 1891). Граф іронічно резюмував підсумок одного з полювань, коли здобуту дичину (качок-брамінів, кабана) «немає кому належно приготувати»; натомість високо оцінив роботу кухаря-індуса, що готував їжу, використовуючи мінімальну кількість кухарського начиння в польових умовах (Potocki, J. 1891), демонструючи цим розуміння складності роботи кухаря. Можливо, Ю. Потоцький став одним із перших представників Східної Європи, хто спробував манго, відзначивши його виняткові смакові якості як «найкращого з фруктів» (Potocki, J. 1891).

Враження від азійсько-африканських полювань графів Потоцьких було відтворено в святкуваннях особливих подій у резиденціях, як то під час новорічної учти в львівському палаці. «Взимку 1905 року, вбраний в національний костюм, прикрашений шкірами диких тварин сенегалець, який прибув на Галичину після одного з полювань Потоцьких, вдаряв у гонг, сповіщаючи гостей про переміну страв, завершення бенкету чи початок балу» (Лильо, І. & Душар, М. 2023, с. 109). Унікальною є історія задуму найвідомішої світлини антонінської резиденції, розміщеної на листівці — верблюди в супроводі погонича-суданця Алі на тлі палацу, яка є сценою різдвяної містерії — інсценізацією «приходу трьох царів» (рис. 11).

Окремі еногастрономічні відомості про Антоніни відтворено в книзі спогадів «Мандрівка в Пілавін» (Lydekker, R. 1908). Серед описів рідкісної фауни та облаштування заповідника-звіринця, створеного на замовлення Географічного товариства для вивчення можливостей акліматизації різних видів тварин, автор-британець зафіксував кілька еногастрономічних фактів, що доповнюють цілісний образ резиденції. Саме з книги спогадів Леддекера дізнаємося про відвідини масштабних антонінських винних льохів та огляд колекції дорогих вин, зокрема чудовий «Токай» 1693 р. (Lydekker, R. 1908,

р. 14). Очевидно, подібні екскурсії були непоодинокими, адже для освітлення льохів слуги використовували спеціальні свічки, закріплені на довгих дерев'яних тримачах. Іншим напоєм, що традиційно виготовлявся в антонінському маєтку та подавався до страв із дичини, була настоянка з дерену, так званий «Dereń Antoniński» (відтворено на основі спогадів останнього нащадка родини за чоловічою лінією, графа Яна Романа Потоцького, власника родинної фабрики крафтового алкоголю в Ланьцуті).

Втрату антонінської резиденції графів Потоцьких як виробничо-господарського, бізнесового та мисливського осередків, жорстоке знищення вояками Червоної армії кінного заводу та звіринця, спалення палацу емоційно та детально описано в біографічному романі «Пожирище» Зофії Косак-Щуцької (Косак-Щуцька, 3. 2021)¹.

Висновки. Історія роду Потоцьких є класичною в сенсі завершення традиції аристократичного буття на українських землях. Разом з тим — це мікровіддзеркалення унікального історико-культурного простору шляхетської доби в історії України, який іще належить методологічно переосмислити. Органічною складовою культури шляхетства означеного періоду стали масштабні полювання та бенкетні учти, що їх супроводжували.

Гастрономічно-бенкетна традиція мисливства, будучи складовою атрибуції шляхетського способу життя, статусним дозволям аристократів, можновладців, політиків, дипломатів передбачала «культуру трофеїв» та особливу організацію харчування як у палаці-резиденції (сніданки, чаювання, урочисті обіди та вечери з обов'язковим включенням страв з упольованої дичини в багато оздоблених і прикрашених трофеями спеціалізованих — як то їдальня, чи пристосованих — сидлярня, бібліотека — приміщеннях), так і поза ними («мисливські обіди» на тлі природи, зупинки-чагування в «мисливських палациках»). Аналіз збережених меню бенкетів родин Потоцьких (зокрема, львівської «гілки» роду), меню родин їхніх друзів — князів Любомирських, Чарторийських, засвідчує органічне поєднання традиційних страв з інгредієнтів місцевого походження, дичини, екзотичних продуктів та дотримання канонів західноєвропейської гастрономічної традиції (переважно французької, почасти — британської, з додаванням імперських впливів), які приготували професійні кухарі (шеф-кухарі).

