

**ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА
В ПИНСКОМ ПОЛЕСЬЕ***А.А. Пешко, 2 курс**Научный руководитель – Т.А. Хвагина
Полесский государственный университет*

Гастрономический туризм – это путешествия по странам и регионам с целью ознакомления с национальной кухней, кулинарными традициями, особенностями производства и технологией приготовления продуктов и блюд, а также получения новых знаний в гастрономической сфере [1]. У еды есть своя история и существует много форм проявления, что делает ее ресурсом для особого вида туризма, который называют гастрономическим или кулинарным туризмом. Участниками гастрономических туров в первую очередь становятся гурманы, а также люди, чья профессия непосредственно связана с приготовлением и употреблением пищи: рестораторы, повара, сомелье, кондитеры, дегустаторы, ресторанные критики [1].

Гастрономический туризм имеет целый ряд направлений и форм: ресторанные туры, гастрономические этнотуры, событийные туры и т.п. Наиболее распространенная форма – это ресторанный тур, основанный на посещение известных ресторанов в одной или нескольких странах. Здесь объектами показа выступают достижения в кулинарной сфере, получившие мировое признание. Набирают популярность гастрономические туры по сельской местности, которые знакомят с народным бытом, культурой и традиционной кухней. В этнотурах важное место занимает дегустация различных национальных или региональных блюд. Образовательные гастрономические туры включают в себя теоретические и практические занятия, мастер–классы и конкурсы. Они адресованы действующим или будущим специалистам в гастрономической сфере. Особой популярностью пользуются фестивальные гастрономические туры, в основе которых лежит идея прославления еды, конкретного продукта или торговой марки. Праздничные программы включают не только дегустации, но и активное потребление разрекламированного продукта – сыра, вина, пива, колбасных изделий и т.п. Подобные фестивали берут начало от народных ярмарок, их особенность – широкий ассортимент предлагаемой продукции и зрелищность.

Кухня народов мира разнообразна, а ее отличительные особенности связаны с климатом, природными условиями, пищевыми ресурсами, религиозными традициями, культурными контактами и другими факторами. В Беларуси, как и везде, имеются ресурсы для развития гастрономического туризма. Наша национальная кухня развивалась столетиями. Кулинарные традиции белорусов – это простота народных рецептов и утонченность блюд для аристократов, разнообразное использо-

вание местных продуктов, необычные способы приготовления. На формирование кулинарных традиций Беларуси оказали влияние евреи, татары, которые поселились здесь еще в эпоху ВКЛ и соседние народы – поляки, литовцы, украинцы, русские. Основу традиционной белорусской кухни составляют продукты земледелия и животноводства, которые дополнялись продуктами, добываемыми охотой, рыболовством, пчеловодством и собирательством. В белорусской кухне в зависимости от основных компонентов выделяются мучные, крупяные, овощные, грибные, мясные, молочные, рыбные и яичные блюда [2, с. 103].

Существуют сотни рецептов традиционной кухни, которые собраны и описаны этнографами и культурологами и являются достоянием национальной культуры. В авангарде пропаганды белорусской традиционной кухни идут специализированные рестораны и кафе, где возрождение и сохранение традиций касается не только рецептуры, но и самой формы подачи блюд, оформления интерьеров, которые стилизуются под старинные корчмы, аустерии, шинки и т.п. Одним из таких является минский ресторан «У Франциска», посетители которого попадают в обстановку старинного замка и имеют возможность познакомиться с такими оригинальными блюдами, как «Вилы в бок», «Свиной кумпячок», «Полметра колбасы от Франциска», «Ведарай», «Ляшка барашка». Свое фирменное блюдо в национальном стиле сегодня есть почти у каждого ресторана и кафе. В несвижском ресторане «Гетман» по старинным рецептам готовят вкусную рульку, в кафе «Страўня» подают гуляш по-радивилловски, в гродненском «Старом Лямусе» предложат «Бульбяную талерку» и «Драники с грибами». Картофельные блюда известны в Беларуси еще с эпохи Речи Посполитой, широко распространены и имеют множество оригинальных рецептов.

