

УДК 641

Островська Г.Й., Крамар А.О.

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя

ДАРІЯ ЦВЕК. ФУНДАТОРКА КУЛІНАРНОЇ КУЛЬТУРИ

Ostrowska H., Kramar A.

Ternopil Ivan Puluj National Technical University

DARIIA TSVEK. FOUNDER OF CULINARY CULTURE

У сучасному світі на тлі кризи національної ідентичності зростає суспільний інтерес до історії та духовного життя, бажання зрозуміти своє минуле, осмислити теперішнє буття та знайти орієнтири для майбутнього. Національна ідентичність визначається як особливості економічного, соціального та політичного життя, а також ментальні, духовні та культурні риси, притаманні певній етнічній спільноті. Водночас національна культура включає в себе різні субкультури та етнічні культури, а також традиційні, професійні, побутові та партикулярні культури. Найважливішими її надбаннями є духовні цінності, звичаї, норми і правила поведінки, спільні для представників певної нації. Саме тому необхідно зосередитися на аналізі явищ, які відтворюють різноманітні відносини, пов'язані з існуванням української спільноти, а для цього необхідно розглянути її історичні, матеріальні та духовні надбання. Це дасть змогу глибше розкрити ознаки та характеристики національної самобутності українського народу, його етнічну ідентичність, особливості національної свідомості та шляхи самопізнання.

У цьому контексті специфічним національно-культурним феноменом, який формує систему ціннісно-сміслових і духовних елементів, що виражає культуру і національну самобутність країни та гарантує єдність її представників і диференціацію від інших країн є національна кухня. Водночас традиційні культури харчування зберігають важливість національної ідентичності та сприяють забезпеченню мультикультурного розмаїття у світ, що свідчить про необхідність рефлексивної культури [1]. Фактично національна кухня на рівні людини демонструє специфіку культурного розвитку нації.

Історія українського кулінарного мистецтва не знає іншої такої героїні національної культури та гастрономічних традицій Західної України. Її називають жінкою-легендою, берегинею українських звичаїв, галицькою господинею, академіком кулінарії, а ще – педагогом від Бога. Як тендітна галицька пані змогла стати засновницею кулінарної культури, яка формувала і продовжує формувати смак їжі українців довгі роки? Вчителька біології, радіоведуча, унікальна авторка популярних книг рецептів – Дарія Цвек.

Основою сімейних традицій для Дарії Цвек було правило білого обрису та недільного обіду, який завжди зближував родину. Тут з покоління в покоління передавалися традиції доброзичливості, доброти, толерантності, виховувалися сім'ї у повазі до старших, до шанування своєї родини, а, відповідно, і шанування землі, на якій народилися і росли. Дарія Цвек любила повторювати, що не можна приготувати святковий стіл без залучення до роботи кожного члена сім'ї, а особливо дітей. Це дає можливість кожному відчувати себе потрібним родині. Пані Дарія розповідала, що пишається українською кухнею, водночас сімейні традиції потрібно зберігати і передавати для наступних поколінь. За її словами, готуючи страву за маминим чи бабусиним рецептом, необхідно вголос з вдячністю про це згадати: «Цей пиріг пекла

моя бабуса чи мама». Водночас традиція також вважається одним з головних чинників. Люди мали традицію збиратися за родинним столом, розмовляти, мали змогу гуртуватися навколо тих смаків, які їх єднали. Атмосфера була щира і відкрита. І це те, що ми сьогодні втрачаємо. Це те, що нам потрібно забрати з того часу.

Галицька кухня – це середовище, в якому Дарія Цвек відкрила себе як талановитий кухар. Зі звичних інгредієнтів вона вміла створювати вишукані страви, гідні високої кухні. Вона була унікально вправним кухарем, накривала ідеальні столи і випікала неповторні вишукані торти. До речі, вона завжди використовувала квіти в сервіровці столу.

Чи можна вважати кулінарію мистецтвом? Звісно, що так. Особливо, якщо на кухні творила сама Дарія Цвек. Її кулінарна спадщина стала неоціненним внеском у розвиток галицької кулінарної естетики та унікальним надбанням. Унікальні книги авторки видавалися мільйонними накладами, завжди були бестселерами і стали широко відомими за межами України. Їх важко було знайти в книгарнях, і вони передавалися від матері до доньки, з покоління в покоління як цінні сімейні реліквії. До речі, на написання кулінарних книг її надихнула письменниця Ірина Вільде – давня подруга з гімназійних часів. Саме вона наполягла на тому, щоб її кулінарні досягнення були зібрані в книзі. Так у 1960 році вийшла з друку перша її книга «Солодке печиво», яка відтоді витримала дев'ять перевидань. І за версією Всеукраїнського рейтингу «Книжка року-2013» потрапила до списку «Лідери літа». Наступними були книги рецептів «В будні і свята», «На добраніч», «Святова кулінарія», «Ми всі святкуємо» та інші. Збірку її рецептів і порад «Дітям та їх батькам» визнано «Книгою року – 2002». Секрет її величезної популярності простий: письменниця вклала душу і в ті книги, і в усе, що вона робила.

Дарія Цвек зуміла не лише зберегти українські родинні традиції, але й популяризувати їх. «Традиції – це не тільки минуле, а й майбутнє», – сказала пані Дарія. Її кулінарні книги, на перший погляд, це збірники рецептів, але насправді це енциклопедії створення українського домашнього затишку.

Дарія Цвек була аристократкою духу і розуму, жіночої сили і мудрості, яка знала, що щастя – це квітка, яку потрібно плекати щодня і передавати своїм дітям. Українки повинні знати таких, як Дарія Цвек. Українська кухня – це не тільки голубці, вареники й борщ. Ми маємо багаті традиції та культуру. Підтримуймо своє, бо ніхто крім нас цього не зробить.

Ми визначаємо українську кухню як невід'ємну частину національної ідентичності, складову української культури та життя. Культурні особливості нашого народу криються в їжі, способах її приготування та складових страв. Українська кухня базується на традиційних стравах, але не цурається сучасності. Це кухня наших предків, багатовікова спадщина рецептів і технік, і водночас це кухня, яка легко сприймає глобальні виклики та відповідає сучасним трендам. Це страви, які відрізняються від регіону до регіону, але залишаються впізнаваними в усіх кутках країни. Це та кухня, яка дарує кожному українцю цінне відчуття – «Я вдома».

Таким чином, на основі традицій, сучасних технологій та місцевих продуктів можна відновити самобутність української кухні для того, щоб вона мала чітку оригінальну концепцію, яка відрізнятиме її від інших кухонь світу.

Список використаних джерел:

1. Островська Г.Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу. Навчальний посібник. Тернопіль: Підручники і посібники, 2018. 268 с.