Винятковість антонінської традиції «парфорсного» полювання зумовлена складною його організацією, що потребувала значної кількості (майже двох сотень) коней для верхової їзди та півтисячі спеціально навчених собак-гончаків. Залучення до осіннього полювання статусних гостей — представників аристократії різних держав, його тривала традиція, позиці-

¹ Роман було написано на основі щоденників авторки за 1917–1919 рр. Чоловік письменниці, Стефан Щуцький, був управителем маєтку в Новоселиці, його батько — ветеринаром у маєтках Потоцьких. Резиденція в Антонінах була не лише місцем відвідин, але й прихистком молодій родині з дітьми в найнебезпечніші часи.

онування резиденції як значного мисливського осередку Східної Європи, дає підстави погодитися з визначенням антонінського парфорсного полювання як еталонного. Це утверджує в переконанні, що мисливська гастрономічно-бенкетна культура антонінської резиденції може вважатися репрезентативною для всього шляхетства українських земель означеного періоду. Отже, гастрономічно-бенкетні традиції шляхетських полювань, влаштовуваних у резиденціях Правобережжя, є складним мультинауковим феноменом (поєднує історико-культурний, соціальний, економічний, гастрономічний, етикетний, ментальний контексти) та виразно характеризує дух епохи.

Перспективами досліджень у річищі окресленої проблеми визначаємо інші аспекти української гастрономічної історії, як то: еволюція української гастрономічної культури в аспектах етнічних та релігійних впливів; біографії та роль масткових шеф-кухарів; кухарські книги, кулінарні збірки межі XIX–XX ст. та біографії їх укладачів як джерело пізнання побуту й соціально-економічної історії. Невирішеною залишається проблема впорядкування, систематизації та узагальнення джерельної бази, історіографії та вироблення методології гастрономічної історії як окремого напрямку української історичної науки.

Подяки. Засвідчую повагу спільноті особистостей, яким завдячую ідеєю та допомогою у роботі над цією статтею: Анастасії Донець, директорці Малієвецького обласного історико-культурного музею — за започаткування і проведення I, II, III Всеукраїнської науково-красознавчої конференції «Шляхетна Україна. Матеріальна та духовна культура» (2022–2024 рр.) — комунікаційної платформи для дослідників культури шляхетства; декану історичного факультету, доценту Анатолію Глушковецькому та завідувачу кафедри архівознавства, спеціальних історичних та правознавчих дисциплін Кам'янець-Подільського національного університету ім. І. Огієнка, професору Олександрові Федькову — за консультації щодо обґрунтування методології та розробки методик, застосованих в роботі над дослідженням; співзасновниці та співвласниці ресторанів локальної кухні «Ресторація Шпігеля» та «Південна Брама» Анні Діль — за можливість досліджувати рецепти й відтворювати страви аристократичної кухні Поділля й Волині; провідному спеціалісту відділу освіти, молоді, спорту, культури і туризму Антонінської селищної ради Лілії Рибачук — за системну й ефективну комунікацію з «Музеєм Потоцьких» Комунального закладу «Центральний будинок культури Антонінської селищної ради» Хмельницької області.

Багінська-Журавська, Т. 2017. *Антоніни*. Ланцут: Arteks. 68 с.

Бовуа, Д. 2023. *Трикутник Правобережжя: царат, шляхта і народ. 1793–1914 рр.* Київ: Кліо. 872 с.

Брайченко, О., Гримич, М., Лілю, І. & Резніченко, В. 2021. *Україна. Їжа та історія*. Київ: ФОП Брайченко О. Ю. 286 с.

