

УДК 392.81:27-788.5(477.8)"17"

DOI <https://doi.org/10.24919/2308-4863/103-8>**Олександр НОВОСЬОЛОВ,***orcid.org/0000-0002-1407-4508*

кандидат історичних наук,

доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи
Карпатського національного університету імені Василя Стефаника
(Івано-Франківськ, Україна) novosiolov.alex@gmail.com**«ПРО ХЛІБ НАСУЩНИЙ»: СИСТЕМА ПРОДОВОЛЬЧОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ
ЄЗУЇТСЬКИХ ОСЕРЕДКІВ ЛЬВОВА ТА СТАНІСЛАВОВА У XVIII СТ.**

Статтю присвячено дослідженню практик щоденних трапез, їжі та напоїв як важливої складової духовного, дисциплінарного й господарського життя єзуїтських спільнот Львова і Станіслава у XVIII ст. Актуальність теми зумовлена необхідністю розширення історії Товариства Ісуса за межі освітньої, місіонерської та адміністративної діяльності й звернення до повсякденних практик, через які відтворювалася внутрішня організація єзуїтського дому. Основна гіпотеза полягає в тому, що харчування і спільні трапези були не другорядною побутовою сферою, а частиною системи духовної дисципліни, турботи про здоров'я, взаємної відповідальності та забезпечення щоденної діяльності спільноти. «Хліб насущний» розглядається як результат продовольчого циклу, що охоплював нормативне регулювання, ресурсне забезпечення, закупівлю, зберігання, приготування, порціонування та споживання.

Джерельну основу становлять нормативні тексти Товариства Ісуса, історіографічні праці та документи *Jezuickiego Archiwum Cyfrowego*. Особливу увагу приділено «*Inwentarz kolegium lwowskiego*», rkps 1016-I, nr 66, збірці контрактів 1762–1763 рр. і квитанції 1772 р. Інвентар фіксує запаси, кухонне начиння та інфраструктуру харчування, зокрема «*Cellarium*» (сховище запасів), «*Bravatorium*» (бровар) і «*Refect. et Culina*» (трапезна та кухня). Контракти засвідчують диференційовану організацію харчової праці за участю кухарів, пекарів, працівників бровару та допоміжного персоналу. Квитанція 1772 р. підтверджує зв'язок колегіуму з міським ринком і його включеність до продовольчого ринку.

Для Станіслава реконструйовано передусім фундаційно-маєткову основу колегіуму та його зв'язки з Тисменичанами, Волосовом і Цуциловом. Водночас прямих доказів регулярного надходження конкретних продуктів із цих маєтків до колегіумної кухні наразі не виявлено. Порівняння двох осередків показує поєднання нормативної дисципліни, власних ресурсів, міського постачання, спеціалізованої праці та сезонного планування. Отже, дослідження «хліба насущного» дає змогу розкрити щоденне духовне життя єзуїтів через матеріальні й господарські практики, що забезпечували функціонування спільноти та спільну трапезу.

Ключові слова: Товариство Ісуса, продовольче забезпечення, спільна трапеза, щоденні практики, постачання, їжа та напої, гостинність, Львівський колегіум, Станіславівський колегіум.

Alexandr NOVOSIOLOV,*orcid.org/0000-0002-1407-4508*

Ph.D in History,

Associate Professor at the Department of Hotel, Restaurant and Resort Management
Vasyl Stefanyk Carpathian National University
(Ivano-Frankivsk, Ukraine) novosiolov.alex@gmail.com**“ON OUR DAILY BREAD”: THE FOOD PROVISIONING SYSTEM OF JESUIT
CENTRES IN LVIV AND STANISLAVIV IN THE EIGHTEENTH CENTURY**

The article examines the practices of daily meals, food, and beverages as an important component of the spiritual, disciplinary, and economic life of Jesuit communities in Lviv and Stanislaviv in the eighteenth century. The relevance of the topic stems from the need to broaden the history of the Society of Jesus beyond its educational, missionary, and administrative activities and to examine everyday practices through which the internal organization of the Jesuit household was maintained. The main hypothesis is that food consumption and communal meals were not merely a secondary domestic sphere but formed part of a system of spiritual discipline, care for health, mutual responsibility, and the provision of the community's everyday activities. “Daily bread” is considered as the outcome of a food-supply cycle encompassing normative regulation, resource provision, procurement, storage, preparation, portioning, and consumption.

The source base consists of normative texts of the Society of Jesus, historiographical studies, and documents from the *Jezuickie Archiwum Cyfrowe*. Particular attention is paid to the *Inwentarz kolegium lwowskiego*, MS 1016-I, no. 66, a collection of contracts from 1762–1763, and a receipt from 1772. The inventory records food supplies, kitchen utensils,

and the infrastructure of food provision, including the Cellarium (storage area), Bravatorium (brewery), and Refect. et Culina (refectory and kitchen). The contracts demonstrate the differentiated organization of food-related labor involving cooks, bakers, brewery workers, and auxiliary staff. The 1772 receipt confirms the college's relationship with a local butcher and its integration into the urban food market.

For Stanislaviv, the study reconstructs primarily the foundation and estate-based framework of the college and its connections with Tysmenytsia, Volosiv, and Tsutsyliv. At the same time, no direct evidence has yet been found of the regular delivery of specific foodstuffs from these estates to the college kitchen. A comparison of the two centers demonstrates the combination of normative discipline, own resources, urban provisioning, specialized labor, and seasonal planning. Thus, the study of "daily bread" makes it possible to explore the everyday spiritual life of the Jesuits through the material and economic practices that sustained the functioning of the community and enabled communal meals.

Key words: Society of Jesus, food provisioning, communal meals, everyday practices, supply, food and beverages, hospitality, Lviv College, Stanislaviv College.

