

6. Национальный парк «Нарочанский» [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://narochpark.by/> (дата обращения: 12.04.2020).
7. Национальный статистический комитет РБ [Электронный ресурс]. URL: <http://www.belstat.gov.by/> (дата обращения: 29.03.2020).
8. Национальный парк «Прыпяцкі» [Электронный ресурс]. URL: <http://www.npp.by/> (дата обращения: 08.04.2020).
9. Ресторанные технотренды 2019 [Электронный ресурс]. URL: <https://joinposter.com/post/restaurant-tech-trends> (дата обращения: 12.04.2020).
10. Статистический сборник «Туризм и туристические ресурсы в РБ» 2018 [Электронный ресурс]. URL: <http://www.belstat.gov.by/> (дата обращения: 29.03.2020).
11. Статистический сборник «Охрана окружающей среды» [Электронный ресурс]. URL: <http://www.belstat.gov.by/> (дата обращения: 29.03.2020).
12. Эффективность лендинг-пейдж [Электронный ресурс]. URL: <https://lpgenerator.ru/blog/2017/11/15/zachem-nuzhen-landing-page-esli-u-vas-uzhe-est-obychnyj-sajt/> (дата обращения: 20.04.2020).

ЭТНОМИКОЛОГИЯ И ФУНГОТЕРАПИЯ: ПУТИ ПРИМЕНЕНИЯ В АГРОЭКОТУРИЗМЕ

Морозов Д. В.

*Белорусский государственный университет,
пр. Независимости, 4, 220030, г. Минск, Республика Беларусь,
dzmitry_marozau@yahoo.com*

В статье рассмотрены новые тенденции в научной и научно-популярной сферах по отношению к использованию грибов. Дан краткий обзор публикаций по темам этномикологии и фунготерапии на русском и на английском языках. Рассмотрены результаты исследований белорусских учёных по отражению темы грибов в традиционной культуре (мифологии и кулинарии). Изучены зарубежные примеры проведения «грибных туров» на объектах сельского и экологического туризма. Сформулированы возможные подходы к применению сведений этномикологии и фунготерапии в деятельности белорусских сельских усадеб.

Ключевые слова: этномикология; фунготерапия; мифологический туризм; грибы; сельский туризм; экологический туризм; этнотуризм.

ETHNOMICOLOGY AND FUNGOTHERAPY: WAYS OF USE IN RURAL TOURISM

Marozau Dz. V.

*Belarusian State University,
Nezavisimosti Ave., 4, 220030, Minsk, Republic of Belarus, dzmitry_marozau@yahoo.com*

The article discusses new trends in scientific and popular science areas in relation to the use of mushrooms. A brief review of publications on the topics of ethnomycology and fungotherapy in Russian and in English is given. The results of studies of Belarusian scientists on the reflection of the theme of mushrooms in traditional culture (mythology and cooking) are considered. Studied foreign examples of carrying out «mushroom tours» on objects of rural and ecological tourism. Possible approaches to the application of information from ethnomycology and fungotherapy in the activities of Belarusian rural estates are formulated.

Keywords: ethnomycology; fungotherapy; mythological tourism; mushrooms; rural tourism; ecological tourism; ethnotourism.

Популярность сбора ягод и грибов среди услуг, которые предлагают отечественные агроусадьбы, широко известна и позволяет привлечь как внутренних, так и иностранных гостей [1, с. 123]. Многие жители Беларуси и других восточно-европейских стран традиционно хорошо относятся к данному занятию, однако горожане зачастую знают всего несколько видов этих удивительных организмов и при самостоятельном сборе благоразумно придерживаются принципа «не собирай в лесу незнакомые грибы». Стоит отметить, что в странах Западной Европы и США автору часто приходилось слышать в разговорах с местными жителями то, что они обыкновенно следуют более строгому императиву – «не собирай грибы в лесу», предпочитая приобретать их в продовольственных магазинах. Однако именно в США «грибные туры» в коммерческом формате стали заметным элементом сельского и экологического туризма.

