

Безверхня Анастасія, студентка

Науковий керівник: Доній В.С.

ВП «МФ КНУКіМ», м. Миколаїв

ОСОБЛИВОСТІ КАВОВОГО ТУРИЗМУ У ЛЬВОВІ

*Існують речі, які варті того,
щоб їм зберігати вірність. Наприклад, кава...*

Дж. Голсуорсі

Пити каву - думати про життя...

Східна мудрість

Гастрономічний туризм дуже популярний у сучасному світі вид подорожі і відпочинку. Багато хто з нас знає, або чув про країну, чи місцевість саме завдяки її етнічній кухні або кулінарним традиціям. Таким чином, і виникає поняття «гастрономічний туризм - це різновид туризму, пов'язаний з ознайомленням та дегустацією національних кулінарних традицій країн світу»[2]. Вирушаючи у гастрономічну подорож країнами та континентами турист знайомиться з особливостями місцевої кулінарії, її традиціями, куштує унікальні для приїжджої людини страви або напої.

Організація гастрономічних турів сприяє відродженню національних кулінарних традицій будь-якої країни. Під час гастрономічних турів турист має гарну нагоду відвідати ресторани національної кухні; взяти участь у гастрономічних фестивалях; ознайомитися з історією та рецептурою національної кухні відповідно до сезонів; спробувати себе у приготуванні національних страв.

Нині також дуже популярний один з різновидів гастрономічного туризму - кавовий туризм. Сучасний світ важко уявити без кави, адже вживання цього напою стало світовою традицією. Кожен народ має власні правила та звички у приготуванні та вживанні даного напою. Вважається, що кава у своїй популярності поступається хіба що воді. Чашка кави завжди асоціюювалась з моментом спокою між напруженими частинами дня або з пробудженням вранці, коли людина або залишається наодинці зі своїми думками, або неквапно розмовляє з друзями чи рідними. Саме такі моменти дали поштовх великій

популярності кавового туризму. Тому, актуальним є вивчення цього аспекту сучасниками дослідниками ринку туристичних послуг.

Кавовий туризм це відносно нова стежка у світовому туризмі і також ще мало досліджений в Україні. Проте, загальновідомим є факт, що кавовою столицею України є Львів. Часто подорожуючі прагнуть завітати до міста Лева заради того, щоб скуштувати львівську каву.

Феномен львівської традиції кавування досліджував, зокрема, письменник Юрій Винничук у творі “Таємниці львівської кави”, здійснюючи літературну подорож кав’ярнями міста.

Мета нашого дослідження – визначити особливості кавового туризму та його відображення у творі Ю. Винничука «Таємниці львівської кави».

У Львові справді давня традиція кавування, про яку йдеться у краєзнавчій книзі Юрій Винничука «Таємниці львівської кави». Автор акцентує увагу читача на тому, що в місті здавна кожна кав’ярня мала свою ауру.

Юрій Винничук розповідає про маленькі затишні кав’ярні Львова, аромат кави та все до кави. Завітавши до Міста Лева кожному кавоману і не тільки цікаво буде відвідати кав’ярні «Дзига», «Дім Легенд», «ГасоваЛямпа», «Золотий дукат» тощо. А такі кав’ярні, як “Віденка”, “Театралка”, “Монополка”, “Централка”, а також “Кришталева”, “Народна гостиниця”, “Касино де парі”, “Міраж”, “Пегас”, “Атляс” і “Під синьою фляжкою” – були осередками формування львівської еліти.

Автор звертається до історії початків кавування і ставить доречне запитання: «Коли ж з’явилась мода на каву у Львові?» Кавоманія почалась у місті Лева з приходом австрійців у кінці XVIII ст.(коли місто увійшло до складу Австрійської імперії). У Європі на той час вже як століття насолоджувались цим напоєм, який прийшов зі Сходу. Саме австрійці дали змогу дізнатися і закохатися львів’янам у каву. Мало кому відомо, що навчив пити європейців каву наш співвітчизник Юрій Кульчицький. Саме він відкрив у кінці XVIIст. першу в Європі кав’ярню, яка мала назву “Під синьою фляжкою”. Розповідаючи такі цікаві історичні факти, автор популяризує міські кав’ярні та заохочує читача відвідати їх.

Львівська кав’ярня як аналог практично відтворює вигляд і атмосферу тієї першої австрійської кав’ярні. До особливостей цієї кав’ярні можна віднести те, що доведеться трохи попрацювати аби її знайти - вхід в кав’ярню захований в маленькому внутрішньому дворіку старовинного будинку початку 16 сторіччя. Перше, що відразу дивує - буквально крихітні розміри кімнати з низькими склепіннями, відкритої цегляною кладкою стін, автентичну цегляну підлогу. У кав’ярні панує напівтемрява - зал висвітлюється свічками, стоять на столиках

(адже за часів Кульчицького електрики не було). На одній зі стін портрет людини в турецькому одязі і червоною фесці - це і є славно відомий Юрій Кульчицький, основоположник європейських кавових традицій. Все тут просякнуте духом старої Австрії і якоїсь ностальгією за минулими часами

