

## РЕГІОНАЛЬНІ ФЕСТИВАЛІ В УКРАЇНІ: ЗБЕРЕЖЕННЯ ГАСТРОНОМІЧНИХ ТРАДИЦІЙ

**Васянович О.О.,**

к.і.н., викладач, ВНЗ «Університету економіки та права «КРОК», м. Київ, Україна,  
e-mail: [Vasianovych@krok.edu.ua](mailto:Vasianovych@krok.edu.ua),  
ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-9360-6447>

З кожним роком гастрономічні фестивалі набирають усе більшої популярності і в Україні, і в усьому світі, хоча нині лише окремі області презентують багатство регіональних кулінарних традицій краю. Нинішньою публікацією спробуємо окреслити проблему збереження самобутності українців та етнічних менших, що мешкають на території України крізь призму місцевих гастрономічних фестивалів. Через карантинно-обмежувальні заходи фестивальний рух в Україні протягом 2020 р. призупинився. Асоціація сприяння розвитку гастрономічного та винного туризму України у 2019 р. нарахувала 72 гастрономічні фестивалі [1]. Такі фестивалі привертають увагу вітчизняних та іноземних туристів, які долучаються до відпочинку з приготуванням та дегустуванням різноманітних страв.

Традиційна кулінарія чи не єдиний спосіб збереження самобутності народу, адже під тиском прогресу з повсякдення зникають традиційні вбрання та житло, люди перестають співати пісень, розказувати казки, а народні страви залишаються маркером етнічної ідентичності. Спираючись на наявні Інтернет-ресурси, пропонуємо свою класифікацію відомих в Україні гастрономічних свят, зацентрувавши основну увагу на регіональних традиціях, які допомагають зберегти самобутність українців та етнічних меншин. За допомогою таких заходів можна пізнавати культурну спадщину українських регіонів, адже народні страви певною мірою відображають спосіб життя, світогляд, традиції жителів України.

Попри регіональні особливості гастрофестивалі в Україні містять багато спільних складових: виступи фольклорних колективів, конкурс на найкращу страву, майстер-класи, дегустації, ярмарки-продажі страв, продуктів, сувенірів тощо. Проявляючи креативність, організатори пропонують фестивалі, де назви населених пунктів співзвучні з продуктами та стравами: Фестиваль малини (с. Малинівка, Житомирська обл.), «КоропФест» (смт Коропець, Тернопільська обл.), «Борщ'їв» (м. Борщів, Тернопільська обл.) тощо. Вони намагаються підібрати цікаві назви для своїх заходів на основі місцевих оригінальних страв: для картопляної бабки – «Деруга-фест» (смт Холми, Чернігівська обл.), для млинців – «Боздоська палачінта» (м. Ужгород, Закарпатська обл.).

**Фестивалі традиційних українських страв.** Борщ, вареники, галушки, деруни – це далеко не повний перелік традиційних українських страв-візитівок гастрономічних фестивалів у різних куточках України.

Борщ став натхненником кількох фестивалів: «Борщик у глиняному горщику» (смт Опішня, Полтавська обл.), «Варись, варись, борщику!» (с. Городище, Чернігівська обл.), «Свято Борщу» (м. Попасна, Луганська обл.)

та ін. Найвідоміший з них – «Борщ'їв» (м. Борщів, Тернопільська обл.), де господині з навколишніх сіл представляють самобутні рецепти борщу. Сало здавна перетворилося на символ харчових уподобань українців, тож нині поширеними є гастрофестивалі, де цей продукт посідає центральне місце: «Свято сала» (м. Полтава), Фестиваль любителів сала (м. Луцьк, Волинська обл.), «Шкварка-фест» (м. Васильків, Київська обл.), «Смачніше сала – тільки сало» (м. Вараш, Рівненська обл.) тощо. Популярними в Україні стали фестивалі вареників (м. Луцьк, Волинська обл., м. Запоріжжя, м. Буковель, Івано-Франківська обл., м. Черкаси), кожен з яких пропонує свої родзинки гостям-відвідувачам: 2015 р. у Буковелі створено партію любителів вареників, 2006 р. в Черкасах зварили рекордний вареник (70 кг) тощо. У Полтаві проводиться Міжнародний фестиваль «Полтавська галушка», що поєднує унікальну автентичну кухню з історією, культурою та традиціями краю. Давня традиція споживання дерунів на Поліссі знайшла своє відображення у Міжнародному фестивалі дерунів (м. Коростень, Житомирська обл.). На фестивалі млинців «РадоМлин» (с. Мала Рача, Житомирська обл.) частують усіх млинцями з різноманітними начинками, проводять майстер-класи, дегустації, конкурс з випікання найбільшого млинця. Особливо багатую на регіональні гастрономічні фестивалі є Закарпатська область, яка презентує місцеві страви: «Гуцульська бриндзя» (м. Рахів), «Берлибашський банош» (с. Костилівка), Свято ріплянки (с. Колочава). Гості свят мають можливість взяти участь у народних гуляннях, доторкнутися до місцевої культури, скуштувати вівчарський куліш, банош, голубці, ріпу зі шкварками тощо.

