

Министерство образования и науки Российской Федерации  
Ярославский государственный университет им. П. Г. Демидова

**А. В. Урядова**  
**Д. А. Савин**

# **СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ТУРИЗМА**

*Учебное пособие*

*Рекомендовано*  
*Научно-методическим советом университета*  
*для студентов, обучающихся по направлению Туризм*

Ярославль  
ЯрГУ  
2013

УДК 338.48(075.8)  
ББК Ч518.1я73  
У73

*Рекомендовано  
Редакционно-издательским советом университета  
в качестве учебного издания. План 2013 года*

Рецензенты:

А. А. Саблина, кандидат исторических наук;  
кафедра СКСиТ

Костромского государственного технологического университета

**Урядова, Анна Владимировна.**

У73 Специальные виды туризма: учеб. пособие / А. В. Урядова, Д. А. Савин; Яросл. гос. ун-т им. П. Г. Демидова. — Ярославль : ЯрГУ им. П. Г. Демидова, 2013. — 128 с.

ISBN 978-5-8397-0966-9

В учебном пособии рассматриваются методологические проблемы в классификации и определении специальных видов туризма, выявляются их разновидности и особенности. Особое место уделяется такому специальному виду туризма, как гастрономический. Дано краткое описание понятий «гастрономическая культура», «эногастрономический туризм». Подробно рассмотрены классификации и разновидности эногастрономического туризма.

Предназначено для студентов, обучающихся по направлению 100400.68. Туризм (дисциплина «Специальные виды туризма», цикл М2), очной формы обучения.

УДК 338.48(075.8)  
ББК Ч518.1я73

ISBN 978-5-8397-0966-9

© ЯрГУ, 2013

## ВВЕДЕНИЕ

В современной отечественной и зарубежной литературе выработано много подходов к определению понятия «туризм». Эти подходы базируются на различных признаках и могут быть объединены в несколько групп.

Что касается специальных видов туризма, то, по мнению А. В. Бабкина, к ним можно отнести туры, которые полностью или частично характеризуются следующими признаками:

1. Не массовые, достаточно редкие виды туризма.
2. Трудоемкие по созданию конечного продукта виды туризма.
3. Капиталоемкие виды туризма.
4. Туры, сочетающие признаки различных видов туризма.
5. Новые виды туризма, обусловленные вторичными потребностями человека.
6. Виды туризма с использованием нетрадиционных источников финансирования.

По его мнению, к наиболее распространенным видам туризма, отвечающим перечисленным требованиям, относятся:

1. Религиозный туризм.
2. Деловой туризм.
  - 2.1. Конгрессно-выставочный.
  - 2.2. Инсентив-туризм.
3. Лечебно-оздоровительный.
4. Экологический туризм.
5. Событийный туризм.
6. Горнолыжный туризм
7. Экстремальный туризм.
8. Круизный туризм.

Однако, если мы сопоставим характеристики с видами туризма, предложенными А. В. Бабкиным, налицо будет явное несоответствие. Так, например, религиозный туризм, лечебно-оздоровительный туризм не будут подпадать ни под одну из предложенных характеристик. Такой же признак, как «новые виды туризма, обусловленные вторичными потребностями человека», звучит по меньшей мере странно, т. к. туризм вообще призван удовлетворять именно вторичные потребности (эстетические,

познавательные, рекреационные и др.). Несколькими страницами ранее, давая функциональную классификацию основных видов туризма, автор к их числу относит лечебно-оздоровительный, деловой, спортивный, религиозный<sup>1</sup>. Тогда не понятно, чем отличаются основные виды туризма от специальных.

М. Б. Биржаков в лекциях по специальному туризму останавливается на следующих его видах: рекреационный туризм; профессионально-деловой и конгрессно-выставочный туризм; культурный (познавательный) туризм; религиозный туризм; лечебно-оздоровительный туризм; экологический туризм; сельский и агротуризм; спортивный туризм; экстремальный туризм; водные виды туризма, круизный туризм, яхтинг; таймшер; политический туризм; социальный туризм; новые и особенные виды туристской деятельности<sup>2</sup>.

В. С. Боголюбов выделяет культурный туризм; природный и экологический туризм; пешеходный и велосипедный туризм; экстремальный туризм; морской круизный туризм; речной круизный туризм; медицинский туризм; спортивно-оздоровительный туризм; сельский туризм; научный туризм; религиозно-паломнический туризм; социальный туризм<sup>3</sup>. Как видим, расхождений у трех названных авторов не так много.

На наш взгляд, основанием для причисления той или иной разновидности туризма к специальным видам может быть особая цель (например, паломничество, эногастрономический туризм) или применение редко используемых видов транспорта или способов передвижения (караванинг, автостоп, велосипед, ледокол).

Согласимся с А. В. Бабкиным, который отмечает, что категории и количество специальных видов туризма не являются раз и навсегда заданными. С изменением потребностей туристов могут появляться новые специальные виды, в то же время

---

<sup>1</sup> Бабкин А. В. Специальные виды туризма: учеб. пособие. Ростов н/Д.: Феникс, 2008. С. 11, 18.

<sup>2</sup> Биржаков М. Б. Специальные виды туризма: конспект лекций. СПб.: СПбГИЭУ, 2011.

<sup>3</sup> Боголюбов В. С. Организация специальных видов туризма: конспект лекций. СПб.: СПбГИЭУ, 2010.

некоторые специальные виды туризма постепенно переходят в разряд традиционных<sup>4</sup>.

В силу своей специфики подобные туры обладают сравнительно низким спросом, а поэтому в значительно меньшей степени представлены на рынке. В России такой вид туризма только зарождается, подобных туров в чистом виде еще мало, поэтому их элементы включаются в основные программы либо они формируются под малые группы, возможно даже не туристическими организациями (например, спортивными, религиозными организациями и др.), создаются самостоятельно в индивидуальном порядке. В связи с этим цены на данные туры выше. С другой стороны, как это ни парадоксально, ценовой фактор ведет к положительной динамике развития и продажи подобных туров. Туристам с доходом выше среднего, которые могут позволить себе регулярные путешествия, традиционные маршруты постепенно надоедают, они ищут чего-то нового. И специальные виды туризма являются для них оптимальным вариантом (по содержанию и цене).

В настоящее время других учебных пособий общего характера, кроме книг уже названных авторов, нет. К тому же надо учитывать, что работы М. Б. Биржакова и В. С. Боголюбова — это конспекты лекций, достаточно краткие, значительная часть которых посвящена общим вопросам туризма, а не его специальным видам. Есть работы о конкретных направлениях в специальном туризме, например религиозно-паломническом, лечебно-оздоровительном, экстремальном туризме. Анализ исследований по проблеме привел нас к мысли о необходимости написания учебника по наиболее, на наш взгляд, обойденному вниманием специальному виду туризма — эногастрономическому. Учебное пособие является основой для самостоятельного изучения дисциплины «Специальные виды туризма», а также может быть использовано при изучении дисциплины «Традиции и культура питания народов мира». Его цель — дать студентам возможность ознакомления с особенностями эногастро-

---

<sup>4</sup> Бабкин А. В. Указ. соч. С. 19.

номического туризма и его разновидностями. Учебное пособие ориентировано на реализацию следующих задач:

- ознакомление с предметом, изучение терминологии и понятийной базы;

- определение места гастрономического туризма в развитии туризма в целом;

- получение общих сведений об эногастрономическом туризме;

- анализ возможных проблем, возникающих при организации эногастрономических туров;

- изучение потенциала эногастрономического туризма в нашей стране и за рубежом.

Безусловно, в одном учебном пособии невозможно осветить все аспекты даже одного из специальных видов туризма. Оно является лишь отправной точкой для дальнейшего изучения материала студентами и подготовки ими семинарских занятий, докладов, курсовых, дипломных и магистерских работ.

# Глава 1. Гастрономическая культура и эногастрономический туризм

## *§ 1. Гастрономическая культура: понятие и функции*

Гастрономические практики являются одним из главных способов формирования телесной идентичности человека, маркером его культурного и социального статуса. Питание — одно из главных условий существования человека. Количество, качество, ассортимент потребляемых пищевых продуктов, своевременность и регулярность приема пищи решающим образом влияют на жизнедеятельность организма. Вот почему искусство приготовления пищи (кулинария) является одной из самых древних областей человеческой деятельности, ведущей свое происхождение от первобытных людей.

В современной культуре наблюдается рост интереса к сфере повседневного питания. Тема еды проникает практически во все области массовой культуры. Однако ряд проблем остается за пределами рассмотрения. Прежде всего сохраняется неоднозначность самого понятия «гастрономическая культура». Нет ни одной работы, посвященной осмыслению этого термина. Не изучены механизмы функционирования гастрономической культуры. Очевидно, что в этой сфере существуют определенные нормы, представления о престижности и уместности блюд, которые разделяются большинством. Однако способы формирования и трансляции этих норм и представлений остаются неосвещенными. Почти не исследована взаимосвязь гастрономической культуры и социокультурного контекста.

Понятие «гастрономическая культура» получило в последние годы широкое распространение. С одной стороны, достаточно распространено понимание гастрономической культуры как национальной кулинарной традиции, как корпуса блюд, типичных для данного народа. Вместе с тем в разнообразных изданиях последних лет выражение «гастрономическая культура» используется в качестве оценочной и сравнительной характеристики, как маркер уровня развития общества и индивида. Итак, понятие

«гастрономическая культура» используется, с одной стороны, как родовая характеристика некоей совокупности правил и привычек в приготовлении и потреблении пищи, а с другой — как обозначение степени соответствия некоему идеальному образцу питания. Итак, гастрономическая культура — это система правил, предписаний и образцов, определяющих способ приготовления пищи, набор принятых в данной культуре продуктов и их сочетания, практики потребления пищи, а также рефлексия над перечисленными феноменами<sup>5</sup>.

Таким образом, гастрономическая культура представляет собой систему, включающую три основных элемента: 1) культуру приготовления пищи; 2) культуру принятия пищи; 3) рефлексию над процессами приготовления и потребления. А формы рефлексии могут быть различными: произведения искусства, затрагивающие тему еды, кулинарная публицистика, поваренные книги.

Выдающийся отечественный специалист в области кулинарии В. В. Похлебкин писал: «С точки зрения читательско-обывательской, кулинарное искусство ни к сфере интеллекта, ни к с сфере чистой экономики не относится. Но на деле, да и с точки зрения серьезной науки, например этнографии, пища в процессе развития человеческого общества и конкретно в жизни людей играет не только выдающуюся и даже определяющую роль, но и относится к разряду культуры человечества»<sup>6</sup>.

С понятием «гастрономическая культура» соотносят несколько родственных ему терминов. Во-первых, это понятие «культуры питания», характеризующее систему пищевых привычек определенной культурной общности. Так, можно говорить о религиозной системе питания, основанной на религиозных требованиях, о диетическом питании, базирующемся на принятых в данной культуре представлениях о здоровье.

Еще одно понятие — «система питания этноса» — было введено С. А. Арутюновым и означает «набор основных продуктов и типы блюд, наличие тех или иных дополнительных компонен-

<sup>5</sup> Капкан М. В., Лихачева Л. С. Гастрономическая культура: понятие, функции, факторы формирования // Известия Уральского государственного университета. № 55. Гуманитарные науки. Выпуск 15 (2008).

<sup>6</sup> Похлебкин В. В. Кухня века. М.: Полифакт. Итоги века, 2000. С. 9.



тов (приправ и специй), способы обработки продуктов и приготовления блюд, пищевые ограничения и предпочтения, правила поведения, связанные с приемом пищи».

Следующее понятие — это «кулинарная культура». Оно включает в себя представления о пригодных в пищу продуктах, практики приготовления пищи, основные способы обработки продуктов, правила их сочетания. При этом «кулинарная культура» в сравнении с «гастрономической культурой» является более узким понятием, т. к. определяет технологические особенности приготовления пищи. Вместе с тем в «кулинарной культуре» можно различить два уровня: эмпирический уровень артефактов (конкретных блюд) и теоретический уровень — общие принципы создания блюд. Для гастрономической культуры более значимым оказывается теоретический уровень.

Понятие «культура принятия пищи» тоже тесно связано с кулинарной культурой. В нее входят правила столового этикета, представления об уместности тех или иных блюд, о способах организации трапезы. Культура принятия пищи определяет способы обращения с продуктами питания и приготовленными блюдами.

При этом культура приготовления и культура принятия пищи являются обязательными частями гастрономической культуры, в то время как элемент рефлексии может отсутствовать. Он появляется на более поздних этапах развития гастрономической культуры и свидетельствует о ее зрелости и высоком уровне усвоения норм этой культуры.

Гастрономическая культура, будучи комплексным феноменом, выполняет в обществе ряд функций — регулятивную, нормативную, ценностно-ориентационную, дисциплинирующую и др. Но родовыми для нее являются две функции: 1) регуляция системы питания; 2) маркирование социального и культурного статуса индивида.

Возникновение гастрономической культуры обуславливается рядом разнородных факторов. Первичным фактором становится природно-географический. Различные условия проживания диктуют разные наборы продуктов и способы их обработки, различное отношение к пище. Другой значимый фактор — тип

цивилизации: речная, земледельческая, скотоводческая. Особое место играют культурные факторы, которые первоначально были связаны с необходимостью контроля над биологической потребностью в еде. Первой культурной регуляцией стала система табу. Фактором окончательного оформления системы гастрономической культуры стало складывание национальных государств. В этом процессе национальная кухня стала играть роль одного из атрибутов идентичности нации. Кроме того, существенное влияние на формирование традиций питания оказывает религия, вводящая предписания и запреты на определенные продукты, способы их обработки и время потребления.

Таким образом, гастрономическая культура — это система правил, предписаний и образцов, определяющих способы приготовления пищи, набор продуктов и практику потребления. Она обуславливается рядом факторов: природно-географических, социально-экономических и культурных.

## ***§ 2. Влияние религии на структуру питания***

С точки зрения религиозного сознания любая трапеза — это вкушение определенной пищи с определенными людьми в определенное время и по определенным правилам, сочетающим запреты и обязательные предписания. Пищевые предписания в своей основе имели экономическую основу — необходимость бережного расходования пищевых припасов. Кроме того, среди предписаний необходимо выделить ритуалы омовения и молитв перед принятием пищи. Это характерно и для христианства, и для ислама, и для буддизма.

Есть и запреты. Так, в индуизме корова считается священным животным, а потому налагается строгий запрет на использование в пищу говядины. Из уважения к другим живым существам многие индуисты придерживаются вегетарианской диеты. Вегетарианцев, по разным подсчетам, в Индии от 20 % до 42 %. Вегетарианство рассматривается как одно из средств достижения благостного образа жизни. Следование вегетарианству сильно зависит от социального положения и регионов проживания. Основной же пищи является рис. Рис активно используется и в индуистском храмовом ритуале.