- Бродель, Ф. 1995. *Матеріальна цивілізація, економіка і капіталізм, XV–XVIII ст.* Т. 1: Структура повсякденності: можливе і неможливе. Київ: Основи.
- Вихованець, В. 2012. Антоніни: «Шмат заходу, на полудень Русі перенесений». *Архітектурна спадщина Волині*. Вип. 3 / ред. П. А. Ричков. Рівне: ПП ДМ. 315 с.
- Демчук, С. 2021. *Від бобра до фазана. Їжа західноєвропейського Середньовіччя*. Київ: Іzhak. 320 с.
- Думановський, Я. 2021. Польська кухня. Як зміна епох вплинула на кулінарну моду. 8 липня 2021. [Online]. Available at: <https://salo.li/574eFEe>
- Зелдін, Т. 1993. *Історія французьких пристрастей 1848–1945: інтелект, смак і тривога*. Oxford University Press. С. 737.
- Ковальчук, В. 2015. Цукор коштував удвічі дорожче за м'ясо. *Збруч*. [Online]. Available at: <https://zbruc.eu/node/43474>
- Косак-Шуцька, З. 2021. *Пожарище* / пер. Лева Хмельковського. Київ: Свічадо. 304 с.
- Кривошея, І. І. 2019. Польські аристократи Потоцькі (герб «Пилява») в дзеркалі щоденників та мемуарів російської еліти. *Гілея*. № 25. С. 7–19.
- Кривошея, І. & Ярцун, Ю. 2019. Повсякденне життя шляхти Київської губернії в XIX столітті: український та зарубіжний історіографічний дискурс. *Nad Wisłą i Dnieprem. Polska i Ukraina w przestrzeni europejskiej — przeszłość i teraźniejszość: Monografia zbiorowa*. Warszawa-Toruń: Consortium scientifico-éducatif international Lucien Febvre. С. 190–196.
- Леві-Строс, К. 1997. *Структурна антропологія* / пер. з французької Зоя Борисюк. Київ: Основи. 387 с.
- Лильо, І. & Душар, М. 2023. *Шляхетна кухня Галичини*. Львів. 488 с.
- Маркевич, М. 1860. *Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссіян: Извлечено из нынешнего народного быта* / сост. Н. Маркевич. Киев: в Тип. И. и А. Давиденко. 171 с.
- Михайловський, В. 2023. *НАШІ КОРОЛІ — REGES NOSTRI. Володарі та династії в історії України (140–1795)*. Київ. 436 с.
- Миколів, О., Рибачук, Л. & Шемчук, Н. 2020. *Антоніни. Подорож в історію селища*. Антоніни. 38 с.
- Нечитайло, П. 2022. *Османська кав'ярня в Кам'янці-Подільському*. Т. 1: Польові роботи, керамічний посуд, люльки. Превентивна археологія в Україні. Київ; Кам'янець-Подільський: ОАСУ, 296 с.
- Проців, О. Р. 2017. Діяльність Малопольського мисливського товариства (1920–1939 рр.). *Народознавчі зошити*. № 5 (137). С. 1135–1140.
- Проців, О. Р. 2018. *Ловецтво Львова середини XIX — першої третини XX ст.* Івано-Франківськ. 476 с.
- Старченко, Н. П. 2009. Мікроісторія. *Енциклопедія історії України*. Т. 6. Київ: Інститут історії України, Наукова думка. 790 с.
- Терещук, А. 2022. Дозвілля шляхтича у другій половині XIX — на початку XX ст. (на прикладі Київської губернії). *Старожитності Лукомор'я*. № 5 (14). С. 40–48.
- Церклевич, В. 2023. Антоніни: солодка історія з гірким післясмаком. *Culture.pl*. 08.02.2023. [Online]. Available at: <https://salo.li/848b416>
- Церклевич, В. 2023. Бенкетні традиції шляхетних полювань: з Галичини до Волині. *Culture.pl*. 14.12.2023. [Online]. Available at: <https://culture.pl/ua/statia/benketni-t>
- Церклевич, В. С., Онишук, М. І. & Шпаковський, С. М. 2023. Культурні детермінанти еволюції гастрономічних спеціалітетів: до питання формування гастрономічно-го бренду Поділля. *Трансформаційна економіка*. № 1. С. 67–75.

Чернецький, Є. 2007. *Правобережна шляхта за російського панування (кінець XVIII — початок XX ст.)*. Джерела, структура стану, роди. Біла Церква: Пшонківський. 176 с.

Шабловський, В. 2023. Кухня терору, або як збудувати імперію ножом, ополоником і виделкою. Львів: БСЛ.

Aftanazy, R. 1994. Antoniny. *Dzieje rezydencji na dawnych kresach Rzeczypospolitej*. T. 5. Wrocław; Warszawa; Kraków: Wydawnictwo Ossolineum. S. 13–27.

