

УДК 338.48-6:641/642(476)

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ФЕСТИВАЛИ ПОЛЕССКОГО РЕГИОНА И ИХ ЗНАЧЕНИЕ ДЛЯ БРЕНДИНГА ТУРИСТСКОЙ ДЕСТИНАЦИИ

Л. В. Гавриловец, В. В. Лавринович

Учреждение образования «Мозырский государственный педагогический университет имени И. П. Шамякина», Республика Беларусь

На развитие гастрономического туризма большое влияние оказывает проведение кулинарных фестивалей. Данное направление туризма ставит своей целью знакомство со страной через национальную кухню, в том числе через этнические общности. Гастрономический компонент в туристско-рекреационной деятельности в полной мере отражает запрос на аутентичность, так как традиции питания наиболее прочно сохраняют этническую специфику и в меньшей степени подвержены изменениям. Кулинарные фестивали направлены на пропаганду народной кухни или характерных для определенной местности продуктов и блюд из них.

Ключевые слова: кулинарный фестиваль, гастрономический туризм, этнокультура, национальная кухня этнических общностей.

GASTRONOMIC FESTIVALS OF THE POLESSKY REGION AND THEM SIGNIFICANCE FOR TOURIST DESTINATION BRANDING

L. V. Gavrilovets, V. V. Lavrinovich

*Educational Institution "Shamyakin State Pedagogical of Mozyr",
the Republic of Belarus*

The development of gastronomic tourism is greatly influenced by the holding of culinary festivals. This direction of tourism aims to get acquainted with the country through national cuisine, including ethnic communities. The gastronomic component in tourist and recreational activities fully reflects the demand for authenticity, since food traditions most firmly preserve ethnic specificity and are less subject to change. Culinary festivals are aimed at promoting folk cuisine or local products and dishes from them.

Keywords: culinary festival, gastronomic tourism, ethnic culture, national cuisine of ethnic communities.

На протяжении многих веков гастрономия содержала в себе, наряду с кулинарной, социокультурную составляющую. На современном этапе развития общества гастрономические фестивали являются одной из форм гастрономического туризма, играя важную роль в знакомстве туристов с местными традициями, предоставляя возможность прочувствовать аутентичность образа жизни местных жителей. В современных условиях фестиваль можно определить как празднование ценностей определенной этнической общности, ее идентичности. В последние годы гастрономические мероприятия все чаще используются в качестве специфического способа привлечения туристов, особенно в сельскую местность и небольшие города, где гастрономия является одним из основных источников туризма. В этих условиях каждый регион находится в поиске оригинального и уникального продукта, дифференцирующего конкретную территорию от других. Локальное, аутентичное, специфическое в гастрономии выступает в качестве одного из ресурсов, способных привлечь туристов. Так, в Полесском регионе наиболее популярной этнокультурной практикой является приготовление блюд национальной кухни, которые можно попробовать во время проведения кулинарного фестиваля «Мотальскія прысмакі» (агрогородок Мотоль, Брестская область) [1, с. 18]. Среди блюд фестиваля необходимо отметить мучные изделия, в частности гречневый хлеб. На со-

временном этапе развития региона в Малоритском районе, в деревне Гвозница выпекают хлеб по стародавним технологиям, так называемый гречневый хлеб, или гречаник, бабка. Главный ингредиент – перемолотая гречиха, из которой замешивают тесто и выпекают хлеб. В течении восьми часов тесто должно созреть, а уже потом его отправляют в печь. В основном гречневый хлеб готовят по праздникам и на свадьбу. Это распространённое мучное изделие среди местных жителей – белорусов. Среди блюд польской национальной кухни Брестчины можно назвать свиные или говяжьи фляки, для приготовления которых используют говяжьи рубцы, свиные желудочки и корнеплоды; бигос (вареная капуста с мясом или грибами); карп с тушеной капустой; налисники.

Среди блюд фестиваля «Мотальскія прысмакі» можно отметить медовую тыкву. Способ ее приготовления следующий: из плода вычищают семечки, нарезают его на куски и намазывают медом. Внутри плода делают надрезы, чтобы тыква лучше пропиталась медом. Когда в печь ставят чугунок с картошкой, тыкву кладут сверху. В таком положении она находится 20 минут, а затем готова к употреблению. Данный рецепт приготовления медовой тыквы насчитывает уже не одну сотню лет. Фестиваль блюд полесской кухни «Мотальскія прысмакі» дает возможность многочисленным гостям праздника познакомиться с уникальными старинными кулинарными традициями Полесья, попробовать мотольские колбасы и пироги, продегустировать местные блюда. Особо славятся мотольская медовуха, которую готовят по рецепту XIX в.; шурпа мотольская – сытный суп из сердца, печени, легких, почек и пассерованных овощей; льняное семя жареное, которое жарят на сковороде без растительного масла, затем толкут, добавляют соль и нашинкованный лук; каша-присыпанка; клецки с молоком (готовят из картофеля, а употребляют клецки вареными в молоке или воде, сваренные на воде клецки прожариваются с салом и луком); щука «надеванная» (снятую кожу щуки набивают фаршем, завязывают у хвоста и варят до готовности, фарш состоит из мякоти рыбы, манной крупы, соли, перца). Среди мотольских напитков можно отметить и самодельный квас, который готовят из черствых хлебных корок.

Популяризация национальной кухни осуществляется и на фестивале этнокультурных традиций «Зов Полесья», который проходит в агрогородке Лясковичи Петриковского района Гомельской области. На фестивале можно попробовать такие уникальные блюда и напитки белорусской кухни, как «рагойшы» или «рагойшыкі з яблыкам», свекольно-сосновый квас или медовуху, «бульбяной чай» а также можно узнать, какую использовать рыбу на засолку и сушку (как правило, чаще всего полешуки предлагают использовать такие виды рыб, как окунь, плотва, обильно посыпать их солью, положить под гнет на неделю, а только потом уже вешать рыбу сушиться).