В странах, население которых исповедует буддизм, главным образом на Тибете и в Юго-Восточной Азии, к запретным относятся три категории животных: возникшие из яйца (птицы, змеи, черепахи), из материнской утробы (слоны, лошади, коровы, ослы и др.), а также плоды «пота» земли, воды, огня и ветра (пчелы, комары и прочие). Поощряются очистительные посты. Однако эти предписания все же не мешают готовить и подавать в ресторанах изысканные блюда из запрещенных религией животных (прежде всего змей, черепашек). Это говорит о том, что на практике очень многие буддисты отнюдь не вегетарианцы. Вьетнамцы и бирманцы, например, едят рыбу, свинину, птицу. Таи — лягушек, черепашек, змей и крыс. Лаосцы — летучих мышей, шелковичных червей и муравьиные яйца. У буддистов-ламаистов Тибета и Монголии животная пища является важнейшей частью рациона, но не входит в жертвенный набор богам. Обязательной же ритуальной едой для буддистов Юго-Восточной Азии служит клейкий рис, входящий в состав пяти даров на буддийских алтарях вместе с благовониями, цветами, орлиным деревом и свечой.

Распространенные в Китае верования (буддизм, даосизм и конфуцианство) сходятся в том, что все во Вселенной взаимообусловлено. Предметы, свойства и явления соотносятся друг с другом через пять универсальных элементов (вода, огонь, дерево, металл и земля). Они связаны с пищей через пять вкусовых элементов — соленое, горькое, кислое, острое и сладкое. Соленое и вода ассоциируются с морской водой или солеными супами, горькое и огонь — с лечебными отварами или специями, сладкое и земля — с медом и злаками.

В Японии буддизм и элементы даосизма соединены с системой верований синто (в переводе означает «путь богов»). Основой питания является рис, в обрядовой сфере — толченый рис. На алтарь приносятся белые или розовые конусообразные лепешки моти из вареного и толченого риса. В Японии торжественно празднуется день первого рисового колоса, когда богам подносятся дары от нового урожая.

Пожалуй, детальнее всего пищевой код разработан в иудаизме. Подробные запреты и предписания даны в Торе и обобщены

в специальных правилах — кашруте. Дозволенной (кошерной) пищей является всякая растительная пища, кроме квасной, запрещенной в пасхальных трапезах. Разрешается есть плоть травоядных животных, жующих жвачку и имеющих раздвоенные копыта, рыб, обладающих чешуей, пернатых, кроме хищников и стервятников. Недозволенной пищей объявляется любое сочетание мясных и молочных продуктов. Запрещена также свинина и кровь. Любая еврейская праздничная трапеза включает благословение над вином, за которым следует омовение рук и благословение над хлебом. В иудаизме много праздников, которые связаны с определенными традициями потребления. Еженедельно празднуется суббота. Субботний стол и по внешнему антуражу, и по кулинарному содержанию организуется всегда как «королевский» стол с лучшими блюдами. В новогодний праздник Рош га-Шана принято обмакивать круглый хлеб и яблоки в мед, чтобы наступающий год был изобильным и сладким, есть рыбу или баранину. На праздник Хануки принято подавать на стол сырные блюда и различные пирожки, оладьи и пышки на растительном масле. Широко отмечается Песах (еврейская пасха) — праздник освобождения евреев от египетского рабства. Главная трапеза Песаха — седер — приходится на вечер первого праздничного дня. Стол покрывается красивой скатертью, на него выставляется особая пасхальная посуда: трехъярусная «горка» или большая круглая серебряная тарелка. На нее заранее кладут три листа мацы (пресного хлеба), покрытые салфеткой. В центре стола ставится овальное большое блюдо, символизирующее исход из Египта. На нем раскладывается ритуальная еда. В число традиционных блюд на Пасху входят: фаршированная щука, жареная курица, цимес (сладкое овощное рагу с различными ингредиентами) и тейглах (изделие из теста, приготовленное в сахарном сиропе).

Нормы питания, принятые в иудаизме, были восприняты и в исламе. Ведь евреи и арабы проживали в одном географическом регионе. В суре 12 «Трапеза» обнаруживаются приведенные в Торе и Талмуде пищевые запреты: «Запрещена мертвечина и кровь, мясо свиньи, и то, что заколото с призывом не Аллаха, и то, что удушено и убито ударом, и при падении, и задавлено,

и то, что ел дикий зверь». В исламе разрешенная к употреблению пища называется «халяль», а запрещенная — «харам». К категории халяль относится все, что явно не запрещено. Запрещено то, что приносит вред. Все исходящее из земли может считаться запретным лишь в том случае, если наносит вред здоровью или является ядовитым. Мясо морских животных и рыба являются абсолютно разрешенными и не требуют специального ритуала. Запреты распространяются на пищевые добавки, наполнители, специи, натуральные колбасные оболочки, желатиновые загустители, глицерин и муравьиную кислоту. В связи с запретом употребления крови охота и забой скота в исламе строго регламентированы. Не рекомендуются к употреблению продукты, в состав которых входят жиры животного происхождения. Что касается напитков, то к разрешенным относится вода, особенно с небес, и молоко. Разрешены также соки плодов. Для мусульман в земной жизни вино запрещено, но допускалось в раю, где оно включено в число главных привлекательных объектов загробной жизни. Еду и питье нужно брать непременно правой рукой. Особое внимание уделяется хлебу — его мусульмане признают продуктом священным и принимают все меры к тому, чтобы хлеб не падал со стола на пол. Прежде чем начать есть хлеб, его полагается разломать на куски. Честь преломить хлеб для гостей принадлежит хозяину угощения. Воду, по возможности, следует пить сидя. В исламе два главных праздника: Ид аль-Адха (жертвоприношение), знаменующий окончание хаджа, и Ид аль-Фитр (праздник разговения) — окончание поста в месяц Рамадан. Своеобразие мусульманского поста заключается в изменении пищевого распорядка. В светлое время суток предписывается полное воздержание от еды и питья, курения, использования благовоний, а после захода солнца запреты снимаются. Праздник разговения, отмечаемый в течение трех дней после окончания поста, отличается изобилием национальных сладостей и кондитерских изделий. Праздник жертвоприношения (Ид аль-Адха) знаменует собой окончание паломничества в священный город Мекку. Он отмечается четыре дня. Главное блюдо — баранина, приготовленная в соответствии с нормами ислама. Во второй половине XX в. массовым праздником стал Новый год (Навруз

или Мухаррам). Он приходится на конец февраля — начало марта. Знаменует собой окончание зимы и встречу весны. В ритуальном праздновании значительное место отводится символическому поеданию зерновых блюд и каш. В первый день едят полумолочную кашу из дробленой пшеницы, во второй — рисовую молочную кашу, на третий — блинообразные большие лепешки, в четвертый — небольшие блинчики размером с блюдце. А на седьмой день делают смесь из 7 видов растительного сырья — капусты, моркови, лука, нута, бобов, брюквы, изюма, — в которую добавляют мякоти лимона и розмарина. В целом же в мусульманских странах в праздничные и рядовые дни употребляют национальную пищу того народа, который населяет эти страны.

В христианстве нет жестких абсолютных запретов на употребление того или иного продукта или блюда. Прослеживается разумный принцип «откажись от крайностей». Чревоугодие не приветствуется. Пища делится на постную и скоромную. Постная пища употребляется во время постов. Прежде всего это зерновые, бобовые, овощи, грибы, орехи, пряности, мед. Постным являются также растительные масла и рыба. Однако рыба и дары моря разрешены только по особым дням. Четверг в православном христианстве считается рыбным днем. Самыми популярными для постных дней были похлебки, толокно, овсяный кисель с постным маслом, печеный картофель. К понятию «скоромная пища» относятся все продукты, полученные от теплокровных животных: мясо, молоко и молочные продукты, животные жиры, яйца, а также содержащие их блюда и кондитерские изделия.

Таким образом, можно отметить, что вера у разных народов оказывала и продолжает оказывать значительное воздействие как на культуру потребления пищи, так и на исходный набор продуктов, из которых готовятся те или иные блюда.

### ***§ 3. Кулинарные книги и рецепты***

О традициях кулинарного дела до нас дошли различные сведения: в наскальных рисунках и фресках, в эпосах и легендах. Но самый подробный источник — старые кулинарные книги. В Европе первые кулинарные книги появляются в Риме в середине I в. до н. э. или в самом начале н. э. В это время имперский

Рим переживает эпоху роскоши, а в кулинарном отношении — эпоху гурманства. Известность получили пиры, устраиваемые Лукуллом и Катонем Старшим. На императорских пирах гостям подавали слоновьи хоботы, паштеты из соловьиных и павлиньих языков и петушиных гребней, печень рыб-попугаев. Самой распространенной рядовой пищей римлян были густая каша из полбы и овощи: капуста, лук, чеснок, свекла и бобовые<sup>7</sup>. Видный политик и трибун Марк Порций Катон (234–149 до н. э.) в труде «О сельском хозяйстве» знакомит читателей с народной итальянской кухней, приводя рецепты приготовления хлеба, соленых маслин, дешевого и острого рыбного соуса гарум, каш, похлебок из бобов, разнообразных овощных блюд.

Центральное место среди появившихся в эпоху империи кулинарных книг занимает знаменитый труд «О кулинарии» Целия Апиция, написанный в III–IV вв. н. э.

Тит Ливий относит появление моды на поваров к началу II в. до н. э. В Риме оказались популярными услуги греческих и восточных поваров<sup>8</sup>.

Заслуживает внимание в кулинарном отношении и стихотворение Вергилия «Деревенское кушанье», в котором подробно говорится о способах приготовления многих блюд народной кухни. Современник Вергилия писатель и агроном Луций Юний Модераст Колумелла в 12-томном труде «О сельском хозяйстве» уделил пристальное внимание деталям крестьянского быта, в том числе еде. В нем приводится большое число рецептов овощных, крупяных, молочных, рыбных блюд, объясняется, как делать сыр, как и какие сорта хлеба печь, как производить вино, как выжимать и ароматизировать масло. Теме еды уделяли внимание и такие поэты, как Гораций и Марциал, воспевавшие простую кухню: суп из порея, тушеные бобы, кашу из полбы, десертные блюда — изюм, груши и каштаны.

---

<sup>7</sup> Ильмова Ю. А. Римская гастрономическая культура III–II вв. до н. э. // Ярославский педагогический вестник. 2010. № 1. С 199–200.

<sup>8</sup> Жаровская А. Н. Кризис самоидентификации римского аристократа: Марк Габий Апиций и поварское искусство // Кризис идентичности в мировой истории и культуре. Ярославль, 2013. С. 30.

С падением Рима в 453 г. кулинарная литература надолго исчезает. Вторжение в Европу племен с востока, разрушение традиционной жизни, сопровождаемые голодными неурожайными годами не давали повода обратиться к написанию кулинарных книг. Массовая кулинарная литература появляется только в XIII–XIV вв.

Питалось основное население, крестьянство, скудно: корневищами растений, дикими плодами, мясом диких зверей. Однако известно, что, несмотря на тяжелые условия, крестьяне выращивали пшеницу, ячмень, овес. Из них пекли дешевый хлеб. Представители более состоятельных сословий употребляли черный хлеб (из ржаной муки). Большие буханки хлеба нарезались ломтями, в середине делалось небольшое углубление, в которое затем клали еду. Такие блюда назывались «трэнчеры». После обеда трэнчеры собирались в корзину и раздавались беднякам.

Обязательным компонентом рациона каждой семьи в Средневековье была похлебка. Готовили ее на основе бульона с вареными овощами, корнеплодами и мясом (если было), часто добавляя зерно или бобовые.

Овощи также были частью ежедневной крестьянской пищи. В городах продавали зеленые овощи (шпинат, лук-порей и капусту), используемые для изготовления пюре и супов. В каждом саду выращивали огромное количество съедобных и лечебных трав. В салаты добавляли цветы (первоцвет, фиалку, огуречник). К сырым фруктам и овощам люди относились с подозрением, поскольку считалось, что они вызывают лихорадку и понос. Их мариновали, маринад использовали как заправку для салатов. Широко употребляли дикие ягоды (например, вишню). Виноград выращивали в основном для употребления в сыром виде, как и сливу и тернослив (мелкая черная слива). Яблоки и груши обычно запекали. Из-за границы привозили также изюм, инжир, финики, чернослив — вначале из-за дороговизны доступные только богатым. Сухофрукты, смешанные с пряностями, стали популярным в Средние века угощением на больших празднествах и торжествах. Богатые сословия могли себе позволить



такие лакомства довольно часто, беднякам же такое угощение доставалось только по большим праздникам и в Рождество<sup>9</sup>.

Часто кулинарные рецепты включали в обширные своды, состоявшие из трудов по сельскому хозяйству, охоте, медицине. Средневековые кулинарные книги были по преимуществу анонимными, но в некоторых случаях история сохранила имена авторов. Так, в начале XIV в. при дворе герцога Савойского трудился повар Шикар, создатель книги «О делах поварских». А Абдул Хасан аль-Мухтар ибн Ботлан, который был медиком и астрономом-консультантом при дворе халифа Гранады, оставил два труда: «Альбом здоровья» и «Кулинарный альбом». Итальянец маэстро Гильберто, автор «Кулинарной экспозиции», был придворным поваром английской королевы Элеоноры Аквитанской. Любопытные рецепты принадлежат и перу немца Иоганна Бокенхеймского, служившего в 1430-х гг. личным поваром папы Мартина V.

Первая поваренная книга во Франции была издана в 1375 г. Ее автор Гийом Тирель был главным поваром короля Карла V и называлась она «Приготовитель мяса, к столу предназначенных». Первая поваренная книга в Англии была издана в 1508 г. Позже стали выходить и другие кулинарные труды. Предназначались они не столько для королевского двора, сколько для владетельных лордов, их вассалов — рыцарей и дворян. Кулинарных изысков в них не было, зато жестко закреплялись традиции. Пища предпочиталась сытная, твердая, основательная и относительно однообразная: бычье мясо и жирная свинина, масляный пудинг, пернатая дичь, а также яйца, сыры, бекон, запеченная баранина. Характерным было практически отсутствие рыбы в рецептах.

подавляющее число средневековых рецептов отражает великосветскую кухню, однако были и исключения. В конце XV в. некий пожилой парижский торговец, женившись на юной девице, решил написать ей в назидание книгу «Парижская домохозяйка», которая содержала моральные предписания, советы по домоводству и кулинарные рецепты. Народных кулинарных книг

---

<sup>9</sup> См.: Еда, продукты и кухня. История и миниатюры. XIV–XV века. URL: // <http://marinni.livejournal.com/543894.html#cutid1>

в Средневековье не существовало. Книги стоили дорого, были предметом роскоши, грамотность была привилегией единиц.

Абсолютной разницы в питании богатых и бедных слоев в Средние века не существовало. Контраст становился очевидным в периоды голода, мора, неурожая, эпидемий, когда беднейшие переходили на лебеду, травы, заменители хлеба, а сеньор, пользуясь припасами, поддерживал почти привычный для него режим питания. В благополучные времена разница сводилась лишь к количеству потребляемой пищи, к ее разнообразию и доле белковых продуктов (мяса и рыбы).

Что касается американского континента, то в США первая кулинарная книга появилась в 1742 г. в штате Виргиния. Это была переизданная английская книга Элизы Смит «Полная книга домашней хозяйки». И только в конце века была издана чисто американская поваренная книга «Американская кухня» Амелии Симмонс (1798 г.).

