3. Чжэньфан, Х. Процесс исследования сельского туризма в Китае и тенденции развития новой эры / Х. Чжэньфан, Ч. Юанган, Ц. Вэньтун, Х. Сюэтин, Ю. Рунцзэ // 2021. № 36. С. 2615-2633. (на китайском яз.)
4. Хуангэн, Ч. Теория и практика возрождения сельского туризма / Ч. Хуангэн, С. Лянган, Ч. Тао // Пресса Китайского горно-технологического университета. 2018. №1. С. 26-54.
5. Юйцюн, Г. Отчет о развитии сельского туризма в Китае (2017) в рамках исследования креативной экономики между двумя сторонами пролива (2018) / Г. Юйцюн // Журнал школы культурной индустрии и туризма Сямэньского технологического университета. 2018. № 1. С. 185-200.
6. Линь, В. Анализ модели защиты и пути развития / В. Линь // Современный туризм. 2021. № 19. С. 40-42.
7. Чжэн, Ц. Исследование пути развития туристических талантов для улучшения сельского хозяйства и сельской экономики / Ц. Чжэн // Китайская бухгалтерия. 2021. №1. – С. 80–82.
8. Юнфу, Г. Практика продуктов для сельского туризма / Г. Юнфу, Л. Вейнинг // Издательство Китая по туризму. 2018. №1. С. 19-281.
9. Лебедев, Д.А. Китайский взгляд на сельский туризм [Электронный ресурс]. URL: <https://profi.travel/news/38609/details> (дата обращения: 19.11.2021).
10. Pacific Asia Travel Association [Electronic resource]. URL: <https://www.pata.org> (date of access: 6.12.2021).

РОЛЬ ТРАДИЦИЙ ПИТАНИЯ В РАЗВИТИИ АГРОТУРИЗМА БЕЛАРУСИ

Новгородский Т. А.

*Белорусский государственный университет,
пр. Независимости, 4, 220030, г. Минск, Республика Беларусь, tadeush_minsk@mail.ru*

Рассмотрены основные структурные компоненты традиционной культуры питания белорусов. Подчеркивается влияние традиций питания на развитие агротуризма в Беларуси. Вместе с тем, агротуризм также оказывает влияние на развитие и популяризацию белорусской кухни. Обращено внимание на необходимость изучения традиций питания в различных историко-этнографических регионах Беларуси.

Ключевые слова: традиции питания; агротуризм; агроусадьбы; региональная кухня; историко-этнографические регионы.

ROLE OF FOOD TRADITIONS IN THE DEVELOPMENT OF AGROTOURISM IN BELARUS

Novogrodski T.A.

*Belarusian State University,
Nezavisimosti Ave., 4, 220030, Minsk, Republic of Belarus, tadeush_minsk@mail.ru*

The main structural components of the traditional food culture of Belarusians are considered. The influence of food traditions on the development of agritourism in Belarus is emphasized. At the same time, agritourism also influences the development and popularization of Belarusian cuisine. Attention is drawn to the need to study food traditions in various historical and ethnographic regions of Belarus.

Key words: food traditions; agritourism; rural estates; regional cuisine; historical and ethnographic regions.

Традиции питания являются важнейшим компонентом этнокультурного наследия. В отличие от других частей материальной культуры (например, жилища, костюма), традиции питания наиболее прочно сохраняют свою этническую специфику и в меньшей степени подвержены изменениям. Традиционная культура питания включает широкое содержание. Это не только блюда, которые готовят, но и способы и приёмы их приготовления, трапезы, застольный этикет, это обычаи, связанные с приготовлением и употреблением пищи, предметы домашней утвари и т.д. Традиции питания зависят от многих факторов, среди которых можно выделить: природно-географический; социально-экономический; историко-культурные традиции; сезонность. Традиционная культура питания связана с интенсивностью межэтнических контактов и культурного взаимодействия народов, а также с наличием и доступностью исходных сырьевых компонентов, уровнем развития навыков и знаний в области кулинарного мастерства, влиянием заимствований и т.д.

