

**ФРАНЦУЗЬКІ ЗАСТІЛЬНІ МАНЕРИ  
ТА ЇХ ВПЛИВ НА ФОРМУВАННЯ УКРАЇНСЬКОГО ЕТИКЕТУ  
НАПРИКІНЦІ ХVІІІ – У ПЕРШІЙ ПОЛОВИНІ ХІХ СТОЛІТТЯ  
НА ТЕРИТОРІЇ ПРАВОБЕРЕЖНОЇ УКРАЇНИ**

*У статті висвітлено історичні передумови формування українського застільного етикету у контексті французько-українських культурних зв'язків Правобережної України кінця ХVІІІ – першої половини ХІХ століття.*

Ключові слова: *застільний етикет, правила поведінки, культурні взаємини, звичаї, обряди.*

Актуальність статті обумовлена необхідністю дослідження історико-культурної ситуації на Правобережній Україні кінця ХVІІІ – першої половини ХІХ століття, зокрема французьких культурних впливів як чинника формування українського застільного етикету. Подібні наукові розвідки розширюють уявлення про українські культурні традиції та звичаї у межах самої України, що особливо важливо у сучасному контексті інтенсивного розвитку міжкультурного діалогу України та інших держав.

Дослідження української культури у часовому вимірі ХVІІІ–ХІХ століть здійснювали: Ю. В. Хитровська – громадянська-політична політика духовенства Правобережної України (2004); О. С. Ременяка – український іконопис (2004); О. А. Іваненко – культурні взаємини Франції та України (2004); Т. М. Никоненко – культурно-мистецькі салони (2005); О. Д. Чуйко – культура монастирів Галичини (2005); А. І. Литвиненко – музична культура (2006); В. А. Русавська – гостинність (2007); В. М. Макарова – духовна культура (2008); Н. О. Урсу – сакральне мистецтво (2009); О. Б. Потапенко – діяльність педагогів-мислителів (2009) та ін.

Мета статті – дослідити вплив українсько-французьких культурних взаємин на Правобережній Україні кінця ХVІІІ – першої половини ХІХ століття на формування українського застільного етикету.

З давніх часів і по наш час формування європейського застільного етикету, сервірування і бенкетних церемоній пов'язане з соціальним розвитком і прикладним мистецтвом, про що дають нам уявлення насамперед оригінальні документальні джерела та художні описи письменників.

Культурне життя населення правобережних земель сучасної України наприкінці ХVІІІ – у першій половині ХІХ століття було підпорядковане певним традиціям та звичаям. Вагоме місце у ньому займав етикет світських заходів і прийомів.

Кінець ХVІІІ – перша половина ХІХ століття – це період активізації французько-українських культурних взаємозв'язків, зростання рівня французької еміграції до України. У цей історичний проміжок часу Польща відновила своє панування на всій території Правобережної України. Магнати і шляхта знову стали владною силою, яка не лише диктувала політику, а й пропагувала стиль життя.

Спочатку певний вплив справили іспанські і бургундські ритуали, потім, із розвитком абсолютизму, головну роль почала відігравати Франція, створюючи так званий "придворний етикет" або як його ще називають "церемоніал королівських дворів".

Важливим джерелом етикету у Франції були звичаї (фр. les coutumes), які склалися на основі звичаїв окремих регіонів (Анжу, Аквітанія, Бретань, Бургундія, Ельзас, Іль-де-Франс, Лангедок, Лотарингія, Лімузен, Пікардія, Прованс, Пуату, Нормандія, Овернь, Шампань та ін.) та впливових сеньйорів. Навіть у межах великих феодальних володінь (Нормандія, Анжу, Бретань та ін.) звичаї були дуже різноманітними.

У перекладі з французької, звичай – 1) манера, якої дотримуються члени певної соціальної спільноти; 2) звичка (le coutume – 1) la manière à laquelle la plupart se conforment, dans un groupe social; 2) une habitude). Синоніми – традиція, застосування, мораль (tradition, usage, moeurs) [6, 172].

Звичаї мали усну форму поширення. Дотримання кутюмів у більшості випадків було добровільним. Вони визнавалися із покоління в покоління на певній території, інколи мали локальний масштаб та набували обов'язкової сили, підкріпленої насамперед неписаними правилами.

Варто зауважити, що у придворного етикету було мало спільного з укладом життя основної маси населення. Недарма французькі просвітителі ХVІІІ століття (Вольтер, Шарль Луї Монтеск'є,

Жан-Жак Руссо) закликали до більш природних манер і прагнули до перебудови всіх суспільних відносин на основі розуму, справедливості і рівності.