О традициях питания в средневековой Руси говорится в летописях, в частности в «Повести временных лет», где упоминается употребление дружинниками овсяного киселя во время осады города. Но гораздо больше сведений о питании во времена правления Ивана Грозного. Об этом упоминается в записках путешественников XVI в. и в «Домострое» — энциклопедии домашней жизни горожан начала XVI в., — в котором гастрономический раздел занимает центральное место и включает помимо перечня блюд описание способов готовки и сохранения продуктов, «кулинарный календарь года», рекомендации, чем кормить более или менее обеспеченные слои населения, как разделять стол хозяев и слуг, какую посуду использовать на кухне и при подаче на стол. Слуг настоятельно рекомендовалось кормить перед приходом гостей. «Домострой» не дает рецептов блюд, но является источником информации о том, как вообще питались представители состоятельной городской среды. В нем впервые упоминается, что традиционная русская трапеза зиждется на 4 переменах блюд: холодные закуски — редька, мясной и рыбный студни; грибы — отварные, с хреном и квасом, или соленые, с маслом и уксусом; ботвинья, квашеная

капуста, печеная и маринованная свекла; вяленая, копченая, печеная и соленая рыба, солонина, которую подавали с уксусом, хреном или квасом, дичь с солеными сливами; окрошка; заячьи почки в рассоле, соленые огурцы, икра. Супы делились на более жидкие куриные, рыбные, мясные, называвшиеся ухой, и густые щи и борщи. Вторая перемена включала также полужидкие блюда — суп-лапшу с курицей, калью — род густого рассольника, ушное — нечто среднее между рагу и похлебкой из бараньих потрохов. К супам подавались изделия из теста — пироги, оладьи, блины. Уха чаще подавалась в богатых домах, а щи, борщи и ушное готовили для слуг. Третья подача предполагала мясо или рыбу, зажаренные крупными кусками, со взварами — густыми соусами (луковым, клюквенным, капустным). Четвертая перемена — десерты. К ним относились левашники (сухая пастила из ягод и фруктов), трубицы (пастила трубочками), кисели, толокно, сладкие блины, сдоба с творогом.

К концу XVIII в. в связи с изменением социальной структуре населения, отмиранием старых привычек, появлением новых вкусов и блюд, заимствованных из Европы, традиции национальной кухни стали забываться. К началу XIX в. почти все русские блюда были вытеснены из дворянского обихода или деформированы до неузнаваемости.

Первые русские кулинарные книги были связаны с именем тульского помещика В. А. Левшина (1746–1826) — генерально-го прокурора, секретаря Русского вольного экономического общества, человека всесторонне образованного. Ему принадлежит несколько трудов, посвященных национальной кухне. В первом труде — «Народная поварня» (1793) — он описывал пути удешевления пищи для солдат и простого народа, предлагая множество рецептов экономичных блюд. Второй труд — «Словарь поваренный приспешничий, кандиторский и дистилляторский» — содержал инструкции по приготовлению блюд русской, французской, немецкой, голландской, испанской и английской кухни. Подходил он к описываемому материалу творчески, приводя рецептуру блюд, анализируя и реконструируя технологию приготовления пищи.

Труды В. А. Левшина дали толчок к появлению большого количества кулинарной литературы в России в XIX в. В 1811 г. появился «Новейший полный и совершенный русский повар и приспешник, или всеобщая поваренная книга для всех сословий, состоящая из 2000 правил». В 1828 г. была издана «Старинная русская хозяйка, ключница и стряпуха» — подробное наставление к приготовлению старинных российских кушаний. В 1837 г. Михаил Андреев опубликовал труд «Новая и полная для всех состояний ручная кухмистерская книга». В 1841 г. повар-классик и кодификатор так называемой петербургской кухни В. Радецкий издал «Кулинарные записки», посвященные аристократической и придворной кухне.

Отдельно следует упомянуть книгу Елены Молоховец «Подарок молодым хозяйкам, или средство уменьшения расходов в домашнем хозяйстве». Она вышла в 1861 г. в Курске и до 1917 г. выдержала 29 переизданий. Автор книги происходила из дворянской семьи, была прекрасно образована, знала 4 иностранных языка, музицировала и превосходно вела хозяйство. Ее таланты на кулинарном поприще были столь яркими, что покоренный ими супруг втайне от жены издал собранные ею рецепты.

В первом десятилетии XX в. ежегодно появлялись кулинарные книги, несшие новые кулинарные знания, рекомендовавшие новую технологию. В качестве примера можно привести труды Л. Елагиной «Хозяйка-экономка. Новая поваренная практическая русская книга в пяти частях. 2000 блюд» (1902), О. К. Зеленковой «Я никого не ем!» (365 вегетарианских меню и руководство для приготовления вегетарианских кушаний, 1904), Д. Н. Гарлинского «Реформа питания армии и флота. Солдатская и матросская кухня» (1905).

В советский период популярную книгу Е. Молоховец сменила «Книга о вкусной и здоровой пище», основу которой составили списанные у Е. Молоховец рецепты, адаптированные к реалиям советского быта. В 1970-х гг. выходили многочисленные труды В. В. Похлебкина, центральное место среди которых занимает книга «Национальные кухни наших народов» (1978), в которой сделана попытка дать комплексное представление о кухнях всех республик СССР.

Как видим, рефлексия над процессом приготовления и потребления пищи, выразившаяся в появлении кулинарных книг у различных народов, позволяет нам понять и оценить то, как и чем раньше питались разные народы, и сравнить технологии приготовления пищи в те времена и сегодня.

#### **§ 4. Эногастрономический туризм: определение и классификация**

По мнению ряда экспертов, гастрономический туризм не всегда можно отделить от других видов туризма, т. к. национальная кухня во многом является частью культуры в целом. Тем не менее нельзя игнорировать его активное развитие и все большее обособление и превращение в самостоятельный вид туризма, у которого есть большие перспективы. Термин «эногастрономический туризм» появился сравнительно недавно и используется не так широко, как его составляющие: гастрономический (кулинарный) и энологический (винный, винодельческий) туризм. Безусловно, все перечисленные термины имеют право на существование, однако, на наш взгляд, применение более широкого термина «эногастрономический туризм» более обоснованно и логично, поскольку любое кулинарное путешествие предполагает сопровождение еды соответствующими напитками и наоборот. Кроме того, во-первых, понятие «винный туризм» как бы ограничивает туристов исключительно знакомством с вином, его сортами, местом произрастания, производства и т. д., и не совсем понятно, к какому виду туризма относятся пивные туры, туры-знакомства с крепкими спиртными напитками; во-вторых, термин «кулинарный туризм», по мнению его создателя Л. Лонг, предполагает не только собственно гастрономические путешествия, но и любой выход за рамки рутинного повседневного питания<sup>10</sup>, что не является с нашей точки зрения туризмом; в-третьих, термин «энологический туризм» является более широким понятием, предполагая не только гастрономическую, но и рекреационную составляющую (энологические SPA-курорты).

<sup>10</sup> Long L. M. Culinary Tourism. Eating and Otherness // Southern Folklore. 1998. Vol. 5. № 3; Eadem. Culinary tourism. Lexington: University Press of Kentucky, 2004. 306 p.

Эногастрономические туры — одна из сравнительно новых форм альтернативного туризма. Они становятся все популярнее по всему миру. Из года в год увеличивается количество стран, где проложены гастрономические маршруты. Такая заинтересованность в гастрономических турах объясняется не только тем, что наскучил обычный туризм. Люди отдают предпочтение этому виду отдыха, поскольку хотят полакомиться тем или иным блюдом «в оригинале», а не его «репликой». Кулинарный туризм привлекает истинных гурманов, для которых хорошее блюдо — больше чем просто еда. При этом данный вид путешествий не сводится к тому, чтобы попробовать какое-то редкое, экзотическое блюдо или перепробовать бесчисленное количество кушаний. Важно именно насладиться местной рецептурой, которая веками вбирала в себя традиции и обычаи местных жителей, их культуру приготовления пищи. Кулинарные традиции помогают нам лучше понять культуру страны. Дегустация может сопровождаться рассказами о местной кухне, особенностях вина, других продуктов, их сочетаемости, демонстрацией процесса выращивания, обработки, производства и хранения.

Эногастрономический туризм позволяет сохранять национальные блюда в исходном виде, поэтому правительства многих стран поддерживают подобные начинания. Так, например, в 2009 г. Рижская дума и Латвийская ассоциация гостиниц и ресторанов разработали рижский путеводитель для гурманов<sup>11</sup>. Развитию гастрономического туризма содействуют и крупнейшие международные организации. Так, признание ЮНЕСКО в 2010 г. мексиканской кухни объектом Всемирного наследия, привело к разработке Министерством туризма этой страны масштабной программы по продвижению своей кухни с помощью 18 гастрономических маршрутов, охватывающих 155 направлений во всех штатах<sup>12</sup>.

Практически любая страна имеет потенциал для развития у себя эногастрономического туризма, ведь в каждой стране своя неповторимая кухня. При этом тур может включать в себя зна-

<sup>11</sup> Pribalt.info. Путеводитель по Риге и Латвии URL: <http://pribalt.info/lv.php?month=7&news=146>

<sup>12</sup> Блог Про Туризм. URL: <http://karavanska.com.ua/v-meksike-otkroyut-18-gastronomicheskix-marshrutov/>

комство с кулинарными традициями одного или нескольких регионов данной страны. Существуют маршруты, которые знакомят с различными блюдами в одной местности или с одним блюдом в разных местностях.

Эногастрономический туризм не может замыкаться только на национальной кухне. Его объектом может быть отдельный продукт (например, сыр, шоколад). Наиболее популярное направление в эногастрономическом монотуризме — винные туры, во время которых предлагается посещение знаменитых винодельческих хозяйств того или иного региона с дегустацией и покупкой вин.

Объектом гастрономического туризма могут стать специализированные заведения, например рестораны, где работают знаменитые повара или которые отмечены гастрономическими гидами; специализированные музеи; памятники.

Одной из разновидностей гастрономического тура являются сельские, или так называемые «зеленые», экотуры. Их принципиальное отличие заключается в том, что, отправляясь в сельскую местность, турист стремится попробовать экологически чистый продукт. Экотуры предлагают сбор дикорастущих ягод в лесу, овощей и фруктов на фермах, охоту на трюфели, прогулку по дорогам виноделия, питание продуктами, произведенными в соответствии со строжайшими экологическими нормами.

Поводом для эногастрономического туризма может стать особое мероприятие, событие, связанное с кулинарией, гастрономией, виноделием (например, октоберфест, праздник Божоле нуво и др.).

Эногастрономический туризм дает возможность вовлекать туристов в процесс кулинарии. Поэтому помимо познавательно-рекреационных целей эногастрономический туризм может преследовать образовательные цели (кулинарные курсы, курсы сомелье, дегустаторов, по окончании которых выдается сертификат). Большая часть «школ» предлагает двух-трехгодичные программы обучения, рассчитанные на профессионалов: поваров, сомелье, бариста. Однако есть и краткосрочные курсы, мастер-классы (от одного дня до нескольких недель). Наиболее

известные образовательные заведения в индустрии питания: Институт Поля Бокюза (Франция), школа Ле Кордон Блю (Франция и 10 филиалов по всему миру), Институт Лоренцо Медичи и Институт Микеланджело (Италия, Флоренция, Болонья), Кулинарная школа «Кухня Бертине» (Великобритания, Бат). Немало кулинарных школ открыто при крупных отелях.

Эногастрономический туризм может совершаться и с деловыми целями (изучение рынка самого гастрономического туризма, рынка виноделия, других продуктов специализации региона). Поэтому такие путешествия привлекают и людей, чей бизнес непосредственно связан с приготовлением и употреблением пищи, — рестораторов, сомелье, дегустаторов, ресторанных критиков, владельцев винотек и др. Эти люди отправляются в эногастрономический тур, чтобы повысить уровень профессиональных знаний, почерпнуть новое и набраться опыта, а может даже заключить новый контракт.

Эногастрономический тур как услуга – это нечто большее, чем просто путешествие, поскольку он является хорошо продуманным комплексом мероприятий для дегустации традиционных в определенной местности блюд или отдельных продуктов. Подобные туры — это специально разработанные профессионалами тематические программы.

Однако далеко не все пока готовы отправиться в гастрономические туры. Востребованность таких туров меньше обычных, стоят они дороже, но могут быть разработаны специально, с учетом пожеланий конкретного туриста.

Несмотря на то, что эногастрономический туризм в последнее время активно развивается, далеко не каждый готов к нему (не только в финансовом плане). Знаменитый французский повар Пьер Ганьер считает, что гастрономический ресторан предполагает наличие у гостей определенного опыта, подготовки, как необходима подготовка для серьезного восприятия симфонической музыки, живописи, поэзии. Думается, это высказывание вполне применимо и к эногастрономическому туризму в целом.



### ***Контрольные вопросы***

1. Дайте определение гастрономической культуры.
2. Что собой представляет кулинарная книга? Когда началось их массовое издание?
3. Чем питались европейцы в эпоху Античности и в Средние века?
4. Какую информацию можно узнать из гастрономического раздела «Домостроя»?
5. Какие кулинарные книги появлялись в России в XIX–XX вв.?
6. Как повлияла религия на структуру питания в разных странах?
7. Что такое эногастрономический туризм?
8. Каковы особенности эногастрономического туризма?

## Глава 2. Ресторанные гиды и объекты эногастрономического туризма

### § 1. Ресторанные гиды и путеводители

Во всем мире прежде чем отправиться в путешествие, люди внимательно изучают соответствующие путеводители. Ресторанные гиды могут стать отправной точкой для эногастрономических туров.

Наиболее известны, безусловно, ресторанные гиды, появившиеся во Франции, законодательнице гастрономической моды. Самый популярный и самый старый из ресторанных гидов — «*Guide Rouge de Michelin*» («Красный гид Мишлен»), выпускающийся ежегодно с 1900 г. (не выходил только в годы Первой и Второй мировых войн), в 2009 г. вышел сотый выпуск. Процесс отбора ресторанов для гида проходит в несколько этапов: поиск ресторанов, дегустация блюд, заполнение анкет и написание отчёта в главный офис. Окончательное решение о включении ресторана в гид принимают в главном офисе в Париже. Звёзды присваивают на специальных собраниях путём голосования всего коллектива. На них же оценивают рестораны, попавшие в гид раньше (присуждение дополнительных звезд или их снятие).

Полный список критериев оценки состоит из 14 позиций, которые являются коммерческой тайной. Звёзды отражают главным образом гастрономию: качество базовых ингредиентов, особенности их приготовления, сочетание ароматов, фантазию повара, дизайн блюд и стабильность поддержания высоких стандартов качества. На итоговую оценку инспектора также влияют выбор вин, уровень сервировки, качество сервиса, атмосфера и интерьер. И все же главный критерий — это авторская кухня.

