

УДК 379.85:791.6:793.22

Вишневська Г.Г., Цегельник А.О.

*ГАСТРОНОМІЧНІ СВЯТА ТА ФЕСТИВАЛІ ЯК ТУРИСТИЧНА
АТРАКЦІЯ*

Дана стаття висвітлює значення гастрономічних свят, фестивалів, кулінарних програм в країнах світу як популярних туристичних атракцій.

Ключові слова: гастрономічні свята, фестивали, туристична атракція.

Данная статья освещает значение гастрономических праздников, фестивалей, кулинарных программ в странах мира как популярные туристические атракции.

Ключевые слова: гастрономические праздники, фестивали, туристическая аттракция.

This article lights up the value of gastronomic holidays, festivals, culinary programs, in all countries of the world as popular tourist atrakciy.

Key words: gastronomic holidays, festivals, tourist attraction.

Постановка проблеми. Кожен народ має свій неповторний уклад життя, свої обряди, звичаї, танці, пісні, легенди, що проявляються і в кулінарії. Гастрономічні звички, способи готування їжі й прийоми подачі страв склалися в кожного народу протягом століть. Саме тому кулінарне мистецтво в країнах світу є об'єктом вивчення не тільки істориків, а й фахівців туристичного й готельно-ресторанного бізнесу. Активний розвиток туризму на сучасному етапі викликає нагальну потребу глибше вивчити особливості харчування різних народів, кулінарні традиції та специфіку обслуговування іноземних туристів в закладах гостинності [1]. Різноманітні гастрономічні програми і тури включають відвідання та участь в різноманітних святах і фестивалях, що є популярною туристичною аттракцією.

Метою статті є аналіз популярних гастрономічних програм, що є потужним туристичним ресурсом на сучасному етапі.

Виклад основного матеріалу. Кожен рік у вересні у Мюнхені проводиться свято «Октоберфест», за яким закріпилася честь найголовнішого пивного фестивалю у світі. Починається він в кінці вересня і продовжується до середини жовтня. Пивний фестиваль має більше ніж 200-річну історію, яка бере свій початок з весілля короля Людовика I і принцеси Терези. Саме тоді жителі Мюнхену були запрошені на галявину біля кордонів міста, де було встановлено декілька пивних наметів. Зараз на галявині, якій присвоїли ім'я принцеси Терези, кожен рік зводяться 14 великих пивних шатрів, які вміщують до 100 тис. чол. Тут також встановлюються традиційні каруселі, колесо огляду та численні аттракціони. За два тижні Октоберфест відвідують біля 5 млн. гостей [4].

Угорщина – одна із самобутніх виноробних країн Центральної Європи. Оселившись на території Стародавньої Паннонії, предки справжніх угорців принесли з собою культуру вирощування винограду і виробництва терпких вин. Протягом багатьох століть угорські вина користуються заслуженою славою і визнанням не тільки у себе на батьківщині, але і серед них інших народів.

Угорщина входить в перші 25 країн світу за виробництвом винної продукції. В одному із найвідоміших районів країни – Балатонському розташовано 5 виноробних країв: Бадачьонь, Балатонфюред – Чопак, Балатонфелвідек, Балатонболгар, Балатонліллек. Балатонський регіон з чудовими родючими площами відомий ще з часів Римської імперії. Цей регіон – один з стародавніх винних регіонів Європи

В краю Бадачьонь вирощується на 99% білий виноград. Серед сортів знаходяться традиційні («Кекнялю», «Олас ризлинг», «Сюркеборат»), світові («Chardonnay», «Sauvignon», «Rajnairizling», «Pinot blanc») і щойно

виведені («Зеніт»). З червоних сортів можна зустріти «Cabernet sauvignon», «Pinot noir», «Kekfrankos» [3].

Винні маршрути для туристів пролягають у долині погаслих вулканів, і одна з привабливих винних подій краю – фестиваль вина, який проводиться у період збору винограду. Сьогодні винний туризм в Балатонфелвідеці став однією з головних туристичних пропозицій.

В місті Кестхей розташовано 3 музеї, у яких можна познайомитись та про дегустувати вина не тільки місцевих виноробів, але й винну продукцію всієї Угорщини. Музеї знайомлять відвідувачів з процесом виноробства, традиціями та специфікою того чи іншого виноробного регіону.

У Балатонболгарах діють спілки «Винна дорога», які максимально сприяють розвитку туризму. «Винна дорога Дел – Балатон» була організована у 1999 р. і переслідувала ціль зберегти своєрідність краю, його звичаїв, традицій виноробства та виноградарства. У 2000 р. відкрилася Південно-Балатонська «Винна дорога», якій належать 27 ліцензійних приймальних станцій на 11-ти населених пунктах виноробного краю (від Кесхея до Шиофок – Киліті). Більшість станцій – льохи, але існують також ресторани, винотеки, гончарний дім, готель та сільський дім для гостей [3].