Постановка проблеми. У сучасній гуманітаристиці спостерігається стійке зростання інтересу до історії повсякденності, матеріальної культури, їжі та гостинності. Якщо класична історіографія тривалий час зосереджувалася переважно на політичній історії, діяльності державних і церковних інституцій та визначних постатях, то сучасні дослідження дедалі частіше звертаються до реконструкції повсякденного життя, соціальних практик, культурних моделей поведінки та матеріального середовища. У цьому контексті їжа є важливим напрямом історичних студій, оскільки її виробництво, придбання, зберігання, приготування та споживання пов'язані з економічними можливостями, соціальними відмінностями, релігійними нормами та культурними традиціями.

Не менш важливим є звернення до історії гостинності та спільної трапези як соціокультурних практик. Гостинність пов'язувала приватний і публічний простір, визначала форми взаємодії з відвідувачами та представниками зовнішнього світу, тоді як спільна трапеза організовувала внутрішнє життя спільноти, встановлювала порядок поведінки та відтворювала її цінності. Для релігійних інституцій ці практики поєднували духовну дисципліну, повсякденний розпорядок, соціальну комунікацію та господарське забезпечення.

Актуальність дослідження зумовлена недостатньою вивченістю практик щоденних трапез, гостинності та господарського забезпечення єзуїтських осередків Львова і Станіславова. Історія Товариства Ісуса на українських землях досліджувалася переважно у контексті освіти, місіонерства, інституційного розвитку, фундацій та взаємин із політичними й церковними структурами. Натомість повсякденні практики, пов'язані з їжею, напоями, спільною трапезою, кухонною працею, постачанням продуктів і гостинністю, залишаються недостатньо представленими в локальній історіографії.

Особливої ваги тема набуває у 2026 р., коли виповнюється 310 років від 1716 р. – важливого

хронологічного орієнтира початку організованої освітньої діяльності єзуїтів у Станіславові. Водночас різні етапи розвитку інституції – поява резиденції, розвиток школи та її піднесення до статусу колегіуму – потребують розмежування.

Саме тому дослідження практик щоденних трапез дає змогу поєднати історію гостинності та повсякденності з історією господарства Товариства Ісуса і поставити питання не лише про те, що їли єзуїти, а й про те, як формувалася трапеза, хто забезпечував її організацію, звідки надходили продукти, як вони зберігалися й готувалися та яку роль спільний стіл відіграв у повсякденному житті спільноти.

Аналіз досліджень. Історія їжі в єзуїтських студіях відносно недавно сформувався як самостійний напрям дослідження. С. Ferlan (Ferlan, 2019) розглядає їжу на перетині релігійної дисципліни, медицини, економіки та соціальних практик; його підхід передбачає вихід за межі окремого осередку та зіставлення локальних культурних контекстів.

D. Gentilcore (Gentilcore, 2014) показав продуктивність поєднання нормативних текстів із рахунками, рецептами та іншими господарськими записами на прикладі Collegio Romano. A. D'Ambrosio конкретизував цей підхід через аналіз посад, сезонності, порцій, меню та бюджету. М. Macchi (Macchi, 2025), досліджуючи італійські єзуїтські осередки XIX–XX ст., продемонструвала можливості комплексного використання меню, щоденників домі, інвентарів, кулінарних настанов і документів постачання. Р. Shano (Shano, 2013) зосередив увагу на правилах їжі в «Exercitia spiritualia» (Духовних вправах) та категорії «temperantia» (поміркованість).

Для локального контексту важливими є праці Т. Шевченко (Шевченко, 2005; Шевченко., 2013), І. Монолатія (Монолатій, 2026) та С. Заленського (Заленський, 2010), які дозволяють уточнити інституційну, фундаційну й господарську історію осередків Товариства Ісуса на українських землях.

Основу дослідження становлять документи, передусім «Rezygnacja rektora Dominika Wereszczaki na rzecz Macieja Szembeka SJ, Lwów 24 XI 1760.», «Pokwitowanie Fr. Wolskiego SJ i Stanisława Steckiego SJ na odbiór pieniędzy dla rzeźnika Opuchłaka, Lwów 1772.», «Różne kontrakty collegium lwowskiego ze sługami i rzemieślnikami, 1761–1762.» (Dokumenty dotyczące collegium jezuitów we Lwowie, 1596–1773. Rkps 1016-I. *Jezuickiego Archiwum Cyfrowego*).

Методологічно розмежовано нормативні тексти, інвентарі, рахунки, квитанції, контракти, фундаційні акти та історіографічні праці. Інвентарні дані фіксують запаси й майно, фінансові документи – рух коштів, контракти – організацію праці, а нормативні тексти – модель належної поведінки. Їхнє зіставлення дає змогу реконструювати господарський процес, а не лише окремі факти.

Метою статті є дослідження системи матеріально-продовольчого забезпечення єзуїтських осередків у Галичині на прикладі Львова та Станіславова як основа їх життєдіяльності та щоденної практики. Основне завдання полягає не у відтворенні умовного «меню», а у встановленні того, яким чином функціонували запаси, кухня, пекарня, бровар, льохи, міське постачання, земельні ресурси та праця персоналу.

Виклад основного матеріалу. Доступні джерела демонструють, що їжа не становила відокремленої побутової сфери: матеріальне забезпечення, режим дня, дисципліна, духовні практики, здоров'я та господарське управління формували взаємопов'язану систему. Трапеза задовольняла фізіологічну потребу, але водночас була регулярною формою спільної дії, через яку відтворювалися порядок і корпоративна ідентичність єзуїтської спільноти. Саме тому нормативні вимоги до їжі слід розглядати не як периферійні побутові приписи, а як складову ширшої моделі інституційного життя.