Система оценки — звёзды и пиктограммы. Одна звезда — очень хороший ресторан в своей категории, две звезды — отличная кухня, ради которой можно сделать небольшое отступление от маршрута, три звезды — великолепная работа шеф-повара, ресторан заслуживает того, чтобы ради него предпринять специальное путешествие (около 80 ресторанов во всем мире — см. приложение 1, табл. 1). На практике выходит, что присвоение заведению

даже одной звезды приводит к серьёзному увеличению очереди на бронирование столика. Хотя высшая оценка Michelin — три звезды, фактически классификация гида является четырехступенчатой, поскольку гид отмечает и незвездные, но заслуживающие посещения заведения. Для их обозначения в конце 1990-х гг. были введены дополнительные пиктограммы для определения, например Bib Gourmand — голова символа компании Michelin Бибендума. Она обозначает ресторан, предлагающий кухню отличного качества по умеренной цене (около 35 €). Пиктограмма в виде двух монет — рестораны с доступным по цене комплексным меню (19 € в гиде 2013 г.) Относительно других ресторанов Michelin принципиально не обозначает ценовую категорию. Ориентировочно: в трехзвездном средняя цена ужина от 150 до 700 € и выше (без вина), в однозвездном — от 40 до 200 €. Все рестораны, включенные в гид, независимо от наличия звезд, оцениваются также знаками в виде скрещённых вилки и ложки (от одной до пяти), что означает степень комфорта заведения.

Страна — рекордсмен по «звездным» ресторанам на 2013 г. — Франция (620), город-рекордсмен — Токио (9 ресторанов, имеющих три звезды, 25 — две, 117 — одну). Когда Michelin стал выпускать ресторанный гид по Токио, возник скандал. Европейская пресса обвинила токийский гид в предвзятости, т. к. он отметил в столице Японии 191 ресторан, в то время как в Париже лишь 64, а в Нью-Йорке — 42. Однако представитель Michelin объяснил, что все дело в цифрах: в Токио порядка 160 тыс. ресторанов, тогда как в Париже их около 20 тыс., а в Нью-Йорке — 23 тыс. К тому же Токио за последние годы совершил резкий скачок в области европейской и традиционной японской кухни. Несколько десятков французских поваров, чьи рестораны имеют по две или три звезды Michelin (например, Пьер Ганьер), нашли японских партнеров и инвестировали свои таланты в открытие ресторанов в Токио. В России сегодня нет ни одного ресторана со звездами Мишлен, а первый российский шеф-повар, упомянутый в гиде, — Анатолий Комм.

Есть в мишленовских гидах и страницы, помогающие разобраться в особенностях местной кухни. К примеру, в путеводи-

тель по Франции включена карта региональных специалитетов (характерных для разных провинций блюд и вин). Кроме того, в Michelin есть рекомендации, какие вина к каким блюдам подходят лучше всего, и таблицы с миллезимами (наиболее удачными годами для разных вин).

В бумажных гидах, выходящих раз в год 1 марта, рестораны (на каждый отводится по странице) расположены в алфавитном порядке, а в оглавлении разделены по виду кухни, географии, количеству звёзд и другим особенностям: «рестораны с хорошим видом» и «рестораны с банкетным залом». В конце гида находятся карты.

Сайт гида (официальный — [www.viamichelin.com](http://www.viamichelin.com), есть также сайты на французском, итальянском, немецком, испанском и др. языках) и мобильные приложения удобны в том случае, если вы уже находитесь в нужном городе. Поиск в них осуществляется тремя способами: по названию ресторана, по карте или по адресу. Ещё одно отличие электронной версии гида от печатной — на сайте и в приложениях, появившихся совсем недавно, могут оставлять комментарии обычные пользователи.

Несмотря на престижность и солидность данного издания, у него и у некоторых подобных ресторанных гидов, оценивающих заведения при помощи экспертов, есть два недостатка. Во-первых, это ограниченное число сотрудников, которых не всегда хватает для того, чтобы посетить сотни тысяч ресторанов по всему миру. Во-вторых, у любого путеводителя, как и у любой бизнес-структуры, есть свои стратегические интересы, могущие повлиять на ресторанные рейтинги. В 2004 г. Паскаль Реми, проработавший 16 лет инспектором Мишлен, опубликовал скандальную книгу «L'inspecteur se met a table» («Инспектор садится за стол»), продемонстрировавшую необъективность гида<sup>13</sup>. Книга стала бестселлером, а Паскаль Реми был уволен из Мишлен. Однако достоинств у крупных мировых путеводителей все-таки больше, чем недостатков.

Второй по значимости французский гид называется *Gault Millau* («Го Мийо») — по именам его основателей, ресторанных

---

<sup>13</sup> Rémy P. L'inspecteur se met a table. Paris: Editions des Equateurs, 2004. 150 p.

критиков Анри Го и Кристиана Мийо, запустивших свой проект в 1986 г. (по другим данным, в 1970-е гг.). Оцениваются как уже состоявшиеся повара, так и те, кто станет великим (по мнению экспертов) в скором будущем. Благодаря более сложной и объективным гидом. По 20-балльной шкале оценивается кухня, сервис, атмосфера, ценовой уровень и т. д. Если заведение не набирает десяти баллов, оно не попадает в справочник. Впервые и лишь однажды за всю историю в 2004 г. высшая оценка была дана сразу двум французским ресторанам: «Auberge de l'Egidan» («Гостиница Л'Эридан») близ Аннеси и «La Ferme de Mon Pere» («Ферма моего отца») в Межеве. Деятельность составителей не ограничивается изданием бумажного гида: разработан GPS-справочник, содержащий информацию примерно о 1 000 заведений Франции; имеется сокращенный вариант гида, посвященный только парижским заведениям; журнал для гурманов ресторанной тематики с тем же названием, что и гид; карты регионов и винный гид с приложением адресной книги производителей вин Франции. Чаще всего оценки Gault Millau и Michelin совпадают. Отличие двух ведущих французских гидов — распространение: Michelin охватывает многие страны мира (в том числе Японию, США и Гонконг), Gault Millau ориентирован на Францию, Германию, Австрию, Швейцарию и страны Бенилюкса.

Есть и другие французские гиды. «*Le Pudlo*», выпущенный в свет Жилем Пюдловски, пишет как о дорогах, так и о демократичных заведениях (фастфуде, недорогих рестораничках, бистро). Путеводитель, посвященный Парижу, включает 1 800 адресов; в рейтинге заведений всей Франции их упоминается около 7 500. Качество заведения в нем обозначается тарелками (от одной до трех), при этом первоочередное внимание обращается на кухню, затем — на атмосферу, обслуживание и соотношение цены и качества. Оценка сопровождается краткими комментариями. Предмет особенной гордости автора рейтинга *Le Pudlo* — символ в виде разбитой тарелки, которым отмечаются модные заведения, чьи заявленные претензии не соответствуют действительности. В путеводителе есть раздел для гурманов, предпочитающих готовить самостоятельно. *Le Pudlo* — единственный гид, выбираю-

ший не только лучшие рестораны, но и лучшие места продажи продуктов. Кроме того, Ж. Пюдловский собственноручно вручает ежегодные премии своего имени: шеф-повар года, лучшая женщина-повар, лучший кондитер, лучший производитель сыра, мяса, идеальное соотношение цены и качества и другие.

Французский ресторанный критик Клод Лебей, специализирующийся на заведениях Парижа и его пригородов, — инициатор издания двух справочников: «*Le Guide Lebey*», посвященного ресторанам Парижа и пригородов, и «*Le petit Lebey*» по лучшим парижским бистро, где, естественно, более низкие цены, чем в гастрономических заведениях. Рестораны в путеводителе собраны по географическому принципу, согласно расположению в кварталах Парижа. Кухня оценивается по трехбалльной системе («в кастрюлях»). Отдельно отмечается качество кофе и хлеба. Большое внимание уделяется практической информации — парковка, время работы и пр.

Французский путеводитель «*Le Bottin Gourmand*» впервые вышел около тридцати лет назад. Его основатель, Жан Дидье, до этого возглавлял в течение 29 лет другой уважаемый путеводитель — *Le Guide Kleber*, многие годы соперничавший с гидом *Michelin*. В результате *Michelin* выкупил компанию *Kleber* и в 1981 г. закрыл гид. Заведения оценивались по четырехзвездочной системе. В первый год выпуска четырех звезд удостоились девять ресторанов и лишь один из них находился в Париже. Для сравнения: в тот же год *Michelin* присвоил максимальные три звезды 21 ресторану, а *Gault Millau* свои четыре поварских колпака — 12 (включая рестораны в Швейцарии и Бенилюксе). Какое-то время обзор провинциальных ресторанов уступал по охвату конкурентам, но это упущение вскоре было ликвидировано. Жан Дидье перешел со своим гидом в издательство *Thibault Leclerc*. В 2011 г. издательство было выкуплено группой *Uni-Editions*, что привело к некоторым нововведениям. Гид отказался от системы присвоения ресторанам звезд, предпочитая информировать читателей, а не выступать арбитром. Был предложен список «25 лучших шефов» (по всей Франции). Некоторые ресторанные критики и французские фуд-блогеры тут же «освистали» «*Le Bottin*

Gourmand» за нежелание брать на себя ответственность. Официальный сайт гида — <http://www.bottingourmand.com/>.

В Великобритании существуют сотни всевозможных гастрономических гидов. Наибольшим авторитетом пользуется рейтинг Автомобильной Ассоциации. Эта влиятельная организация имеет отношение к самым разным сферам, связанным с автомобильным миром, в том числе к гастрономическому туризму. Также в тройку наиболее влиятельных ресторанных гидов Великобритании стоит включить Harden's и рейтинг пятидесяти лучших ресторанов мира, учредителем которого является журнал Restaurant Magazine.

В начале этого века лондонское издание «The Restaurant Magazine» учредило премию «*World's 50 Best Restaurants*» («50 лучших ресторанов мира»). Весь мир условно поделен им на 26 регионов. Авторитетный представитель каждого региона составляет список жюри из 30 человек (это шефы, рестораторы, ресторанные критики). Таким образом, в голосовании участвуют 780 экспертов. Каждый вписывает в анкету два лучших, на его взгляд, ресторана из собственного региона и три — из остального мира. Гид имеет собственный сайт ([www.theworlds50best.com](http://www.theworlds50best.com)) и журнал, который выпускается с 2001 г. 2 раза в месяц и публикует рейтинг лучших 100 заведений (в него попали и два российских ресторана — «Турандот» и «Пушкин» — на 62 и 65 местах соответственно). Существует аналогичная награда для европейских ресторанов. Журнал проводит английский конкурс на лучшее блюдо, на лучшее учебное заведение, готовящее кадры для ресторанов, на лучшее ресторанное шоу, на лучшую женщину-повара и др. Список 50 лучших ресторанов по версии гида на 2013 г. см. в приложении 1, табл. 2.

Другой ежегодный английский гастрономический путеводитель — «*Good Food Guide*» («Гид хорошей еды») — посвящен лучшим ресторанам Великобритании. В 1949 г. Раймонд Постгейт, гурман-энтузиаст, потрясенный качеством современной еды, создал «Клуб хорошей еды», а в 1951 г. основал гид, который с августа 2013 г. издается сетью британских супермаркетов «Waitrose». Путеводитель ежегодно сообщает о 1 200 учреждениях и уникален тем, что полностью переписывается каждый

год и совершенно не зависит ни от рекламы, ни от спонсорства. Все проверки являются анонимными, рестораны оцениваются по десятибалльной системе. Баллы присваиваются за кулинарные, творческие способности, качество используемых продуктов, инновационные подходы, внимание к деталям, технику, артистизм и т. д. Гид поощряет активных читателей, предоставляющих свои отзывы через сайт [www.thegoodfoodguide.co.uk](http://www.thegoodfoodguide.co.uk). Авторы лучших статей могут стать ресторанными инспекторами гида. Каждый год гид вручает следующие награды: лучшее новое заведение; лучший паб-новичок; карта вин года; лучший повар; лучший шеф-повар, подающий надежды; лучший повар паба; лучший рыбный ресторан; лучшее соотношение цены и качества; лучшее использование местных продуктов; лучший семейный ресторан. В 2010 г. в рамках празднования шестидесятой годовщины руководство представило новую премию за жизненные достижения, которая была вручена шеф-повару ресторана «Le Manoir aux Quatre Saisons» из Грейт Милтона Раймонду Бланку (Raymond Blanc), который проработал в нем 27 лет.

В 1957 г. Эгон Рони издал гид собственного имени «*EgonRonay'sGuide*» по британским кафе тиражом 30 000 экземпляров. В 1985 г. Рони продал права на него, однако после того, как его последующий издатель обанкротился, Рони обратился в суд с требованием вернуть руководство изданием, носящим его имя, и преуспел. В 2005 г. совместно с Королевским автомобильным клубом (RAC) он опубликовал «*EgonRonay'sRACGuide 200 ресторанов Великобритании*», основываясь на отзывах ресторанных инспекторов.

В США, как и в Англии, существует множество гастрономических путеводителей на любой вкус. Наибольшего признания у публики (причем далеко за пределами самой Америки) добился «*Zagat Survey*», положивший в основу оценки заведений Америки, Азии и Европы мнение посетителей. В 1979 г. супруги Загат выпустили справочник *Zagat NYC Restaurant Survey* («Ресторанный обозреватель города Нью-Йорка от Загатов»). Критерии: кухня, цены, обслуживание, количество посетителей, дизайн, время работы и т. д. Посетители ресторанов оценивают такие по-



казатели, как F (Food — Еда), D (Décor — Интерьер), S (Service — Обслуживание), C (Cost — Цена). Оценка по 30-балльной шкале. На основании мнения потребителей (около 250 тыс. чел.) рестораны получают оценки: 26–30 баллов — от выдающегося до совершенства; 20–25 — от хорошего до отличного; 16–19 — от хорошего до очень хорошего; 10–15 — от приятного до хорошего; 0–9 — от плохого до приятного. Есть градация и по ценам: VE (Very Expensive) — очень дорогой, E (Expensive) — дорогой, M (Moderate) — сравнительно дорогой, I (Inexpensive) — недорогой. Заведения питания классифицируются по 41 разделу: рестораны высокой кухни, рестораны casual, семейные рестораны, рестораны с дресс-кодом, лучший интерьер, городские кафе, фаст-фуд и другие. Помимо оценок в рейтинге публикуются наиболее остроумные и интересные комментарии, полученные от посетителей, что делает рейтинг не только полезным, но и интересным. Недостаток общественного голосования лишь в том, что отзыв может оставить далекий от гастрономии или вечно всем недовольный человек. Оценки выставляются заведениям 45 городов Европы, Азии, Америки. С 1999 г. работает сайт [www.zagat.com](http://www.zagat.com), существует интернет-версия издания, которая высылается подписчикам на электронную почту, выпускается электронный путеводитель для КПК и мобильных телефонов. С сентября 2011 г. Zagat принадлежит компании Google, поэтому приложение действует только для Android<sup>14</sup>. Компания Honda устанавливает путеводитель на GPS-навигатор некоторых моделей своих машин, есть версия, интегрированная с электронными картами, что не маловажно для туристов.

В Италии наибольшим авторитетом пользуются «Ristoranti di Veronelli», «Espresso la Guida d'Italia» и «Ristoranti d'Italia del Gambero Rosso».