Досліджуючи процеси формування українського етикету, слід звернути увагу на тогочасну французьку еміграцію, представлену, головним чином, художньою інтелігенцією. Саме французи в період другої половини XVIII століття відіграли велику роль у формуванні морально-психологічних настанов та естетичних смаків українського панства, що у кінцевому рахунку відобразилось у правилах українського етикету.

Серед строкатого професійного складу французьких емігрантів значна частка належала діячам культури, особливо педагогам (гувернерам, приватним учителям, викладачам середніх та вищих навчальних закладів). Французькі вчені, учителі, художники та архітектори стали на українських теренах носіями західноєвропейської культури і сприяли включенню численних її елементів до вітчизняного громадського і побутового життя. На думку О. А. Іваненко, "присутність французьких емігрантів відіграла роль чинника, що сприяв інтеграції вітчизняної культури до європейського інтелектуального простору" [2, 12].

Слід відзначити, що у той час, коли Лівобережна, Центральна та Південна частини України зазнавали сильного впливу царської Росії, Правобережна Україна переймала західні манери стилю життя та поведінки. Проте, зазнавала вона і російського впливу, адже протистояння Росії та Франції, що особливо загострилось у першій половині XIX століття, зумовило ряд заходів царського уряду, спрямованих на витіснення французьких громадян із території України.

Розглянемо основні складові французького застільного етикету та їх вплив на формування українських традицій.

Місце організації обідів. У Середні віки у Франції загальним правилом було обідати в головній кімнаті будинку. У королівських замках бенкети проходили у великих залах з дотриманням усталених звичаїв. Бенкети були тривалими, інколи – по декілька днів. Люди збиралися за загальним столом, щоб відсвяткувати визначну подію, встановити дружні чи сусідські стосунки або просто поспілкуватися. На бенкеті гості сиділи поруч один з одним по обидві сторони великого столу. Страви ставилися в ряд і накривалися скатертиною, щоб їх не було видно. Коли всі гості сідали до столу, скатертину піднімалися. Саме з цим звичаєм пов'язаний фразеологічний вираз "накривати стіл" (фр. *mettre la table*). Спільна трапеза проходила з дотриманням певних ритуалів і церемоній, оскільки, крім втамування голоду, вона мала ще й велике соціальне значення. Так, той, хто сидів ближче до господаря, отримував від нього більше пошани та уваги.

Отже, спільне застілья у Середні віки вважалось важливим ритуальним актом, що сприяв налагодженню мирних стосунків і запобіганню ворожнечі.

У XVI–XVII століттях у французьких заможних будинках їли у вітальні, яка була відокремлена від кухні, звідки подавалися страви. У цей період започатковується традиція організовувати бенкети на повітрі (так звані пленери (фр. *en plain air*)), які могли тривати протягом декількох днів та супроводжуватись балетним виставами, грандіозними концертами та ілюмінаціями.

Лише в XVIII столітті стало традицією приймати їжу в їдальнях (фр. *la salle a manger*). Як правило, їдальня розташовувалась неподалік від кухні. Велике значення надавалось меблям, які свідчили про фінансові статки господаря. У моді були масивні дерев'яні столи з горіха, червоного дерева та інших цінних порід із вишуканим художнім різьбленням. З архітектурою та інтер'єром був тісно пов'язаний розвиток живопису. Значна увага приділялася оформленню їдальні: картинам, декоративним предметам, квітковим композиціям тощо.

В їдальні, окрім великого столу, розташовувалися невеликі столики, за якими окремі групи гостей могли поспілкуватися, випити вина перед тим, як сісти за загальний стіл.

У цей час у Франції бурхливо розвивалася ресторанна справа. Велика кількість розкішних ресторанів сприяла становленню Парижа як європейської столиці хороших манер та вишуканої кухні. Заможні французи полюбили обідати та вечеряти у ресторанах, які стали місцем ділових і дружніх зустрічей. Але були й ресторани "фіксованої ціни" (фр. *au prix fixe*) для нижчих соціальних класів.

В Україні за аналогом французьких клубів та салонів будуються шинки, корчми та лабази – громадські місця харчування, які здебільшого відвідували чоловіки та подорожуючі. У корчмах можна було дізнатись про останні державні постанови, поспілкуватись із приїжджими. Корчми інколи заміняли ратуші та гостинні двори. Саме вони стали прототипом сучасних українських ресторанів та барів.

Накривання столів. У середньовіччі у Франції під час бенкетів і свят на стіл ставили велике блюдо, з якого гості самі брали страви і пригощалися ними. Вино подавалось у склянній пляшці округлої форми з довгою шийкою. Гості їли, користуючись добре загостреними укороченими або довгими ножами здебільшого конічної форми.

