

НЕМАТЕРІАЛЬНА КУЛЬТУРНА СПАДЩИНА ЮНЕСКО: НАЦІОНАЛЬНА КУХНЯ ЯК ТУРИСТИЧНИЙ РЕСУРС

*Мунім Анастасія Петрівна,
магістрант спеціальності «Туризм»,
Київський університет культури, м. Київ, Україна,
e-mail: anastasia2007@gmail.com*

*Антоненко Володимир Степанович,
д.геогр.н., професор, завідувач кафедри міжнародного туризму,
Київський університет культури, м. Київ, Україна,
e-mail: antvs@ukr.net*

Національна кухня є важливою складовою національної культури нації, її нематеріальною культурною спадщиною. Нематеріальна культурна спадщина передається від покоління до покоління, постійно відтворюється співтовариствами і групами залежно від середовища, що їх оточує, їх взаємодії з природою та історією і формує в них почуття самотності та спадкоємності, сприяючи тим самим повазі культурної різноманітності і творчості людини [1].

В сучасному світі існує величезне розмаїття страв і рецептів. Кожній національній кухні властиві свої власні риси: використання певних продуктів і способів їхньої обробки, посуд, у якому подається їжа, дотримання специфічних традицій і навіть ритуалів у споживанні їжі. Продукти, які складають основу кухні тієї чи іншої національності, залежать від природних особливостей та географії місцевості.

На сьогоднішній день, до представницького списку нематеріальної культурної спадщини людства ЮНЕСКО внесено самотні та унікальні національні, японську (2014) та французьку (2010) кухні, традиційну мексиканську кухню-спадкову, існуючу культуру спільноти (2010) [2].

Зазначені національні кухні щорічно приваблюють мільйони туристів – поціновувачів гастрономічного туризму.

Японська кухня, як і сама Японія дуже відрізняється від інших країн. Справа не тільки у вихідних продуктах і блюдах, які з них готують. У Японії важливу роль відіграє ставлення до продукту. Сам по собі продукт є священним. І щоб не осквернити його святість, його намагаються використовувати тільки в самому свіжому вигляді, дуже близькому до первинного.

Японська їжа – це близькість з природою. Японці також кажуть, що китайська кухня – це долучення до людського мистецтва, а західна їжа – це долучення до людської влади. Як завжди, мудрі японці в чомусь дуже праві. Дивно, що їх глибока філософія поширилася навіть на їжу.

У Японії їжа – це справжнє єднання з природою. Корінь повинен бути коренем, лист листом, а риба рибою. Пересичення ніколи не повинно настати. Продуктів має бути не надто багато і не занадто мало. Особливість японської культури в тому, що вони в усьому пристрасно намагаються досягти досконалості. Це ж стосується і японської кухні. Кожну страву доведено до досконалості смаку [3].

Японська кухня визнана однією з найбільш різноманітних і корисних кухонь, оскільки в приготуванні її страв використовуються натуральні компоненти з мінімальною обробкою. Японці не прагнуть повністю змінити смак продуктів, додаючи безліч спецій, навпаки, вони зберігають природний смак риби і овочів, прагнучи розкрити їх багатогранний аромат і корисні властивості.

В японській національній кухні велика увага приділяється зовнішньому виглядові страв. Їжа в Японії не вважається їжею, якщо не виконано три головні умови: майстерна подача та презентація, включно з прикрасами страви та певним розташуванням його складових; підбір посуду, з якого обслуговуються гості; і, звичайно ж, смак їжі. Насолодитися смаком – значить оцінити та сприйняти гармонію всіх складових частин.

Японська національна кухня має особливості приготування страв та сервісу, коріння якої сягають в середньовіччя, що робить її унікальною. Дуже уважно, навіть скурпульозно японці ставляться до подачі страв на стіл. Це стосується і розміру порцій, і сервіровки. Це справжнє мистецтво, яке дозволяє ще до дегустації страв насолодитися їх неперевершеним зовнішнім виглядом [3].

Французька кухня – традиційна кухня Франції, умовно розділена на дві основні гілки – регіональну народну і вишукану аристократичну. До регіональної кухні відносяться блюда, які протягом століть готували жителі різних історичних областей країни. Аристократична французька кухня сформувалася при дворі Бурбонів, коли Париж став законодавцем світової моди. Її неповторні страви відрізнялися різноманітністю і вишуканістю.

Традиційна французька трапеза може починатися із закусок (*hors d'oeuvre*) (гарячих або холодних закусок, якщо мова йде про ланчі), за якими подають суп, потім основне блюдо, салат і сир. Завершенням трапези слугує десерт або фрукти. Важливою частиною трапези є сир, якого більше 200 сортів. Особливою гордістю французів є вина. Королі французьких вин – бордо і бургундське. Також всесвітньою популярністю користується коньяк.