«*Gambero Rosso*» (Гамберо Россо), «Розовая креветка» (или «Красный рак») — так называлась таверна, в которой ели знаменитые персонажи «Пиноккио» Лиса и Кот. Это название увековечила авторитетная итальянская кулинарная ассоциация, издающая сегодня журналы и книги по кулинарии, путеводители

---

<sup>14</sup> Официальный сайт: <http://www.zagat.com/>

по ресторанам, организующая кулинарные школы (любительские и профессиональные) и даже предлагающая гастрономические путешествия. Началось все с того, что в 1984 г. (под другим данным, в 1986 г.) ежедневная газета «Il Manifesto» выпустила ежемесячное восьмиполосное приложение, посвященным эногастрономии, еде и вину. Автором идеи и организатором проекта был журналист и телеведущий Стефано Бонилли, который оставался во главе организации до 2008 г. В 1989 г. газетное приложение разрастается до 48 страниц, а в 1992 г. превращается в самостоятельное 116-страничное ежемесячное издание. К концу первого года издание уже имело 10 тыс. подписчиков. Сейчас ежемесячное обозрение «Gambero Rosso» выходит тиражом в 55 тыс. экземпляров, а в апреле увеличивается дополнительно на 20 % — с учетом ежегодной международной выставки-дегустации Vinitaly, которая каждый апрель на пять дней разворачивается в Вероне и собирает около 4 тыс. участников со всего мира, представляющих свою продукцию.

В 1989 г. у «Розовой креветки» появляется ежегодный путеводитель по ресторанам Италии «Итальянский ресторанный гид» («Guida dei Ristoranti d'Italia»). Сегодня тираж этого издания составляет 400 тыс. экземпляров. На своих страницах он подробно информирует читателей о лучших ресторанах, винных барах, пиццериях, продуктовых магазинах. Рестораны оцениваются по 100-балльной системе и четырем основным направлениям: кухня (до 60 баллов), винная карта (до 20 баллов), обслуживание (до 10 баллов), интерьер (до 10 баллов), итого максимально — 100 баллов. Рестораны, набравшие более 80 баллов, награждаются дополнительными знаками отличия, высший из которых — «три вилки» («Tre Forchette»). Рецензии дополняют баллы и символы. Они содержат описания блюд, самого ресторана и контактную информацию. Также ресторанный гид выбирает победителей по номинациям «Лучшая кухня» и «Лучший винный погреб». С 2002 г. в справочнике было введено разделение на регионы Италии — после этого в конце каждого раздела, посвященного тому или иному региону, стали приводить данные о лучших ресторанах региона и заведениях с традиционной мест-

ной кухней. В 2013 г. в ресторанном гиде были представлены рецензии на 2 015 ресторанов, средняя стоимость обеда в которых без напитков составляет 52 €. В 2013 г. в рейтинг были впервые введены разделы пивных, пиццерий и заведений этнической кухни. Кроме того, авторы выбрали трех лучших итальянских шеф-поваров. Ими оказались Хайнц Бек из ресторана La Pergola в Риме, Массимо Боттура — ресторан Osteria Francescana в Модене и Джанфранко Виссани — ресторан в Баски. На гастрономическом «олимпе» оказался 21 ресторан, отмеченный знаком высшего уровня качества — «три вилками».

С 1987 г. издательский дом Gambero Rosso выпускает путеводитель «Вина Италии» («Vini d'Italia»), рассказывающий о лучшей национальной винодельческой продукции. Этот путеводитель в короткие сроки превратился в настоящий бестселлер, незаменимый для знатоков вина и торговых представителей, работающих в этой области как в самой Италии, так и за ее пределами. Сегодня это справочник в более чем 1 000 страниц, первые же два номера выходили на 32 страницах, третий номер — на 48 страницах. Знак «Три бокала» («Tre bicchieri») становится символом высшей степени качества вина, а выражение «tre bicchieri» стало расхожей фразой, описывающей качество вин. Оцениваются как вина, так и производители. В дегустации на включение в гид участвуют 40–45 тысяч вин. В двадцать шестом издании гида «Вина Италии 2013», винам 399 производителей присвоено «Три бокала» за высокое качество, всего же 1 023-страничный путеводитель описывает 20 тысяч вин и 2 350 производителей, из них 59 вин, отмеченных «Тремя Бокалами», стоят меньше 15 евро, что отражает тенденцию «хорошее вино по доступной цене». 93 винодельни получили «Три Зеленых Бокала» как доказательство положительного отношения Gambero Rosso к производителям, сохраняющим устойчивость окружающей среды. В справочнике 2013 г. дебютировали 47 компаний в рейтинге «лучшие вина» Италии. Среди регионов-лидеров Пьемонт с 75 винами, Тоскана с 68 и Венето с 36. Гид «Итальянские вина» издается также на немецком и английском языках. Справочник удобен для путешественников: рекомендуемые винные маршруты сопровождаются указаниями адресов конкретных хозяйств.

В 1997 г. заработал электронный вариант издания [www.gamberorosso.it](http://www.gamberorosso.it) — один из первых итальянских сайтов, посвященных еде и вину. В 1999 г. «Gambero Rosso» создал первый тематический телевизионный канал, посвященный энogaстрономии — *Raisat Gambero Rosso Channel*. Сейчас это один из семи тематических каналов спутникового телевидения Sky, который транслирует свои программы круглые сутки и который ежедневно смотрят более двух миллионов зрителей.

В 2002 г. марка «Gambero Rosso» становится известной во всем мире и превращается в целую индустрию, состоящую из разных видов деятельности, объединенных общей целью: повысить ценность продовольственных товаров и итальянской кухни, подчеркнуть их культурную значимость и способность влиять на новые направления и тенденции вкуса. Это кулинарные школы, курсы дегустации вин, школа менеджмента, школа журналистов, пишущих на темы энogaстрономии, магазины товаров для дома и кухни, многочисленные книги и журналы. Следует упомянуть также издание гида, посвященного вину, которое стоит не более 8 € за бутылку (*Almanacco del Berebene*), гида по игристым винам (*Bollicine d'Italia*), гида по бюджетным заведениям общественного питания, где можно питаться, тратя не более 30 € (*Gambero Rosso low cost*), рейтинг гостиниц, гид по лучшим мороженницам, кондитерским и так далее.

«Gambero Rosso» стала торговой маркой с мировой известностью. Пятиуровневое здание в центре Рима — «Город вкуса» («*La città del gusto*») с собственной таверной «Gambero Rosso», магазином кухонной утвари, тематическим книжным магазином, большим залом для конференций, дегустаций и прочих масштабных мероприятий, кулинарной школой и другими помещениями, в которых идет работа по всем направлениям деятельности «Gambero Rosso». «Город Вкуса» сразу обрел большой успех как у любителей, так и у профессионалов. Отдельного внимания заслуживает «Театр кухни» («*Teatro della Cucina*») — зал на 800 человек, где мастера-кулинары создают свои произведения на глазах почтенной публики, и «Театр вина» («*Teatro del vino*»), где изучают, обсуждают и дегустируют вино. В концертном зале «Gambero

Rosso» по пятницам происходят музыкально-винные вечера. В 2006 г. аналогичный «Город Вкуса» построили в Неаполе. Планируется открытие аналогичных заведений на Сицилии в Катании.

Еще одна сфера деятельности ассоциации — организация эногастрономических путешествий (Gambero Rosso Travel: Travelling Tasting & Discovering). Кулинарные и винные туры организуются не только по Италии, но и по всему миру.

Гид «*Ristoranti di Veronelli*» был основан в 1978 г. известным экспертом виноделия Луиджи Веронелли. Сегодня он содержит информацию о более чем двух тысячах ресторанов. Выделяются рестораны авторской кухни, рестораны с аутентичными региональными традициями, богатые винные коллекции, наличие сырных карт, собственной выпечки и т. д. Система оценки *Ristoranti di Veronelli* — 110-балльная. Наивысшие оценки: за кухню — 3 «колпака», за винный погреб — 3 «бутылки». Основным критерием оценки является кухня, однако в путеводителе есть характеристики хозяев заведений и краткая историко-географическая справка местности, где находится ресторан. Многие называют оценки «Веронелли» субъективными, поскольку она базируется исключительно на мнении самого Луиджи Веронелли. В гиде особо отмечены лучшие блюда, исключительные винные карты, удивительные сыры, кофе. Изучая путеводитель, можно узнать некоторые подробности не только о шефе, но и о хозяине каждого заведения. Помимо ресторанного путеводителя существует и винный гид — «Вина Веронелли». У «Веронелли» есть собственный сайт, где существует возможность онлайн-поиска по справочникам, — <http://www.veronelli.com/> (рестораны, отели Италии, итальянские вина, перечень праздников в провинциях Италии и т. д.).

В гиде «*Espresso la Guida d'Italia*» содержится информация о более чем 2 500 заведениях Италии. Подобно Gault Millau, он использует 20-балльную шкалу, однако оцениваются заведения исключительно по кухне и винной карте. Лучшая кухня отмечается в гиде «поварскими колпаками» (от одного до четырех), подбор вин — «бутылками». Интересен еще один значок — «кенгуру», — присуждаемый за качественный скачок ресторана по сравнению с прошлым годом. Особое внимание уделяется

ресторанам, где на кухне работает молодой повар. Составителем гида является Энцо Виццари. Над созданием гида работают около ста экспертов, посещающих заведения инкогнито. В отличие от французских справочников, изо всех сил старающихся продемонстрировать свою солидность и респектабельность, итальянские ресторанные критики зачастую более экспрессивны. У «Espresso» есть приложение для iPhone и сайт, где можно ознакомиться с лучшими ресторанами Италии по регионам.

Рестораны, оцененные гидами, как правило, вывешивают соответствующую информацию (стикеры) у входа. В Италии есть еще организация *Slowfood* («неспешная еда»), которая поддерживает заведения, готовящие еду по традиционным рецептам и только из органических продуктов. Значок Slowfood на двери заведения — улитка — означает, что здесь можно отобедать, как в «старые добрые времена».

Определенной альтернативой традиционным путеводителям стал молодой международный ресторанный гид «*Omnivore*» («Всеядность»). Изначально это был (и остается) международный гастрономический фестиваль, ориентированный на новую, современную гастрономию и эксперименты без оглядки на каноны. Именно про таких всеядных шеф-поваров и рестораны *Omnivore* пишет в ежеквартальном журнале «*Omnivore Magazine*» и ресторанный гид, который выходит раз в год. Впервые фестиваль был организован в 2005 г. в Гавре, затем его география стала расширяться, а с 2012 г. он стал международным, включив в себя 10 мировых столиц (Париж, Брюссель, Монреаль, Нью-Йорк, Москву, Рио-де-Жанейро, Сан-Франциско, Сидней, Стамбул и Шанхай). Создатель фестиваля — гастрономический журналист Люк Дюбанше. Он сам ищет шеф-поваров и рестораны по всему миру, открывая и новые имена. Главное, чтобы повар был творцом, придумывал новое и его видение соответствовало восьми принципам молодой кухни, провозглашенным Дюбанше:

1. Я предпочитаю местных производителей.
2. Я то, что я есть (главное — готовить авторскую кухню, искреннюю, идущую из глубины души, не скованную чьим-то мнением).

3. Я не почитаю на лаврах («готовить для себя» — это утверждение должно быть отправной точкой любого действия шефа. Мы работаем не для похвалы или в угоду критикам. Нет ничего хуже кухни, которая застыла в хвалебной редакционной заметке).

4. Для меня важны другие культуры: где бы я ни был, я интересуюсь (путешествовать, чтобы приобщаться к новым опытам, чтобы в результате сформировать свой собственный стиль — не копировать, но вдохновляться).

5. Я создаю атмосферу (часто обслуживание в ресторане чопорное, безучастное, холодное, и это отталкивает. Нужно возрождать в ресторане ощущение «как дома». Ощущение хорошего настроения должно превалировать над социальным актом, как и удобство — над строгими порядками).

6. Я создаю пространство (пространство ресторана логически вытекает из кухни, соответствует ей, между ними можно поставить знак равенства).

7. Я приближаюсь к природе (применение органических принципов обработки, биодинамических способов производства).

8. Я создаю сплочённую команду (у шефа, поварёнка или официанта должны быть одни и те же цели и стремления).

Гид фестиваля подойдёт далеко не всем, поскольку еду шеф-поваров, попадающих в список Omnivore, невозможно точно классифицировать по типу кухни. Каждый из шефов имеет собственный стиль и видение современной гастрономии, но всех их объединяет использование локальных продуктов, непрерывный творческий поиск и работа скорее для двухсот человек, нежели для двух тысяч. Чаще всего эти шефы сами стоят на кухне и нередко являются владельцами своих ресторанов, кафе и бистро. Часто встречаются шеф-повара без профессионального образования. В отличие от большинства перечисленных гидов, Omnivore пока еще не столь популярен. Он известен в первую очередь среди людей, всерьёз интересующихся гастрономией. Цель Omnivore — изменить представление обычных людей о высокой кухне. Есть общий сайт и сайты по отдельным странам ([www.omnivore.com](http://www.omnivore.com); [omnivore-moscow.ru](http://omnivore-moscow.ru); [www.omnivore.fr](http://www.omnivore.fr) и др.).

Не так давно появился и первый азиатский ресторанный путеводитель «*Miele Guide*» (Медовый гид), детище двух сингапурцев — Аун Ко и Тан Су-Лин. Первый является директором Ate Media известным фуд-блоггером. Еще в 2006 г. он поднял вопрос о непризнании ресторанов Азии международными рейтингами и гастрономическими гидами. Первый список лучших ресторанов Азии он подготовил на своем сайте. С 2008 г. стал выпускаться ежегодный рейтинг, включивший лучшие 20 ресторанов 16 азиатских стран: Брунея, Камбоджи, Китая (включая Гонконг и Макао), Индии, Индонезии, Японии, Кореи, Лаоса, Малайзии, Мьянмы, Филиппин, Сингапура, Шри-Ланки, Тайваня, Таиланда и Вьетнама. Рестораны проходят строгий отбор, состоящий из четырех раундов: в первом раунде издатели работают с уважаемыми ресторанными критиками и ведущими азиатскими журналами и газетами, составляя общий список ресторанов, подлежащих анализу; второй тур — открытое голосование на веб-сайте; третий тур — закрытое голосование жюри, состоящего из более чем 2 000 любителей вкусно поесть и профессионалов эногастрономии, в результате которого остаются лишь 73 ресторана; из них в заключительном туре команда Miele Guide в сотрудничестве с редакторами по всей Азии выбирают 20, посещая их анонимно, прежде чем вынести окончательный вердикт и составить список лучших. При оценке жюри учитывает качество подаваемых блюд, атмосферу и уровень услуг. В 2013 г. больше всего достойных заведений можно найти в Гонконге и Сингапуре. А победителем в номинации «Лучший ресторан» стал Robuchon Au Dôme в Макао. В 2012 г. это место досталось сингапурскому Iggy, который в 2013 г. удостоился лишь 4-го места (подробнее см. приложение 1, табл. 3).