У XVIII столітті столові прибори поповнилися ще одним атрибутом – виделкою. На той час вона вже мала той самий вигляд, що і сьогодні, і користувалися нею так, як це прийнято зараз: тримаючи "зубцями вниз і в лівій руці так, щоб кінець її ручки трохи упирався в долоню. При цьому великий і середній палець повинні тримати виделку за її ребро, а вказівний – зверху, притискуючи вниз ручку виделки. Інші пальці злегка зігнуті і притиснуті до долоні" [1].

Значно вплинула на французьку традицію сервірування столу поява порцелянового посуду. У 1767 році у невеличкому містечку Санкт-Ірйо Ла Перш (Saint-Yriex-La-Perche), що поблизу Ліможа, були відкриті родовища каоліну. Згодом почали з'являтися перші мануфактури із виготовлення порцеляни. Лімож процвітав і поступово набував слави столиці порцеляни.

З XVIII століття столове приладдя набуло того вигляду, яке відоме українцям і сьогодні – здебільшого біла порцеляна, розмальована квітковими орнаментами, що відповідає уподобанням українців. І донині в українських традиціях сервірування столу перевага надається посуду з різнобарвними візерунками, тоді як на Заході, зокрема у Франції, поширюється мода на однотонний посуд.

Столові прибори під час накривання столів розташовували симетрично, щоб створити завершену та урочисто вишукану композицію. У моді були також неістинні муляжі страв, стіл прикрашали мініатюрними копіями фортець, міст і ландшафтів, витонченими вазами з квітами.

В Україні у ці часи стало модним пригощати гостей не лише суто українськими стравами, а й завезеними з-за кордону, зокрема фруктами: динями, персиками, інжиром, виноградом, грушами, яблуками тощо.

Щодо етикету прийому напоїв, то на противагу західним сусідам в Україні було прийнято випивати вино, пиво та інше спиртне одним духом, а не маленькими ковтками. Проте швидке сп'яніння вважалося непристойним.

Ось як описує український стіл письменник Петро Наніїв: "Тут і печені поросята з хроном у рильцях, і смажені гуси, бігоси, турецький інжир, прусська халва, ласощі краківських та віденських цукерень. В солом'яних чохлах одутлі пляшки бордоського пуншу, каламутні напої вінницьких та барських винокурень, барильця міцного тридцятирічного меду" [3, 16]. Також українці завжди дуже шанували хліб. Хліб на столі вважався найбільшою святинею. "Хліб-сіль – символ глибокої прихильності, поваги; гостинності; братерської дружби; взаємодопомоги; святості; чистоти і благородства намірів; прощання; вічної пам'яті" [4, 317].

Атмосфера проведення обідів. Правила поведінки з високопосадовими гостями, церемоніал аудієнції, одяг придворних осіб, асортимент страв та спеціального посуду для урочистого обіду, оформлення інтер'єру, освітлення, супроводжуюча музика – все, що стосувалося офіційного церемоніалу, у Франції підпорядковувалося певним правилам, пов'язаним з ідеологією правлячої верхівки і конкретної політичної ситуації. Навіть одяг, супроводжуюча символіка і атрибутика мали політичне значення.

Особливу "світлу атмосферу" проведенню обідів надавало освітлення. Перше газове освітлення з'явилося у 1855 році в Америці. З цього часу почали використовувати газові лампи в Європі, зокрема у Франції. Згодом широкого поширення набули лампи розжарювання. В Україну вони потраплять пізніше, а поки що: "у просторому вестибюлі з двома рядами іонійських колон блищать бронзою ліхтарі, мерехтять в дзеркалах язички свічок" [3, 16].

Святковому настрою сприяло вбрання господарів та гостей. Ось як зустрічав гостей Фелікс Потоцький: "... на порозі став сам господар палацу граф Фелікс Потоцький. На ньому темно-зелений полковницький мундир з регаліями, на голові соболинний шлик зі страусовим пером, при боці шабля з дзвінкої дамаської криці" [3, 16]. Гості графа прибули на бенкет у святковому вбранні: "Серед гостей – поважні генерали в роззолочених мундирах, чиновники в білих, посипаних тертою крейдою перуках, бритоголові, флегматичні, з масними очима і тонкими блідими руками служителі віри католицької, молоді панянки й паничі, поважні дами різного віку з моноклями, кістяними віялами в руках, в дорогих платтях з довжелезними шлейфами" [3, 16]. Отже, основний принцип одягу панства – прикрасити особу, зробити її об'єктом мистецтва, який, як і будь-яка красива річ, приносить естетичну насолоду оточуючим.

