

*КУЛІНАРНИЙ ТУРИЗМ В УКРАЇНІ: СТАН І ПЕРСПЕКТИВИ
РЕГІОНАЛЬНОГО РОЗВИТКУ В КОНТЕКСТІ ЄВРО – 2012*

В статті розкриваються сутнісні особливості кулінарного туризму, розглядаються основні його види, з'ясовується специфіка туристичного потенціалу кулінарної спадщини Західної України.

Ключові слова: кулінарний туризм, кулінарна спадщина, традиції національної кухні, кулінарне мистецтво, кавові, шоколадні і винні тури.

В статті розкриваються сутнісні особливості кулінарного туризму, розглядаються основні його види і специфіка туристичного потенціалу кулінарного насліддя Західної України.

Ключевые слова: кулінарний туризм, кулінарне насліддя, традиції національної кухні, кулінарне мистецтво, кавові, шоколадні і винні тури.

This article reveals essential features of the culinary tourism, discussing its basic types, it determines a specific tourism potential of the Western Ukraine culinary heritage.

Keywords: culinary tourism; culinary heritage; national cuisine traditions; culinary art; coffee, chocolate and wine tours.

Постановка проблеми. Осмислення сутності кулінарного туризму, з'ясування потенціалу кулінарної спадщини як основи його розвитку на Заході України, оскільки Львів є одним із міст проведення Євро-2012.

Аналіз останніх публікацій. Дослідження кулінарного туризму на вітчизняному ґрунті здійснює А. Бусигін. Він стверджує, що кулінарний туризм з огляду на цілий ряд причин, які детально розглядаються в статті, може стати одним з найбільш перспективних напрямів туризму в Україні. Він також детально розглядає алгоритм просування цього туристичного продукту на західний ринок, акцентує увагу на необхідності ретельної розробки програми кулінарних турів з врахуванням специфіки турів для гурманів. Висловлює впевненість, що в усіх регіонах України знайдуться ресторатори, туристичні компанії, які розуміють потенціал цієї ринкової ніші і важливість кулінарії як вагової складової турпродукту.[2]

Федорченко В. також обґрунтовує необхідність розвитку кулінарного туризму, розглядає означену проблему на широкому культурно-історичному тлі. З огляду на роль і значення харчування в генезі світової цивілізації наводить цікаві історичні факти. Вважає борщ одним із національних символів і висуває ідею проведення відкритого кулінарного конкурсу на краще приготування цієї страви. Вчений і практик Федорченко В. вбачає в подібному конкурсі дієвий спосіб підвищення професіоналізму в контексті підготовки і проведення Євро-2012.[6]

Виклад основного матеріалу. В ХХІст. туризмом охоплені мільйони людей у всьому світі, що перетворює його на глобальне явище, одну з найбільш високодохідних і динамічних сфер світової економіки, важливий фактор взаєморозуміння між людьми і цілими народами. Відомий

британський соціолог культури Дж. Уррі, досліджуючи феномен туризму пише з цього приводу: «Останнім часом світ стає глобальною сценою на яку вийшли майже всі нації, змагаючись в бажанні звернути на себе увагу і залучити якомога більше туристів».[4]

Перетворення туризму на глобальний феномен, зростання його значення в житті сучасної людини, зумовлене, з одного боку, зміною характеру сучасного суспільства, спричиненого інформаційно-комп'ютерними технологіями, а з іншого - антропологічною і ціннісною природою власне туристичної діяльності. Особливості останньої полягають в забезпеченні самореалізації особистості, задоволенні її матеріальних і духовних цінностей, що визначають сенс життя людини.

Тому питання туристичної стратегії займають далеко не останнє місце в державній політиці окремих країн і цілих регіонів. Все це стимулює розробку як власне державної концепції, так і концепції розвитку окремих регіонів, міст, а також нових і перспективних видів і напрямків туризму. Одним з таких видів є кулінарний туризм. Експерти Всесвітньої туристичної організації, прогнозуючи розвиток туризму стверджують, що кулінарний туризм буде одним з провідних і оригінальних туристичних трендів на європейському та американському туристичних ринках.