В случаях совместного сбора съедобных грибов с опытным специалистом отношение людей к ним меняется. Белорусские агротуристы охотно знакомятся с новыми видами полезных грибов и методами их приготовления, а западные гости сельских усадеб в принципе открывают для себя нечто неизвестное. Страх отступает, а любопытство и желание получить новые навыки, которые можно будет применять самостоятельно в дальнейшем, делают своё дело. При этом стоит отметить, что очень редко хозяева агроусадёб могут рассказать аутентичные легенды и региональные рецепты блюд и лекарств из грибов, характерные для конкретной местности, либо в целом для традиционной культуры. Расширить багаж знаний хозяев для последующей работы с туристами могут помочь такие набирающие в последние годы популярность дисциплины как фунготерпия и этномикология. Им можно дать следующие определения:

Фунготерапия – лечение различных человеческих заболеваний, основанное на использовании лекарственных грибов и изготовленных из них препаратов [2, с. 4].

Этномикология – дисциплина смежная этнографии, археологии и микологии, которая занимается изучением исторического развития практик, обрядов, верований и фольклорных отпечатков, связанных с грибами. Зародилась в начале XX века в США, благодаря работам супругов Роберта и Веры Уоссон [3, с. 133].

В случае с фунготерапией следует действовать чрезвычайно осторожно и воздерживаться от каких-либо практических советов гостям. Однако в целом о возрастающем росте интереса крупных фармакологических концернов к применению грибов для изготовления разнообразных лекарственных средств информировать туристов стоит. Данной теме посвящены многочисленные зарубежные научные публикации, а также научно-популярные книги и видео-лекции на YouTube канале учёного-миколога, кандидата биологических наук М. В. Вишневого [4, 5]. Набирают популярность лекарства и биологически активные добавки, произведённые из грибов [6, 7]. Особенно заметен спрос на чагу [8], которую, однако, следует очень осторожно собирать в Беларуси, так как ей свойственно накапливать радионуклиды более, чем другим видам грибов.

Наиболее развита традиционная фунготерапия в Китае, что делает перспективным использование грибов в качестве бренда для привлечения гостей из этой страны на белорусские агроусадьбы. Так, по мнению Гун Цзяцзя – советника-посланника по культуре посольства КНР в соседней Российской Федерации, после пандемии китайских туристов в Россию привлекут именно эко- и агротуризм, в частности самостоятельный сбор экологически чистых грибов [9].

Значительное количество зарубежных исследований на английском и русском языке посвящены мухоморам, которые так часто встречаются в белорусских лесах. В частности, стоит отметить труды американских ученых Роберта и Веры Уоссон «Грибы, Россия и история» [10], К. Финея «Мухомор: история, фармакология, мифология и исследования» [11], а также П. Стемеца «Фантастические грибы: расширение сознания, альтернативное лечение, воздействие на окружающую среду» [12]. Содержащаяся в них информация вполне может использоваться в работе с туристами в Беларуси.

На данный момент в отечественной историографии отсутствуют комплексные исследования традиционных методик использования грибов в лечебных целях, однако разрозненные примеры таких практик встречаются достаточно часто. Так, например, родного дедушку автора в 1983 г. лечили от туберкулёза на территории Западного Полесья по традиционной рецептуре д. Олышаны Столинского района, спиртовой настойкой на бледных поганках. Лечение прошло успешно. В

туристических целях подобные примеры можно использовать исключительно в виде историй, но никак не рекомендаций к действиям.

В применении этномикологических знаний при работе с гостями рисков значительно меньше, чем при практиках фунготерпии, однако есть сложности со сбором сведений о белорусских мифах и легендах, связанных с грибами. Они чрезвычайно скудны и записаны в обобщенной форме весьма поздно. Согласно белорусскому народному объяснению происхождения грибов, оно связано с персонажами христианской традиции. Когда-то очень давно, когда Христос и Петр ходили по земле и Петр носил в сумке еду, случилось следующее: голодный Петр незаметно отломал кусочек хлеба, положил себе в рот, но не успел проглотить, как к нему обратился Христос с вопросом, что ещё хорошее можно сделать для людей. Растерявшийся Петр выплюнул хлеб и из него начали расти грибы [13, с. 127].

