

**В.С. ВЕЛИКОЧИЙ,**

доктор історичних наук, професор,  
директор Інституту туризму  
ДВНЗ «Прикарпатський  
національний університет імені  
Василя Стефаника»  
м. Івано-Франківськ

## **ГАСТРОНОМІЧНІ ФЕСТИВАЛІ ЯК СКЛАДОВА СОЦІОКУЛЬТУРНОЇ СФЕРИ: УГОРСЬКИЙ ДОСВІД**

Складовою частиною івентивного туризму є фестивалі гастрономічного характеру. Поряд зі своїм прямим призначенням – пропагандою певного типу кухні, окремих специфічних страв, вони напряду виконують також і функції організації культурного середовища з метою його презентації відвідувачам масового заходу, туристам.

Досвід європейських країн у цьому плані є неоціненним з точки зору використання та запровадження на вітчизняному туристичному ринку. Враховуючи особливості і специфіку соціально-економічного розвитку туристичних регіонів заходу України, їх схожість з аналогічними регіонами Карпатського регіону: Словаччини, Угорщини, Польщі, Румунії, вважаємо за можливе і навіть необхідне скористатися власне напрацюваннями “творців гуляшу”.

Насамперед зазначимо, що за попередніми даними в Угорщині налічується 110 гастрономічних фестивалів, з яких 68 проходить за один день, 21 – протягом 2 днів, 15 – за 3, 4 і 1- протягом 10 днів [1].

Багато традиційних угорських страв, які ввійшли в кухні народів (як знамениті гуляш і лангош), в ідеалі готуються просто неба і на відкритому вогні. Тому одним із найпопулярніших місць фестивалю угорської національної кухні є музей сільської угорської архітектури та народних ремесел у Сентеді, що за 20 кілометрів від Будапешта. Гвіздом програми є власне суп “лангош” із квасолею, що пропонується до нього, вирізняється певною “прямолінійністю” і, на думку організаторів, мало б підкреслювати здорову природність їжі.

Щорічно угорське містечко Сольнок, що знаходиться в малоатрактивній центральній частині Угорщини, налічує трохи менше 75 тис мешканців [2] стає туристичним центром країни в час проведення “Фестивалю гуляшу”. На це свято з'їжджаються кращі кухарі і любителі традиційної страви національної кухні зі всієї країни і навіть із сусідніх держав. Страва готується під відкритим небом у 700 гігантських котлах, а числу охочих покуштувати ароматне вариво не буває кінця. Гастрономічне свято в місті на Тисі не обходиться без запального чардашу, веселої музики, без келиха токайського чи егерського вина. 70 тисяч шанувальників гуляшу 2009 року підтримали ідею організаторів оголосити шедевр місцевих кулінарів “пам'яткою культурної спадщини”, а

органітет фестивалю вирішив звернутися до ЮНЕСКО з проханням взяти цю страву під охорону [3].

Доволі атрактивним, різноплановим і популярним є ще один угорський фестиваль гастрономічного типу – “Кочоня фест” – фестиваль холодцю, що проходить у курортному містечку Мішкольц. Він відбувається в третій тиждень лютого кожного року. Його головними героями є холодець і... жаба. Головної страви під час фестивалю готують кільканадцять різновидів. Також гості можуть спробувати різноманітні страви угорської кухні, взяти участь у театралізованих конкурсах, послухати етномузику та поспостерігати за роботою народних майстрів.

У багатій програмі фестивалю прекрасно співіснують елементи культури та гастрономії, спорту та здоров'я, охорони навколишнього середовища, вражень та активного туризму. Це мультикультурна вулична подія в центрі міста, що грає активну роль у реалізації програми міського маркетингу під назвою “В гостях у Мішкольці”, є справжньою родзинкою для гурманів, молодих і старих, всіх, кому хочеться відчутти чи знову пережити настрій ярмарковий настрій.

Емблемою фестивалю є звичайна жаба. Згідно з легендою, вона потрапила в холодець одному словацькому торгівцеві в часи середньовіччя. І з того часу прижилася як символ: веселий і безумовно філософський. Ця земноводна істота сидить в кожному з нас, стимулює до боротьби з власною жадністю і заздрістю, а на фестивалі ніби промовляє: “не заздри сусідові, з'їж і ти зайву тарілку холодцю”.