Цей принцип виразно проявлявся у ставленні до здоров'я. Четверте правило «*Exercitia spiritualia*» не передбачало тілесного виснаження як духовної чесноти, якщо воно перешкоджало виконанню покладених обов'язків, застерігало від такого обмеження їжі, яке могло спричинити втрату тілесних сил, необхідних для виконання духовних вправ (Shano, 2013: 220). У «Правилах для впорядкування себе у споживанні їжі» належало визначити міру, що відповідала б потребам підтримання тіла (Заленський, 2019: 15–16).

У листі Ігнатія Лойоли до ректора Лувена від 12 травня 1556 р. містилася рекомендація для здорових членів спільноти щодо пристосовування

до звичайної місцевої їжі, тоді як хворим і ослабленим належало забезпечувати харчування, необхідне для підтримання здоров'я. Таким чином, норма враховувала фізіологічний стан людини та практичні вимоги служіння (Macchi, 2025: 88).

Основу нормативної моделі становила «*temperantia*» (поміркваність). У правилах «*Exercitia spiritualia*» (Духовних вправ) Ігнатій Лойола розглядав їжу в контексті самодисципліни: йшлося про здатність керувати апетитом, кількістю спожитого та особистою поведінкою за столом. Така практика самоконтролю не означала відмови від їжі, оскільки тілесні потреби мали підтримувати здатність людини виконувати духовні й інші обов'язки (Shano, 2013: 220–224). У ширшій інтерпретації єзуїтської традиції поміркваність протиставлялася як демонстративній розкоші, так і надмірному аскетизму, тоді як достатнє харчування розглядалося як необхідна умова працездатності та служіння (Шевченко, 2005: 262).

Щоденна трапеза, своєю чергою, була включена до регламентованого ритму дня. У єзуїтській педагогічній моделі час молитви, навчання, праці, відпочинку та спільного прийому їжі підпорядковувався загальному розпорядку. Така повторюваність мала дисциплінарне значення: спільнота регулярно збиралася в одному просторі, виконувала встановлений порядок дій і тим самим відтворювала інституційний ритм. Цей аспект є особливо важливим для нашої гіпотези, оскільки щоденна трапеза постає не випадковою побутовою дією, а регулярною практикою спільного життя (*Constitutiones Societatis Iesu. Anno 1558, 1558: 61*).

Регулювання їжі включало також «*jejunium*» (піст) і «*abstinentia*» (утримання). Піст стосувався режиму прийому їжі, тоді як утримання – виключення певних продуктів, насамперед м'яса. Обидві практики були вбудовані у церковний календар і щоденний розпорядок. Тому для конкретного колегіуму важливим було узгодити нормативні вимоги з місцевою доступністю продуктів, станом здоров'я членів спільноти та їхніми службовими обов'язками (Shano, 2013: 228–230).

Саме тут найвиразніше проявляється духовний зміст спільної трапези. Її ритуалізованість – визначений час, спільне місце, порядок поведінки, мовчання або слухання читання – перетворювала звичайний прийом їжі на повторювану форму самодисципліни та колективної формації. У такому розумінні рефекторій був частиною духовного простору колегіуму, а не просто приміщенням для споживання їжі (Ignatii de Loyola S., 1920: 237).

Важливою практикою було «lectio ad mensam» (читання під час трапези). Під час обіду або вечери могли читатися біблійні тексти, житія святих, історичні та морально-повчальні твори. За такого порядку трапеза включалася у процес духовної та інтелектуальної формації: час, відведений для фізичного відновлення, одночасно використовувався для слухання й засвоєння повчального матеріалу. Отже, рефекторій виконував не тільки господарську, а й освітньо-виховну функцію (Constitutiones Societatis Iesu. Anno 1558, 1558: 24).

Особливим простором спільної трапези був рефекторій. Його функція не обмежувалася прийомом їжі: тут поєднувалися тілесна потреба, порядок поведінки, спільність членів дому та духовна формація. Саме регулярне зібрання спільноти в рефекторії робило трапезу колективною практикою, а не сумою індивідуальних прийомів їжі (Ignatii de Loyola S., 1020: 237).

Таким чином, кухня, комора, трапезна та постачання становили не ізольовані господарські ділянки, а взаємопов'язану систему відповідальності. Ця обставина має принципове значення для читання локальних документів Львова: запис про продукт або кухонне майно відображає лише одну ланку процесу, тоді як контракти з кухарями та пекарями дають змогу побачити персональне забезпечення цієї системи.

У ширшій адміністративній структурі функції господарського управління доповнювалися діяльністю «minister» (міністра) і «procurator» (прокуратора). Міністр координував внутрішнє життя дому та господарські служби, тоді як прокуратор відповідав за фінансові операції, закупівлі, взаємини з постачальниками та економічну документацію. Такий поділ дозволяв розвести внутрішнє управління й зовнішні фінансові операції та створював систему взаємного контролю. Важливо, однак, не ототожнювати ці ролі механічно в усіх колегіумах: конкретна конфігурація посад могла залежати від масштабу та місцевої організації дому (Ignatii de Loyola S., 1020: 61–65).

Щоденна трапеза потребувала адміністративного забезпечення. Загальноєзуїтська модель передбачала розподіл господарських функцій між кількома відповідальними особами, що унеможлилювало зведення всієї системи до діяльності кухаря. У реконструкції А. D'Ambrosio особливо виразно простежуються функції «Spenditore» (відповідального за закупівлі), «Dispensiere» (комірника), «Cuoco» (кухаря), «Prefetto del Refettorio» (префекта трапезної) та «Sottoministro» (помічника-наглядача). «Spenditore» мав забезпечувати закупівлю продуктів, враховуючи їхню ціну та

якість; «Dispensiere» контролював запаси та їх видачу кухареві; кухар відповідав за приготування їжі, порціонування та використання кухонного інвентарю; префект трапезної – за порядок у рефекторії. (D'Ambrosio, 2014: 227–228).