В традициях различных народов грибы были объектом мифологического «исследования». Особенность их природы (ни растение, ни животное), их питательные и отравляющие свойства, а также галлюциногенность отдельных видов всегда привлекали к себе внимание человека. В них видели черты, которые сближают их как с небесными, так и с подземными силами. Так, у некоторых народов Индии, Ирана и у славян считается, что грибы растут от грома, а не от дождя, что проявляется в ряде отдельных видов грибов (напр. рус. громовик, слов. *molnjena goba* и др.). Вместе с тем возникновение грибов часто связывают или с плевком Бога, или с божественными выделениями, вытрясенными на землю насекомыми-паразитами, словом, чем-то отброшенным божеством. По мнению У. М. Топорова, грибы включены в триаду «жизнь – смерть – плодородие», которая дублируется пространственными перемещениями объектов мифа [14, с. 336].

В белорусской традиционной культуре грибы закономерно соотносятся с низом, землёй, хтоническими существами, что отражалось уже на уровне названий. Так, неизвестные грибы назывались «вужовікі», «жабськы грыбы», «мышакі», «мышыныя грыбы», «гадючки», «жабіўкі». Также и в повериях, если на праздник Воздвижения Креста Господня (Православие — 14 (27) сентября или же 14 сентября по григорианскому календарю; Католицизм — 14 сентября) принести в дом грибы, «будэ у хаты вуж того дня». Вместе с тем грибы отражают и устойчивое отношение к верхней сфере, к небу. Считалось, что если увидеть во сне грибы, то это предвещало дождь [15, с. 132].

У. М. Топоров выдвигал гипотезу о соотношении грибов с небесными явлениями. Учёный писал, что возможна связь грибов с той частью так называемого основного мифа, которая заключается в

наказании Громовержцем своих детей, сбрасыванием их с неба и превращением в насекомых, либо хтонических существ. Гроза и выступает моментом спора и наказания. Грибы могли выступать и как следствие трансформации наказания детей. В контексте соотношения грибы-дети существуют выразительные белорусские пословицы: «Дзетак узгадаваць, не грыбкоў назбіраць»; «Дзе дубы, там і грыбы» (про схожесть детей со своими родителями).

Как следует из белорусских поговорок, грибы, также как и их символический аналог – человек, – существа социальные. Их сообществам, равно как и человеческим, присущи иерархические отношения. Главные позиции отведены боровику: «Баравік усім грыбам палкавік», «Грыбы на бок – баравік едзе», «Калі найшоў баравікі, то лісічак не бяры». Интересно, что грибы, как и люди, могут даже воевать, между собой, а также и с человеком. Сюжет про войну грибов отражен в песне с таким началом: «Як задумаў стары грыб, // Да пад дубам седзячы, // На ўсіх грыбоў гледзячы, // Зваць грыбы на вайну» [15, с. 132].

Символика грибов во снах в основном опирается на народно-этимологические связи: «Губа – то згуба»; «Грыбы браць – нядобра, хоць якая хвароба, да ўсё паплачаш: і што луччяя грыбы бярэш, добрыя (баравікі), дак хужай гора». В разных интерпретациях приснившиеся грибы могли символизировать как доход, так и потери [15, с. 133].

В целом, тема грибов пока что мало разработана в белорусской мифологии и однозначно заслуживает отдельной исследовательской программы, однако уже имеющие отечественные научные публикации, а также иностранные материалы по теме этномикологии могут послужить достаточной базой для составления увлекательных информационных блоков для работы с туристами на сельских усадьбах.

В социальных сетях и на различных интернет-страницах часто встречаются не подкреплённые ссылками на источники сведения о белорусских традициях и мифах, связанных с грибами, однако доверять такой информации во время подготовки программ для работы с гостями усадеб не стоит. Как и в случае описанных Д.В. Скворчевским проблем с развитием мифологического туризма, следует избегать использования непроверенных материалов, а также современного мифотворчества, когда заинтересованные лица самостоятельно придумывают новые сюжеты для развлечения гостей [16, с. 44].