Зростання потреби сучасної людини в подорожуванні дає підстави визначати туризм як соціальний «номадизм». В літературі останні роки цей термін набуває поширення і під ним розуміють інтелектуально-екзистенціальне кочування людини як самодостатнього суб'єкта, постійне переміщення без кінцевого місця призначення. Сучасний номадизм відображає зростаюче прагнення людини до самореалізації, рекреації своїх духовних і фізичних сил.[5] Задовольнити таке прагнення здатен туризм, в тому числі і кулінарний.

В «Глобальному етичному кодексі туризму», перспективи його розвитку пов'язуються з поширення загальнолюдських цінностей, формуванням толерантності, поваги до різних культурних традицій і звичаїв народів. Особлива увага звертається на необхідності збереження унікальної національної і культурної спадщини.[1] А до останньої належать і традиції національної кулінарії, що є основою, ресурсом і потенціалом розвитку кулінарного туризму.

У міжнародному туристичному рейтингу, який проводили експерти Всесвітнього економічного форуму, Україна зайняла 85 місце серед 139 країн світу, опинившись між Намібією і Гватемалою та погіршила результат 2009 р. на вісім позицій. У європейському регіоні Україна знаходиться попереду лише Вірменії, Боснії та Герцеговини і Молдови. Укладачі рейтингу відзначили слабкий розвиток цих країн і наголосили на необхідності значних інвестицій для модернізації інфраструктури, необхідної для підтримки сфери туризму. Оцінювання здійснювалося за 14 критеріями - від нормативної бази та екологічної стійкості до безпеки і інфраструктури. Міжнародні експерти розвіяли ілюзії і з приводу багатого

людського, культурного і природного потенціалу нашої країни. За цим показником Україна входить в другу сотню.[7]

Важливість кулінарного туризму полягає в здатності розпредметити ціннісно-смысловий універсам культури окремих народів і в такому ракурсі постає як один із засобів активізації крос-культурної комунікації, саме є проявом міжкультурних контактів і як такий сприяє встановленню багатовекторних комунікаційних зв'язків. В результаті різноманітних культурних контактів відбувається обмін ментальними, духовними і матеріальними цінностями, досвідом на міжособистісному, етнічному, державному та загальноцивілізаційному рівнях.

Тури для гурманів, поціновувачів вишуканих страв різних народів світу з'являються в останні десятиліття минулого століття, хоч, як відомо, перші шанувальники подібних страв відомі ще з давніх часів. Однак кулінарний туризм як самостійний напрям туристичної діяльності з'явився зовсім недавно.

Сам термін «кулінарний туризм», яким сьогодні послуговуються в багатьох країнах, вводить в обіг професор університету в Огайо Лусі Лонг. За кордоном користуються попитом послуги на гурман-тури як індивідуальні, так і групові. Існують фірми і компанії, що спеціалізуються на наданні подібних послуг, наприклад, Gourmet On Tour, The International kitchen, Gourmet Getaways і пропонують бажаним побачити на власні очі процес створення делікатесів, ознайомитися з секретами майстрів кухарської справи, перейняти майстерність, і навіть під керівництвом кухаря створити шедевр своїми руками.[8]

Поширення і популяризація кулінарного туризму в Європі пов'язана з діяльністю Європейської мережі кулінарної спадщини. Ця регіональна організація, до складу якої сьогодні входять більше трьохсот організацій та підприємств з 24 регіонів Європи, утворилася в середині 90-років минулого століття як результат транскордонної співпраці між шведською провінцією Скаане та датським островом Бонхольм. Основною метою її діяльності проголошується відродження національних страв і рецептів, використання для приготування їжі натуральних, екологічно чистих продуктів. Засновники Мережі, поєднавши, як сказав Головний координатор мережі Ян Хансон, сільське господарство, рибальство і туризм, зробили їжу інструментом останнього. Але він підкреслює, що не варто акцентувати увагу лише на кулінарній спадщині, на їжі, а необхідно поєднувати її з фольклором, музикою, історією. Саме комбінація цих факторів робить будь-який регіон привабливим для туристів і є запорукою розвитку кулінарного туризму. Серед регіонів України лише Рівненщина офіційно приєдналася до Європейської мережі кулінарної спадщини, причому за фінансової допомоги Міністерства закордонних справ Республіки Польща.[9]

Вітчизняні туристичні агентства ще не розробляють кулінарні тури в масовому масштабі, а тільки роблять перші спроби. Тур-оператори з метою урізноманітнення дозвілля туристів при розробці програми

подорожей пропонують відвідування спеціалізованих ресторанів для знайомства з екзотичними стравами країни перебування і поступово виходять на необхідність укладення самостійних кулінарних турів.