Цікавою атрактивною частиною святкування став його екологічний блок. Йдеться насамперед про акцію “Зелений намет”, який останніми роками проводиться екологічним фондом з Мішкольца. На неї запрошують всіх, хто займається екологічною проблематикою.

Зокрема, при вході в намет розташували собак-поводирів, щоб діти мали змогу гратися з ними, а дорослі звернули увагу на потреби цієї категорії мешканців. Крім того, окремо розміщувалися столи, де дітей вчили робити зелених жабок з паперу. Цей намет не оминали зірки шоу-бізнесу та телебачення, акцентуючи увагу власне на потребах екологічної безпеки.

Під час фестивалю оживають вулиці і площі, вуличні музиканти, артисти на ходулях веселять гостей. Організатори пропонують більше ста програм, концертів та виставок. Холодцевий фестиваль, таким чином, більше ніж фестиваль. Він – легенда, синтез кількох локальних тематичних фестивалів, проведених в один час: культура, спорт, здоров'я, охорона природи, враження, і активний туризм, гастрономія. У ході фестивалю всі учасники отримують по жабі, яку можна було обміняти на холодець [4].

1 квітня в Угорщині традиційно проходять Дні риболовлі. На них головну роль відіграють знавці приготування рибних страв. Вони змагаються за здобуття титулу майстрів приготування угорської ухи золотого, срібного та бронзових ступенів. У цей же день учасники вправляються у риболовлі, мають змогу провести “тренінг”. Наступного дня розпочинається змагання рибалок, у

ході якого визначається, хто більш майстерний. Журі визначає переможців у кількох категоріях: за найбільшу рибу, за найбільшу кількість виловленої риби, за найбільшу сумарну вагу улову. Ще відзначають найрезультативнішого учасника-жінку та представника юнацької вікової групи, а також найстаршого та наймолодшого учасників суперництва. На фестивалі можуть також позмагатися знавці народних пісень, бувальщин про Тису, про рибальство. Запрошують й інших майстрів, котрі готують традиційні страви, ремісників, фольклорні групи тощо. А про розважання учасників та гостей фестивалю дбають самодіяльні творчі колективи [5].

Таким чином, система організації гастрономічних фестивалів в Угорщині вибудована таким чином, щоб максимально використати переваги регіонів, в яких проводяться заходи: спеціалізація соціально-економічного розвитку, географічне, ландшафтне і кліматичне розташування, особливості традиційних ремісничих кластерних комплексів. Безумовною складовою фестивалів є їх комплексний характер, що дозволяє задіяти весь комплекс чинників соціально-культурного характеру, хоч і дефініюються як монотематичні. Безумовною складовою таких фестивалів є обов'язкова умова проведення випереджувальних маркетингових програм, спрямованих на поглиблення і розширення самого заходу, залучення до нього більшої кількості як виробника туристичних послуг, так і їх споживача.

Системність, комплексність, послідовність і сезонність у організації, проведенні, презентуванні гастрономічних фестивалів в Угорщині може стати для українського туристичного ринку, особливо в західному регіоні, неоціненним прикладом прагматичного підходу до розвитку як соціокультурної сфери, так і туристичної галузі, інфраструктури загалом.

#### **Список використаних джерел:**

1. Воздушные гонки Red Bull-2006 [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <http://www.mishanita.ru/2006/08/21/789/>. – Заголовок з екрану.
2. Сольнок [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://ru.wikipedia.org/wiki>. – Заголовок з екрану.
3. Відпочинок в Угорщині [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://ua.colibris.ua/krayini/ugorschina.htm>. – Заголовок з екрану.
4. Національна корпорація “Угорщина – Туризм”: Повна інформація про країну. Туристичний путівник по Угорщині [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.hungarytourism.hu>. – Заголовок з екрану.
5. Tourism Today [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.cothm.ac.cy>. – Заголовок з екрану. – Заголовок з екрану.