Antoniny. 1880. *Słownik geograficzny Królestwa Polskiego i innych krajów słowiańskich* / red. F. Sulimierski, B. Chlebowski, W. Walewski. T. I. Warszawa: Nakładem F. Sulimierskiego i W. Walewskiego. S. 42.

Cholewianka-Kruszyńska, A. 2003. Jubileuszowe polowanie par-force u Józefa Potockiego w Antoninach. *Wokół Konia: kwartalny dodatek «Konja Polskiego»*. № 4 (7). [Online]. Available at: <https://salo.li/B4Ba112>

Cholewianka-Kruszyńska, A. 2017. *Wielokulturowy obraz polowań par force w Łańcucie i Antoninach. Wpływ polowań par force na funkcjonowanie i obraz obu rezydencji*. [Online]. Available at: <https://salo.li/1C9De22>

Długosz, J. 1983. Potocki Józef Mikołaj (1862—1922). *Polski Słownik Biograficzny*. T. XXVIII/1. Zesz. 116. Wrocław — Warszawa — Kraków — Gdańsk — Łódź: Zakład Narodowy Imienia Ossolińskich. S. 78–81.

Dunin-Karvickzi, J. 1903. Antoniny dziś i przed pięćdziesięciu latu. *Tygodnik Ilustrowany*. № 38. S. 755.

Emmison, M. & Smith, P. 2012. *Researching the Visual, Introducing Qualitative Methods*. London: Sage Publications.

Escoffier, A. 1979. *The Complete Guide to the Art of Modern Cookery*. Butterworth-Heinemann Limited.

Febvre, L. 1953. *Combats pour l'histoire*. Paris: Librairie Armand Colin. 456 p.

Gizycka, E. M. [Eleanor Medill Patterson]. 1928. *Autumn Flight*. Minton, Balch.

Gogoliński, W. 2014. Kresowe dziedzictwo Potockich. *Czas Wina*.

Kargol, T. 2018. Łowiec polskiego ziemiaństwa na ziemiach zabranych w drugiej połowie XIX wieku (1864–1918). *Studia i Materiały Ośrodka Kultury Leśnej*. № 17. S. 171–191.

Kossak, W. 1985. *Listy do żony i przyjaciół*. T. II. S. 42.

Kotiużyński, Z. 1911. *Pamiętniki Zygmunta Kotiużyńskiego 1826–1894*. Kraków: Skład Główny. 179 s.

Kruczek, J. 1987. Ceremoniał przyjmowania gości na zamku pszczyńskim (XVIII–XX w.). *Materiały Muzeum Wnętrz Zabytkowych w Pszczynie*. IV. Pszczyna. S. 110–118.

Kuchowicz, Z. 1977. *Obyczaje staropolskie XVI–XVIII wieku*. Łódź. 194 s.

Laskowski, K. 1911. Antoniny. *Wies Ilustrowana*. № 11. S. 19.

Lydekker, R. 1908. *A Trip to Pilawin. The Deer-Park of Count Joseph Potocki in Volhynia Russia*. London: Rowland Ward.

Meysztowicz, W. 1983. *Gawędy o czasach i ludziach*. Wyd. II. London. 380 s.

Mitchell, W. J. T. 1995. What is Visual Culture? *Meaning in the Visual Arts: Views from the Outside* / ed. I. Lavin. Princeton, NJ: Institute for Advanced Study. pp. 207–217.

Patterson, E. M. (as Eleanor M. Gizycka). 1928. *Fall Flight*. New York: Minton, Balch & Co.

Potocki, J. 1891. *Notatki myśliwskie z Indyi*. Kraków: Wł. L. Anczyc i Spółka.

Potocki, J. 1896. *Notatki myśliwskie z Dalekiego Wschodu*. Warszawa. S. 1–9.

Rosko-Bogdanowicz, M. 1959. *Wspomnienia*. Kraków. S. 281–282.

Szyttler, J. 1839. *Poradnik dla myśliwych. Czyli o rozmaitych sposobach zabijania lub łowienia zwierząt, z przydanemi uwagami nad obchodzeniem się z bronią, utrzymywaniem koni, układaniem psów i sokołów do polowania, zbieraniem i konserwowaniem trufl, urządzaniem wabiów, i t.d.; Dzieło dla łowczych i miłośników polowania wielce użyteczne; Napisane przez Jana Szyttlera, z portretem autora i figurami. T. I i II* [w 2 t.]. Wilno: Druk. B. Neumana. 227 s.