Кулінарні та гурман-тури можуть стати родзинкою під час проведення Євро-2012 в Україні, оскільки попри низький рейтинг наша країна має для цього необхідний потенціал. Значний крок в напрямі розвитку кулінарного туризму зробила Туристична Асоціація Івано-Франківщини (ТАІФ), очільники якої усвідомили, що кулінарні традиції Прикарпаття є особливим і унікальним туристичним ресурсом, який за умови ефективної стратегії активізує ще й в'їзний і внутрішній туризм в цілому та стане запорукою розвитку кулінарного. У травні 2010 р. в Івано-Франківську на установчому семінарі «Івано-Франківська область у фокусі Європейської мережі кулінарної спадщини» порушилося питання про входження області до Європейської мережі кулінарної спадщини.

Прикарпатська кухня, унікальна природа та автентичні традиції краю викликають неабияку зацікавленість іноземців, збільшують туристичну привабливість регіону. Голова правління ТАІФ Оксана Федорович вважає «Кулінарну спадщину тим елементом, який може посилити наші позиції на туристичних ринках, і якій ми іноді не надаємо належної уваги...».[10]

Галицька, зокрема і гуцульська традиційна кухня пропонує оригінальні страви з екологічно чистих продуктів. Для туристів екзотичними і смачними можуть бути такі традиційні страви як банош, кулеш, терчіники, зупу, книглі та багато інших. Із молока на Гуцульщині роблять чимало оригінальної продукції – бринзу, будз, гусянку, чир, які варто включити в кулінарні тури.

В межах кулінарного туру пропонуються відвідини ресторану «Княжий двір», де користуються популярністю страви за старовинними галицьким та гуцульськими рецептами. Для знайомства із прикарпатською кухнею можна організувати майстер-класи кулінарного мистецтва.

Львів - це кава та шоколад і саме вони можуть стати основою кулінарних турів під час проведення Євро – 2012.

Місто Лева завжди мало славу міста кав'ярень і отримало назву кавової столиці Галичини. Кава і кав'ярні - символи, туристичний бренд Львова, де вже традиційним стало свято під назвою «На каву до Львова». Популярність напою серед широкого загалу, в тому числі і футбольних вболівальників та досвід проведення подібних свят є запорукою високопрофесійної організації і проведення кавових турів для футбольних фанатів.

Флігранка кави стане уособленням гостинності львів'ян, засвідчить привітність персоналу кав'ярень, де пропонують безліч сортів і ексклюзивних рецептів її приготування та великий вибір неповторних кавових ласощів. У Львові склалася унікальна культура пиття кави, своєрідна «кавова філософія». Кава для львів'ян - це місце насолоди від зустрічі і спілкування з близькими людьми, це і місце роздумів «наодинці з собою» під музичний супровід. Таке незабутнє відчуття від атмосфери

львівських кав'ярень мають отримати і туристи. Відомі львівські баристи для кавових гурманів проведуть майстер-класи з приготування кави.

Кавові тури можна поєднати з презентаціями історії поширення кави у Львові, яка охоплює майже триста століть, розповідями про формування традицій «ходіння на каву».[3]

Наявність у Львові шоколадної фабрики «Світоч» високомайстерних шоколатьє, накопичений досвід щорічних свят шоколаду є достатнім ресурсом для проведення шоколадних турів під час Євро-2012. На туристів чекає крім широкого асортименту смачного шоколаду ще й знайомство з технологією його виготовлення. Львівські кондитери-митці під час майстер-класів виявляють вищу майстерність перетворення шоколаду на казкові персонажі, мініатюрні фігури різних тварин, знамениті львівські будівлі. А в Музеї шоколаду познайомлять з історією його виникнення, давніми секретами виробництва.