В Российской Федерации изучением и преподаванием этномикологии уже занялся ведущий ВУЗ страны. В 2015 г. на Биологическом факультете Московского государственного университета Е.Ю. Ворониной был разработан учебный курс «Этномикология: грибы и человечество из глубины веков до наших дней» [17]. Увеличение

количества научных публикаций на данную тему свидетельствует о её актуальности. Все эти материалы можно успешно использовать для формирования информационных блоков при работе с туристами в рамках сельских и экологических экскурсионных программ.

С целью разработки туристических квестов, для прохождения туристами на агроусадебках, экологических тропах и просто в лесу, можно использовать названия грибов на белорусском языке в сочетании со сведениями о времени их сбора и свойствами. В качестве рабочих материалов можно использовать серию научно-популярных публикаций на белорусскоязычной версии информационного портала «Sputnik» [18, 19].

Очевидны и кулинарные пути применения сведений этномикологии в агротуризме. На фоне роста интереса к здоровому питанию и сокращению в рационе мяса в разных странах фиксируется рост интереса к расширению применения грибов в индустрии питания. Этой теме посвящены современные исследования российских учёных Ф.А. Задорожного и С.В. Куленко. В том числе авторы рассматривают необычный аспект влияния грибов на интеллектуально-творческую элиту Западной цивилизации. В белорусской историографии, тема использования грибов в традиционной системе питания проработана весьма хорошо и может непосредственно использоваться в деятельности сельских усадеб [3].

Популярность грибов в белорусской традиционной кулинарии была обусловлена также и тем, что они считались постной пищей. Рассматривая роль грибов в культуре питания белорусов, необходимо выделить исследования профессора Т.А. Новогородского. Согласно их результатам для белорусской народной кулинарии XIX – нач. XX в. было характерно широкое использование разных видов грибов, полученных в результате собирательства. Грибы употребляли отварными, жареными, тушёными, маринованными, солёными. Но наиболее популярны были сушёные грибы – белые, подберёзовики, подосиновики, рыжики, валуи (бычки) и т. д. Они использовались для приправы первых блюд (супов, щей, юшки и др.), их добавляли в тушёный картофель и мясные блюда, из рыжиков делали масло для соусов. Грибы значительно дополняли пищевой рацион не только в период их непосредственного роста, но и благодаря освоению таких кулинарных способов, как соление, сушка, маринование на протяжении года. Например, на сочельник, их часто добавляли в борщ, употребляли в качестве начинки для пирожков («в ушки»), налистников, а также жарили как самостоятельное блюдо [20, с. 60].

Сушили грибы у тёплой печи на жести, устланной соломой, после выпечки хлеба. Когда сразу они не высыхали, процесс повторялся несколько раз. Потом грибы нанизывали на нити и связывали в венки. Перед использованием их вымачивали в течение двенадцати и более часов в воде. Сушили в тени. Если перед употреблением их вымачивали в молоке, то они почти не отличались от свежих. Когда грибы разбухали и размякали, их, как и свежие, варили в той же воде, где они мокли. После того, как вода выпаривалась, грибы тушили, добавив сливочное масло или сметану. На белорусско-литовском пограничье из сушёных грибов делали котлеты, для чего их после вымачивания и отварки пропускали через мясорубку [20, с. 60].

Для белорусской кухни характерно использование грибного порошка. После просушки в печи грибы толкли до порошкообразной массы, засыпали в бутылки, закупоривали и держали в сухом месте. Таким грибным порошком было очень выгодно заправлять блюда, так как для этого расходовалось намного менее грибов, чем тогда, когда для приправы использовали целые сушёные грибы. Грибной порошок засыпали в первые блюда (юшку, щи), добавляли в тушёные овощи и мясные блюда [20, с. 60].

Известны разнообразные способы соления и маринования грибов. В материалах знаменитой кулинарной книги «Літоўская гаспадыня», упоминается ряд рецептов соления рыжиков, груздей, белых грибов, шампиньонов. Например, при солении рыжиков, их не мыли, а только утирали и складывали в кадучку шапочками вверх. Каждый ряд пересыпали солью, прижимали крышкой и камнем. Когда грибы оседали, добавляли свежие. Перекладывали их также нарезанным луком и небольшим количеством перца. В таком случае они получались более вкусными, но темнели и уже не были красными [21, с. 162–165].

