

белорусов характерно уделять значительное внимание внешнему виду и благополучию, а не духовной составляющей жизни. Тем не менее, студенты Белорусского государственного университета культуры и искусств позитивно относятся к представителям молодежи Китайской Народной Республики и мотивированы на общение с ними.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ:

1. Гутарева, Н. Ю. Сравнительный анализ культур Востока и Запада [Электронный ресурс] / Н. Ю. Гутарева. – Режим доступа: <https://moluch.ru/archive/90/18765/>. – Дата доступа: 18.03.2020.

Пилипенко К. А., БГУКИ, студент 302 группы
очной формы обучения
Научный руководитель – Калашникова А. В.,
доцент кафедры

ВКУС БЕЛАРУСИ: ГАСТРОСУВЕНИРЫ КАК СРЕДСТВО ПРОДВИЖЕНИЯ БРЕНДА СТРАНЫ

Уникальным явлением современного маркетинга и оригинальным способом продвижения бренда государства как внутри страны, так и за рубежом являются сувениры национальной гастрономической культуры. Гастрономический сувенир представляет собой продукт питания, который характерен для определенной страны и является ее визитной карточкой. Данная статья посвящена такому феномену культуры как белорусские гастросувениры.

Гастросувениры выступают важным аспектом создания имиджа гостеприимной Беларуси и узнаваемого бренда белорусских продуктов в межкультурной коммуникации. Цель статьи – выявить наиболее востребованные белорусские гастросувениры и способы их репрезентации в

пространстве современной гастрономической культуры и культуры гостеприимства.

Белорусская кухня имеет свои оригинальные вкусовые качества и традиционную рецептуру. Отличительной особенностью белорусской кухни является широкое распространение блюд из картофеля (картофельные «драники» с мясом, с кабачками, грибами – самые знаменитые блюда из тертой картошки), а также использование разнообразных блюд из свинины, колбас («пальцем пиханых»), широко употребляется сало в различной кулинарной обработке (соленое сало, жаренное – «шкварки»), крупы из произрастающих на нашей территории растений (например, гречка, семена из льна), грибы и ягоды (клюква («журавины»), красная смородина, черника, облепиха и др.). Из овощей в национальной кухне доминируют во все сезоны блюда из свежей и квашеной капусты и свежих, малосольных и соленых огурцов, вареной свеклы, блюда из кабачков (называемых по-белорусски – «гарбузы») и др.

Приезжая в другую страну, каждый человек стремится познакомиться с национальной кухней и продуктами питания, характерными исключительно для этой страны. Белорусская кухня представляет собой способ трансляции достояния нации. Национальная белорусская кухня представлена огромным ассортиментом: драники, клёцки, колдуны, бабка, зразы, полендвица, сальтисон, шкварки, смаженка, мачанка, квашеная капуста, чай на травах («гарбата»), крамбамбуля и др.

С древних времен в Беларуси развита культура пивоварения. Один из сортов пива «Александрия» назван в честь территориального объекта Александрия и в честь президента страны А. Г. Лукашенко, что является подкреплением персонального бреда лидера государства и востребованным гастросувениром страны. В агрогородке Александрия ежегодно проходят праздники «Александрия собирает друзей», праздник сбора урожая «Дожинки» и др. Например, праздник «Купалье – 2019» посетили более 65 тысяч человек.

На начало 2020 года Беларусь благодаря различным мероприятиям, нацеленным на развитие въездного туризма (спортивным, фестивальным, деловым форумам), стала центром привлечения иностранных туристов. По данным Госпогранкомитета, за период 2019 года в Беларусь въехало около пяти миллионов иностранных гостей. С учетом пересечения гражданами белорусско-российского участка границы, общая цифра составила 11,5 миллионов человек. Число безвизовых туристов за 2019 год увеличилось почти в два раза. В целом, доход страны от экспорта туристических услуг в 2019 году составил около 250 миллионов долларов [1], что является высоким экономическим показателем.

Однако, важно правильно организовать процесс презентации (ознакомления) с гастрономическими сувенирами Беларуси. Известными примерами презентации гастросувениров могут служить подарки президента нашей страны А. Г. Лукашенко зарубежным лидерам: например, специальный шоколад «Президент», белорусская водка, белорусский картофель. Отметим, что четыре мешка разных сортов элитного картофеля, которые наш лидер преподнес к Новому году президенту России В. В. Путину в 2019-ом году вызвали положительный резонанс в средствах массовой информации.

Рестораны и кафе являются частью культуры гостеприимства страны. Помимо ресторанов национальной кухни (ресторан белорусской кухни «Васильки» существует во многих странах мира) и кафе белорусских производителей (например, магазин белорусских сладостей «Лакомка» в центре столицы, кафе фабрики «Коммунарка» и др.), фирменных магазинов, существуют различные способы презентации и продвижения гастрономических сувениров при официальных встречах, проведении торжественных мероприятий, знакомстве с учреждениями культуры. Так в Президентской библиотеке Республики Беларусь после презентации гостей угощают свежеприготовленными «дранниками». В учреждении культуры «Сморгонский историко-краеведческий музей» восстановили уникальную

рецептуру приготовления сморгонских баранок («абваранки») методом обваривания. Проводится специальный мастер-класс в музее по приготовлению гастросувенира. Также работники учреждения культуры инициировали в городе проведение праздника-фестиваля «Смаргонская абваранка».