Типові продукти і страви французької кухні: круасани; багет – один із символів Франції; сири (камамбер, брі, рокфор); вина (бордо, божоленуво, шампанське); коньяк, оливкова олія, жаб'ячі лапки; соуси: Бешамель, Майонез, Холландез, Ремулад, Беарнез, Велюте, Еспаньоль; трави і приправи: прованські трави, естрагон, розмарин, майоран, чебрець; трюфелі, цибульний суп, півень у вині, омлет, рататуй – страва з перців, баклажанів і кабачків, кіш – відкритий пиріг з пісочного тіста з різноманітною начинкою; десерти: Крем-брюле, Еклер, Безе, Грильяж, Профітролі, Птифур, Макаронів, Канело. Французька національна кухня характерна також своїми унікальними регіональними кухнями [4].

Мексиканська національна кухня, багато рецептів якої прийшли з глибокої давнини, була включена в Список нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО на міжнародній конференції ООН в Кенії в листопаді 2010 року [2]. Відмінна риса *національних страв Мексики* – спокусливі аромати прянощів, які додаються в їжу, що свідчить про багатство смаку. Але не всі страви мають

гострий смак, деякі з них, наприклад такі, як овочевий суп, мають тонкий, помірний смак, що не заважає проявитися природному аромату високоякісних компонентів.

Повсякденними продуктами мексиканців є кукурудза (маїс), авокадо, свіжі та сушені боби, солодка і звичайна картопля, помідори, стручковий перець чилі, гарбуз, качине й індиче м'ясо, шоколад, а також безліч видів риби, що мешкає в прибережних водах Мексики. Найпопулярніша страва мексиканської національної кухні – такос– кукурудзяний коржик із начинкою, обсмажений на вугіллі.

Мексиканська кухня – кухня, що представляє собою синтез ацтекських і іспанських кулінарних традицій. Самі іспанські традиції формувалися на рубежі класичної Європи і мавританського Сходу (мексиканський буріто нагадує шаурму). Основу складають тортильї (Tortillas) (кукурудзяний лаваш) з приправами, серед яких перше місце займає перець чилі («візитна картка» мексиканської кухні) і сальса.

З тортильї виготовляють різні рулетики: буріто (м'ясний пиріг), енчілада (великий политий сирним соусом конверт, всередині – курка, м'ясо, квасоля), і чімічангі (обсмажені в киплячій олії трубочки з сиром, м'ясом курки або яловичини і помідорами). Знаменитий мексиканський алкогольний напій – текіла. Мексиканське походження має популярний напій какао або гарячий шоколад [5].

Українська національна кухня теж є унікальною і самобутньою. Українські страви відомі своєю різноманітністю та високими смаковими властивостями. Українська кухня нараховує сотні рецептів: борщі й пампушки, паляниці й галушки, грибна юшка, грибний соус, бануш, вареники й ковбаси, печені та напої з фруктів і меду, відомі далеко за межами України. Деякі страви мають багатовікову історію, як-от, український борщ. Кожному з етнографічних районів України властиві свої особливості кухні, зумовлені історичними особливостями та традиціями.

Українській національній кухні дуже важко попасти до представницького списку ЮНЕСКО, хоча окремі страви національної кухні, зокрема борщ, можуть претендувати на відповідне місце. Так, Міністерство культури і інформаційної політики має намір ініціювати включення українського борщу до нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО, тоді як кілька років тому аккаунт України в Twitter попросив Apple і Google створити *емоджі* борщу [6].

Визнання українського борщу об'єктом нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО поставить крапку в спеціально створених дискусіях щодо етнічної батьківщини рецепта цієї страви. Мова не йде про гастрономічну ідентифікацію страви – це питання захисту важливої культурної складової і частини української історії.

З метою популяризації українського борщу 18 грудня 2020 року Мінкультури і громадська організація "Інститут культури України" разом з шеф-кухарем Євгеном Клопотенком проведуть онлайн-фестиваль "Культура і традиція приготування українського борщу". В рамках заходу 25 учасників з

різних областей України зберуться разом і кожен приготує страву за унікальними рецептами, в залежності від традицій тієї чи іншої області [6].

Список використаних джерел:

1. Конвенція ЮНЕСКО про охорону нематеріальної культурної спадщини. Конвенція, Міжнародний документ від 17.10.2003 р. URL:http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/995_d69.
2. Офіційний сайт нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО. URL:<https://ich.unesco.org/en/RL/traditional-mexican-cuisine-ancestral-ongoing-community-culture-the-michoacan-paradigm-00400>
3. Особливості японської національної кухні. URL:<https://cikavosti.com/osoblivosti-yaponskoji-natsionalnoyi-kuhni/#>
4. Типичные блюда французской кухни, или что съестъ во Франции. URL:<http://visitefrance.ru/france/tipichnye-blyuda-francuzskoj-kuxni-ili-chto-est-vo-francii.html>
5. Туризм в Мексиці. URL:<http://www.geograf.com.ua/mexico/616-mexico-tourism>
6. Украинский борщ могут признать частью нематериального культурного наследия ЮНЕСКО. URL:<https://ukranews.com/news/744208-borshh-mozhet-stat-kulturnym-naslediem-yunesko>