

*А.С. Жуковская**Научный руководитель – Ю.С. Севенко, преподаватель
Гродненский государственный медицинский университет*

Посещая новую страну, наряду с изучением ее истории и достопримечательностей, мы интересуемся особенностями национальной кухни. Туристы воспринимают кухню как часть национальной культуры того или иного народа. Наиболее повсеместным материалом для национальной стереотипизации являются обычаи местной кухни. Так среди эмигрантов всех наций кухня является одной из немногих культурных черт, которую стараются сохранить и передать следующим поколениям. Одновременно особенностью культуры питания является тот факт, что именно кулинарные особенности наиболее охотно заимствуются, присваиваются и легко распространяются. В полиэтничных обществах кулинарная деятельность часто становится первой сферой межэтнических контактов и встреч. Возросший в последнее время со стороны туристов интерес к национальной кухне позволяет говорить о необходимости разработки соответствующего туристического продукта.

Белорусская кухня имеет давнюю историю. Самобытные блюда, которые дошли до нас из глубины веков, свидетельствуют о рациональности и экономичности питания наших предков. Отличительными особенностями белорусской народной кухни являлись экономичность в расходовании продуктов, требование к чистоте и аккуратности. Белорусская кухня богата своими традициями, многообразием рецептов. И это не только хорошо всем известные драники, но и много других интересных блюд, таких как «вантробянка», «картофельная кишка», «верещака», «жур», «мачанка», «кулага» и многое другое. Они заслуживают соответствующего внимания не только со стороны историков, но и рестораторов. Это один из компонентов национальной культуры. О нем мы вспоминаем и только на короткий период во время Фестиваля национальных культур Беларуси. У нас есть традиции, которые надо поддерживать и развивать, а некоторые желательно возродить, например сыроварение, изготовление медовухи. На данный момент ни в одном туристическом комплексе, ориентированном на белорусскую кухню эти традиции не применяются.

Недостаточное присутствие блюд белорусской кухни в меню гродненских кафе и ресторанов, как и вообще предприятий общественного питания с ярко выраженным национальным колоритом – весьма распространённое замечание местных жителей, что зафиксировала локальная пресса. Разработка белорусской национальной кухни в качестве туристического продукта и продвижение её на рынке услуг могла бы способствовать активизации туристической сферы, повысить доходность многих туристических объектов. Нельзя забывать и о важном воспитательном значении темы. Патриотические чувства базируются не только на «высоких» сферах духовной культуры – идеалах и ценностях. У них есть и вполне реальное «материальное» основание – знание о том, как жили, во что одевались, чем питались предки. Для воспитания чувства патриотизма, гордости за древность традиций собственного народа и повышения интереса к историческому прошлому очень важно, чтобы в районе отечественных кафе и ресторанов активно звучала яркая национальная нотка, предлагающая альтернативу безликому «общепиту» и вредному «быстрому питанию» в лице вкусного и здорового отечественного продукта.

По предварительным данным статистической отчетности, на 1 января 2009 года в Гродненской области действуют 1269 объектов общепита на 79,7 тысячи мест. Из них 309 точек на 21,7 тысячи мест находятся в Гродно. В прошлом году за счет нового строительства, перепрофилирования и реконструкции неторговых объектов в области открылись 27 заведений общепита на 904 места, из них семь на 336 мест – в Гродно [20, с. 3]. Но недостаточно только открывать заведения общепита, они должны быть известны и доступны. В каждом ресторане должна быть своя изюминка. Такая, чтобы люди помнили имена поваров. В качестве такой изюминки может быть национальная кухня.

Одним из вариантов будущей инфраструктуры является развлекательно-кулинарный проект «Виленский тракт». Корчма «Виленский тракт» является бизнес предложением по созданию ресторана белорусской кухни не далеко от Гродно. Проект предполагает туристический комплекс, включающий ресторан и небольшую гостиницу. Ресторан стилизован под белорусскую корчму времен ВКЛ. Посещение туристического комплекса может быть в рамках двухдневного отдыха с экскурсией, рыбалкой, прогулкой по окрестностям, играми.

Тур выходного дня включает участие в винокурении, изготовлении продуктов гончарного и бондарного ремесел и забытого, но очень вкусного промысла изготовления пряников. Возможно, посещение только ресторана белорусской кухни с целью попробовать оригинальные и забытые блюда белорусской кухни, и по желанию участие в каком-то одном мероприятии, например, Купалье.

Не смотря на широкий спектр предлагаемых услуг, корчма «Виленский тракт» в большей степени ориентирована на туристов не только иностранных, но и белорусских со средними доходами. Поскольку остается актуальной проблема развития инфраструктуры отдыха для среднего класса.

Таким образом, для создания гастрономического туризма необходимо создать соответствующую инфраструктуру, что может привлечь внимание туристов как внутренних, так и внешних. Для этого необходима помощь со стороны государства, которая на наш взгляд должна включать не только правовую базу, но и экономическую поддержку, виде льготного кредитования для развития сферы туристических услуг, ориентированного на внутренний рынок. А также привлечь специалистов для разработки и распространения соответствующей рекламы как внутри, так и за пределами Беларуси, а также ее льготного распространения. Белорусские рестораторы недостаточно используют рекламу (при всех ее широких возможностях) для продвижения своей продукции, как на внутреннем, так и внешнем туристических рынках.