С развитием ресторанного бизнеса в России ресторанные гиды появились и у нас. Первой попыткой создать систему оценок ресторанов стала премия «Серебряный половник», учрежденная ресторанным критиком Сергеем Черновым. Серебряный половник (реальный, весом в 7,5 кг) вручался лучшему (по мнению Чернова) ресторану года как переходящий приз. Последний раз это было более пяти лет назад. С 2002 по 2005 г. С. Чернов выпускал справочник «*ЧерновиК°*», основанный на авторских оценках. Он при-



суждал ресторанам множество знаков отличия: баллы, звездочки, переkreшенные ложки и вилки, колпаки (за кухню), подсвечники (за интерьер), официанты (за сервис), поднятый палец (лучшее соотношение цены и качества). Он делил рестораны на гастрономические и негастрономические. Критерий — его личное восприятие. Почитать старую ресторанныю хронику и узнать о текущих проектах Сергея Чернова можно на сайте [www.chernovik.ru](http://www.chernovik.ru). Сегодня почти в каждом российском городе выходят собственные ресторанные путеводители (например, «Все рестораны Москвы»), однако в нынешнем виде они являются исключительно рекламной продукцией: в них не столько об интересных и достойных заведениях, сколько о тех, кто мог за эту рекламу заплатить. Они ориентированы не на потребителя, а на рекламодателя. Их подготовкой занимаются менеджеры по рекламе, а не ресторанные критики, отсюда множество ошибок и неточностей. Вероятно, отсутствие российских ресторанных гидов связано с отсутствием спроса на подобные издания в нашей стране.

Кроме ежегодных гидов в книжном формате, информацию о лучших ресторанах мира можно получить из путеводителей по странам или отдельных книг (например, «Where Chefs Eat» «Где едят шеф-повара»), телевизионных передач о путешествиях, приложений для электронных носителей (например, бесплатное приложение для iPhone «ChefsFeed» — «Повара кормят»). При организации тура с посещением одного из ресторанов, включенного в гиды, важно планировать поездку и бронировать места заранее (от нескольких недель до нескольких месяцев).

## **§ 2. Необычные рестораны**

Кроме заведений общепита, включенных в гиды, некоторых туристов привлекают рестораны, известные не своей кухней, не продуктами, из которых там готовят, не шеф-поваром, а своей необычностью и уникальностью, расположением, архитектурой и дизайном, формой обслуживания, своими прошлыми и нынешними посетителями, своей историей. Они тоже могут стать объектами гастрономического туризма.

Сначала несколько слов о *тематических ресторанах*.

Рижский предприниматель и «по совместительству» главврач больницы открыл ресторан-больницу. Еду подают в шприцах и колбах официантки, одетые в белые халаты медсестер. Клиентам предлагается отобедать в самых разных залах двухэтажного заведения: кабинете гинеколога, стоматолога, в операционной. При желании медсестры оденут клиента в смирительную рубашку и будут кормить с ложечки. Аналогичный ресторан «Dinner in the Hospital» («Ужин в госпитале») действует в Тайбэе.

В Японии придумали трапезу не для слабонервных под названием «Банкет каннибала». В зал на больничной каталке ввозится тело, которое официант-хирург в присутствии посетителей начинает препарировать и раскладывать на тарелки. «Тело» — это контейнер в виде человека, нафаршированный продуктами, изрядно сдобренными красным соусом («кровь» буквально вытекает из «тела»).

Ресторан Augum (Сингапур) стилизован под нечто среднее между моргом и операционной. Посетители сидят на инвалидных колясках за операционными столами или каталками, на которых перевозят больных, коктейли подают в шприцах, а среди приборов обязательно есть скальпель. Освещение как в операционной. Меню напоминает своим видом историю болезни... Необычная деталь (по крайней мере для морга или госпиталя) — крупный золотой горох, которым усыпаны стены и потолок заведения, позолота и на инвалидных колясках. Отсюда и название ресторана (лат. «золото»). Ресторан славен не только своим дизайном. Шеф-повар «Augum» (Эдвард Вон) — любитель кулинарных экспериментов — может предложить и блюда так называемой «молекулярной» кухни.

В Брюсселе существует «загробное» кафе. Черные стены, украшенные похоронными венками, полутьма, неоновые светильники, тусклые свечи, музыка в стиле блюз, столы в виде гробов, кружки в форме черепов, скелеты и гробы повсюду. Аналогичная тематика и у украинского кафе «Вечность», открытого хозяином одного из бюро ритуальных услуг. Ресторан выполнен в форме гроба. Перед входом в бар висит табличка: «Вход только в белых тапках». В меню бара следующие закуски: бутерброды

«Прощальные», сало «Встретимся в раю», салаты «9 дней», «Венок», «40 дней» и пр. В интерьере бара венки и расставленные вдоль стен гробы. На столах — лампы.

Датский художник Джоеп ван Лишаут решил шокировать посетителей своего кафе, выполнив его в форме прямой кишки. Изготовленный из стекловолокна и выкрашенный в тон пищеварительной системы человека, Colon Cafe имеет 16 метров в длину и 4 метра в высоту. Конструкция бара-кишки анатомически полностью копирует органы пищеварения: в нем все на своем месте — язык, пищевод, желудок, кишечник и органы выделения (по «совместительству» вход). Столы и стулья анатомического бара располагаются за его так называемыми стенами, т. е. на улице. А внутри посетители просто отдыхают на мягких стульях из пенорезины.

Существует несколько ресторанов, связанных с туалетной тематикой. В финском городке Ийсалми действует самый маленький ресторан в мире «Киарри», что подтверждает Книга рекордов Гинесса. Первоначально домик был построен для железнодорожного путевого обходчика и другого персонала. Общая площадь ресторана — 8 м<sup>2</sup>, обеденного зала — меньше 4 м<sup>2</sup>. Есть еще маленькая терраска, где могут разместиться еще двое гостей. Работает ресторан только летом. В центре Турку на площади Puutorin в здании, где на протяжении более чем 50 лет размещался туалет, местный музыкант Лассе Лаксонену открыл ресторанчик. Меню и антураж заведения в разумных пределах сдобрены «туалетным» юмором. Превзошел всех в развитии тематики китайский ресторан «Modern Toilet Taipei». В нем о туалете напоминает все: гости сидят на унитазах, еду подают в биде, ночных горшках, писсуарах и опять же унитазах, вытирают руки и рот туалетной бумагой, на стенах развешаны различные туалетные принадлежности, сопровождает прием пищи звук сливного бачка. Поскольку съемки в интерьере ресторана поощряются, известность «необычного» заведения растет стремительно — 100 «унитазомест» редко пустуют. Стоимость посещения на двоих около 30 \$<sup>15</sup>.

Есть несколько ресторанов-тюрем, которые либо стилизованы под тюрьму, либо находятся в зданиях бывших исправитель-

---

<sup>15</sup> Официальный сайт: <http://www.moderntoilet.com.tw/en/contact.asp>

ных заведений, а некоторые и в ныне действующих. В Италии в городке Вольтерра (недалеко от Пизы и Флоренции) туристов приглашают отужинать в действующей тюрьме, повар, официанты, пианист — заключенные, в том числе с пожизненным сроком. Сама тюрьма находится в крепости Fotezza Medicea, насчитывающей 500 лет. Зал на 100 посетителей, но бронировать места нужно за несколько недель. Обед (бокал вина и одно блюдо) стоит 25 €.

Аналогичный ресторан The Clink Cymru действует и в столице Уэльса Кардиффе (Англия). Сотрудниками заведения также являются заключенные. Проект носит благотворительный характер и направлен на перевоспитание преступников. Все, что можно найти в этом ресторане (от мебели до хлеба), сделано и выращено (на тюремной ферме) заключенными. Меню гастрономическое. Ранее подобный ресторан открылся при тюрьме High Down в графстве Суррей.

В Рюдесхайм-на-Рейне (Германия) действует ресторан Bollesje. Прежде чем проводить посетителей к столику, у них берут отпечатки пальцев, фотографируют в профиль и анфас, зачитывают права и одевают в тюремную робу. Меню ресторана соответствующее: здесь подают «Баланду», «Коктейль вора», «Петлю» и «Блюдо смертника». За столовое вино платить не нужно, при этом вас никто не ограничивает в его количестве. На время ужина вас могут заключить в одиночку или же заставить чистить картофель в качестве наказания, однако в конечном итоге все же вынесут оправдательный приговор. Ужин на двоих (с вином) стоит чуть более 100 €<sup>16</sup>.

В Магнитогорске хоккеист Евгений Малкин открыл ресторан «VIP-зона», в основе дизайна которого также тюремные мотивы. Каждого нового гостя у дверей встречает конвоир, настоящий сотрудник полиции. Осветительные приборы представлены тюремными фонарями и милицейскими мигалками, иногда включается сирена. Столики оформлены выдержками из Уголовного кодекса, кругом ряды колючей проволоки. Особо дорогих гостей приглашают в «кабинет гражданина начальника». Есть географическая карта, на которой флажками помечены места не столь

---

<sup>16</sup> Официальный сайт: <http://www.bollesje.de/gutschein/>

отдаленные. Почетным красным флажком обозначена магнитогорская колония ЯВ 48/18, заключенные которой принимали участие в оформлении ресторана. Счет «за отсидку» в ресторане оформляют в виде протокола с отпечатками пальцев официантки, которые ходят в полосатых робах.

Есть интересные рестораны по *месторасположению* и *условиям пребывания* в них.

Предприниматель из Южной Африки Хидер ван Хеерден организовал пивной бар в дупле большого баобаба. Местные жители считают, что возраст дерева — 6 000 лет. По словам владельца, бар вмещает до 15 гостей за один раз, а за год он обслуживает более 7 000 посетителей. На острове Тобаго (южная часть Карибского моря, недалеко от берегов Венесуэлы) в Спрейсайде находится ресторан Jemma's Sea View Kitchen, столики которого расположены в кроне дерева. Из ресторана открывается впечатляющий вид на остров. Ithaa Undersea restaurant (на Мальдивах) расположен на коралловом рифе, под водой, на глубине пяти метров (есть и отель). Вместо стен у него огромный стеклянный купол, вокруг которого плавают самые разнообразные рыбы. Крыша из прозрачного акрила обеспечивает посетителям панорамный обзор подводного мира с углом в 270 градусов. Средний счет — 120 \$. В ресторане всего 18 мест. Посреди австралийской пустыни, недалеко от легендарного камня Улуру, расположен ресторан «Sounds of Silence» («Звук тишины»). Столики стоят под открытым небом почти в пятистах километрах от ближайшего города. В меню ресторана блюда из страусятины, кенгурятины и крокодилятины, но главное — это само место расположения, которое позволяет почувствовать настоящую свободу и насладиться тишиной. В темное время посетителям предлагается телескоп. Ужин на двоих с вином — 300 \$. Индийский ресторан «New Lucku» в городе Ахмадабад находится на старом мусульманском кладбище. Столики расположены между надгробиями. В Монако работает ресторан, который предлагает своим гостям поужинать, сидя на строительных лесах.

Считается, что из Швеции пришла идея создания ледяных баров и ресторанов. Сегодня таковых насчитывается больше 20

(в Нидерландах, Англии, Канаде, Чехии, Польше, ОАЭ, Китае и других странах). Стол, стулья, барные стойки — все из льда. Каждые 1,5–2 месяца резчики обновляют интерьер. Особой популярностью подобные заведения пользуются в жарких странах и в летнее время. Температура в помещении от –4 до –7 °С, поэтому гости редко задерживаются в них больше 45 минут.

В Синдзюку, административном центре префектуры Токио (Япония) действует ChristonCafé (Христианское кафе). Интерьер его напоминает обстановку в католическом храме, с иконостасом, крестом, скульптурными изображениями. Еда и напитки никак не связаны с христианскими традициями и, с точки зрения верующих, напротив, могут противоречить религиозным чувствам.

«DinnerintheSky» («Обед в небе») — гастролирующий по миру ресторан. Он был придуман в Брюсселе, здесь же впервые оторвался от земли. Он состоит из стола, за которым рассаживаются 22 человека, в середине — свободное пространство для работы нескольких поваров и официантов, над столом — навес. Кресла всех трапезничающих снабжены четырьмя ремнями безопасности. Когда все готово, гости разместились и обслуживающий персонал на месте, ресторан поднимается примерно на 50 метров над землей. Делается это с помощью мощного подъемного крана. Ужин на двоих с вином — 600 \$. Места нужно всегда бронировать заранее<sup>17</sup>.

По миру ездит несколько трамваев-ресторанов. В Хельсинки с мая по август курсирует туристический трамвай-паб SpåraKOFF. Слово *Spåra* на сленге обозначает «трамвай», вторая часть слова отсылает нас к названию старинной финской пивоварни Sinebryhoff, основанной ещё в 1819 г. в Хельсинки Николаем Петровичем Синебрюховым. По случаю своего 175-летия пивоварня купила один из городских трамваев, сменила его интерьер (красное дерево, медь, сиденья, обитые бархатом) и дала ему номер 175. Трамвайно-пивной тур по городу занимает около сорока минут. Маршрут кольцевой, начинается и заканчивается на остановке Mikonkatu terminus; войти и выйти можно на любой из пяти остановок, которые трамвай делает в центре Хельсинки.

---

<sup>17</sup> Официальный сайт: <http://www.dinnerinthesky.com>

Сидя внутри SpåraKOFF, туристы могут увидеть главные достопримечательности Хельсинки. Расположенные внутри трамвая телевизионные экраны показывают перспективу города из окна водителя. Внутри около 30 посадочных мест. Пассажирам предлагается пиво, сидр и безалкогольные напитки. Билет стоит 8 €, детский — 4 € (напитки в стоимость не входят).

В Мельбурне (Австралия) можно покататься и пообедать в Colonial Tramcar Restaurant. Так называются три старинных трамвая (1940-х гг.) переоборудованных в рестораны, первый из которых начал работать еще в 1984 г. Трамвай отправляется от остановки № 125 на улице Normanby Road и следует по самым интересным городским улицам. Специально для туристов в «трамвайном» меню блюда в местном стиле: жареная с орехом макадамия куриная грудка, филе кенгуру в лимонном соке, тимьяне и мёде или тасманийская океаническая форель под имбирным соусом. Пища готовится заранее, в трамвае её разогревают непосредственно перед подачей на стол. Сопровождают обед австралийские вина. Трамвай рассчитан на 36 посадочных мест, но ввиду большой популярности столики нужно бронировать заранее. Время отправления — 13.00 (ланч), 17.45 (ранний ужин), 20.35 (поздний ужин). Время следования по маршруту около двух часов.

Цюрихский Fondue Tram (Фондю-Трамвай) предназначен не столько для туристов, сколько для швейцарцев — экскурсия идет на швейцарском диалекте немецкого языка, меню также на немецком. За 89 швейцарских франков (примерно 50 €) предлагается экскурсия по Цюриху, блюдо с закусками, сидр, кофе, ананасовый десерт и неограниченное количество сырного фондю. Алкогольные напитки оплачиваются отдельно. Fondue Tram отходит от остановки Bellevue дважды в день. Время в пути — 2 часа. Работает он с ноября по февраль в среду, пятницу и субботу (в декабре также в понедельник и воскресенье). Время отправления в понедельник, среду, пятницу, субботу — 17.30 и 20.15, в воскресенье на час раньше, в 16.30 и 19.15. Столики можно резервировать заранее.