Не менш показовим є хліб. У Collegio Romano близько 15 % харчового бюджету припадало на пекаря; місцевий регламент вимагав, щоб хліб був «здоровим і поживним» і щоб його кількість відповідала потребам кожної особи. Це дає можливість розглядати хліб не тільки як базовий продукт, а й як предмет адміністративного контролю (Macchi, 2025: 99). У нашому дослідженні така перспектива особливо важлива для інтерпретації пекарської служби Львівського колегіуму.

Для Collegio Romano існували й конкретні нормативи порціонування. Регламент 1551 р. обмежував кількість м'яса однією «libbra» (339 г) на день у дні, коли його подавали; «Levitico» уточнює, що фактична порція могла залежати від способу приготування та характеру відрубу. Хоч ці дані не можна переносити на Львів чи Станіславів, вони показують рівень деталізації, якого могла досягати єзуїтська адміністративна практика (Macch, 2025: 100–101).

Порції та меню також могли змінюватися залежно від наявності продуктів. У Collegio Romano у 1670–1699 рр. витрати на харчі були значною частиною бюджету; окремо фіксувалися витрати на м'ясо, вино та хліб. Показово, що до грошових витрат не включали продукти, отримані безпосередньо з власних маєтків. Це важливе застереження для порівняльного аналізу Станіслава, де фундаційна та маєткова база могла зменшувати частку закупівель, які безпосередньо відображалися у грошових рахунках.

Нормативна організація не передбачала єдиного меню для всіх єзуїтських колегіумів. Мережа Товариства Ісуса охоплювала різні природні, економічні та культурні середовища, тому універсалізації конкретного раціону не існувало. Натомість спільними залишалися принципи поміркованості, регулярності трапез, відповідального використання ресурсів, належного забезпечення спільноти та адаптації до місцевих умов. У господарській практиці це означало врахування сезонності та доступності продуктів (Terrazas Williams, Ferlan, 2025: 367).

Одним із ключових джерел є «Rezygnacja rektora Dominika Wereszczaki na rzecz Macieja Szembeka SJ, Lwów 24 XI 1760 r» («Відставка ректора Домініка Верещаки на користь Мацея Шембека SJ, Львів, 24 XI 1760 р.»), в якому міститься опис стану Львівського колегіуму, складений у

момент передачі управління від ректора Домініка Верещака його наступникові о. Матвію Трембецькому. Його інвентаризаційна структура дозволяє реконструювати матеріальний комплекс об'єктів щоденних трапез: запаси, «Cellarium» (льох, комора, сховище запасів), «Bravatorium» (бровар), «Refect. et Culina» (трапезна та кухня) та перелік «Aromata» (прянощі, спеції, пахощі).

У рубриці «Aromata» (прянощі, спеції, пахощі) зафіксовано шафран, мускатні спеції, корицю, мигдаль, перець, імбир, мацис, інжир та «dulciama varia vulgo konfitury» (різні солодощі, відомі як конфітюри). Кількісні записи містять, зокрема, дев'ять фунтів перцю та три фунти імбиру (Nr. 66. Rezygnacja rektora Dominika Wereszczaki na rzecz Macieja Szembeka SJ, Lwów 24 XI 1760. Dokumenty dotyczące collegium jezuitów we Lwowie, 1596–1773. Rkps 1016-I. *Jezuickiego Archiwum Cyfrowego*). Ці відомості засвідчують наявність прянощів і солодких продуктів у запасі, але не дають підстав визначати частоту їх споживання.

У «Cellarium» (льох, комора, сховище запасів) обліковано угорське вино, «mulsum» (медовуху) та «mel crudum» (сирий мед). Запис засвідчує існування окремої ланки між надходженням і споживанням: продукти зберігалися, обліковувалися та передавалися для подальшого використання. Водночас джерело не встановлює географії торгового маршруту угорського вина. Одиниці на кшталт «dolum» (бочка, велика посудина) не слід механічно переводити в літри без окремої метрологічної перевірки (Nr. 66. Rezygnacja rektora Dominika Wereszczaki na rzecz Macieja Szembeka SJ, Lwów 24 XI 1760. Dokumenty dotyczące collegium jezuitów we Lwowie, 1596–1773. Rkps 1016-I. *Jezuickiego Archiwum Cyfrowego*).

Іншим етапом руху ресурсів була їхня переробка, тому окремої уваги потребує броварська інфраструктура.

У броварі зафіксовано 30 «modii» (мір сипких тіл) солоду, 30 – пшениці, 40 – ячменю та хміль. За наявності окремого бровару ці записи дозволяють реконструювати не лише склад запасів, а й виробничий цикл напою. Водночас інвентар не дає можливості встановити фактичний обсяг виробленого пива або частоту його споживання (Nr. 66. Rezygnacja rektora Dominika Wereszczaki na rzecz Macieja Szembeka SJ, Lwów 24 XI 1760. Dokumenty dotyczące collegium jezuitów we Lwowie, 1596–1773. Rkps 1016-I. *Jezuickiego Archiwum Cyfrowego*).

Від виробничих і складських приміщень логічно перейти до простору безпосереднього приготування та подавання їжі.

Розділ «Refect. et Culina» (трапезна та кухня) містить перелік кухонного й столового начиння, зокрема 56 нових кухонних предметів, а також згадки про ремонт і заміну посуду. Це засвідчує матеріально оснащену кухню та регулярне відновлення її інвентарю. Поєднання трапезної та кухні в одному функціональному комплексі важливе для розуміння щоденної трапези як організованого процесу (Nr. 66. Rezygnacja rektora Dominika Wereszczaki na rzecz Macieja Szembeka SJ, Lwów 24 XI 1760. Dokumenty dotyczące collegium jezuitów we Lwowie, 1596–1773. Rkps 1016-I. *Jezuickiego Archiwum Cyfrowego*).