Активно популяризируют белорусскую национальную кухню агроусадьбы и этнографические комплексы: «Дудутки», «Корчма» и др. В последние годы получили распространение и различные фестивали, где пропагандируются народная кухня или характерные конкретной местности продукты и блюда из них. В их числе «Мотальскія прысмакі» (Ивановский район), «Цукеркавы фэст» (п. Ивенец, «Жураўлі і журавіны Міёрскага краю», «Вишневы фэстиваль» в Глубоком, «Сырны фэстиваль» в Минске. Эти и другие фестивали уже показали, что белорусская кухня может повысить туристскую привлекательность регионов и наполнить региональный турпродукт новым содержанием.

Пинское Полесье обладает не только достаточными ресурсами для гастрономического туризма, но и определенными традициями, которые основаны на природных, исторических, этнографических и демографических особенностях данного региона. Полесье – это край болот и бесчисленных рек и ручьев, большинство из которых принадлежат бассейну Припяти. Припять – одна из самых рыбных рек Беларуси, ее ихтиофауна представлена 37 видами. В Припяти обитают сом, щука, окунь, плотва, ёрш, сазан, язь, лещ, карась, судак. Символом Полесья на протяжении веков была рыба вьюн. Копченые и сушеные вьюны считались признанным полесским деликатесом, который сегодня является большой редкостью. Интерес к полесской кухне зарубежных туристов обычно связан именно с рыбными блюдами и это следует учитывать не только при организации гастрономических, но и ностальгических туров. В этом случае для угощения гостей хорошо подойдут фаршированная щука, заимствованная из еврейской кухни, караси в сметане, рыбные клецки, печеный или заливной сом и рыбная уха. Дегустацию рыбных блюд можно приурочить к рыболовным конкурсам и фестивалям, выделив в отдельную номинацию конкурс на лучшее блюдо из рыбы. «Рыбный» элемент можно привнести в празднование Дня города, который проводится в Пинске, и в районные праздники различной тематики.

В Пинском районе в деревне Качановичи существует старинная пасека, которая принадлежит младшему поколению шляхетского рода Качановских. Здесь туристы знакомятся с историей полесского пчеловодства и имеют возможность дегустировать различные виды меда, а также продукции, сделанной на его основе. Постепенно от дегустации меда на агроусадьбе перешли к дегустации других блюд: рыбных, мясных, мучных, картофельных и молочных. Маршрут в Качановичи получил название «Пчела знает, где мед брать» и пользуется неизменной популярностью у туристов. В планах этой агроусадьбы – создание музейной экспозиции, посвященной пчеловодству, а также истории и традициям полесской шляхты. Со временем на усадьбе можно будет реконструировать «шляхетское застолье», которое будет востребовано туристами, благодаря своей подлинности и оригинальности.

Перспективным является и реконструкция полесской свадьбы, чем в данное время уже занимается Мотольский музей народного творчества. Важно, чтобы реконструкция затронула не только обрядность и костюмы, но и традиционные блюда, а также форму их подачи. Если нет возможности организации длительного дорогостоящего застолья, можно включить экскурсионную про-

грамму с дегустацией отдельных блюд или продуктов: колбас и копченостей, драников и сырников, ухи, клюквенного киселя, каравая, меда и чая на травах. В Дубое в 1920–1930 годы гостям усадьбы подавали свежий творог с кусочками фруктов и орехов, эту традицию легко можно возобновить с помощью агроусадьбы «Дубое над Пиной». Летом на Полесье были популярны лесные ягоды: черника, земляника, малина, иногда к ягодам подавалось молоко, а из клюквы делали вкусный кисель с добавлением сухофруктов. Таких несложных угощений много. К ним можно добавить экологически чистые свежие овощи, плоды и ягоды из сельских усадеб, что придаст маршруту новое звучание и колорит.

Для развития гастрономического туризма важны не только продукты и кулинарные традиции, но прежде всего оригинальные идеи. Он не требует больших вложений и способен привлечь на Полесье туристов из разных регионов и стран.

Список использованных источников

1. Гастрономический туризм [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.gastrotur.ru/gastronomicheskiy-turizm/>. – Дата доступа: 15.03.2016.
2. Этнаграфія Беларусі: Энцыкл. (Беларус. Сав. Энцыкл.; / Рэдкал.: І. П. Шамякін (гал. рэд.) і інш. – Мн.: БелСЭ, 1989 – 575 с.: – іл.
3. Этналогія Беларусі: традыцыйная культура насельніцтва ў гістарычнай перспектыве: вучэб. метадапам. / Т. А. Наваградскі [і інш.]. – Мінск : БДУ , 2009. – 335.: – іл.