З 4 по 6 жовтня у виноробному регіоні Мор проходять традиційні дні вина. На декілька днів центральна вулиця міста перейменовується у «Винну», відкриваються винні погребі, фасади будинків прикрашають прапорами. У день відкриття туристи, які приїхали на фестиваль, спостерігають за театралізованою ходою, присвяченою збору врожаю. До програми культурних заходів входять також: вибір Королеви вина, Міжнародний фестиваль духових оркестрів, численні концерти живої музики та феєрверки.

Місячний гастрономічний фестиваль у Дебреціні стартує 15 жовтня. Фестиваль відомий, передусім, своїми делікатесами – стравами з гусячої печінки, олениною у брусничному соусі, майстерно запеченими карпами та іншим. Застілля супроводжується концертами живої музики, показами національних фільмів та театральних вистав.

Загалом угорська гастрономія і вина є визначною частиною національної культури. Туристичні агенції пропонують спеціальні календарі різноманітних свят та фестивалів, таких популярних і відомих, як свято ухи в місті Байя, гастрономічні змагання і фестиваль «Чудеса смаків» у фортеці міста Діотдьер, міжнародний конкурс з приготування голубців у селищі Пустамергеш, фестиваль червоного перцю у місті Калоча, Дні цибулі у місті Мако, європейський фестиваль застільних пісень, фестиваль ковбас Чабаі у місті Бекешчаба, гастрономічний парад у Дебреціні, Дні меду у Будаїській фортеці тощо.

За даними Національного управління Італії з туризму, не менше 10% туристів прибувають до Апеннінського півострова для участі в різноманітних гастрономічних турне [2]. Так, щорічно в Італії у Перуджі з 19 по 27 жовтня проходить фестиваль «Єврошоколад». В цей час в

маленькому містечку збираються тисячі любителів солодоців зі всієї Європи. Окрім простих туристів, які їдуть на фестиваль, щоб покуштувати нові сорти італійського шоколаду і відпочити, у Перуджу приїздять сотні експертів, які оцінюють виготовлений шоколад. Організатори «Єврошоколаду» проводять різноманітні семінари, конкурси, живі концерти та інші цікаві заходи. На свято приїздять не менше 80 тисяч туристів. Місце проведення найбільшого в світі шоколадного свята обрано не випадково: маленька Перуджа – батьківщина компанії «Перуджина», найвідоміша в Італії і є одним з найкращих в світі шоколадних виробників. В той час, як професіонали кондитерського мистецтва обмінюються думками на семінарах, на гостей очікують дегустації популярних ласощів. На фестивалі представлені всілякі сорти шоколаду та шоколадного крему. А на головній міській площі місцевий скульптор створює статую з цілого шматка шоколаду.

В італійському містечку Модіка, розташованому у сицилійській провінції Сіракузи, з 17 по 25 березня проходить традиційний фестиваль шоколаду. Програма відкривається заходом під назвою «Біла ніч», під час якого гості можуть побувати у шоколадному ательє та кондитерській, а також прийняти участь у різноманітних урочистостях, які продовжуються всю ніч. Крім того, у рамках фестивалю проходять дві виставки, присвячені дизайну шоколаду, кінофестиваль, конкурс на тему «Шоколад і Моніка». В історичному центрі міста проходить шоколадний ярмарок, де представлені роботи кондитерів зі всієї Італії [5].

З 10 по 13 березня на Мальті відбувається свято середземноморської кухні. Знаменитий гастрономічний фестиваль розгортається в одному з головних туристичних центрів Мальти – у Сент – Джуліансі, на території, стилізованій під гостинне мальтійське село. В атмосфері сільського свята проходять тематичні банкети і змагання кулінарів. Фестиваль супроводжується народною музикою і виступами фольклорних колективів.

В сербському містечку Турія на північ від Белграда м'ясники готують ковбасу завдовжки 2022 м. Виріб демонструють, а потім і продають на традиційному фестивалі ковбаси, який щороку відбувається в Турії. Кожен із гостей свята може придбати шматок двокілометрового виробу – купують переважно по метру.

Фестиваль ковбаси в місті Турія проводиться наприкінці зими вже 25 років. Починався він як змагання між кількома друзями. Крім свята ковбаси, в Сербії проводять також фестивалі сиру і дині [4].