Опис дозволяє встановити склад запасів, наявність спеціалізованих приміщень і стан кухонного оснащення, але не відтворює щоденного меню. Наявність продукту в інвентарі засвідчує його присутність у ресурсній базі, а не регулярність споживання. Тому інвентар необхідно читати у взаємозв'язку з документами про персонал і закупівлі.

Опис ресурсів потребує доповнення відомостями про людей, які забезпечували їх використання; саме цю сторону господарства розкривають кадрові контракти.

Збірка господарських контрактів «Różne kontrakty kolegium lwowskiego ze sługami i rzemieślnikami, 1761–1762.» («Різні контракти Львівського колегіуму зі слугами та ремісниками, 1761–1762 pp.»), що дозволяє спрямувати аналіз від речей до людей, які забезпечували щоденні трапези. Документи фіксують окремі контракти з кухарями, пекарями, помічником пекаря, працівниками бровару та кухонним помічником. Тривалість служби, обов'язки та відповідальність за інвентар показують, що відповідна праця була інституційно організованою.

Контракти з кухарями засвідчують їхню спеціалізовану функцію та зв'язок із колегіумним господарством. Йдеться не лише про приготування страв: кухонний персонал був включений у систему порядку, ощадності та відповідальності за майно. Це відповідає загальноєзуїтській моделі, в якій кухня була підконтрольною адміністрації, а приготування їжі – окремою трудовою функцією.

Найвиразніше значення цієї праці простежується у виробництві хліба – базового продукту щоденного столу.

Пекарська служба особливо показова для дослідження «хліба насущного». У збірці контрактів зафіксовано кількох пекарів і «piekarczyk» (помічника пекаря) (Nr 96. Różne kontrakty kolegium lwowskiego ze sługami i rzemieślnikami, 1761–1762. Dokumenty dotyczące collegium jezuitów we

Lwowie, 1596–1773. Rkps 1016-I. *Jezuickiego Archiwum Cyfrowego*: 389; 391; 398–399). Їхня діяльність була пов'язана з постійною потребою колегіуму в хлібі та випічці. Наявність окремої пекарської служби свідчить, що виробництво хліба було стабільною функцією дому, а не епізодичною роботою. Водночас документ не містить кількісних показників випеченого хліба, тому точні обсяги виробництва встановити неможливо.

Документи фіксують окремих працівників бровару та допоміжний персонал кухні (Nr 96. *Różne kontrakty kolegium lwowskiego ze sługami i rzemieślnikami, 1761–1762. Dokumenty dotyczące collegium jezuitów we Lwowie, 1596–1773. Rkps 1016-I. Jezuickiego Archiwum Cyfrowego*: 395; 399). Це підтверджує поділ праці між виробництвом напоїв, випіканням хліба, приготуванням страв і допоміжними операціями. Отже, кухня й бровар становили не одну універсальну функцію, а сукупність спеціалізованих ділянок.

Зіставлення інвентаря зі збіркою контрактів дозволяє побачити два взаємодоповнювальні виміри: перший фіксує речі, запаси та приміщення, другий – людей, які забезпечували функціонування цих ресурсів (Nr 96. *Różne kontrakty kolegium lwowskiego ze sługami i rzemieślnikami, 1761–1762. Dokumenty dotyczące collegium jezuitów we Lwowie, 1596–1773. Rkps 1016-I. Jezuickiego Archiwum Cyfrowego*). Їхня сукупність дає підстави говорити про інституційно організовану систему щоденних трапез.

Збірка контрактів засвідчує професіоналізацію відповідної праці, функціональну спеціалізацію та відповідальність за матеріальні ресурси (Nr 96. *Różne kontrakty kolegium lwowskiego ze sługami i rzemieślnikami, 1761–1762. Dokumenty dotyczące collegium jezuitów we Lwowie, 1596–1773. Rkps 1016-I. Jezuickiego Archiwum Cyfrowego*: 387–400). Вона не дозволяє реконструювати меню, але показує, яким чином спільнота забезпечувала постійне приготування їжі, випікання хліба та виробництво напоїв.

Поза межами внутрішнього господарства існував і ринковий канал надходження продовольства.

Документ «Pokwitowanie Fr. Wolskiego SJ i Stanisława Steckiego SJ na odbiór pieniędzy dla rzeźnika Opuchlaka, Lwów 1772.» («Квитанція отця Вольського SJ та Станіслава Стецького SJ про збір грошей для м'ясника Опухляка, Львів, 1772 рік.»). Документ фіксує зовнішній канал постачання продовольства (Nr 88. Pokwitowanie Fr. Wolskiego SJ i Stanisława Steckiego SJ na odbiór pieniędzy dla rzeźnika Opuchlaka, Lwów 1772. Nr 88. Pokwitowanie Fr. Wolskiego SJ i Stanisława Steckiego SJ na odbiór pieniędzy dla rzeźnika

Opuchlaka, Lwów 1772. Dokumenty dotyczące collegium jezuitów we Lwowie, 1596–1773. Rkps 1016-I. *Jezuickiego Archiwum Cyfrowego*). Він безпосередньо засвідчує фінансовий зв'язок Львівського колегіуму з міським м'ясником.

Доступний запис повідомляє про те що представники колегіуму 8 серпня та 10 листопада 1772 р. зібрали кошти для м'ясника Опухляка. В той же час, документ не містить відомостей про вагу, вид м'яса, загальну суму або кількість поставок. Тому дві дати платежів не можна автоматично трактувати як дві окремі закупівлі чи як доказ кредитної системи. Для історії щоденних трапез квитанція важлива передусім як свідчення того, що колегіум не був замкненою системою самозабезпечення. Частина продовольства надходила через міський ринок, а професійний постачальник ставав ланкою між міською торгівлею та колегіумною кухнею.

