



ЛВІВСЬКИХ КАВАРЕНЬ ЧАР

«Львів любить пити, вміє пити і має що пити», – з гордістю промовляли львів'яни. І мали рацію. Адже наше місто славалося найкращим у Польщі пивом з бровару на Клепарівській, розкішною горілкою Бачевського і кнайпами – явищем надзвичайно своєрідним, а за переконанням тодішніх львів'ян – просто незрівняним. Кнайп було стільки, що навіть зараз, коли виростають вони, як гриби, на кожному кроці, вражає їхня географія. Бо ж не концентрувалися вони тоді лише в центральній частині міста, а й на околицях і навіть за містом. І заходили до них львів'яни, як до себе до хати, кожен знав кельнера чи шинкаря на ім'я. Кнайпи мали свою сталу публіку, для якої «свій» заклад був понад усе, і не дай Боже його лихим словом ганити. Завсідники зналися між собою і почувалися як одна велика родина.

«Gazeta Lwowska» (11. 11. 1941) писала: «Поняття “кнайпа” дуже широке, хоч би навіть заклад був дуже вузьким. Загалом ми підтягуємо під цю категорію всі місця, де можна отримати що-небудь їстівного і куди приходять гості з добрим апетитом. Отже, найчастіше це такий прибуток, з якого ми виходимо з великим збитком, особливо, якщо чарівна панна наливає нам багато келишків довоєнної “білої голівки” (горілки, – Ю. В.). При цьому зазначаю, що цигарка в ролі закуски небезпечна, бо пече в горлі, і краще закутити печеню».

«У нашому старовинному Львові, – писав Євген Пеленський, – де так гарно розвинене товариське життя, де у святочні дні майже все населення

входить у розкішні львівські городи і парки, чи до театрів, або кінотеатрів, чи взагалі де-небудь “між люди”, щоб разом у гурті розважитись, звеселитись, – вже від давніх часів населення привикло до товариського, суспільного життя і цю благородну звичку плекає і надалі.

Немалу ролю в цьому товариському співжитті сповняли і сповняють каварні, касина (касино – в жодному випадку не казино, а лише клуб, – Ю. В.) гостинниці, ресторани. Ще в недавньому минулому шумно та гучно було в цих приміщеннях розваги та гамору. Найповажніші громадяни нашого міста мали улюблений куточок у якійсь каварні чи ресторані та й там почували себе навіть краще, як дома. Там мали вони зв’язок з людьми, зі світом».

«Українська духовна еліта – професори, мистці, поети, журналісти, студенти та менш чи більш виразна богема, просиджували годинами у львівських каварнях, – писав на еміграції письменник Юрій Тис. – Навіть кооператори, сухі, здавалося б, економісти, причалювали вечорами до столиків каварень на дивні розмови про ріжне. Навіть студенти, що відживлялися шматком хліба, бо терпіли на хронічне безгріштя, – і вони належали до бувальців каварень... Львівські каварні мали для нас те саме значення, що каварні у великих столицях Європи, що каварня Кранцлера у Берліні. Там кувалися літературні стилі. Було безліч каварень у Парижі, а кожна з них мала свій гурт мистців чи поетів та їхніх учнів і прихильників. Каварні належали до європейської творчої атмосфери – теж у Львові. На зміну старшим генераціям приходили молодші, львів’ян поповнювали приїжджі з провінції, вони хотіли хоч один вечір побути між львівською богемою, в атмосфері живого творчого життя. Коли з’явилася нова книжка, обговорювали її у каварнях, вона ставала сенсацією і темою вечора».





КАВА

«Барва твоя схожа на барву чорнила, в яке письменник занурює своє перо», – сказав арабський поет, звертаючись до кави. І мав рацію, бо каварні стали джерелом натхнення для багатьох митців світу. У Франції богема і вищий світ облюбували каварні у XVIII ст. Каварні тоді з'явилися водночас із першими приватними салонами. «Каву готували по-особливому, – писав Монтеस्क'є, – аби вона сприяла пробудженню духу і розуму». В літературних каварнях працювало безліч письменників і малярів, тут вони призначали свої здибанки, створювали нові мистецькі течії. У «Флорі» Аполлінер зустрічався з Бретоном, у «Дьо маго» Гемінгвей зазнайомився з Джойсом, у цюрихському «Кафе де ля Террасс» бували творець дадаїзму Трістан Тцара, Джойс і «літератор» Ленін.