Темой VII фестиваля «Зов Полесья», состоявшегося 20 августа 2022 г., стала «У пошуках сэрца Палесся». В рамках мероприятия представители подворий приготовили свои монопродукты, отражающие основной вид их кулинарной деятельности. Особенностью VII фестиваля «Зов Полесья» стала интерактивная выставка «Хлеб моего Полесья», в рамках которой состоялись мастер-классы по выпечке и украшению каравая по старинным рецептам, а также были представлены предметы кухонной утвари предков белорусов, традиционные кулинарные блюда полешуков. Тематика подворий этнофестиваля, посвященных кулинарным традициям, была следующей: картофельная лавка «Гуляй, душа, на свяце бульбаша!» (Житковичский район), медовая лавка «Мёдам намазана!» (Лельчицкий район), молочная лавка «Малака ў дастатку, і мы ў парадку!» (Калинковичский район), тыквенная лавка «Выкацім гарбуза!» (Наровлянский район), рыбная лавка «Рыбка дробненькая, ды юшка салодзенькая!» (Мозырский район), бакалейная лавка «Суп з сямі круп» (Хойникский район), мясная лавка «Без сала і каўбасы не пацягнеш касы!» (Ивановский район), лавка с овощами, фруктами «Агурочки – з дубовай бочки!» (Пинский район) [2]. Праздничная программа фестиваля позволила его участникам и гостям попробовать местные тонизирующие напитки, ис-

печь драники на колоде, а также ознакомиться с уникальными рецептами приготовления старинных напитков и блюд.

В деревне Ольманы Столинского района, начиная с 2011 г., проводится Международный фестиваль клюквы (статус «Международный» фестиваль получил в 2018 г.), на котором жители деревни представляют лучшее клюквенное блюдо. Фестиваль, как правило, включает несколько тематических площадок, деятельность которых позволяет познакомиться с лечебными свойствами клюквы, попробовать клюквенный морс, создать омолаживающую маску для лица из ягод. В программе фестиваля предусмотрена также ярмарка-дегустация «Клюквенный десерт», а также дегустация морсов, настоек, выпечки с главным ингредиентом – клюквой. Местные жители ягоду называют «красным золотом». Основные блюда фестиваля – клюквенные торты, клюква в шоколаде, квашеная капуста с клюквой, клюквенный морс как прекрасное средство от простуды, повышенного давления, почечных заболеваний. Одной из основных целей фестиваля также является сохранение Ольманских болот, где и произрастает «красное золото» [3]. В деревне Дворец Лунинецкого района также проходит ежегодный фестиваль «Лунінецкія клубніцы». Главная героиня фестиваля – клубника, а для гурманов – кулинарные лакомства из клубники: морсы, напитки, выпечка. Местные жители ягоду называют «красная жемчужина». Выращивание клубники для многих населенных пунктов Лунинецкого района является давней традицией [4].

Таким образом, гастрономические фестивали способны служить инструментом создания и продвижения бренда малых туристских дестинаций. Данные фестивали базируются на уникальном местном продукте, который выращивается или производится только в данной местности. Продвижение туристских дестинаций через образы, связанные с местными продуктами, вносит значительный вклад в конструирование их брендов и может служить источником, привлекающим туристов в малые дестинации, а также способствует сохранению этнокультуры.

Статья подготовлена при финансовой поддержке Министерства образования Республики Беларусь по договору № 1410/2021 от 22.03.2021.

ЛИТЕРАТУРА

1. Лысюк, А. И. Концепция СУР Мотольского сельского совета / А. И. Лысюк, О. Г. Кульбеда ; М-во экономики Респ. Беларусь. – Минск : Новая Евразия, 2014. – 32 с.
2. Праздник этнокультурных традиций в седьмой раз превратит Лясковичи в одну большую сцену. – Режим доступа: <https://profkult-gomel.by/prazdnik-etnokulturnyh-tradiczij-v-sedmoj-raz-prevratit-lyaskovichiv-odnu-bolshuyu-scenu/>. – Дата доступа: 08.03.2023.
3. Митюков, А. Клюквенный фестиваль в Ольманах впервые прошел в международном формате / А. Митюков // Беларусь сегодня. – 2018. – 4 нояб. – Режим доступа: <https://www.sb.by/articles/klyukvennyy-festival-v-olmanakh-vpervye-proshel-v-mezhdunarodnom-formate.-html>. – Дата доступа: 11.04.2023.
4. Курец, А. Н. В агрогородке Дворец с размахом прошел районный фестиваль «Лунінецкія клубніцы» / А. Н. Курец // Беларусь сегодня. – 2019. – 9 июля. – Режим доступа: <https://www.sb.by/articles/dvorets-raspakhnul-dveri.-html>. – Дата доступа: 11.04.2023.

УДК 338.22

ФОРМИРОВАНИЕ КОНКУРЕНТНОЙ СРЕДЫ В ЭКОНОМИКЕ РЕСПУБЛИКЕ БЕЛАРУСЬ И ИНТЕГРАЦИОННЫЕ ПРОЦЕССЫ

Р. И. Громыко

*Учреждение образования «Гомельский государственный технический университет
имени П. О. Сухого», Республика Беларусь*

Проанализированы особенности монополизма в Республике Беларусь, связанные с доминированием государственного сектора, что выступает препятствием для развития внутрен-