Аналогичным образом засаливали грузди, шампиньоны. Для соления белых грибов использовалась более сложная технология. Их сначала отваривали, затем выкладывали на решето и поливали холодной водой, пока они не остывали. Потом грибы просушивали и выкладывали в стеклянной посуде так, как они росли, пересыпая каждый ряд солью, и прижимали крышкой и камнем. Когда грибы опадали, добавляли свежие, а затем заливали сверху истопленным, но негорячим жиром. Посуду обвязывали пузырём и держали в сухом холодном месте. Перед употреблением (за час) солёные грибы вымачивали в холодной воде. Чем дольше грибы хранились, тем дольше их нужно было вымачивать. Когда такие грибы промывали два раза – перед и после вымачивания, – то не было даже и следа того, что их солили: они были похожие на свежие [20, с. 61].

Материалы этнографических экспедиций дают и примеры поджарки: жареные грибы были частым блюдом на столе белорусов. Обобренные и промытые, они отваривались и затем жарились на сковороде с салом, жиром, сливочным или растительным. В деревне Семежево Копыльского района на Коляды даже коптили грибы. Из сушёных грибов на белорусско-литовском пограничье (д. Герваты Островецкого района) делали котлеты. Белорусской народной кулинарии известен способ хранения жареных грибов. Например, молодые, хорошо обсушенные рыжики жарили на сковороде с большим количеством масла. Потом остужали, раскладывали в стеклянные банки или горшки так, как они росли, шапочками вверх, и заливали тем самым маслом, в котором они жарились (приблизительно три или четыре пальца над грибами). Посуду, хорошо обвязанную пузырём, держали в сухом и холодном месте. Такие рыжики были очень вкусными, в особенности, когда их поджаривали ещё раз и подавали как гарнир до мясных блюд [20, с. 61].

Среди белорусских агроусадёб, безусловно, есть те, кто успешно использует грибную тематику при работе с туристами. Они уже могут служить успешными примерами для других хозяев, а также источниками информации для подготовки специализированных методичек, разработки квестбуков¹, а также научных статей. В качестве примера можно привести усадьбу «Лесная» в д. Белая Каменецкого района. Усадьба находится непосредственно на территории Беловежской пуши, и практикует не только приготовление блюд из грибов, но и сезонные «грибные туры», с возможностью отыскать и чрезвычайно редкие виды, в том числе, популярную в фунготерапии весёлку. Хозяйка усадьбы Н. Земляник отмечает, что оптимальное количество людей в группах для таких программ составляет 3-8 человек. Все желающие могут приобрести после экскурсии экопродукцию произведенную здесь же: сушёные грибы и ягоды, травяные сборы, варенье из шишек и многое другое. Хозяйка отмечает, что на данный момент конкуренция в данном сегменте практически отсутствует, хотя спрос на такие товары высокий [22].

В США на рынке услуг экологического туризма представлено множество сборных и заказных обучающих экскурсий по сбору грибов в разных частях страны. Часто их проводят члены специализированных ассоциаций, либо независимые гиды. На этом фоне следует выделить предложение исследовательской лаборатории, а по совместительству – центра сельского и экологического туризма «Mushroom Mountain» в Южной Каролине, который специализируется именно на микологии и

¹ **Квестбук** – печатное либо цифровое издание, которое сочетает в себе элементы путеводителя и квеста. **Квест** – интерактивная игра с сюжетной линией, которая заключается в решении различных головоломок и логических заданий.

фунготерапии. «Mushroom Mountain» возникла в 1996 г. во Флориде, как прототип фермы будущего, но лишь в 2005 г. основатели Трэдд Коттер и Ольга Катич начали разработку того, что впоследствии стало самым крупным частным исследовательским микологическим центром США. С целью расширения ферму переместили в северную часть штата Южная Каролина. После переезда «Mushroom Mountain» превратилась в лабораторию и исследовательский центр мирового класса, занимающий площадь более 50 000 кв. футов крытого пространства для выращивания, микромедиации (экосистемные услуги, предоставляемые грибами) и проведения медицинских исследовательских проектов. Лаборатория была построена в соответствии со стандартами американских государственных агентств и содержит более 200 видов грибов, характерных восточной части США [23].

