

Київський національний університет імені Тараса Шевченка

Kijevo nacionalinis Taraso Ševčenkos universitetas

Географічний факультет / Geografijos fakultetas

Кафедра країнознавства та туризму / Regioninių studijų ir turizmo katedra

Навчально-науковий інститут філології / Filologijos institutas

Центр балтистики / Baltistikos centras

Кафедра полоністики / Polonistikos katedra

Історичний факультет / Istorijos fakultetas

Київський національний лінгвістичний університет

Kijevo nacionalinis lingvistikos universitetas

Університет Вітовта Великого / Vytauto Didžiojo Universitetas

Академія освіти / Švietimo Akademija

Клайпедський університет / Klaipėdos universitetas

Факультет соціальних і гуманітарних наук / Socialinių ir humanitarinių mokslų fakultetas

Інститут досліджень діаспори / Diasporos tyrimų institutas

Міжнародна науково-практична конференція

Tarptautinė mokslinė-praktinė konferencija

УКРАЇНА – ЛИТВА:

ІСТОРИЧНІ, МОВНО-КУЛЬТУРНІ ТА ТУРИСТСЬКІ ПАРАЛЕЛІ

UKRAINA IR LIETUVA:

ISTORIJOS, KALBOS, KULTŪROS IR TURIZMO PARALELĖS

19 листопада 2021 р. / 2021 m. lapkričio 19 d.

за сприяння / konferencijos globėjai:

Посольство Литовської Республіки в Україні / Lietuvos Respublikos ambasada Ukrainoje

Громада українців міста Вільнюс / Vilniaus ukrainiečių bendrija

Громада литовців України / Ukrainos lietuvių bendruomenė

Видавничий дім "Гельветика" / Leidykla „Helvetika“ (Ukraina)

Матеріали

міжнародної науково-практичної конференції

Київ, 19 листопада 2021 р.

Київ - 2021

Паска Марія, Боратинський Олег

*Львівський державний університет фізичної культури
імені Івана Боберського (Львів, Україна)*

ОСОБЛИВОСТІ СТРАВ АВТЕНТИЧНОЇ КУХНІ – ОСНОВА РОЗВИТКУ ЕТНІЧНОГО ТУРИЗМУ

Етнічний туризм, як один з базових гастрономічного туризму, набуває щораз більшої популярності та стрімко розвивається. Такий вид подорожування, за матеріалами Глобальної асоціації гастрономічного туризму, передбачає отримання певного автентичного досолу, базованого на культурі споживання їжі або напоїв, відкритті унікальних місць й їхньої культури через національну кухню [1].

Хоча слід відзначити, що чітко сформульованого та прийнятого до визначення поняття етнічний туризм (етно-туризм) на сьогодні не існує, як в Україні, так і за кордоном. У наукових роботах закордонних фахівців під етнічним туризмом розуміють подорожі, в різних їх варіаціях, де акцент робиться на певних виробах (продуктах) створених людиною, а не на певних особливостях місцевості, тобто природі чи історичних місцях. Тобто, простіше кажучи, подорожуючим пропонується спробувати та відчутти колоритні особливості життєдіяльності місцевого населення [2]. У колах вітчизняних науковців етнічний туризм розглядають як вид подорожі з метою вивчення особливостей побуту та культури певної етнічної групи. Часто його називають “ностальгічним туризмом”, адже значна частка таких подорожей присвячувалася відвідуванню місць проживання предків.

Назагал етнічний туризм сприяє зайнятості місцевого населення та покращенню економічної ситуації конкретної території, заохочує розвиток малих і середніх приватних підприємств, сприяє притоку інвестицій. Окрім того, такий вид туризму призводить до збереження, а часто й згадування і відновлення, мистецьких подій, місцевих ремесел і навичок, особливостей страв автентичної кухні тощо.

Метою даної роботи є аналіз концептуальних основ приготування автентичних страв у контексті етнічного туризму.

Поняття етнічної кухні передбачає осягання й осмислення щодо системи представлень і знань про специфічні харчові особливості (звички)

нації. Тобто мова йде про характерні, або ж репрезентативні, “страви-символи”, що асоціюються з певною культурою та ідентифікують представника певної культури, а отже специфічну конкретну місцевість [3].

Етнічний гастротуризм передбачає, як правило, не лише ознайомлення з історією і традиціями споживання, а також технологіями приготування місцевих харчових продуктів, а й їх безпосередню участь у “діяльності місцевої кухні”.

Як зазначають науковці Голод А.П. та Никига О.В., гастрономічний туризм, розвиток якого доцільно аналізувати в рамках концепції регіональних туристичних систем, в сучасних умовах, серед інших, зазнає впливу й інноваційних чинників. Інновації, що можуть впроваджуватися на різних рівнях розробки та надання спеціалізованих гастротуристичних послуг, мають позитивний ефект не лише на особливості реалізації конкретних тур-продуктів, а й на туристичну конкурентоздатність destinations і регіону загалом. Однак, на нашу думку, оптимальне регулювання впливу інноваційних факторів має базуватися на засадах сталого розвитку. Адже, варто пам’ятати, що основою гастротуристичної привабливості територій є їх багата і різноманітна історико-культурна спадщина, яка жодним чином не повинна постраждати під впливом туристичної акультурації [4]

Певні гастрономічні особливості, способи готування і подавання страв, а також можливі варіації вживання тих чи інших продуктів, формувалися у різних народів, або ж певних територій, протягом століть. На це впливали: стародавні звичаї, географічне розташування, релігійні вірування, час перебування під гнітом загарбників тощо [5].