Szyttler, J. 1845. *Kuchnia myśliwska czyli Na łowach: dla uśmierzenia głodu, dogadzając oraz najdelikatniejszemu smakowi; z dodaniem rad i przepisów, do urządzenia ubitej zwierzyny czworonożnej lub ptactwa, tudzież przygotowania naprędce posiłku, z wybranych rozmaitych drobnych częstek zwierzyny, przez Jana Szyttlera*. Wilno: Drukarnia A. Marcinkowskiego. 142 s.

Terczyńska, B. 2017. Na polowania do Potockich zjeżdżali arcyksiążęta z Wiednia. *Nowiny* 24. 22.05.2017.

Bahinska-Zhuravska, T. 2017. *Antoniny [Antoniny]*. Lantsut: Arteks. 68 s. [In Ukrainian].

Bovua, D. 2023. *Trykutnyk Pravoberezhzhia: tsarat, shliakhta i narod. 1793–1914 rr. [Triangle of the Right Bank: Tsardom, Nobility and People. 1793–1914]*. Kyiv: Klio. 872 s. [In Ukrainian].

Braichenko, O., Hrymych, M., Lilio, I. & Reznichenko, V. 2021. *Ukraina. Yizha ta istoriia. [Ukraine. Food and History]*. Kyiv: FOP Braichenko O. Yu. 286 s. [In Ukrainian].

Brodel, F. 1995. *Materialna tsyvilizatsiia, ekonomika i kapitalizm, XV–XVIII st. T. 1: Struktura povsiakdennosti: mozhlyve i nemozhlyve. [Material Civilization, Economy and Capitalism, XV–XVIII Centuries. Vol. 1: The Structure of Daily Life: Possible and Impossible]*. Kyiv: Osnovy. [In Ukrainian].

Vykhovanyets, V. 2012. *Antoniny: «Shmat zakhodu, na poludnev Rusi perenesenyi». Arkhitekturna spadshchyna Volyni. [Antoniny: «A Piece of the West, Transferred to the South of Rus». Architectural Heritage of Volhynia]*. Vyp. 3 / red. P. A. Rychkov. Rivne: PP DM. 315 s. [In Ukrainian].

Demchuk, S. 2021. *Vid bobra do fazana. Yizha zakhidnoieuropeiskoho Serednovichchia. [From Beaver to Pheasant. Food of Western European Middle Ages]*. Kyiv: Yizhak. 320 s. [In Ukrainian].

Dumanovskiy, Ya. 2021. *Polska kuchnia. Yak zmina epokh vplynula na kulinaru modu. [Polish Cuisine. How the Change of Epochs Influenced Culinary Fashion]*. 8 lypnia 2021. [Online]. Available at: <https://salo.li/574eFEe> [In Ukrainian].

Zeldin, T. 1993. *Istoriia frantsuzkykh prystrastei 1848–1945: intellekt, smak i tryvoha. [History of French Passions 1848–1945: Intellect, Taste and Anxiety]*. Oxford University Press. S. 737. [In Ukrainian].

Kovalchuk, V. 2015. *Tsukor koshtuv udvichi dorozhche za miaso. [Sugar Cost Twice as Much as Meat]*. Zbruch. [Online]. Available at: <https://zbruch.eu/node/43474> [In Ukrainian].

Kossak-Shchutska, Z. 2021. *Pozharyshe [The Fire]* / per. Leva Khmelkovskoho. Kyiv: Svichado. 304 s. [In Ukrainian].

Kryvosheia, I. I. 2019. *Polski aristokraty Potoski (herb «Pyliaeva») v dzerkali shchodennykiv ta memuariv rosiiskoi elity. [Polish Aristocrats Potocki (coat of arms «Pilawa») in the Mirror of Diaries and Memoirs of Russian Elite]*. *Hileia*. № 25. S. 7–19. [In Ukrainian].