В Таїланді, на о. Пхукет, проходить щорічний фестиваль вегетаріанців (Phuket Vegetarian Festival). Учасники фестивалю вірять, що екстремальний пірсинг, ходіння по вогню та інші способи нанесення собі тілесних пошкоджень забезпечать їм милість богів.

Як саме з'явилося це свято, невідомо. Найправдоподібніша версія стверджує, що в Таїланд фестиваль вегетаріанців започаткувала китайська оперна трупа. В XIX ст. члени трупи були тут на гастролях і захворіли на малярію. Щоб вилікуватися, китайці дотримувалися строгої

вегетаріанської дієти, а після видужання придумали на честь «дива» це свято. Фестиваль триває дев'ять днів, починаючи з дев'ятого дня дев'ятого місяця за місячним календарем. В цей період буддисти дотримуються строгої вегетаріанської дієти. носять білий одяг і дотримуються інших 10 правил, які дозволяють їм очистити тіло і розум. Не дивлячись на те, що фестиваль є одним із яскравих видовищ в світі, влада Таїланду рекомендує туристам із слабкими нервами утримуватися від відвідування даного заходу.

Одне із найяскравіших свят в кінці лютого проходить в «лимонній столиці» Франції – Ментоні. Це фестиваль лимонів, присвячений збору урожаю цитрусових. Цитрусові паради – це вози з великими інсталяціями із фруктів, фольклорним святом, змаганням музичних команд і дегустаціями. Паради в Ментоні бувають денні і нічні. Денні паради проходять 17, 24 лютого і 2 березня, а нічні 21 і 29 лютого. Паралельно в ці дні в Ментоні відкриваються виставки цитрусових і орхідей [5].

Схожий захід проходить в червні – щорічний фестиваль ананасів в провінції Лампанг. В Таїланді дуже поважають цей фрукт, тому що він багатий на життєво важливі вітаміни групи А, В, С. В ананасі присутній фермент бромелін, який розщепляє жири. Цей фрукт приймають в їжу для покращення роботи щитовидної залози, печінки, нирок.

Фестиваль ананаса – це свято, під час якого пісні і танці не вщухають і продовжуються три дні. Головною стравою на святкуванні звісно ж є солодкий і соковитий ананас. Обов'язково проходить сільськогосподарська виставка-ярмарок, семінар виробників, переробників ананасів. В останній день проходить конкурс «Міс Ананас» та інші змагання.

В останні роки в Україні проводиться все більше різноманітних кулінарних заходів і гастрономічних свят. «Сало було, є і буде» – під таким девізом проходить Всеукраїнський фестиваль сала (як гастрономічний символ України) у Сімферополі. На півострові у святковій атмосфері віддають данину поваги цьому продукту й демонструють нові можливості його готування і поїдання.

На фестиваль щороку приїздять багато шанувальників цього продукту зі всієї України, де вони мають можливість продегустувати різні унікальні страви із сала та прийняти участь у різноманітних конкурсах та розвагах. Конкурсна програма проходить у п'яти номінаціях: «Сало солоне», «Сало копчене», «Продукти із сала», «Сало фігурне» і легендарне «Сало в шоколаді». Проходять змагання за приз споживчих симпатій. До участі у фестивалі щороку запрошують 17 областей-виробників сала з України, котрі не лише представляють свою продукцію, а і пропонують кримчанам зразки своєї кулінарної та художньої творчості.

Головною подією свята є 9-метровий бутерброд із салом – цей гігант займає центральне місце у стилізованому етнографічному селі на території міського саду. Звісно, його під завершення свята їдять усі гуртом. Незважаючи на розмір, на поїдання цього витвору витрачається усього декілька хвилин. Створення такого «шедевру» потребує 40 кілограмів сала,

100 кілограмів чорного хліба та більше 2 годин часу. Бутерброд, який мають змогу скуштувати гості, занесено до Книги рекордів України як найбільший за розмірами.

Культурна програма досить весела: гості розважаються на атракціонах, дивляться вистави лялькового театру «Троє поросят», працює святкова кухня із шашликами та смаженими поросятами. У рамках фестивалю відбувається презентація українських торгових марок – виробників сала та виробів із нього, а також конкурси на звання найкращого виробника у номінаціях: «Солоне сало», «Копчене сало», «Варене сало», «Сало в шоколаді» й «Фігурне сало» (найнеймовірніші предмети з сала).

Головна мета фестивалю сала у Сімферополі – зробити національне надбання України ще популярнішим серед українців та іноземних гостей, тому що сало – це не тільки вагомий продукт, але і частка української культури та особливий вид народної творчості.

