

НЕМАТЕРІАЛЬНА КУЛЬТУРНА СПАДЩИНА: КУХНІ НАРОДІВ СВІТУ ТА ТУРИЗМ

Таран Вірсавія Вікторівна,
студентка 3 курсу спеціальності «Туризм»,
ВНЗ «Університет економіки та права «КРОК», м.Київ, Україна,
e-mail: taranvirsavia@krok.edu.ua

Мелько Людмила Федорівна,
к.пед.н., доцент, завідувач кафедри туризму,
ВНЗ «Університет економіки та права «КРОК», м.Київ, Україна,
e-mail: ludmilam@krok.edu.ua

Нематеріальна культурна спадщина – це невід’ємна складова здобутків світової цивілізації, яка має величезний туристичний потенціал. Її називають «живою спадщиною», яка включає звичаї, форми показу та вираження, знання і навички, що передаються громадами з покоління в покоління.

Конвенція про охорону нематеріальної культурної спадщини була прийнята ЮНЕСКО 17 жовтня 2003 р. Україна приєдналась до Конвенції 6 жовтня 2008 р.

Згідно з офіційними даними станом на 28.11.2020 р. у Репрезентативному списку нематеріальної культурної спадщини міститься 549 елементів, що відповідають 127 країнам [1].

Важливою складовою нематеріальної культурної спадщини є традиційні кухні народів світу. Розглянемо деякі із них.

Кухня кожного окремого народу світу – це окремі «кулінарні королівства», які надзвичайно цікаво досліджувати. В основі кожної національної кухні лежать фактори, які формують підґрунтя національної кухні: економічні особливості країни; географічне положення і кліматичні умови; історичні причини; релігійні і старовинні звичаї; набір вихідних продуктів та їх поєднання; характерні способи, прийоми і поєднання кулінарного оброблення продуктів та ін.

Традиційна мексиканська кухня представляє своєрідний симбіоз іспанської, ацтекської і індіанської кухонь. Страви цієї кухні вельми різноманітні і користуються незмінним успіхом у всьому світі. Для приготування національних страв широко використовуються м’ясо, овочі, бобові і зернові культури, морепродукти. Але, чільне місце займає кукурудза. Кукурудзу тут варять, смажать, подають з м’ясом, перцем, майонезом, тертим сиром. Крім цього, широко використовується кукурудзяна мука. Також мексиканська кухня відома своєю гостротою і широким застосуванням різних спецій та приправ. До списку ЮНЕСКО мексиканська кухня потрапила в 2010 р. [2].

Також в 2010 р. відзначене відповідним статусом “*Французьке застілля*”. Багато аспектів доводить, що французи дійсно є експертами в гастрономії. Французи також дотримуються суворого порядку подачі страв. Кожен захід починається з аперитиву, потім подаються чотири страви, а трапеза закінчується солодким лікером. У Франції застілля – це не просто прийом їжі, а

особливий захід і спосіб зблизитися з людьми, які розділяють з вами трапезу [3].

Японську кухню, яка увійшла до списку нематеріальної культурної спадщини у 2013 р., комісія ЮНЕСКО назвала "кулінарним феноменом з багатою історією". Японська кухня – це не тільки відомі у всьому світі суші. В основі багатьох страв кухні Японії лежить рис (япон. “гохан”). Всі страви дієтичні, містять мало тваринних жирів і багато рослинної клітковини, а також піддаються мінімальній тепловій обробці. Значну увагу японці приділяють і зовнішньому вигляду страв. Вони оформлюють їжу симетрично і дуже вишукано [3].

Середземноморська дієта, а точніше система харчування відразу декількох країн – Кіпру, Хорватії, Іспанії, Греції, Італії, Марокко та Португалії, в 2013 р. визнана нематеріальною культурною спадщиною світу. Основа середземноморської кухні – це продукти першої свіжості, велика кількість овочів та фруктів (зокрема бобових), морепродукти, а також борошно із цільнозернових злаків, горіхи, прянощі, трав'яні приправи, курячі яйця і натуральні йогурти. Також традиційне споживання вина, переважно червоного, яке благотворно впливає на здоров'я. Особливу роль у цій системі харчування також відіграє нерафінована оливкова олія. Ця різноманітна і насичена кухня має свої особливості і відтінки в різних природних зонах Середземномор'я [3, 4].