Kryvosheia, I. & Yartsun, Yu. 2019. *Povsiakdenne zhyttia shliakhty Kyivskoi hubernii v XIX stolitti: ukrainskyi ta zarubizhnyi istoriohrafichniy dyskurs. [Daily Life of the Nobility of Kyiv Province in the 19th Century: Ukrainian and Foreign Historiographical Discourse]*. *Nad Wisłą i Dnieprem. Polska i Ukraina w przestrzeni europejskiej — przeszłość i terażniejszość:*

Monografia zbiorowa. Warszawa-Toruń: Consortium scientifico-éducatif international Lucien Febvre. S. 190–196. [In Ukrainian].

Levi-Stros, K. 1997. *Strukturna antropohiia [Structural Anthropology]* / per. z frantsuzkoi Zoia Borysiuk. Kyiv: Osnovy. 387 s. [In Ukrainian].

Lilio, I. & Dushar, M. 2023. *Shliakhetna kukhnia Halychyny. [Noble Cuisine of Halychyna]*. Lviv. 488 s. [In Ukrainian].

Markevych, M. 1860. *Obychai, poveria, kukhnia i napitki malorossiian: Izvlecheno iz nyneshnaho narodnaho byta [Customs, Beliefs, Cuisine and Drinks of Little Russians: Extracted from Current Folk Life]* / sost. N. Markevich. Kiev: v Tip. I. i A. Davidenko. 171 s. [In Russian].

Mykhailovskiy, V. 2023. *NASHI KOROLI — REGES NOSTRI. Volodari ta dynastii v istorii Ukrainy (140–1795). [OUR KINGS — REGES NOSTRI. Rulers and Dynasties in the History of Ukraine (140–1795)]*. Kyiv. 436 s. [In Ukrainian].

Mykoliv, O., Rybachuk, L. & Shemchuk, N. 2020. *Antoniny. Podorozh v istoriiu selyshcha. [Antoniny. Journey into the History of the Village]*. *Antoniny*. 38 s. [In Ukrainian].

Nechytailo, P. 2022. *Osmanska kav'iarnia v Kam'iansi-Podilskomu [Ottoman Coffee House in Kamianets-Podilskiy]*. T. 1: I: Polovi roboty, keramichnyi posud, liulky. Preventywna archeolohiia v Ukraini. Kyiv; Kam'ianets-Podilskiy: OASU, 296 s. [In Ukrainian].

Protsiv, O. R. 2017. *Dialnist Malopolskoho myslivkykoho tovarystva (1920–1939 rr.). [Activities of the Lesser Poland Hunting Society (1920–1939)]*. *Narodoznavchi zoshyty*. № 5 (137). S. 1135–1140. [In Ukrainian].

Protsiv, O. R. 2018. *Lovetstvo Lvova seredyny XIX — pershoi tretyny XX st. [Hunting in Lviv from the Mid-19th to the First Third of the 20th Century]*. Ivano-Frankivsk. 476 s. [In Ukrainian].

Starchenko, N. P. 2009. *Mikroistoriia [Microhistory]*. *Entsyklopediia istorii Ukrainy*. T. 6. Kyiv: Instytut istorii Ukrainy, Naukova dumka. 790 s. [In Ukrainian].

Tereshchuk, A. 2022. *Dozvillia shliakhtycha u druhii polovyni XIX — na pochatku XX st. (na prykladi Kyivskoi hubernii). [Leisure of a Nobleman in the Second Half of the 19th — Early 20th Century (on the Example of Kyiv Province)]*. *Starozhytnosti Lukomoria*. № 5 (14). S. 40–48. [In Ukrainian].

Tserklevych, V. 2023. *Antoniny: solodka istoriia z hirkym pislasmakom. [Antoniny: Sweet History with Bitter Aftertaste]*. *Culture.pl*. 08.02.2023. [Online]. Available at: <https://salo.li/848b416> [In Ukrainian].

Tserklevych, V. 2023. *Benketni tradytzii shliakhetnykh polyuvan: z Halychyny do Volyni. [Banquet Traditions of Noble Hunts: from Galicia to Volhynia]*. *Culture.pl*. 14.12.2023. [Online]. Available at: <https://culture.pl/ua/stattia/benketni-t> [In Ukrainian].

Tserklevych, V. S., Onyshchuk, M. I. & Shpakovskyi, S. M. 2023. *Kulturni determinanty evoliutsii hastronomichnykh spetsialitetiv: do pytannia formuvannia hastronomichnogo bren-du Podillia. [Cultural Determinants of Gastronomic Specialties Evolution: on the Formation of Podillia's Gastronomic Brand]*. *Transformatsiina ekonomika*. № 1. S. 67–75. [In Ukrainian].