Коллектив «Mushroom Mountain» разрабатывает продукты питания, системы для фильтрации воды, создает прототипы для открытия новых антибиотиков, выделяет целевые микопестициды для замены химических пестицидов против вредных насекомых и реализует многие другие проекты, в которых используются грибы, чтобы гармонизировать сосуществование человека с природой [23].

Ферма стала популярным местом экотуризма для всех, кто интересуется удивительным миром грибов. Рядом с ней проложена специализированная грибная тропа. В ближайшем будущем планируется организовать дополнительное открытое пространство для демонстрации плодоношения грибов, систематизированных по родам и видам, для эффективной демонстрации группам посетителей. Экскурсии проводятся как по расписанию, так и для заказных групп составом до 30 человек, а также индивидуальных посетителей. Центр является показательным примером эволюции небольшого частного проекта в крупную инновационную компанию, которая уловила перспективную тенденцию для своего развития [23].

Таким образом, можно утверждать, что в Беларуси уже есть условия для дальнейшего расширения сферы применения наработок этномикологии и фунготерапии в сельском туризме: в качестве обеспечения адекватного информационного сопровождения во время проведения «грибных туров», в рамках организации питания на усадьбах, а также при подготовке экопродукции в качестве сувениров. Важно реализовывать дальнейшие исследования по изучению и интерпретации белорусских этнографических материалов касательно традиционных методик работы с грибами, а также связанными с ними мифологическими аспектами, так как накопленные на текущий момент сведения очевидно не являются исчерпывающими.

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЕ ССЫЛКИ

1. Морозов, Д. В., Фридриксон Т. Белорусское этнокультурное наследие в турах для исландских туристов: пути применения, опыт, перспективы / Д. В. Морозов, Т. Фридриксон // Этнокультурное наследие Беларуси в XXI веке : материалы международной научно-практической конференции, Минск, 18 июня 2021 г., / БГУ, Исторический фак., Каф. этнологии, музеологии и истории искусств ; [редкол.: Т. А. Новгородский, И. В. Олюнина (отв. ред.) и др.]. Минск : БГУ, 2021. С. 122–127.
2. Филиппова, И. Большая иллюстрированная энциклопедия. Лечебные грибы. Фунготерапия / И. Филиппова – Вильнюс.: UAB «Bestiary». 2013. – 120 с.
3. Задорожний, Ф.А., Куленко, С.В. Культура питания в Западной цивилизации и её влияние на интеллектуально-творческую элиту (микологический аспект) / Ф.А. Задорожний, С.В. Куленко // Наука и социум: материалы XIV Всероссийской научно-практической конференции с международным участием (13 мая 2020 г.) / отв. ред. Е.Л. Сорокина. – Новосибирск: Изд-во АНО ДПО «СИППИСПР», 2020. С. 132-137.
4. Вишневский, М.В. Этномикология, мухоморы, грибы в мифах и культуре народов / М.В. Вишневский [Электронный ресурс]. URL: <https://www.youtube.com/watch?v=ilqslTnAlK8&t=1426s> (дата обращения: 10.11.2021).
5. Личный сайт Михаила Вишневого [Электронный ресурс]. URL: <https://michailvishnevsky.com/> (дата обращения: 18.11.2021).
6. Современная фунготерапия и грибная аптека [Электронный ресурс]. URL: <https://www.youtube.com/watch?v=PVoUL5b12F0&t=164s> (дата обращения: 10.11.2021).
7. Грибная аптека [Электронный ресурс]. URL: <https://fungiline.com> (дата обращения: 10.11.2021).
8. Вишневский, М.В. Чага. Звездный час. Современные сведения об уникальном российском грибе. / М.В. Вишневский. М.: Проспект, 2021. – 128 с.
9. Китайские туристы приедут в Россию собирать грибы / «Ассоциация туроператоров» [Электронный ресурс]. URL: [atorus.ru/news/press-centre/new/57472.html](https://www.atorus.ru/news/press-centre/new/57472.html) (дата обращения: 29.10.2021).
10. Уоссон, Р. Г., Уоссон, В.П. Грибы, Россия и история. М.: БИО-Пресс, 2020. – 464 с.
11. Feeney, K. Fly Agaric: A Compendium of History, Pharmacology, Mythology, & Exploration / K. Feeney. – Fly Agaric Press, 2020. – 508 p.
12. Stamets, P. Fantastic Fungi: Expanding Consciousness, Alternative Healing, Environmental Impact / P. Stamets. – Earth Aware Editions, 2019. – 184 p.
13. Беларуская міфалогія: Энцыклапед. слоўн. / С.Санько [і інш.]; склад. І.Клімковіч. – 2-ое выд. дап. Мн.: Беларусь, 2006. – 599 с.
14. Топоров, В.Н. Грибы / В.Н. Топоров // Мифы народов мира. Т. 1. М.: Советская Энциклопедия, 1991. С. 335-336.
15. Міфалогія беларусаў: Энцыклапед. слоўн. / С.Санько [і інш.]; склад. І.Клімковіч. Мн.: Беларусь, 2011. – 607 с.
16. Скворчевский, Д.В. Мифологический туризм в Беларуси: идеи и практика / Д.В. Скворчевский // Материалы первой международной научно-практической конференции «Перспективы развития туризма в современных условиях: мировые тенденции и региональные контексты», г. Минск, 28 сентября 2021 г. Минск: А. Н. Вараксин, 2021. С. 40-46.