У літературних кнайпах письменники ставали водночас глядачами і учасниками дійства на ймення «Життя». Так «Флора» слугувала Аполлінерові кабінетом, редакції часопису «Суарс де Парі» – залом засідань, Сімоні де Бовуар та Сартрові – читальною залею.

Цікавий трафунок було описано в газеті «Діло» (21. 03. 1928): «Заступник Ібсена». Видатний норвезький драматург Генрік Ібсен мав звичку приходити щоденно до каварні «Максиміліян» в Мюнхені між 2 і 3 годинами. І там, п'ючи каву, перечитував дбайливо часописи. Він мав своє постійне місце, до якого ніхто не підходив. Зате саме о цій порі, коли каварні звичайно порожні, його улюблена каварня була наповнена цікавими із усього світа, що приходили подивитись на «мага Півночі». Одного разу Ібсен

виїхав на 6 тижнів. Каварня опустіла миттю. Власник каварні був у розпучі. Тоді знайшов геніяльну ідею: намовив одного актора, який загримувався під Ібсена і на місці норвезького драматурга грав його роллю від 2-ї до 3-ї. Каварня була знову повна.

Коли Ібсен повернувся і побачив свого «двійника», то дуже розлютився. Актор незворушно вклонився і, як справжній Ібсен, з повагою вийшов, залишаючи першість «оригіналові». З того часу актор виїхав до Америки і там виступав як Ібсен на виставах Ібсенівських п'єс, щоб потішити американську публіку, яка прагне бачити самого автора. Навіть після смерті Ібсена вдалося цьому акторові не раз кланятись перед американськими глядачами після овацій і вигуків «автор, автор!».

Завдяки Андрієві Чайковському можемо побувати в турецькій каварні в Сараєві: «День був погідний і дуже теплий, тож я зайшов до каварняного огородця і сів собі тут між другими гостями. Тая каварня лежала над самою Милячкою в дуже гарнім місці, отіненім кипарисами і морвовими деревами. Доокола стояли низенькі лавочки і столики.

Зараз підійшов до мене власник каварні, молодий ще турок, і спитав ввічливо, чого мені треба. Я зажадав кави і сластьонів, бо більше нічого тут не було. За хвилину принесли мені каву на малім підносі, на котрім стояло також кілька родів солодощів. Були тут знаний у нас турецький білий мед, що школярі так ласо купують у фальшивих турків, дальше якесь “порадіє” і султанський круг (хліб). Не гнівайтесь на мене, ласкаві пані, що я не в силі описати одного й другого так, щоби ви могли собі випечи та своїх чоловіків почастувати (за се докоряла мені моя жінка). То лише можу сказати, що воно видалося мені таке дуже солодке, що я трохи не вскочив до Милячки...

Потім я хотів попробувати турецької люльки, що зветься чибук. Турок притаскав і поставив передо мною щось ніби малий тульський самовар, а ніби церковну кадильницю. Зверху жарилось угля, від споду була встроменена кавчукова рурка, закінчена гарним бурштином. Таких рурок було кілька, обвитих довкола тої великої люльки. Я передовсім оглянув її механізм. Під розжареним вуглям був накладений турецький тютюн, либонь помішаний з опіюмом. Тютюновий дим проходив через воду, що містилася в долішній часті чибука. Взнявши бурштин до губи, я потягнув диму і проковтнув. Господи! Повік не забуду, що діялося зі мною! Я трохи пам'яті не втратив, закашлявся, дихати перестав, в голові зашуміло і зовсім оп'янів. По тій пробі я покинув чибук, заплатив і вийшов з каварні».

У Львові мода на каву зародилася в XVIII ст., хоча напій цей відомий був і раніше. Пробував каву і Богдан Хмельницький. Гетьман Пилип Орлик називав її «кафа», а Яків Маркович у своєму «Діяріуші» з XVIII ст. писав «кагве». А перша каварня в Україні та Речі Посполитій виникла у 1672 р. в Кам'янці-Подільському. Було їх там аж цілий десяток, і заснували їх турки (Dariusz Kolodziejczyk «Podole pod panowaniem tureckim» W. 1994).