Три документи, кожен із власним предметом фіксації, у сукупності дозволяють реконструювати взаємозалежні ланки господарського циклу. Зіставлення інвентаря, збірки контрактів і квитанції дозволяє реконструювати три взаємопов'язані рівні: матеріальні ресурси та місця їх зберігання, спеціалізовану працю і зовнішнє постачання.

Ця схема не означає, що кожний продукт проходив однаковий шлях. Частина ресурсів могла бути закуплена, частина – вироблена на місці, частина – отримана з інших господарських володінь.

Для Львова особливо показовим є співіснування власного виробництва та міського ринку: бровар мав власну сировинну базу, кухня і пекарня – спеціалізований персонал, а м'ясо постачав міський різник. Отже, забезпечення щоденних трапез мало комбінований характер.

Межі реконструкції залишаються звуженими. Джерела не дозволяють визначити добовий раціон, точні порції або частоту вживання окремих продуктів. Однак вони дозволяють встановити інституційну структуру, в якій щоденна трапеза була кінцевою точкою взаємодії запасів, праці, виробництва, торгівлі та фінансів.

Історію Станіславівського осередку необхідно розглядати з урахуванням розмежування між академічною філією, єзуїтською резиденцією та пізнішим колегіумом. До приходу єзуїтів у місті діяла філія Краківської академії (Заленський, 2010: 236). Андрій Потоцький забезпечив її селом Парищем, прибутки з якого використовувалися на оплату професорів і членів капітули. Після рішення Йосифа Потоцького передати осередок єзуїтам село Парище 1722 р. було переписано у власність капітули, тобто воно не становило майнової бази єзуїтського колегіуму (Монолатій, 2026: 28).

Для єзуїтів Йосиф Потоцький передав житловий будинок і значну суму коштів зі Станіславівського ключа – спадкових маєтностей, до яких, крім міста, входили села. Станіслав Потоцький збільшив доходи фундації на 48 000 зл. із річним відсотком 3 360 зл., який виплачувала скарбниця Станіславівського ключа. Вікторія з Лещинських підтримувала єзуїтську домівку милостинею в натурі та грошах.

Особливе місце займала Гелена з Куропатів Белзецька, співфундаторка колегіуму. 1715 р. вона запропонувала Товариству Ісуса своє придане – село Тисменичани – на фундацію нової колегії. У 1720 р. в Галичі було затверджено його передачу «*jure obligatorio*» (за заставним правом) на суму 130 000 зл. При тисменичанському костелі постійно перебували один або два священики-місіонери та чернець-управитель маєтку.

За порадою Гелени Белзецької ректор о. Томаш Заленський докупив за 30 000 зл. села Волосів і Цуцилів, прилеглі до Тисменичан. Половину суми дала Белзецька, іншу частину було позичено з виплатою 900 зл. щорічних відсотків. Відтак до 1720-х рр. навколо колегіуму сформувалася помітна фундаційно-маєткова система (Монолатій, 2026: 29).

Документи й історіографічні реконструкції дозволяють говорити про господарські ресурси, які потенційно могли бути пов'язані із забезпеченням колегіуму. Водночас наявність земельних володінь не є доказом надходження конкретної продукції до кухні. У доступних джерелах не встановлено регулярного руху зерна, м'яса, молока, сиру, городини або вина з Тисменичан, Волосова чи Цуцилова до колегіумної трапезної.

Організація Станіславівського колегіуму дає змогу побачити передусім ресурсну передумову щоденних трапез: фундаційні доходи, маєтки та їх управління. Львівські документи, навпаки, дозволяють спостерігати безпосередні господарські операції – запаси, працю персоналу та ринкові закупівлі. Ці рівні доповнюють один одного, але не повинні бути штучно зрівняні (Шевченко, 2005: 96–97).

Після окремого аналізу обох осередків їх можна зіставити за спільними функціональними категоріями, не нівелюючи відмінностей джерельних комплексів.

Порівняння Львівського і Станіславівського колегіумів дозволяє розглянути різні ланки одного господарського процесу. Львівські документи дають змогу простежити запаси, комори, бровар, кухонний інвентар, спеціалізовану працю та міське постачання; станіславівські джерела розкривають насамперед фундаційно-маєткову основу й управління земельними ресурсами.

У Львові «хліб насущний» стає видимим через пекарську працю, кухню, запаси та міські

закупівлі; у Станіславові – через фундаційну і фільваркову ресурсну базу. Прямий зв'язок між продукцією маєтків і кухнею Станіславівського колегіуму наразі не доведений документально.

Висновки. Проведене дослідження дає підстави розглядати практики щоденних трапез, споживання їжі та напоїв як інтегральну складову повсякденного духовного, дисциплінарного й організаційного життя єзуїтських спільнот. Нормативні тексти Товариства Ісуса визначали принципи поміркованості, посту, утримання, турботи про здоров'я та поведінки за столом; адміністративні приписи переводили їх у процедури закупівлі, зберігання, приготування, порціонування й контролю.

Львівські документи дозволяють простежити кілька ланок цього процесу. Інвентар фіксує «*Aromata*» (прянощі, спеції, пахощі), «*Cellarium*» (льох, комора, сховище запасів), «*Bravatorium*» (бровар), «*Refect. et Culina*» (трапезна та кухня), винні, медові й зернові запаси та кухонне начиння. Збірка контрактів показує спеціалізовану працю кухарів, пекарів, помічника пекаря, працівників бровару та кухонного помічника, а квитанція міському м'яснику засвідчує фінансовий зв'язок колегіуму із зовнішніми постачальниками.