Після бенкету гості переходили до танців. Проте при бажанні вони могли повернутися, щоб наповнити келихи вином. "Виголосили тост за пана-господаря, задзеленчав кришталь. Тост за тостом – і загомоніли, пожвавішали від хмелю гості, зал заповнився гамором, жартами ... Лакеї винесли стіл, на його місце прикотили масивний клавесин, і під зображенням святої мадонни весело забриніли струни. Знову задзвеніли келихи, заіскрилось прозоре вино, закружляли у танку пари" [3, 17]. Музика лунала гучно: "Стоголосий імпровізований хор гримів гармонійно й урочисто, здавалося, що люди зійшлися не на бенкет, а в храм з приводу великого свята" [3, 17].

Характерною рисою застільних обрядів українців, незалежно від їх соціального стану, було освячення їжі перед споживанням. Прості люди читали "молитви при трапезі", а високе панство за-прошувало священнослужителів: "В кутку під лампадою – окремих стіл для святих отців, яких за-прошено сюди для освячення та благословення палацу" [3, 16].

Застільні манери – це значно ширше поняття, ніж елементарне уміння тримати ложку і виделку, споживати їжу та напої. Це також уміння просто і невимушено вести застільні розмови, бути коректним і ненав'язливим співбесідником. У XVIII столітті вважалося поганою манерою говорити занадто голосно, привертаючи до себе увагу сторонніх. Категорично заборонялося провокувати сварки та гучні скандали, демонструвати свої емоції. Гучний сміх засуджувався як вияв вульгарності. Добре вихована людина мусила бути уважною при вживанні титулів поважних персон. Виявом хорошого тону було, коли всі гості мали можливість висловити свою думку, а це частіше за все була хвала господарям, компліменти жінкам тощо. Головне, щоб гості не вдавалися до тривалих монологів та вихвалень. Не рекомендувалось вживати приказки та прислів'я, які вважалися просторічними висловами. У моду ввійшли застільні промови (тости).

Отже, у період кінця XVIII – першої половини XIX століття етичні принципи і норми французького стилю життя поширюються серед панства Правобережної України. У цілому можна стверджувати про створення норм європейського етикету на Україні цього періоду, оскільки люди багато подорожували, запозичували не лише матеріальні цінності, а й моральні принципи та уявлення про правила хорошого тону.

У результаті історичного екскурсу ми дійшли висновків, що досліджуваний період (кінець XVIII – перша половина XIX століття) – надзвичайно важливий в історії формування застільного етикету українців, зокрема, тієї їх частини, що мешкала на території Правобережної України. Це той час, коли ложка і виделка набули своєї сучасної форми. Саме у цей історичний період у Європі почали вживати чай, каву, шоколад і виробляти для їх споживання спеціальний посуд, який мав естетичний вигляд (заварники, кавники, креманки, шоколадниці). Використання керамічної порцеляни та скла з Богемії стало правилом вишуканого смаку в Європі, а згодом ця традиція швидко поширилася на теренах Правобережної України.

Перспективи дослідження застільного етикету наразі не підлягають сумніву, оскільки дотримання етикету сприяє налагодженню людського співіснування та кращому взаєморозумінню між усіма членами національних спільнот.

#### **Використані джерела:**

1. Дунцова К. Г. Этикет за столом / Дунцова К. Г., Станкович Г. П. – М. : Экономика, 1990. – 79 с.
2. Іваненко О. А. Культурні взаємини Франції та України наприкінці XVIII – у першій половині XIX століття : автореф. дис. на здобуття наук. ступ. канд. іст. наук : спец. 07.00.02 "Всесвітня історія" / Оксана Анатоліївна Іваненко; Київ. нац. ун-т ім. Т.Шевченка. – К., 2004. – 16 с.
3. Наніїв П. Тричі продана : [історичний роман] / Павло Наніїв. – К. : Радянський письменник, 1990. – 302 с.
4. Словник символів / О. І. Потапенко [та ін.]. – К. : Народознавство, 1997. – 156 с.
5. Ennes P. L'Art de la table / Pierre Ennes, Gérard Malilh, Philippe Thiebault. – Paris : Flammarion, 1994. – 240 p.
6. Le Robert De Poche / ed.: Daniel Morvan, Françoise Gérardin. – Paris : Dictionnaires Le Robert, 2006. – 1074 p.