Сегодня наблюдается повышенный интерес к традиционной белорусской кухне. Показателем этого является издание кулинарных книг, однако определенный дефицит такой литературы наблюдается и в наше время. Особенно остро эта проблема стоит перед работниками кафе и ресторанов белорусской национальной кухни. Хозяева агроусадеб также стремятся готовить пищу для своих гостей на основе традиций наших предков, однако очень часто им не хватает знаний и необходимой информации. Приходится собирать сведения о традициях народного питания из различных немногочисленных источников. Материалы полевых этнографических исследований, собранные автором на

протяжении 1992 – 2021 гг. во всех регионах Беларуси, позволяют в значительной степени ликвидировать этот недостаток [1]. Сведения, записанные от пожилых информантов, на сегодняшний день являются бесценным источником по традиционной культуре питания белорусов. Материалы некоторых этнографических экспедиций были напечатаны [2].

Национальная беларуская кухня есть сумма региональных кухонь. Для каждого региона Беларуси характерна своя выработанная на протяжении столетий местная кухня, которая развивалась на основании опыта предков, впитывая всё лучшее от наших соседей, адаптируя новые продукты в питание на свой лад, что придало ей местное своеобразие и неповторимый вкус. Так, например, для Браславского региона визитной карточкой могут стать гульбишники, традиционное блюдо местных старообрядцев, которое перешло в питание местных жителей, а сегодня это блюдо может стать местным узнаваемым брендом региона. В д. Мотоль Ивановского района местным брендом является мотольская шурпа, которым сегодня угощают всех гостей во время праздников и фестивалей. В регионе Беловежской пуши популярны были разнообразные настойки на травах и ягодах (клюквенная, земляничная, рябиновая, можжевельниковая и др.). На Лепельщине, Глубоччине готовили клёцки с душами, в регионе белорусско-литовского пограничья – цепелины, на Гродненщине – пызы. На Полесье и в северо-восточных регионах Беларуси значительный удельный вес в питании местных жителей занимала рыба. Рыбу употребляли вареную, печёную на огне или в посуде в крестьянской печи, вяленую на солнце, маринованную и солёную. В поминальные дни, а также во время поста готовили рыбный студень. Из мелкой рыбы делали рыбные клёцки – галки. На Полесье, по свидетельству этнографа А.К. Сержпутовского, распространенным продуктом питания были вьюны. Их жарили, сушили в печке, засаливали в бочках.

Драники являются популярным повседневным блюдом из тертого картофеля на всей территории Беларуси, хотя в их приготовлении наблюдаются локальные особенности. Основными ингредиентами для приготовления драников являются: картофель, натёртый на тёрке, лук и растительное масло (раньше использовался жир). Драники имеют различные местные названия: “драчаны”, “бліны з бульбы”, “драчэнікі”, “бульбяныя бліны”, “дранка”, “драчы”, “блінкі картапляныя”, “бліны драныя”, “ладкі з бульбы драныя”, “дранікі”, “бабка”, “бульбяная бабка”, “асянікі”, “дзеруны з сырам і зелянінай”, “таркованцы з мясам”, “драныя аладкі”, “картафлянікі”, “дранікі з тварагом”, “бульбянікі”, “калдуны”. В каждом рецепте драников и картофельных блинов основными по-

прежнему остаются следующие ингредиенты: крахмальный картофель, натёртый на терке, лук, соль. Выпекали драники на свином жире, позже – на алее. Иногда сковороду смазывают небольшим кусочком сала (“подмазкой”) - получают “сухія бліны”, которые являются дополнением к другим блюдам: яишнице, мачанке, поливке, супу и др.

При организации кулинарных туров для туристов важно знать и учитывать эти региональные особенности в традиционной культуре питания белорусов.

Традиции гостеприимства в сочетании с национальной кухней, основанной на экологически чистых натуральных продуктах, возможность приобщиться к традиционным занятиям, промыслам и ремёслам могут привлечь огромное количество европейских туристов. Сегодня для иностранного туриста огромную радость приносит возможность самим приобщиться к сельскому труду, сходить в лес за грибами, поохотиться, порыбачить, а затем попробовать блюда местной кухни, приготовленные из продуктов, добытых самим отдыхающим туристом во время занятия древними промыслами.