Будь-яка кухня, як правило, має багате історичне минуле. Досить своєрідною, на фоні регіональних кухонь України, проступає кухня Полісся. Особливості географічного розташування Полісся зумовили й певні виокремлення у харчуванні населення. Вживання продуктів харчування, тісно пов’язане з багатовіковою історією місцевого землеробства та тваринництва. Для даного регіону є характерними збиральництво та рибальство, що також впливало на формування традицій в їжі поліщуків. Споживання продуктів рослинного походження, особливо зернових, яке характерне кухні українців, тут проявляється ще виразніше.

На Поліссі з давніх-давен споживають багато каш, найпопулярнішими з яких є гречана та пшоняна. Їх можуть варити крутими – до молока, шкварок, засмажок і рідкими – куліш, крупник. Саме тут часто готують

каші-розмазні саме на сироватці чи маслянці (сколотині – сироватці, що залишається після виготовлення вершкового масла). З цільнозернових пшеничних круп варять обрядову різдвяну кутю, яку заправляють узваром із сушеніни, а також горіхами й родзинками. Такий варіант новорічної ритуальної каші “перегукується”, наприклад, з давньогрецькою панспермією. Коливо – своєрідна для Полісся ритуальна поминальна каша (аналог куті) є однією з обов’язкових в українців. Можливий варіант – печений білий хліб (калачі, бублики чи інше печиво), розкритий і политий медовою ситою. У певних районах носить назву – “сита”.

Горох і боби здавна представлені в кулінарній традиції Полісся. Трохи пізніше, починаючи з XVII ст., з’являється і швидко поширюється квасоля. З гороху, особливо у західному Поліссі, готували каші не лише у постові періоди, але й як ритуальну поминальну страву, яка є обов’язковою. Бобовими начиняли й начиняють пироги. Лівобережне Полісся, зокрема, славиться пирогами з підсолдженими квасолею й калиною.

Страви з м’яса, як от печеня, січеники, ковбаси тощо, були атрибутом, майже до першої половини XX ст., святкової кухні поліщуків. Найбільше м’ясних страв, але це було характерним для попередніх десятиліть, традиційно їли під час зимових святкувань, а також на Великдень. Для цього кололи кабанів і готували ковбаси, кров’янку, сальтисон (ковбик), драглі (холодець, студенець), печене в тісті стегно тощо.

Жителі ж Волинського Полісся, особливо її північних територій, мають свою “родзинку” – мацик (карух), з цікавим джерелом походження назви страви. Протягом періоду висіння страви на горищі, господарі час від часу мацали його, а з поліського діалекту “мацати” – натискати пальцями рук, і таким чином визначали готовність. Звідси й назва “мацик”. Як правило, його починали готувати перед Різдвом (Колядьми), але споживали не раніше початку заготівлі сіна (косовиці). Це пов’язане з дотриманням “правильного температурного режиму” та “гуляння вітру” на горищі, адже тоді мацик не псувався і якісно доходив-висихав.

“Мацик (каврук, мацік, мацьок, карух, кірух, богук, «Поліське диво») – українська сиров’ялена м’ясна страву, яку готують шляхом тривалого зберігання шлунка свині (*кєндюха*), міцно заповненого м’ясом і приправленого спеціями. Страву готують у Сарненському, Вараському, Дубровицькому, Зарічненському, Рокитнівському районах Рівненської області та Камінь-Каширському районі Волинської області України” –

такий опис страви подає Вікіпедія. Ще його часто називають поліським хамоном.

Незважаючи на простий – один для всіх рецепт, мацик у кожного господаря виходить іншим, адже одні додають суміш перців, а інші – лише один вид, а ще дехто кладе подрібнені трави тощо.

Отже, автентична кухня з колоритними стравами представляє собою потужний потенціал для розвитку етнічного гастрономічного туризму, що дозволить не лише ознайомитись з ексклюзивною кухнею, але й сприятиме розвитку конкретного регіону.

1. Офіційний сайт Глобальної асоціації гастрономічного туризму. URL: www.globalfoodtourism.com.
2. *Bolnik S.* Promoting the Culture Sector through Job Creation and Small Enterprise Development in SADC Countries: The Ethno-tourism Industry. SEED Working Paper. No 50. Geneva: International Labour Office. 2003. 79p.
3. *Плюта О.П.* «Гастрономічна культура» і «національна кухня» як поняття гуманітарних досліджень їжі // Молодий вчений. – 2017. – № 7.
4. *Голод А.* Інноваційні фактори розвитку гастрономічного туризму у Львівській області / Андрій Голод, Оксана Никига // Проблеми активізації рекреаційно-оздоровчої діяльності населення : матеріали XII Міжнар. наук.-практ. конф. (23–24 квітня 2020 р., м. Львів). – Львів, 2020. – С. 279–282.
5. *Paska M.* Perspective development of authentic products for restaurant business in gastronomic tourism / Maria Paska, Oryslava Korkuna, Oksana Kyluk // Tourism of the XXI century: Global challenges and civilization values : II International scientific and practical conference (Kyiv, June 01, 2020). – Kyiv, 2020. – P. 267–270.