*Михалюк Оксана Ільнична*, соискатель

#### **Французские застольные манеры и их влияние на формирование украинского этикета в конце XVIII – в первой половине XIX столетия на территории Правобережной Украины**

В статье освещены исторические предпосылки формирования украинского застольного этикета в контексте францужско-украинских культурных связей Правобережной Украины конца XVIII – первой половины XIX столетия.

*Ключевые слова:* застольный этикет, правила поведения, культурные взаимоотношения, обычаи, обряды.

*Oksana Mykhaliuk*, Applicant for a degree

#### **French Table Manners and Their Impact on the Ukrainian Etiquette in the Late 18th – Early 19th Century on the Territory of the Right-Bank Ukraine**

The article highlights the historical background of the formation of Ukrainian table etiquette influenced by French cultural customs and rituals. The author makes an attempt to prove that its formation has been affected by a number of factors related to the French-Ukrainian cultural relations during the late eighteenth – early nineteenth century.

Table manners are an important part of the etiquette that was formed within the millennial history of civilizations. The contemporary investigation of the reciprocal relationships between French and Ukrainian countries comes down to two basic areas of research: the first pertains to the social ways and, secondly, it addresses the question

of the cultural ways, so the investigation is led into social and cultural contexts. The process of table manners in Ukraine should explore the historical past and examine the factors that influenced on its formation.

The present paper aims to investigate French table manners in general as well as its components, which appeared in the Ukraine due to French-Ukrainian cultural relations of the late eighteenth – early nineteenth century. The analysis proposed here continues the area of research initiated by V. Gusev, L. Novohatska, S. Matyash, O. Sahaydak, A. Debidur, P. Ann, J. Oberli.

Cultural life of the Ukrainian people in the late eighteenth – early nineteenth century which inhabited the right bank lands of modern Ukraine, under different historical circumstances was subject to certain traditions and customs. Social events and receptions took an important place in etiquette. As for geographical source of etiquette in France there were customs (les coutumes of individual regions (Anjou, Aquitaine, Brittany, Burgundy, Alsace, Ile de France, Languedoc, Lorraine, Limousin, Picardy, Provence, Poitou, Normandy, Auvergne, Champagne) and some influential seniors.

Late 18th – early 19th century is the period of activation of the French-Ukrainian cultural relations, the growth of French immigration in Ukraine, which was due to the public policy of the Russian government. In this historical time Poland regained its dominance throughout the Right-Bank Ukraine. Magnates and wealthy people were ruling power which not only dictate policy, but also promoted lifestyle. Among the French immigrants there were a lot of artists, teachers, scientists, architects. They became the bearers of Western culture in Ukraine and contributed to the inclusion of many of its elements to the domestic and public life.

An important aspect of etiquette is the ability to correct behavior at table and use cutlery. These skills include three components:

- 1) the place of meals (furniture, interior design);
- 2) covering the tables (utensils, dishes, symbolic and decorative objects);
- 3) the atmosphere of dinners (dress hosts and guests, accompanying music, conversation).

It should be noted that at that time the restaurant business in France is much developed. It is a time when many luxury restaurants contribute to the establishment of Paris as a European capital of good manners and exquisite cuisine. In Ukraine as prototypes to French clubs and salons public eating place such as taverns, storage sheds are built that mostly visited by men and travelers. They are analogues to modern restaurants and bars. On the territory of the Right-Bank Ukraine the people passed state regulations and meeting with visitors in the taverns. Taverns sometimes replaced with the town halls and the guest houses.

In the 18th century the cutlery replenished with another attribute – a fork. By the time the fork had the shape known to our days. It was taken in a modern way: it is necessary to keep the teeth down in the left hand so that the end of the handle touches the palm slightly.

A major breakthrough in the table setting was porcelain which became not only the utilitarian cutlery but also the work of art. It is mostly white porcelain painted with floral designs. Therefore, by now in the Ukrainian tradition of table setting preferred dishes that are covered with colorful patterns in a time when the in the West, especially in France, the fashion for different colors tableware: white, gray, beige, brown and even black are being introduced.

Generally speaking, late 18th – early 19th century is the time when a spoon and a fork acquired its present form. It is in this historical period in Europe when people began to drink tea, coffee, chocolate and produce for their consumption some special dishes which had a nice aesthetic appearance (tea kettles, coffee pot, cream pot, chocolate pot).

The perspectives on the study table manners can not be questioned, because keeping the etiquette means the respect of human coexistence and promotes the better understanding among all members of ethnic communities.

*Key words:* table etiquette, table manners, rules of behavior, customs, rituals, French-Ukrainian cultural relations, the Right-Bank Ukraine.