Львовский «Старенький трамвай» (копия трамвая начала XX в.) никуда не едет, а просто стоит в центре города на Галиц-

кой площади. Внутри подают львовское пиво «Старе місто». Счёт приносят в виде штрафа за безбилетный проезд. На экране — видеопутешествие по Львову.

Московский трамвай-трактир «Аннушка» курсирует в районе Чистых прудов во второй половине дня. Остановить трамвай можно в любом месте трамвайного бульварного кольца. Название трамвай получил в честь знаменитого трамвая «А» (до 1930-х гг. его маршрут охватывал всё Бульварное кольцо) и в честь неосторожной героини романа «Мастер и Маргарита», поэтому стены и потолок испещрены цитатами из романа М. А. Булгакова. Меню тоже соответствующее: «Последний выход» (это язык с хреном), «Глазки Берлиоза (оливки), «Крем Азазело» (слабосоленая семга с сырным кремом), «Закуска Бегемота» (селедка с картошкой), «Мозги Берлиоза» (салат из рукколы с креветками и сыром пармезан), «Понтий Пилат» (медальоны из телячьей вырезки с овощами), «Королева бала» (карэ ягненка с овощами), «Творение Мастера» (телячья вырезка с ананасом). Есть и обычные блюда, детское меню (без «булгаковщины»). Вход в трамвай 100 рублей. Каждое воскресенье с 13.00 до 14.00 трамвай-трактир проводит обзорную экскурсию с экскурсоводом. Стоимость экскурсии — 250 рублей<sup>18</sup>.

*По форме обслуживания* также есть необычные рестораны.

В Нью-Йорке работает ресторан для нудистов «Clothing Optional Dinner». При этом голыми в ресторане ходят только посетители, официанты одеты в форму, согласно всем санитарным нормам. Посетители приносят с собой специальные подстилки, которые кладут на стулья или кресла, перед тем как присесть. Кухня в ресторане традиционная (американская, мексиканская, европейская).

В Риме работает ресторан «Ciak si Mangia» с традиционной итальянской кухней и гастрономическими развлечениями (небольшими спектаклями, посвященными отдельным блюдам). На большом экране показывают фильмы с субтитрами, поскольку ресторан ориентирован на плохо слышащих и глухонемых. Весь обслуживающий персонал тоже глухонемые люди.

<sup>18</sup> Симаков В. Путешествие со вкусом на трамвае. URL: [http://www.gastronom.ru/article\\_travel.aspx?id=1002595](http://www.gastronom.ru/article_travel.aspx?id=1002595); [www.tramrestaurant.com.au](http://www.tramrestaurant.com.au); [fonduetram@vzb.ch](mailto:fonduetram@vzb.ch).



Существует множество ресторанов, в которых гости едят в полной темноте. Наиболее известна сеть «DansleNoir» («В темноте»), заведения которой есть в Москве, Париже, Лондоне и других городах мира. При входе посетители сдают мобильные телефоны, часы и другие предметы, которые могут светиться в темноте, в специальный сейф. Предусмотрено несколько видов меню: «зеленое» — вегетарианское, «синее» — блюда из рыбы и морепродуктов, «красное» — мясные блюда, «белое» — любые продукты. Есть еще VIP-меню с дополнительными бонусами («расслабляющий массаж в темноте»). Посетители выбирают меню «вслепую», не зная, что именно им принесут. Сеанс «еды втемную» длится полтора — два часа. После этого, когда гости возвращаются на свет, они могут отдохнуть в обычном ресторанном зале, поделиться впечатлениями. В Швейцарии аналогичные рестораны в Цюрихе и Базеле называются Blindekuh («Слепая корова»), в Китае (в Пекине) — «Dining in The Dark Restaurant» («Обед в темном ресторане»). Считается, что в темноте рецепторы обостряются, что дает возможность лучше прочувствовать вкус блюд и вин. Кроме того, подобные заведения предоставляют рабочие места незрячим, что немаловажно в социальном плане.

Совместил обе эти концепции театр слепоглухонемых, который находится в порту Яффы (Израиль). В этом театре есть два соответствующих кафе: в первом обслуживающий персонал не слышит и лишен дара речи, второй («Blackout»), который предполагает прием пищи в темноте, — незрячий.

В столице Филиппин, Маниле, работает «Hobbit House» («Дом Хоббитов»), весь персонал которого карлики. Ресторан позиционирует себя как единственный в мире, в котором персонал и владелец являются хоббитами (карликами они себя не называют). Заведение имеет большой успех, что в условиях огромной конкуренции в Маниле приносит стабильный доход владельцу и хорошую заработную плату персоналу. А в Каире (Египет) работает кафе «Карлики Востока», где люди небольшого роста, напротив, являются клиентами. Интерьер отличается от обычного кафе в первую очередь размерами предметов мебели и посуды.

В Амстердаме действует Kinderkookkafé («Детское кафе»), в котором дети являются не только посетителями, но и сотрудниками. Здесь можно попробовать блюда голландской кухни. Счет на двоих — 40 \$. Ресторан является наполовину школой, в которой во второй половине дня детей учат готовить, сервировать стол и общаться с клиентами.

В некоторых заведениях обслуживают роботы, например в китайском ресторане «Dalu Robot Restaurant». Они способны обслужить 21 столик всего за 60 минут. Стоимость ужина на двоих с вином — 100 \$. А в нюрнбергском высокотехнологичном ресторане «Baggers» посетителей обслуживает полностью автоматизированная система. Выбор блюд осуществляется посредством электронного каталога, а заказ — при помощи магнитной карточки. Ужин на двоих с вином — 80 \$.

Посетители одного из голландских баров совмещают приятное с полезным: пьют пиво и крутят педали. Благодаря этому появился бар, который колесит по дорогам страны со скоростью 23 км/ч (за рулем сидит трезвый шофер).

В Нью-Йорке работает ресторан «Just Salad», основная особенность которого заключается в том, что, заказывая салат, вы можете познакомиться с другими посетителями, которые сделали такой же заказ. Как посчитали авторы идеи, общие пристрастия в еде — лучший тест на совместимость людей.

В токийском «Calico Cat Café» в меню перечень кошек, но не для того, чтобы их съесть, а для того, чтобы они составили посетителям компанию во время приема пищи и, возможно, помогли снять стресс. Аналогичное кафе под названием «Felis», где гостей встречают 30 кошек, работает и в другом японском городе — Уцуноми. За отдельную плату любой желающий может «арендовать» кота и отправиться с ним домой. В Южной Корее действует «Dog Café» (аналогичное названным, только с собаками в качестве компаньонов). Подобные заведения ориентированы на тех людей, которые любят и хотят завести четвероногих друзей, но по разным обстоятельствам не могут.

Японская сеть ресторанов «Nyotaimori» носить название соответствующего искусства, когда обнаженное человеческое тело

выступает в качестве блюда. Для того чтобы работать тарелкой для суши в таком заведении, девушки долго тренируются лежать неподвижно в течение нескольких часов. Также они должны выдерживать длительное воздействие холодной пищи, т. к. весь волосяной покров с тела удаляется. Перед подачей на стол девушка принимает ванну с использованием особого мыла без запаха, после чего ополаскивается холодной водой, чтобы поверхность тела стала прохладной и пригодной для подачи блюд, преимущественно суши.

Китайский ресторатор Луо Джану после очередного сеанса плача пьяного клиента на своей груди решил, что подобные истерики могут стать хорошей «фишкой», и открыл «Бар слез». Теперь каждый может выплеснуть свои эмоции и вдоволь наплакаться на груди понимающего бармена за довольно скромную сумму (по сравнению с гонорарами не всегда более профессиональных психологов) — 6 \$ в час. Чтобы создать соответствующее настроение к услугам посетителей караоке с обширной подборкой сентиментальных песен. Первое время, чтобы оправдать название бара — «Good Mood Cry Bar», использовался лук с перцем.

В Чикаго начала свою историю сеть (сейчас в ней 7 ресторанов по всей территории США) «Dick's Last Resort» («Последнее убежище Дика», на сленге так еще называют непривлекательных девушек). Заведение позиционирует себя как «место с грубым обслуживанием». В ресторане хамят, долго обслуживают, могут не подать приборов или просто нарисовать тарелку маркером на салфетке, надеть на посетителей фартук с оскорбительными надписями-комментариями. Но кормят здесь вкусно и не дорого, предлагая типичные американские блюда. Ужин на двоих с вином — 80 \$.

Существуют и специальные питейные заведения для любителей поскандалить. Испанский бар «Casa Pocho» («Дом Поко») провоцирует посетителей на грубость. Автору самого оригинального ругательства презентуется от заведения небольшой бокал пива и снеки. Идея открыть бар, чтобы помочь людям «выпустить пар» во время кризиса, пришла Майклу Латоки. Люди могут прийти в такой бар и, поскандалив, расслабиться.

Еще дальше пошел китайский ресторан «Risingsun» («Восходящее солнце»), расположенный в Нанкине. В нем свою злость можно выместить на официантах. На них можно кричать, их можно бить и бросать в них посудой. Стоит это удовольствие недешево — от 8 \$ до 50 \$, в зависимости от того, как издеваются над официантами посетители. Обслуживающий персонал здесь составляют только спокойные и крепкие мужчины в возрасте 20–30 лет, а среди постоянных клиентов большинство женщины.

Кафе «Teacosyroom», расположенное в английском городе Брайтон, напротив, отличается строгим нравом в отношении правил этикета. В кафе категорически запрещено класть локти на стол, махать печенье в чашку с чаем, оскорблять королеву, разговаривать по мобильному телефону, говорить громко и просто разговаривать, когда в заведении играют на пианино. Мало кому из посетителей удастся провести за столом весь обед или ужин, чаще всего клиент с позором выставляется за дверь за нарушение правил<sup>19</sup>.

Хотелось бы упомянуть еще несколько ресторанов, которые не попадают ни в одну из выделенных категорий, но заслуживают внимания гастрономических туристов.

Парижский Le Grand Vefour считается одним из самых старых ресторанов в мире. Он был основан в 1784 г. и, как говорят хозяева, с тех пор совсем не изменился. Кухня здесь традиционная, а все предметы интерьера старинные: мебель, витражи, роспись. Стоят они настолько дорого, что большинство из них спрятано за стеклом, чтобы избежать повреждений. Знаменитый французский ресторан имеет три звезды Мишлена благодаря повару Гаю Мартину. Попасть сюда можно только по предварительной записи. В Париже расположен и один из первых «кофейных домов», основанный в 1686 г., — ставшее культовым кафе «LeProcopé».

В Токио действует ресторан одного блюда. Это суп с лапшой под названием «Пища богов». Его рецепт — результат творческих 25-летних поисков, цена одной порции — 111 \$.

А еще есть кафе и рестораны, посетителями которых могут быть только женщины (как правило, в мусульманских странах, где пребывание женщин в мужском обществе строго регламентировано).

---

<sup>19</sup> Официальный сайт: <http://www.theteacosy.co.uk/>

но); где в меню нет цен, а посетители платят столько, на сколько они оценивают блюдо и обслуживание; где платят не за еду, а за время, проведенное в заведении (так называемые антикафе), и еду можно приносить с собой; где клиенты оплачивают предыдущий счет, а их достается следующим гостям и т. д. Этот список можно продолжить. Отправляясь в подобные рестораны и кафе, важно помнить, что большинство из них уникальны, их залы невелики по размерам, поэтому так же, как и в заведениях, отмеченные гидами, поход в них стоит планировать заранее и бронировать места.

### **§ 3. Музеи и памятники, посвященные еде и напиткам**

К объектам гастрономического туризма можно отнести продовольственные и винные магазины, рынки (так называемые гастро-локейшены<sup>20</sup>), фермы, винодельни и винокурни, другие места производства продуктов (сыроварни, кондитерские и др.). Многие из них предлагают экскурсии с дегустацией, иногда с мастер-классами или кулинарными школами. Однако рассказать о них задача нереальная, в каждом регионе их сотни, а в каждой стране — тысячи. Другое дело — гастрономические музеи и памятники, количество которых хоть и велико, но все же значительно меньше, чем число производителей и продавцов эногастрономической продукции.

Начнем с *музеев широкого профиля*. В Праге находится Гастрономический музей. Его экспонаты и экскурсоводы рассказывают об истории приготовления еды (от костра до микроволновой печи), об истории столовых приборов и культуры застолья, об основателях гастрономии и первых европейских поваренных книгах и о многом другом. Музей занимает два этажа общей площадью 550 м<sup>2</sup> и открыт ежедневно. В нем проводятся дегустации «квашеных» напитков: чешского пива и медовины; современных (бехеровки, сливовицы, абсента) и старинных, почти забытых (Простеевской зерновой, тминной, можжевельники) дистиллятов, традиционных ликеров (медового, вишневого, яичного, фернета), рома. Участники дегустации получают диплом с под-

---

<sup>20</sup> См., например: Гастрономическая десятка: 10 лучших гастро-локейшенов по версии Lonelyplanet. URL: <http://trendymen.ru/places/voyages/89974/>

робным описанием опробованных напитков. Можно также отведать старочешские блюда и посетить мастер-классы (в том числе для школьников) по их приготовлению<sup>21</sup>.

Музей общественного питания был создан в Москве в апреле 1977 г. по инициативе группы старейших кулинаров Москвы. В сложные перестроечные времена он 7 лет не работал, теперь вновь открыл двери для посетителей. В нем можно познакомиться с искусством поваров и повысить мастерство. В музее двенадцать залов. В первом, историческом, выставлены восковые костюмированные фигуры. В музее представлены личные вещи и инвентарь корифеев кулинарии России: Ф. Е. Обрядина, С. Ф. Гришина, Н. И. Ковалева, В. А. Сидорова, П. В. Абатурова. Музей расположен в здании, построенном в 1806 г. в старомосковском стиле на территории Старо-Рогожской заставы. В музее представлены стенды лучших предприятий, префектур, административных округов, Межрегиональной ассоциации кулинаров, Ассоциации рестораторов и отельеров, Гильдии шеф-поваров, Федерации барменов, учебных заведений, которые повествуют о жизни кулинарного сообщества города. Действует экспозиция «Кухня XXI века», оснащенная не только высокотехнологичным оборудованием для безопасного приготовления пищи, но и информационными технологиями, позволяющими вести прямую трансляцию мастеров мирового класса в системе on-line<sup>22</sup>.

В 1978 г. в кампании «Nestlé» возникла идея музея, которая была реализована лишь в 1985 г.: в Веве (Швейцария) был открыт Музей питания (Alimentarium; Musée de l'alimentation). Постоянная экспозиция музея занимает два этажа и разделена на несколько частей, связанных с различными аспектами приготовления и потребления пищи. Зал, посвященный приготовлению; зал питания; зал, где посетителям предлагается проследить, каким путем еда попадает на кухню; зал, посвященный физиологии питания. В отдельном помещении выставлены рекламные плакаты, варианты упаковки многочисленных товаров и другие предметы, показывающие развитие корпорации «Nestlé». В 1995 г. к этим частям

<sup>21</sup> Официальный сайт <http://www.muzeumgastronomie.cz/>

<sup>22</sup> Московские музеи: информационный портал. URL: <http://mosmuseum.info/text/obshepit.htm>

прибавился «Алиментариум-юниор» для детей. Продолжением экспозиции является сад музея. Главный принцип Музея — интерактивность. Напротив музея установлен необычный монумент — огромная вилка, поднимающаяся из вод Женевского озера.