**Іноетнічні фестивалі.** Значний вплив на формування традиційної регіональної кухні України мають кухні національних меншин. До найактивніших організаторів гастрономічних фестивалів можна віднести угорців Закарпаття, які проводять «Конкурс різників свиней – гентешів» (с. Геча), «Золотий гуляш» (с. Мужієво). Протягом свята у с. Мужієво можна поринути в атмосферу угорських народних традицій, побачити процес приготування гуляшу, продегустувати страви та вина. В останні вихідні січня різники свиней з різних країн демонструють у с. Геча весь процес приготування їжі: від заготівлі свіжого м'яса до готової страви.

Чимало етнічних особливостей півдня України представлено на фестивалях «Буджак-Фест» (о. Ялпуг Одеської обл.), Volgrad Wine Fest (м. Болград Одеської обл.). Болгари, гагаузи, молдовани, росіяни та українці Південної Бессарабії зберегли свої традиції і водночас збагатились від міжетнічних контактів.

**Фестивалі напоїв.** Закарпаття славиться численними фестивалями вина: «Біле вино» (м. Берегове), «Сонячний напій», «Закарпатське Божолє» (м. Ужгород), «Червене вино» (м. Мукачево). Надзвичайної популярності набуло свято «На каву до Львова», де гості свята дегустують напої, приготовані львівськими майстрами. Традиційно проводяться ярмарок-продаж кави та кавового посуду, змагання офіціантів та барменів, майстер-класи, концертно-розважальна програма тощо. Фестиваль крафтового пива «Варишське пиво» (м. Мукачево Закарпатської обл.) продовжує пивні традиції Закарпаття,

започатковані ще у 1701 р. На святі проходять кулінарні майстер-класи з приготування регіональних закарпатських страв, конкурси, інтерактиви, веселі пивні змагання.

**Фестивалі без яскраво вираженої страви.** Щоквартально у м. Тернополі проходить фестиваль «Галицька дефіляда», де готують старовинні місцеві страви з продуктів, вирощених на території краю без шкідливих домішок. На гастрономічному фестивалі «Дунайські гостини» (м. Вилкове Одеської обл.) можна спробувати бессарабські страви, взяти участь у майстер-класах. У м. Суми під час гастрофестивалу «Слобожанські смаки» гостей частують смачною та корисною їжею: гарячими напоями, соками, унікальними крелевецькими борщами, горюньськими пирогами, сирами тощо.

**Фестивалі фруктів та овочів.** Родючість української землі дала підстави започаткувати багато свят-фестивалів в основі яких є овочі, фрукти та ягоди: «Його величність, ніжинський огірок» (м. Ніжин Чернігівської обл.) «Чорниці-вечорниці» (м. Олевськ Житомирської обл.), «Український кавун – солодке диво» (м. Гола Пристань Херсонської обл.), День помідора (м. Одеса) тощо. У с. Гукливій Закарпатської обл. проводиться фестиваль «Верховинська яфіна», присвячений ягоді чорниці, де можна поласувати свіжими чорницями та стравами із них. У програмі фестивалю «Сливовий леквар» у с. Геча Закарпатської обл. приготування варення та солодких страв за староугорськими рецептами з використанням слив. У м. Чернівці на благодійному кулінарному фестивалі-ярмарку «Свято гарбуза» студенти кулінарних закладів продають десятки різних страв з додаванням гарбуза: каші, супи, різноманітні кондитерські вироби.

**Глобалізаційні гастрофестивали.** В Україні також можна відвідати фестивалі, які не мають стосунку до нашої етнічної гастрономічної традиції: «Октоберфест» (м. Київ), Фестиваль шашлика (м. Рівне). У окремих випадках організатори фестивалів піддаються впливу глобалізації, перекладаючи звичні українцям назви страв англійською мовою. Таким чином з'явилися фестивалі Lutsk Food Fest (м. Луцьк), Apple Bar (м. Бар Вінницької обл.), Kyiv Food and Wine Festival (м. Київ), Fish Food Fest (с. Перлявка Житомирської обл.) та ін., які не сприяють збереженню самобутності українців, хоча мають цікаві оригінальні програми.

Нині гастрономія перетворюється на важливий елемент ознайомлення з регіональними особливостями української культури. Гастрономічні свята та фестивалі відіграють значну роль у популяризації автентичних етнічних страв українців та етнічних меншин у місцях їх компактного проживання. Окрім економічної складової гастрономічні фестивалі несуть значне смислове навантаження, розширюючи традиційний спектр можливостей регіонів України. Можна говорити, що ця складова туристичного потенціалу України ще недостатньо розвинена, але закладену основу варто розвивати, спираючись на унікальні автентичні гастрономічні фестивалі.

#### **Список використаних джерел:**

1. Асоціація сприяння розвитку гастрономічного та винного туризму в Україні. URL: <http://agvt.nuft.edu.ua/>