17. Воронина, Е.Ю. Этномикология: грибы и человечество из глубины веков до наших дней: учебный курс, материалы лекций. – Москва: МГУ имени М.В. Ломоносова, Биологический факультет, 2015. – 412 с.
18. Мятлеўская, Л. Час ісці па грыбы-падснежнікі або як зведаць глузд "у твар" [Электронны рэсурс]. URL: <https://bel.sputnik.by/20210418/Chas-sts-pa-gryby-padsnezhnik-abo-yak-zvedats-gluzd-u-tvar-1047414863.html> (дата звяртання: 29.11.2021).
19. Янкоўская, Л Звыклія рэчы па-беларуску: назвы грыбоў [Электронны рэсурс]. URL: <https://bel.sputnik.by/20200725/test-nazvaniya-gribov-po-beloruski-1037211791.html> (дата звяртання: 29.11.2021).
20. Навагродскі, Т.А. Эвалюцыя традыцый харчавання беларусаў у 19–20 стст. / Т.А. Навагродскі. – Мінск: БДУ, 2015. – 243 с.
21. Цюндзявіцкая, Г. Літоўская гаспадыня / Г. Цюндзявіцкая. Мінск: Беларусь, 2017. – 383 с.
22. Суслова, Н. Наталья Земляник: «Наших туристов мы учим собирать травы, ягоды и грибы» [Электронный ресурс]. URL: <https://www.wildlife.by/recreation-and-tourism/news/natalya-zemlyanik-nashikh-turistov-my-uchim-sobirat-travy-yagody-i-griby/> (дата обращения: 19.11.2021).
- Mushroom Mountain Farm Tours [Electronic resource]. URL: <https://mushroommountain.com/tours/> (date of access: 26.11.2021).

ОПЫТ РАЗВИТИЯ СЕЛЬСКОГО ТУРИЗМА В КИТАЕ

Морозов Д. В.

*Белорусский государственный университет,
пр. Независимости, 4, 220030, г. Минск, Республика Беларусь,
dzmitry_marozau@yahoo.com*

Се Цзинфу

*Белорусский государственный университет физической культуры,
пр. Победителей 105, 220020, г. Минск, Республика Беларусь, 947715735@qq.com*

В статье рассмотрены основные аспекты государственного управления и стимулирования развития сельского туризма в Китайской Народной Республике. Приведены примеры успешных практик в провинциях Юньнань и Чженцзян. Выделены китайские особенности понимая данной отрасли, а также основные цели её развития.

Ключевые слова: управление туризмом; сельский туризм в Китае; экологический туризм.