У селі Костилівка Рахівського району Закарпаття святкують фестиваль «Берлибашський банош». Мешканці села одягаються по-святковому і готують різні гуцульські страви. Серед них головною гастрономічною принадою для гостей із Закарпаття, інших областей України, сусідньої Румунії є смачний та поживний банош. Це страва із сметани та кукурудзяного борошна. На святі її можна куштувати безкоштовно, як і інші численні страви, що їх готують господині та господарі із п'ятнадцяти вулиць села. Крім бринзи, вурди (овечого сиру), тут пропонують ріпу із шкварками, мелайний пиріг, гурку, домашню ковбаску, кремзлики, вареники по-костилівськи, голубці, а також власноруч приготовлені яфінівку, горіховку, грушівку, навіть «берлибашський коньяк» – міцний напій, настояний на різних гірських травах.

Дегустація супроводжується святковою програмою з виступами народних колективів із Закарпаття та Румунії. Співають місцеві молодіці, головною вулицею села йде імпровізоване весілля з молодятами на конях, гості можуть оглянути виставки пасок та вишиванок.

Подібні карпатські села, де роботи практично немає, а туризм тільки починає розвиватися, виживають за допомогою таких фестивалів. І кожне з них намагається представити свою «родзинку» туристам.

Осінь пора традиційно вважається в Карпатах часом свят. Насамперед тому, що з верхів повертаються з отарами чоловіки – батьки, сини. Радість зустрічі виливається в гучні святкування. Господарі демонструють свої набутки і майстерність. Уміння якнайшвидше постригти вівцю, здоїти її та зробити добру бринзу прирівнюється до володіння найбільшими статками, найбагатшими маєтками.

Закарпатський Рахів і сьогодні живе вівчарством, бринзою, залежними від них порами року. Однією з тутешніх ознак осені є фестиваль «Гуцульська бриндзя». Щорічне дводенне дійство гуцули влаштовують ось уже впродовж кількох сторіч. Бриндзя — так ласкаво й

ніжно називають бринзу гуцули. Для них це не тільки продукт, страва, гастрономічний додаток (це лише одне із багатьох її втілень). Існуючи споконвіку, відколи вівці пасуться в Карпатських горах, а вівчарі йдуть на полонини, бринза визначає побут і спосіб життя горян.

Фестиваль-ярмарок співпадає по часу із відзначенням річниці заснування Рахова. Основною темою фестивалю «Гуцульська бринза» в Рахові є дегустація сиру, який привозять представники різних громад Рахівського району. Метою проведення фестивалю є відродження давніх традицій проведення осінніх ярмарків, коли на продаж і на показ виставляли не тільки продукти, а й вироби з овечої шерсті.

Жінки і чоловіки, одягнені у яскравий національний одяг (у кожного села – власний крій костюмів), виходять на головну вулицю. Такий парад відбувається під звуки цимбал. Колона прямує до місця, де власне і відбувається фестиваль-ярмарок – урочище «Буркут». Ця величезна виставка-продаж, виставка-дегустація розташовується на схилі гори.

Гості куштують млинці, вареники, ковбаси, бограч і овечий сир – бринзу, будз, вурду, мачанку (топлена бринза, в яку мокають хліб) – з медом, кмином, васильком.

Власне, сир з овечого молока і є головним героєм фестивалю. Рядами стоять завітчані столи з безліччю сирів, на кожному — інакші, залежно від кухні та традицій села.

На фестивалі можна побачити безпосередній процес приготування бринзи, змагання на кращого полонинського кухаря та спробувати його страви. Виготовлення сиру – це виключно чоловіча робота.

Попри етнографічний антураж, фестиваль, розрахований передусім на туристів, має неабияке практичне значення: він сприяє відродженню вівчарства, приваблює в регіон інвесторів та сприяє розвитку туризму.

Висновок. Аналіз навіть невеликого переліку гастрономічних свят і фестивалів країн світу дозволяє визначити їх як потужну туристичну атракцію, що забезпечує розвиток таких перспективних видів туризму, як кулінарний, винний щото. Розробка і впровадження гастрономічних програм туристичними агенціями сприятиме активній аквізиції іноземних туристів в Україну.

1.Архипов В.В. Гостинично-ресторанний сервис: Особенности культуры и традиций питания народов мира / В.В. Архипов, Е.И.Иванникова. – К.: Атика, 2005. – 216 с.

2.Воробьева Э. Мировые фестивали / Э. Воробьева // Туризм и отдых. – 2007. - №37. С. 3-4.

3.Винолюбие. Режим доступа: URL.: <http://www.vengria.com>

4.Кулинарный туризм. Режим доступа: URL.: <http://www.arttrevel.ru>

Путешествие гурманов. Режим доступа: URL.: <http://www.superman.ru>