Chernetskyj, Ye. 2007. *Pravoberezhna shliakhta za rosiiskoho panuvannia (kinets XVIII — pochatok XX st.). Dzhherela, struktura stanu, rody. [Right-Bank Nobility under Russian Rule (late 18th — early 20th century). Sources, Estate Structure, Families]*. Bila Tserkva: Pshonkivskiyi. 176 s. [In Ukrainian].

Shablovskiy, V. 2023. *Kukhnia teroru, abo yak zbuduvaty imperiiu nozhem, opolonnykom i vydelkoiu [The Kitchen of the Terror, or How to Build an Empire with a Knife, Ladle, and Fork]*. Lviv: VSL. [In Ukrainian].

Aftanazy, R. 1994. *Antoniny. Dzieje rezydencji na dawnych kresach Rzeczypospolitej. [Antoniny. History of Residences in the Former Borderlands of the Polish-Lithuanian Commonwealth]*. T. 5. Wrocław; Warszawa; Kraków: Wydawnictwo Ossolineum. S. 13–27. [In Polish].

Antoniny. 1880. Słownik geograficzny Królestwa Polskiego i innych krajów słowiańskich [Geographical Dictionary of the Kingdom of Poland and Other Slavic Countries] / red. F. Sulimierski, B. Chlebowski, W. Walewski. T. I. Warszawa: Nakładem F. Sulimierskiego i W. Walewskiego. S. 42. [In Polish].

Archiwum Państwowe w Krakowie, Adz.T., 1133. [State Archive in Krakow, Adz.T., 1133]. [In Polish].

Cholewianka-Kruszyńska, A. 2003. Jubileuszowe polowanie par-force u Józefa Potockiego w Antoninach. [Jubilee Par-force Hunt at Józef Potocki's in Antoniny]. *Wokół Konia: kwartalny dodatek «Konia Polskiego»*. № 4 (7). [Online]. Available at: <https://salo.li/B4Ba112> [In Polish].

Cholewianka-Kruszyńska, A. 2017. *Wielokulturowy obraz polowań par force w Łańcutcie i Antoninach. Wpływ polowań par force na funkcjonowanie i obraz obu rezydencji*. [Multicultural Image of Par Force Hunting in Łańcut and Antoniny. The Impact of Par Force Hunting on the Functioning and Image of Both Residences]. [Online]. Available at: <https://salo.li/1C-9De22> [In Polish].

Długosz, J. 1983. Potocki Józef Mikołaj (1862–1922). Polski Słownik Biograficzny. [Potocki Józef Mikołaj (1862–1922). Polish Biographical Dictionary]. T. XXVIII/1. Zesz. 116. Wrocław — Warszawa — Kraków — Gdańsk — Łódź: Zakład Narodowy Imienia Ossolińskich. S. 78–81. [In Polish].

Dunin-Karvicki, J. 1903. Antoniny dziś i przed pięćdziesięci laty. [Antoniny Today and Fifty Years Ago]. *Tygodnik Ilustrowany*. № 38. S. 755. [In Polish].

Emmison, M. & Smith, P. 2012. *Researching the Visual, Introducing Qualitative Methods*. London: Sage Publications.

Escoffier, A. 1979. *The Complete Guide to the Art of Modern Cookery*. Butterworth-Heinemann Limited.

Febvre, L. 1953. *Combats pour l'histoire*. [Battles for History]. Paris: Librairie Armand Colin. 456 p. [In French].

Gizycka, E. M. [Eleanor Medill Patterson]. 1928. *Autumn Flight*. Minton, Balch. [In English].

Gogoliński, W. 2014. *Kresowe dziedzictwo Potockich*. [Borderland Heritage of the Potockis]. *Czas Wina*. [In Polish].

Kargol, T. 2018. Łowiectwo polskiego ziemiaństwa na ziemiach zabranych w drugiej połowie XIX wieku (1864–1918). [Hunting of Polish Landowners in the Taken Lands in the Second Half of the 19th Century (1864–1918)]. *Studia i Materiały Ośrodka Kultury Leśnej*. № 17. S. 171–191. [In Polish].