Особливо показовим є хліб: пекарська служба з кількома пекарями та «*piekarczyk*» (помічником пекаря) вказує на стабільну організацію виробництва хліба для спільноти. Водночас джерела не дають достатніх кількісних даних для реконструкції його добового виробництва або споживання.

Станіславівські документи відкривають інший рівень – фундаційно-маєткову базу, пов'язану з Тисменичанами, Волосовом і Цуциловом та окремим управлінням маєтками. Однак ресурсну основу слід відрізнити від доведеного продовольчого потоку: регулярне надходження конкретних продуктів із цих маєтків до колегіумної кухні документально поки не встановлено.

Порівняння Львова і Станіславова показує, що єзуїтське забезпечення щоденних трапез не зводилося ні до повного самозабезпечення, ні до залежності від міського ринку. Воно поєднувало фундаційні ресурси, власне виробництво, ринкові закупівлі, спеціалізовану працю, запаси та нормативне планування.

Отже, висунута гіпотеза підтверджується на рівні взаємопов'язаності практик. Щоденна трапеза була не периферійною побутовою дією, а регулярною точкою перетину духовної дисципліни, соціальної взаємодії та господарської організації. «*Хліб насущний*» у цій перспективі є аналітичною категорією, що дозволяє поєднати історію духовного життя з історією речей, грошей, праці, простору та постачання.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Constitutiones Societatis Iesu. Anno 1558. Romae: In aedibus Societatis Iesu, 1558. 155 p.
2. D'Ambrosio A. Il cibo fra regole e bilanci. L'alimentazione dei gesuiti a Roma, secoli XVI–XIX. *Studi romani*. 2014. LXII. no. 1–4. P. 209–231.
3. Dokumenty dotyczące collegium jezuitów we Lwowie, 1596–1773. Rkps 1016-I. Nr 66. Rezygnacja rektora Dominika Wereszczaki na rzecz Macieja Szembeka SJ, Lwów 24 XI 1760. s. 325–330. *Jezuickie Archiwum Cyfrowe*. URL: <https://jac.ignatianum.edu.pl/files/original/7af35e0e90a83e69ab8f5a890f9e1a3e.pdf> (дата звернення: 30.08.2026).
4. Dokumenty dotyczące collegium jezuitów we Lwowie, 1596–1773. Rkps 1016-I. Nr 88. Pokwitowanie Fr. Wolskiego SJ i Stanisława Steckiego SJ na odbiór pieniędzy dla rzeźnika Opuchłaka, Lwów 1772. s. 377. *Jezuickie Archiwum Cyfrowe*. URL: <https://jac.ignatianum.edu.pl/files/original/7af35e0e90a83e69ab8f5a890f9e1a3e.pdf> (дата звернення: 30.08.2026).
5. Dokumenty dotyczące collegium jezuitów we Lwowie, 1596–1773. Rkps 1016-I. Nr 96. Różne kontrakty kolegium lwowskiego ze sługami i rzemieślnikami, 1761–1762. s.386–435. *Jezuickie Archiwum Cyfrowe*. URL: <https://jac.ignatianum.edu.pl/files/original/7af35e0e90a83e69ab8f5a890f9e1a3e.pdf> (дата звернення: 30.08.2026).
6. Ferlan C. Food and Jesuits in the Early Modern Western World. *Il capitale culturale*. 2019. No. 20. P. 219–244. <https://doi.org/10.13138/2039-2362/2072> [in English].
7. Gentilcore D. The 'Levitico', or How to Feed a Hundred Jesuits. *Food & History*. 2010. Vol. 8. No. 1. P. 87–120. <https://doi.org/10.13138/2039-2362/2072>
8. Ignatii de Loyola S. Exercitia spiritualia S. Ignatii de Loyola: versio litteralis ex autographo hispanico. Ratisbona: Friderici Pustet, 1920. 598 p.
9. Macchi M. Daily Bread in Archival Sources: Nutrition, Consumption, and Provisions Management in Italian Jesuit Colleges and Residences between the Nineteenth and Twentieth Centuries. *Journal of Jesuit Studies*. 2025. Vol. 12. No. 3. P. 469–488. <https://doi.org/10.1163/22141332-12340006>
10. Shano P. Dining with St Ignatius of Loyola: Rules for Regulating One's Eating. *The Way*. 2013. Vol. 52. no. 4. P. 9–22.
11. Terrazas Williams D., Ferlan C. Food Culture in the Society of Jesus: Sources, Practices, Perspectives. *Journal of Jesuit Studies*. 2025. Vol. 12. No. 3. P. 365–371. <https://doi.org/10.1163/22141332-12340001>
12. Зеленський С. Отці єзуїти в Станіславові / пер. з польської В. Полєк. Івано-Франківськ: Лілея-НВ, 2010. 72 с.
13. Монолатій І. Академія Андрія Потоцького в Станіславові. Щодо питання генези інституції освіти в Івано-Франківську. *Вісник Прикарпатського університету. Серія: Політологія*. 2026. Вип. 22. С. 233–244. DOI <https://doi.org/10.32782/2312-1815/2025-22-28>
14. Шевченко Т. Доми Товариства Ісуса, їх фундаторів і благодійників на українських землях Речі Посполитої: 1572–1647. *Етнічна історія народів Європи*. 2013. Вип. 13. С. 86–100.
15. Шевченко Т. Єзуїтське шкільництво на українських землях останньої чверті XVI – середини XVII ст. Львів: Свічадо, 2005. 340 с.