Этнокулинарный или гастрономический туризм – особое и весьма популярное направление в современном туризме. Знакомство с блюдами народной кухни, способами и приёмами их приготовления, с традиционными трапезами, с народным застольным этикетом, предметами домашней утвари становится важной частью программы пребывания туристов в нашей стране. Развитию туризма активно способствуют кулинарные фестивали. Так, например, в деревне Мотоль Ивановского района Брестской области с 2008 года начал проводиться кулинарный фестиваль, где свои способности демонстрируют местные жители, соревнуясь в умении приготовить традиционные блюда с использованием возможностей домашней печки. Иностранцы гости, оценивая качество приготовленных блюд, отмечали их натуральную основу, безупречный вкус и полезность. Такие кулинарные фестивали также будут способствовать привлечению иностранных туристов в нашу страну, а также содействовать активизации интереса к традициям питания белорусов.

В наше время идёт работа по включению элементов традиционной культуры питания в Государственный список историко-культурных ценностей. На Коллегии Министерства культуры в этот список были включены традиции выпечки хлеба и приготовления масляного барана на Глубоччине, традиционные блюда агрогородка Адельск на Гродненщине, клецки с душами на Витебщине, традиции приготовления рыбы, сушёной в печи на соломе и блюд на её основе на территории Берёзовского района, выпечки банкухи в деревне Подороск Свислочского

района, традиции приготовления жоровского хлеба на Любанщине и греченого на Малоритчине. Проводится работа по включению традиции приготовления драников и картофельных блинов и других элементов, связанных с традициями питания белорусов [3].

Несмотря на все изменения и новизну, традиции питания белорусов как элемент этнокультурного наследия, сохранили наиболее характерные национальные черты. Повседневное питание большинства белорусов достаточно консервативное. Сохраняя характерную для них этническую специфику, традиции питания продолжают развиваться. Их возобновлению, активизации и развитию во многом способствовал белорусский агротуризм.

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЕ ССЫЛКИ

1. Архіў Інстытута мастацтвазнаўства, этнаграфіі і фальклору імя К.Крапівы Нацыянальнай акадэміі навук Беларусі. – Ф.6. – Воп.13. – Спр. 67.
2. Наваградскі, Т. А. Народная кухня маталян / Т. А. Наваградскі, І. У. Алюніна, С. А. Захаркевіч. – Мінск : [б. в.], 2009. – 99 с. ; Наваградскі, Т. А. Народная кухня тышкаўцоў / Т. А. Наваградскі, І. У. Алюніна, С. А. Захаркевіч. Мінск : [б. в.], 2010. – 195 с. ; Наваградскі, Т. А. Кулінарная спадчына Белавежжа = Kulinarne dziedzictwo Białowieży / аўт. тэкста Т. А. Наваградскі ; пер. А. У. Ветрава. Мінск : [б. в.], 2010. – 51 с. ; Наваградскі, Т. А. Народная кухня Гервятаў / Т. А. Наваградскі, І. У. Алюніна. Мінск : Послед. слово, 2011. – 172 с. ; Наваградскі, Т. А. Народная кухня Семежава / Т. А. Наваградскі, С. А. Захаркевіч, І. У. Алюніна. Мінск : Вішнёўка, 2013. – 248 с. ; Наваградскі, Т.А. Народная кухня Лепельшчыны / Т.А. Наваградскі, С.А. Захаркевіч, І.У. Алюніна. – Мінск: Колорград, 2017. – 528 с.
3. Наваградскі, Т.А. Развіццё этнакулінарнага турызму / Т.А. Наваградскі // Наука и инновации. 2021. №7. С. 28-32.

ПЛАН РАЗВИТИЯ КЛАСТЕРНОЙ ИНИЦИАТИВЫ «НАВАКОЛЛЕ»: КОНЦЕПТУАЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Панько А. Д.

*Брестский государственный университет имени А.С. Пушкина,
бул. Космонавтов, 21, 224016, Брест, Республика Беларусь, adranko24@gmail.com*

Представлены результаты исследования, направленного на изучение потенциала кластерной инициативы «Наваколле», которая создается в Кобринском районе Брестской области, и разработку ее плана развития на среднесрочную перспективу. Определены проблемы, которые стоят перед кластерной инициативой, стратегическая и тактические цели. Выделены три ключевых направления развития, по каждому из которых разработан перечень конкретных мероприятий и рекомендаций.