Kossak, W. 1985. *Listy do żony i przyjaciół*. [Letters to Wife and Friends]. T. II. S. 42. [In Polish].

Kotłubiński, Z. 1911. *Pamiętniki Zygmunta Kotłubińskiego 1826–1894*. [Memoirs of Zygmunt Kotłubiński 1826–1894]. Kraków: Skład Główny. 179 s. [In Polish].

Kruczek, J. 1987. Ceremoniał przyjmowania gości na zamku pszczyńskim (XVIII–XX w.). [Ceremony of Receiving Guests at Pszczyna Castle (18th — 20th centuries)]. *Materiały Muzeum Wnętrz Zabytkowych w Pszczynie*. IV. Pszczyna. S. 110–118. [In Polish].

Kuchowicz, Z. 1977. *Obyczaje staropolskie XVI–XVIII wieku*. [Old Polish Customs of the 16th — 18th Centuries]. Łódź. 194 s. [In Polish].

Laskowski, K. 1911. Antoniny. Wiersz Ilustrowany. № 11. S. 19. [In Polish].

Lydekker, R. 1908. *A Trip to Pilawin. The Deer-Park of Count Joseph Potocki in Volhynia Russia*. London: Rowland Ward.

Meysztowicz, W. 1983. *Gawędy o czasach i ludziach*. [Tales of Times and People]. Wyd. II. London. 380 s. [In Polish].

Mitchell, W. J. T. 1995. *What is Visual Culture? Meaning in the Visual Arts: Views from the Outside* / ed. I. Lavin. Princeton, NJ: Institute for Advanced Study. P. 207–217. [In English].

Patterson, E. M. (as Eleanor M. Gizycka). 1928. *Fall Flight*. New York: Minton, Balch & Co. [In English].

Potocki, J. 1891. *Notatki myśliwskie z Indyi*. [*Hunting Notes from India*]. Kraków: Wł. L. Anczyc i Spółka. [In Polish].

Potocki, J. 1896. *Notatki myśliwskie z Dalekiego Wschodu*. [*Hunting Notes from the Far East*]. Warszawa. S. 1–9. [In Polish].

Rosko-Bogdanowicz, M. 1959. *Wspomnienia*. [*Memoirs*]. Kraków. S. 281–282. [In Polish].

Szyttler, J. 1839. *Poradnik dla myśliwych. Czyli o rozmaitych sposobach zabijania lub łowienia zwierząt, z przydanemi uwagami nad obchodzeniem się z bronią, utrzymywaniem koni, układaniem psów i sokółów do polowania, zbieraniem i konserwowaniem truflí, urządzaniem wabiów; i t.d.; Dzieło dla łowczych i miłośników polowania wielce użyteczne; Napisane przez Jana Szyttlera, z portretem autora i figurami*. [*Guide for Hunters. Or on Various Ways of Killing or Catching Animals, with Added Remarks on Handling Weapons, Keeping Horses, Training Dogs and Falcons for Hunting. Collecting and Preserving Truffles, Setting up Decoys, etc.; A Work Very Useful for Hunters and Hunting Enthusiasts; Written by Jan Szyttler; with Author's Portrait and Figures*]. T. I i II [w 2 tomach]. Wilno: Druk. B. Neumana. 227 s. [In Polish].

Szyttler, J. 1845. *Kuchnia myśliwska czyli Na łowach: dla uśmierzenia głodu, dogadzając oraz najdelikatniejszemu smakowi; z dodaniem rad i przepisów, do urządzania ubitej zwierzyny czworonożnej lub ptactwa, tudzież przygotowania naprędce posiłku, z wybranych rozmaitych drobnych części zwierzyny, przez Jana Szyttlera*. [*Hunter's Kitchen or On the Hunt: to Satisfy Hunger, Pleasing Even the Most Delicate Taste; with the Addition of Advice and Recipes for Preparing Killed Four-legged Game or Birds, as well as Quick Preparation of Meals from Selected Various Small Parts of Game, by Jan Szyttler*]. Wilno: Drukarnia A. Marcinkowskiego. 142 s. [In Polish].

Terczyńska, B. 2017. Na polowania do Potockich zjeżdżali arcyksiężęta z Wiednia. [Archdukes from Vienna Came to Hunt with the Potockis]. *Nowiny* 24. 22.05.2017. [In Polish].