Нсіма, кулінарна традиція Малаві, держави у Східній Африці. Основа кухні – злаки, однак при цьому малавійці традиційно не пекли хліба, а їли їх у вигляді каш. Нсіма – один із компонентів цієї традиції – це густа каша із кукурудзяної муки. Також у Малаві популярною є товба (напій з ферментованого проса або сорго) і мхвані (тушковане листя гарбуза з арахісовим борошном). У списку нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО цей елемент з 2017 р. [5, 7].

Кожна національна кухня обов'язково має свої популярні традиційні страви (табл.1).

Таблиця 1

Популярні страви традиційних кухонь світу

Традиційна кухня	Популярні страви
Мексиканська кухня	Такос, посолес, кесаділья, начос, бурітто, енчіладас, суп з тортильї, соус «сальса» , гуакамоле тощо
Французька кухня	Суп-жульєн, буйабес, еклер, фуа-гра, бланкетта, різні сири, багети тощо
Японська кухня	Варений рис, сашимі, тяхан, кусіякі, темпура, сусі, місосіру, оден
Середземноморська кухня	Грецький салат, гаспаччо, капоната, овочеві закуски, соуси, млинці тощо
Кухня Малаві	Кондоволе, каші із злаків, товба, мхвані, смажена риба тощо

Елементи гастрономії можна використовувати для створення різноманітних турів. Наприклад, розробити груповий тур в іншу країну з метою відвідання дегустаційних заходів традиційної страви або організувати майстер-клас з виготовлення тієї чи іншої страви, але з прив'язкою до певного виду туризму.

Вирушаючи в подорож, людина ставить перед собою, як правило, цілком певні цілі. Мета гастрономічних турів – насолодитися особливостями кухні тієї чи іншої країни. При цьому дана мета не зводиться до того, щоб спробувати якусь рідкісну екзотичну страву або скоштувати багато страв. В першу чергу, гастрономічний туризм є засобом пізнання вікових традицій, менталітету людей і національних особливостей народів через культуру приготування і вживання їжі. Гастрономічна подорож – це палітра, за допомогою якої турист може намалювати своє уявлення про ту чи іншу країну.

Отже, під час гастрономічних турів, турист може: відвідати ресторани національної кухні, взяти участь у кулінарних фестивалях, участь у приготуванні національних страв, ознайомитися з історією та рецептурою національної кухні.

За даними Всесвітньої туристської організації (UNWTO, дослідження Global Report on Food Tourism) 79 % мандрівників прокладають маршрут, попередньо вивчивши календар гастрономічних подій, і особливості місцевої кухні. Кожен третій турист у світі розглядає національну кухню як важливу складову мотивації до подорожі, причому на харчування припадає близько 30 % загальних витрат на поїздку [6].

Безумовно, використання традиційних страв народів світу є дуже перспективним для туризму. Але головна проблема на сьогодні – це пандемія, яка на жаль, дуже сильно гальмує роботу і розвиток туристичної галузі. Тому потрібно надалі розвивати внутрішній туризм, використовуючи гастрономічні шедеври своєї країни.

Список використаних джерел:

1. Офіційний сайт нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО. URL: <https://ich.unesco.org/en/lists>
2. Традиційна мексиканська кухня. URL: <https://ich.unesco.org/en/RL/traditional-mexican-cuisine-ancestral-ongoing-community-culture-the-michoacan-paradigm-00400>
3. Під культурним захистом: страви і гастротрадиції зі списку Всесвітньої спадщини ЮНЕСКО. URL: <https://newsdaily.org.ua/5572>
4. Середземноморська дієта. URL: <https://ich.unesco.org/en/RL/mediterranean-diet-00884>
5. Нсіма – кулінарні традиції Малаві. URL: <https://ich.unesco.org/en/RL/nsima-culinary-tradition-of-malawi-01292>
6. Ковешніков В.С., Гармаш В.В. Винний та гастрономічний туризм: важливий потенціал розвитку економіки // Інвестиції: практика та досвід. 2017. №4.С.32-37. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/ipd_2017_4_9
7. Продукти та страви під захистом ЮНЕСКО. URL: <https://harchi.info/blogs/san-ayt-j/produkty-ta-stravy-pid-zahystom>