В Национальном историческом музее Республики Беларусь проходила специальная выставка «Искусство шоколада», посвященная скульптурным изделиям из шоколада. На белорусской кондитерской фабрике «Коммунарка», существующей с 1905 года, проходит экскурсия по производству «Как это делается?». В спектакле Брестского театра кукол «Новая земля» по произведению Я. Коласа на сцене героям подают свежесваренный картофель, а потом угощают в перерыве таким блюдом зрителей. Правильная презентация гастрономических сувениров способствует созданию и поддержанию бренда наших продуктов в стране и за рубежом и укреплению культуры гостеприимства.

Традиционные народные обряды и праздники тесно связаны с местной гастрономической культурой. Трудно представить праздник «Масленица» без блинов, а «Коляды» – без угощений колядовщиков, также существует «постная» кухня, связанная с традицией воздержания от обильной и сытной еды в период религиозных постов. Рецептура многих белорусских блюд имеет свою многовековую историю (некоторые из них претендуют стать объектами Репрезентативного списка нематериального культурного наследия ЮНЕСКО).

Качество белорусских продуктов питания является одним из лучших на постсоветском пространстве. Среди белорусских продуктов как гастрономических сувениров большинство туристов предпочитают глазированные сырки «Беллакт», зефир и халву «Красный пищевик», березовый сок, чипсы-пластинки «Мира», клюкву в сахаре, Рогачёвскую и Глубокскую сгущёнку, солёное сало и др.

Сегодня одним из новых направлений в туристической сфере Республики Беларусь является развитие гастротуризма. Гастрономический туризм представляет собой вид туризма, основная цель которого знакомство с определенной страной через призму местных национальных традиций. Гастрономический туризм часть индустрии впечатлений, его можно охарактеризовать как стремление людей к уникальным и запоминающимся впечатлениям от еды и напитков, процесса приготовления и подачи блюд.

В Беларуси гастротуризм претендует занять ведущую позицию в связи с тем, что национальная белорусская кухня очень богата и разнообразна, а также неповторима и уникальна. Например, на сахарном заводе в г. Жабинка, который производит свою продукцию из сахарной свеклы, гостей в кафе угощают различными блюдами из свеклы: борщи, свекольники, кисели, десерты из свеклы и др. Большинство объектов гастротуризма нашей страны – рестораны, кафе, музейные комплексы – предлагают огромный выбор блюд национальной белорусской кухни, которая весьма востребована среди иностранных туристов.

Увеличение количества событий, связанных с гастрономической культурой свидетельствует об их актуальности и значимости гастросувениров для продвижения бренда страны. Одним из знаменательных событий в сфере гастрономического туризма является гастрофэст «Пущанский смак», который прошел впервые 22 февраля 2020 года в Беловежской пуще. Местом проведения мероприятия стала поляна у входа в поместье Деда Мороза. Лучшие повара Беловежской пущи провели для гостей мастер-классы. Не только взрослые, но и дети, смогли получить кулинарные навыки: малышей научили печь блины.

Гастросувениры становятся объектами репрезентации в художественной сувенирной продукции, которые представлены разнообразными формами и видами продуктов питания национальной белорусской кухни (пряники, абваранки, шкварки, яичница на сковородке) выполненные в виде керамических форм, коллажей на деревянных досках,

барельефах и др. Сувенирная продукция с гастросувенирами может быть представлен в виде картин, магнитов на холодильник, вышивки и других изделиях декоративно-прикладного творчества. Все это может быть приобретено в специализированных сувенирных отделах всех крупных магазинов и торговых центрах, в торговых точках гостиниц и музейно-парковых и спортивных комплексов, функцией которых является продажа и распространение сувенирной продукции.

Сегодня белорусские туристические агентства активно начали предлагать услуги в сфере гастрономического туризма и организации гастротуров. Попробовать «Беларусь на вкус», ее национальную кухню и приобрести наши продукты питания с каждым годом желает все большее количество иностранных туристов. Растет популярность гастросувениров, гастрономических фестивалей, кулинарных мастер-классов и гастрономических экскурсий, которые знакомят с региональной культурой Беларуси. Все это говорит об актуальности гастросувениров как средства продвижения бренда страны и их роли в увеличении притока иностранных туристов в нашу страну.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ:

1. Государственный пограничный комитет Республики Беларусь [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.gpk.gov.by/>. – Дата доступа: 25.03.2020.

Прокопенко Д. С., БГУКИ, студент 120с группы
очной формы обучения

Научный руководитель – Бодунова И. И.,
кандидат культурологии, доцент