Серед різновидів кулінарного туризму особливою популярністю користується винний, який передбачає не лише дегустацію напоїв, а й знайомство з традиціями виноробства в країні. Великий потенціал для розвитку винного туризму та давні традиції виноробства має Закарпаття. Винні гурман-тури в цьому регіоні під час проведення футбольного чемпіонату можуть стати дуже популярними. Любителям вишуканих напоїв варто запропонувати закарпатський винний туристичний маршрут: Ужгород – Середнє – Берегово.

В Ужгороді туристи продегустують марочні коньяки вищої якості «Тиса», «Карпати», «Ужгород», «Закарпатський», що відзначені медалями і призами на європейських та міжнародних виставках, відчують їх смак, вишуканість букету, міцність і надзвичайний аромат. Ознайомляться з новою маркою коньяку «Підкарпатська Русь», назва якого відтворює давню історію краю і таким чином сприятиме популяризації його традицій на теренах України й зарубіжжя.[11]

Гурмани отримають неповторне задоволення від середнянських вин «Троянда Закарпаття» та «Спокусниця», Золоті медалі яких на різних Міжнародних спеціалізованих виставках-ярмарках та конкурсах свідчать про їх високу якість. Що в свою чергу стане основою успіху вин із закарпатського селища Середнє на міжнародній арені і сприятиме розвитку кулінарного туризму. У винний тур необхідно включити відвідини Середнянських винних підвалів, які є пам'яткою архітектури XVI ст. і занесені ЮНЕСКО до десяти кращих винних підвалів Європи. Гостям пропонується цікава екскурсія, дегустація високоякісних середнянських марочних та десертних вин, а на замовлення готується традиційна селянська їжа цієї місцевості - смажена картоплю з шкварками та бринзою.[12]

В Берегово туристи скуштують закарпатського білого вина, що вироблене за традиційними рецептами. А бажаючі відвідають термальні купальні унікальність яких в тому, що аналогічна за складом вода є лише в Ісландії, Новій Землі та Гренландії.[13]

Висновки. Рубіж тисячоліть виразно засвідчив, що туризм став способом життя мільйонів людей, а його масштаби постійно зростають, види урізноманітнюються, обслуговування вдосконалюється. Формування єдиного глобального простору обумовлює підвищення ролі і значення туризму як провідника морально-етичних, культурних цінностей. Кулінарні традиції країни уособлюють і відтворюють культуру, спосіб життя і темперамент її народу. Подорожі футболістів вболівальників кулінарними маршрутами і смакування шедеврів національної кухні, знайомство з культурою виноробства відкриють Україну європейській та світовій спільноті і сприятимуть реалізації проекту «Україна = відкритість» Міністерства закордонних справ України та CNN, оскільки серед найкращого, що є в нашій країні чільне місце посідає мистецтво кулінарії.

1. Глобальный этический кодекс туризма // Гостиничный и ресторанный бизнес. – 2005. - № 2. – С. 50-56
2. Бусигин А.П. Как организовать кулинарный туризм? /А.П Бусигин // Гостиничный и ресторанный бизнес. – 2008. - № 2. – С. 74-76
3. Винничук Ю. Кнайпи Львова / Ю. Винничук– Львів: ЛП Піраміда, 2001.– С. 290
4. Урри. Дж. Взгляд туриста и глобализация / Джон Урри // Массовая культура: современные западные исследования: пер. с англ. / отв. ред. В. В. Зверева. – М.2005 – С. 140-161
5. Игнатьева И. Ф. Туризм как культурный институт / И. Ф. Игнатьева // Фундаментальные проблемы культурологии: в 4 т. Том III. СПб. 2008. – С. 211-215
6. Федорченко В. Занимательное питание./ В. Федорченко // Гостиничный и ресторанный бизнес. – 2005. - № 2. – С. 86-89
7. <http://vkurse.ua/ua/business/okazalsya-na-urovne-namibii-i-gvatemaly.html?down-line-i>
8. <http://www.ricardo.com.ua/money/budget/138698>
9. http://ogo.ua/hot_news/29548
10. <http://taif.org.ua/index.php/uk/component/content/article/2-retsepty-uspikhu-vid-lturystychnoyi-asotsiatsiyi-ivano-frankivschynyr.html>
11. <http://www.kolyba.org.ua/ekonomika/2173--qq-20-;>
12. <http://www.leanka.com/ukr/page.php?type=clause&id=2>
13. <http://vn.20minut.ua/news/10192064>