REFERENCES

1. Constitutiones Societatis Iesu. Anno 1558. (1558) [Constitutions of the Society of Jesus. Year 1558.]. Romae: In aedibus Societatis Iesu. 155 p. [In Latin].
2. D'Ambrosio A. (2014). Il cibo fra regole e bilanci. L'alimentazione dei gesuiti a Roma, secoli XVI–XIX. [Food between rules and budgets. The diet of the Jesuits in Rome, 16th–19th centuries] *Studi romani*. 62. No. 1–4. P 209–231. [In Italian].
3. Dokumenty dotyczące collegium jezuitów we Lwowie, 1596–1773. Rkps 1016-I. Nr 66. Rezygnacja rektora Dominika Wereszczaki na rzecz Macieja Szembeka SJ, Lwów 24 XI 1760. s. 325–330. [Documents concerning the Jesuit college in Lviv, 1596–1773. Rkps. 1016-I. No. 66. Resignation of rector Dominik Wereszczaka in favor of Maciej Szembek SJ, Lviv 24 November 1760. P. 325–330.] *Jezuickie Archiwum Cyfrowe*. URL: <https://jac.ignatianum.edu.pl/files/original/7af35e0e90a83e69ab8f5a890f9e1a3e.pdf> (дата звернення: 30.08.2026). [in Polish].
4. Dokumenty dotyczące collegium jezuitów we Lwowie, 1596–1773. Rkps 1016-I. Nr 88. Pokwitowanie Fr. Wolskiego SJ i Stanisława Steckiego SJ na odbiór pieniędzy dla rzeźnika Opuchłaka, Lwów 1772. s. 377. [Documents concerning the Jesuit college in Lviv, 1596–1773. Rkps. 1016-I. No. 88. Receipt of Fr. Wolski SJ and Stanisław Stecki SJ for the collection of money for the butcher Opuchlak, Lviv 1772. P. 377.] *Jezuickie Archiwum Cyfrowe*. URL: <https://jac.ignatianum.edu.pl/files/original/7af35e0e90a83e69ab8f5a890f9e1a3e.pdf> (дата звернення: 30.08.2026). [in Polish].
5. Dokumenty dotyczące collegium jezuitów we Lwowie, 1596–1773. Rkps 1016-I. Nr 96. Różne kontrakty kolegium lwowskiego ze sługami i rzemieślnikami, 1761–1762. s.386–435. [Documents concerning the Jesuit college in Lviv, 1596–1773. Manuscript. 1016-I. Yeah. 96. Various contracts of the Lviv College with servants and craftsmen, 1761–1762. P. 386–435.] *Jezuickie Archiwum Cyfrowe*. URL: <https://jac.ignatianum.edu.pl/files/original/7af35e0e90a83e69ab8f5a890f9e1a3e.pdf> (дата звернення: 30.08.2026). [in Polish]
6. Ferlan C. (2019). Food and Jesuits in the Early Modern Western World. *Il capitale culturale*. No. 20. P. 219–244. <https://doi.org/10.13138/2039-2362/2072>
7. Gentilcore D. (2010). The 'Levitico', or How to Feed a Hundred Jesuits. *Food & History*. 8. No. 1. P. 87–120. <https://doi.org/10.1484/J.FOOD.1.100975>
8. Ignatii de Loyola S. (1920). Exercitia spiritualia S. Ignatii de Loyola: versio litteralis ex autographo hispanico [Spiritual Exercises of St. Ignatius of Loyola: literal version from the Spanish autograph] Ratisbona: Friderici Pustet, 598 p. [in Latin].
9. Macchi M. (2025). Daily Bread in Archival Sources: Nutrition, Consumption, and Provisions Management in Italian Jesuit Colleges and Residences between the Nineteenth and Twentieth Centuries. *Journal of Jesuit Studies*. 12. No. 3. P. 469–488. <https://doi.org/10.1163/22141332-12340006>

10. Shano P. (2013). Dining with St Ignatius of Loyola: Rules for Regulating One's Eating. *The Way*, 52, no. 4, 9–22.
11. Terrazas Williams D., Ferlan C. (2025). Food Culture in the Society of Jesus: Sources, Practices, Perspectives. *Journal of Jesuit Studies*, 12, no. 3, 365–371. <https://doi.org/10.1163/22141332-12340001>
12. Zаленський С. (2010). *Ottsi yezuiti v Stanislavovi* [Jesuit Fathers in Stanislaviv] / trans. from Polish by V. Poliek. Ivano-Frankivsk: Lileia-NV. 72 p. [in Ukrainian].
13. Monolatii I. (2026). Akademiia Andriia Pototskoho v Stanyslavovi. Shchodo pytannia genezy instytutsii osvity v Ivano-Frankivsku [The Academy of Andrii Pototskyi in Stanislaviv. On the question of the genesis of the educational institution in Ivano-Frankivsk]. *Visnyk Prykarpatskoho universytetu. Serii: Politolohiia*. 22. P. 233–244. <https://doi.org/10.32782/2312-1815/2025-22-28> [in Ukrainian].
14. Shevchenko T. (2013). Domy Tovarystva Isusa, yikh fundatoriv i blahodiinykiv na ukrainskykh zemliakh Rechi Pospolytoi: 1572–1647 [Houses of the Society of Jesus, their founders and benefactors in the Ukrainian lands of the Polish-Lithuanian Commonwealth: 1572–1647]. *Etnichna istoriia narodiv Yevropy*. No. 13. P. 86–100. [in Ukrainian].
15. Shevchenko T. (2005) *Yezuyitske shkilnytstvo na ukrainskykh zemliakh ostannoï chverti XVI – seredyny XVII st.* [Jesuit schooling in the Ukrainian lands from the last quarter of the sixteenth to the mid-seventeenth century]. Lviv: Svichado. 340 p. [in Ukrainian].

Дата першого надходження статті до видання: 03.09.2026

Дата прийняття статті до друку після рецензування: 25.09.2026

Дата публікації (оприлюднення) статті: 16.10.2026

Стаття поширюється на умовах
ліцензії відкритого доступу (CC BY 4.0)