Юрій Винничук у книзі «Таємниці львівської кави», а саме у розділі «Каварні Львова» знайомить нас з першою кав'ярнею цього міста і детально відтворює атмосферу львівських кав'ярень, ділиться історією їх виникнення: «...в 1829 р., як зазначив Ігнацій Комаровський у книзі «Альбом львівський» (1862): «Каварня була тільки одна трохи ліпшого гатунку на Валах. Оберії (таверни) брудні. Влітку порожні, взимку переповненні. Їжа менш ніж середня, але дуже дешева....Та єдина каварня називалась Віденська, саме тоді збудував її Карл Гартман»[9]. - так автор описав першу львівську кав'ярню. Зараз це невеликі столики, стільці, холоднуватий колір стін, підшивки різних друкованих видань, непомітні фотографії в рамках на стінах. Саме так зустрине вас львівська «Віденська кав'ярня», адже вона донині є своєрідним зразком і еталоном класичних кав'ярень старого Відня. І надалі у XIX ст. у Львові переважали заклади віденського типу. З того часу з'явилося чимало кав'ярень, мода на них поширюється і нині.

А в розділі «Чорна кава – це львівських вулиць напій» автор приділяє увагу початками виробництва кави у Львові, а саме з початком існування львівської кавової фабрики, яка була заснована у грудні 1932 року, як «Львівська кооперативна фабрика домішок до кави «Суспільний промисл». Вона була заснована українськими приватними службовцями за сприяння міського товариства «Супруга» та розміщувалася в будинку філії «Просвіти».

Пройшовши довгу та складну історію сьогодні ця львівська кавова фабрика є українсько-англійським підприємством «Галка Лтд». Це не тільки провідне потужне сучасне підприємство, де застосовують новітні технології, але й виробництво з принциповими позиціями щодо збереження натуральності та екологічності сировини, на основі якої випускається високоякісна готова продукція.

Насамкінець, для завершення ознайомлення з книгою «Таємниці львівської кави» автор пропонує розділ «Кавові рецепти». Підсумовуючи, Юрій Винничук доречно зазначає: «Головне, треба пам'ятати, що каву не варять, а заварюють. Недарма французи твердять: «Кипіння убиває каву». Автор приділив цей розділ для рецептів і таємниць приготування кави, і навіть поділився секретами ворожби на кавовій гущі [9]».

Отже, можемо зробити висновки, що кавовий туризм – це один з улюблених різновидів відпочинку та подорожі. Літературний твір Ю. Виничука

«Таємниці львівської кави» пропагує, так звані «кавові» подорожі містом Лева. Туристи матимуть гарну нагоду поповнити свої знання про улюблений напій, його різновиди та способи приготування, насолодитися неповторною атмосферою Львова. Адже, для львів'ян кава була і залишається сакральним напоєм, а кав'ярня - місце особливого ритуального дійства, яке включає декілька складових: хороша кава, певна атмосфера (своя в кожній кав'ярні), приємний співрозмовник, що триває мінімум хвилин 40. Читаючи книгу Юрія Винничука, неначе блукаючи вузькими, вимощеними бруківкою вуличками ми і, справді, переносимось з «середньовічного Львова», до «австрійського», «польського» та «українського» і вже найближчим часом плануємо подорож сучасним українським європейським містом.

Список використаних джерел

1. Галка (фабрика) [електронний ресурс]/ Галка (фабрика). – Режим доступу: [https://uk.wikipedia.org/wiki/Галка_\(фабрика\)](https://uk.wikipedia.org/wiki/Галка_(фабрика)).
2. Гастрономічний туризм [електронний ресурс]/ - Гастрономічний туризм . - Режим доступу: http://pidruchniki.com/1209061343560/turizm/gastronomichniy_turizm.
3. Кава у Львові [електронний ресурс]/ Кава у Львові . – Режим доступу: http://lviv.travel/ua/what_to_do/coffee_lviv.
4. Кавовий туризм [електронний ресурс]/ Кавовий туризм. – Режим доступу: http://pidruchniki.com/1256060743567/turizm/kavoviy_turizm.
5. Львів туристичний [електронний ресурс]/ Львів туристичний. – Режим доступу: <http://zymaghory.com/tourism/lviv-travel>.
6. Львовские кофейни [електронний ресурс]/ Львовские кофейни. – Режим доступу: <http://www.go2.lviv.ua/kafe-paby-i-restorany/kafe-lvova.html>.
7. Тетяна Оліярчик, Вікторія Савіцька. Кавова міфологема Львова [електронний ресурс]/ Тетяна Оліярчик, Вікторія Савіцька. - Режим доступу:<http://www.lvivpost.net/lvivnews/n/28635>
8. Хаща Д. І., Специфіка кавового туризму на Закарпатті.
9. Юрій Винничук, «Таємниці Львівської кави» - Львів, «Піраміда» - 2008 – 220с.