В историческом центре итальянского городка Фроссаско, неподалеку от Турина, расположился «Музей вкуса». Он предоставляет посетителям возможность открыть для себя типичные для данных мест продукты, традиции их употребления. Кроме того, вместе с кулинарной школой, расположенной в том же здании, музей образует «Центр повышения ценности типичных продуктов», целью которого является популяризация традиционных продуктов территории. Выставочное пространство музея занимает около 2500 м<sup>2</sup>.

Не так давно в России открыт музей «Усадебная кухня», посвященный русской гастрономической культуре, а именно традициям усадебной кухни «Ясной Поляны», имения семьи Льва Николаевича Толстого в Тульской области. Он направлен на воссоздание дворянской усадебной кухни второй половины XIX — начала XX века. В ее экспозиции — утварь и посуда, рукописные рецепты С. А. Толстой, фотографии. Предполагается проведение лекций, мастер-классов, краткосрочные кулинарные курсы.

Большинство гастрономических музеев — *мономузеи*, рассказывающие об одном продукте. Как правило, они создаются в местах его производства. Большинство таких музеев посвящено *крепким и слабоалкогольным напиткам*. Алкогольных музеев по всему миру если не тысячи, то сотни. В Карловых Варах действует музей бехеровки (традиционной чешской настойки); в Каунасе — музей крепкого алкоголя «Стумбрас»; в регионе Венето (Италия), в городах Басса-но-дель-Граппа и Скъявон, — музеи граппы; во Франции — вина, сидра, коньяка и арманьяка. Практически в каждой стране есть своя национальная алкогольная гордость.

Пиво производят и любят во многих странах, поэтому пивных музеев много: в Германии (музеи пива в Нихайме, в Кульмбахе, музей пива и Октоберфеста в Мюнхене, музей пивоварения в Альтенбурге); в Нидерландах (в Алкмаре, в Амстердаме Heineken Experience); в Ирландии (в Дублине, Guinness Storehouse); в Бельгии

(в Брюсселе интерактивный музей «Храм пива»); в Польше (музеи пивоварения в Бельско-Бяла, в Жывеце, в Тыхе); в Чехии (в Праге, в ресторане «UFleku»); в Италии (в Риме, архив и музей пива Перони); в США (музей пива в Бостоне, музей пива и пивоварения в Милуоки); в Японии (в Саппоро); в Украине (во Львове); в России (в Москве («Очаково»), в Санкт-Петербурге, в Чебоксарах) и др. Как правило, все они рассказывают об истории пивоварения в целом, его развитии в данной стране, городе, о пивоварне, при которой существуют, демонстрируют технологию производства, знакомят с его видами и сортами, предлагают дегустацию.

Винные музеи открыты в главных странах — производителях и потребителях этого напитка: Франции (Париж, Бордо, Месниль-сюр-Оже), Италии (Торджано, собственность винодельни Лунгаротти, WiMu — Wine Museum в Бароло и др.), Испании (музей мускателя в Чипионе), Аргентине (Мендоза, музей Рутини), Украине (центр культуры вина Шабо, рядом с Одессой; «Дом вина» в Евпатории) и некоторых других. В коллекциях — все, что необходимо для производства вина, его продажи и потребления. В них рассказывают об истории виноделия, основных винных регионах страны, проводят дегустации, тематические вечера, лекции и энологические курсы, школы сомелье.

19 июля 1999 г. в Лондоне открылся «Винополис» — британский винный музей-аттракцион, обошедшийся казне в 18 млн £. На площади в два акра разместились интерактивная выставка, посвященная всем регионам мира, производящим вино, галерея с полотнами известных художников на винную тему, музей виноделия, в котором есть экспонаты возрастом в 4 тысячи лет, четыре ресторана и огромное количество винных магазинов.

В 2012 г. в казачьем этнографическом комплексе «Станица Черкасская» был создан Музей виноделия и донского самогонварения. Музей вина и спирта действует с 1967 г. в Стокгольме (Швеция)<sup>23</sup>.

Несмотря на то, что шампанское — географически контролируемое название, музеи, посвященные ему, действуют не только на территории Франции (поселок Новый Свет (Украи-

---

<sup>23</sup> Официальный сайт: <http://spritmuseum.se/en/press/#/>



на, Крым), Абрау-Дюрсо), но, безусловно, те, что расположены в провинции Шампань, — самые известные (в Эперне, в Реймсе, в деревне Отвиль, в Марне).

Аналогично и с коньяком. В частности, в Москве в 2007 г. на территории Московского винно-коньячного завода «КиН» начал действовать музей коньяка<sup>24</sup>. В 2011 г. стартовало строительство музея коньяка в Одессе (Украина). Но все-таки коньяк — это исключительно французский напиток, а точнее географически контролируемый. Этим словом может называться напиток, изготовленные именно в долине между Ла-Рошелью и Ангулемом, а главным образом это г. Коньяк. Именно здесь расположены музеи-бутики практически при каждом коньячном Доме (то есть у каждого производителя коньяка): Remy Martin, Chateau de Montifaud, Martell, Hennessy, Otard и многие другие дома предлагают экскурсии по их виноградникам и погребам.

Во Франции, в городке Валонь (Нормандия), в здании XV в. с 1972 г. действует музей сидра. Здесь хранятся старинные приспособления для изготовления яблочного вина, представлены плакаты, рекламирующие его, экскурсовод рассказывает о процессе приготовления сидра и его разновидностях и сочетании с другими продуктами, проводится дегустация. Аналогичный музей есть и в испанском городе Нава. Каждый год во вторые выходные июля в этом городке проходит Фестиваль сидра.

Ром — символ Кубы, поэтому здесь нескольких музеев этого напитка (Museo del Ron). Старейший из них находится в Сантьяго-де-Куба, он располагает и более полной коллекцией: здесь представлено свыше 80 видов рома. Позже был открыт гаванский музей, который ежедневно посещает около 500 человек. Музей рома Бакарди действует и недалеко от Барселоны в Ситжесе.

Как ром для Кубы, так водка для России является своеобразной визитной карточкой, отсюда и большое количество музеев: в Москве (на заводе «Кристалл», в культурно-развлекательном комплексе «Измайловский Кремль», при ресторане «Русская охота»), Санкт-Петербурге, Смоленске, деревне Верхние Мандроги (Ленинградская область), селе Николаевка (Самарский край),

---

<sup>24</sup> Официальный сайт: <http://www.cognacmuseum.ru>

в Ярославле, Мышкине (Ярославская область). Открыты подобные музеи и в других странах, где ценят этот напиток: в Украине (в Малиновке, Харьковская область), Латвии (в Риге), Нидерландах (в Амстердаме), Швеции (в Стокгольме).

В Эдинбурге (Шотландия) с 1987 г. действует Шотландский центр наследия виски (Scotch Whisky Heritage Centre), где собрана самая большая коллекция бутылок этого напитка, насчитывающая более 3 500 штук. Его основали 19 отдельных компаний-производителей для привлечения туристов к истории и развитию шотландского виски. Для гостей устраиваются туры с рассказами об истории шотландского виски, показываются видеоролики, раскрывающие все фазы приготовления этого напитка, предоставляется возможность дегустации напитка из четырех производящих его районов Шотландии (Highlands, Speyside, Islands, Lowland)<sup>25</sup>. Другой музей виски, «Джеймсон», находится в Дублине (Ирландия). На вход в музей указывает большая бутылка виски. В начале экскурсии показывают фильм об истории виски. Во время экскурсии знакомят с этапами его производства. Затем — сравнительная дегустация трех сортов виски: шотландского (Johnnie Walker), американского (Jack Daniel's) и ирландского (Jameson). После нее даже выдаются именные дипломы «Qualified Irish Whiskey Taster» (квалифицированный дегустатор ирландского виски).

Не отстают от музеев алкоголя и *музеи сладостей*, которых тоже немало. Больше всех музеев шоколада, которые знакомят с историей этого продукта и технологией его производства.

Самый крупный и интересный — «Cadbury World» («Мир Кэдбери») — был открыт в 1990 г. в Борнвилле, пригороде Бирмингема (Великобритания) компанией «Кэдбэри». Сегодня он превратился в развлекательный центр, удостоенный множества наград в индустрии туризма. Посетители знакомятся с историей фирмы и производством шоколада благодаря 14 интерактивным зонам: «Джунгли ацтеков»; «Путешествие в Европу»; «Булл-стрит»; «История Кэдбери»; «Производство шоколада»; «Технологический процесс»; «Упаковка»; «Кадабра»; «Демонстрационная зона»; «Реклама»; «Фиолетовая планета»; «Самый

---

<sup>25</sup> Официальный сайт: [www.scotch-whisky-experience.co.uk](http://www.scotch-whisky-experience.co.uk)

большой в мире магазин Кэдбери»; «Борнвилльский опыт»; «Эссенция»; «Африканское приключение». В 2003 г. было открыто второе отделение «Мира Кэдбери» в Даниде (Новая Зеландия). С 1 по 24 декабря в «Мире Кэдбери» работает рождественская выставка «Грот Санты», посетителей которой ждут подарки. С 22 по 26 июля компания Cadbury в Данидине проводит «Шоколадный карнавал»<sup>26</sup>. Похожий музей — шоколадный город Херши-сити — можно назвать шоколадной столицей США.

Шоколадные музеи, как правило частные, работают в следующих городах: Барселона (Испания), Брюгге (Бельгия), Кельн (Германия), Каслано (Швейцария), Норма (Италия), Покров (Россия, Владимирская область) и др. Многие шоколадные фабрики и кондитерские организуют экскурсии с дегустациями по своим помещениям (например, фабрика им. Бабаева в Москве). В Китае действует передвижная шоколадная экспозиция, а в скором времени планируется создать тематический шоколадный парк «World Chocolate Wonderland».

Швейцария — страна с самым большим потреблением шоколада на душу населения в мире (11,6 кг в год на человека). Здесь действует выставка под названием «Историческое возвращение шоколадных форм». Швейцарцы всегда очень трепетно относились к своему шоколаду, справедливо считая его способом доставлять не только чувственное, но и эстетическое наслаждение. Поэтому такое огромное внимание они уделяли внешнему виду шоколадных изделий, стараясь придать им как можно более причудливые и оригинальные формы. Большинство экспонатов представляют копии работ знаменитых мастеров XIX — начала XX века. В настоящее время все они считаются предметами коллекционирования и стоят огромных денег. В Швейцарии курсирует «шоколадный поезд», который еженедельно возит пассажиров с вокзала в Монтре до станции Gruyeres, где расположена шоколадная фабрика. Хозяева предлагают туристам ознакомиться с процессом приготовления лакомства и продегустировать его.

---

<sup>26</sup>Официальный сайт: [www.cadburyworld.co.uk](http://www.cadburyworld.co.uk); [www.cadburyworld.co.nz](http://www.cadburyworld.co.nz)

Бельгия считается ведущей шоколадной страной Европы: здесь 12 шоколадных фабрик, 16 шоколадных музеев и более двух тысяч шоколадных бутиков, всего здесь производится 172 000 тонн шоколада в год. Истинному же гурману следует отправиться в шоколадную столицу страны — Брюгге.

Об истории и производстве марципана также рассказывают несколько музеев: в Эстонии, Германии, Израиле, Венгрии — целых два (в Кестхей и Сентендр). В них представлена история этого лакомства и скульптуры, сделанные из него (вплоть до изображения реальных знаменитостей).

Из «сладких» российских музеев надо отметить музей «Коломенская пастила. У Николы на Посадах», или, как его еще называют, «Музей забытого вкуса». Проект, окупившийся за год и получивший множество всевозможных наград и грантов, был назван музейными экспертами самым успешным в России. Музей был открыт в Коломне в 2009 г. Он располагается в старом доме знаменитого рода купцов Сурановых. В нем собрана обширная коллекция, в которой представлены основные виды и сорта российской пастилы. Во время экскурсии посетители могут ознакомиться с историей, технологией производства пастилы и продегустировать ее.

Еще один сладкий российский музей – тульский музей пряника, открытый в 1996 г. Здесь посетители узнают об истории, видах и традиции производства пряников. Экспонатами музея являются разнообразные пряничные доски, упаковки пряников, иллюстрации быта тульских пряничников и сами пряники, к примеру самый большой и маленький в России. Представлены пряники, сделанные в честь знаковых исторических событий: подвига Ивана Сусанина, Отечественной войны 1812 года, изготовленный к коронации Николая II и т. д. Экскурсоводы рассказывают и о традициях употребления этого лакомства. В музее постоянно проводятся чаепития, во время которых можно отведать свежеспеченные пряники с чаем.

В Севастополе располагается музей мармелада, который рассказывает об истории этого лакомства и других сладостях. В экспозиции представлены разные виды упаковки мармелада,

чайные приборы. Другой музей мармелада, но уже конкретной марки Hagibo, открыт в г. Юзес (Франция). В Нью-Йорке (США) открыт музей Jell-O (музей желе).

Совсем недавно недалеко от Болоньи, в г. Анзола (Италия), появился музей мороженого. В нем посетителей знакомят с историей лакомства. Место для музея предоставлено известным итальянским заводом, который выпускает аппараты для производства мороженого. Здесь можно увидеть различные технологии приготовления мороженого и продегустировать его.

В другом итальянском городе Сульмона на территории фабрики драже Пелино есть музей драже. Здесь представлены образцы этих конфет и старинное оборудование, которое использовалось для их производства. В одном из залов музея размещена воссозданная лаборатория XVIII в. по приготовлению драже. Кроме того, здесь представлены различные грамоты и дипломы, которыми фабрика была отмечена на международных выставках, крупная коллекция старинных бонбоньерок.

Похож на предыдущий музей ПЕЦ, который посвящен знаменитым мятным сладостям. Он располагается в американском городе Бурлингейме (штат Калифорния). Правда, основным объектом экспозиции здесь являются не сами сладости, а дозаторы для них. Центральным экспонатом является самый большой дозатор почти на 6 500 конфеток.

Пожалуй, старейшим гастрономическим музеем в мире, существовавшим до наших дней, является музей одного из первоисточников всех сладостей — сахара. Он был открыт Берлине еще в 1904 г. Площадь экспозиций составляет 450 м<sup>2</sup>. Они рассказывают о том, что такое сахар, каким он бывает, как его производят, какова его история. Посетители могут увидеть различные упаковки для сахара и фигурки, созданные из этого материала. Особый интерес представляют экспозиции «Нет алкоголя без сахара» и «Мир без сахара». Уникальными экспонатами музея являются мельница для сахарного тростника и сахарная копия Бранденбургских ворот.

В г. Кольменар (Испания), что в переводе означает «пасека», местные пчеловоды выступили с инициативой создания музея меда. Его коллекция включает в себя инструменты и книги

по пчеловодству, начиная с XVIII в. Ульи и всевозможные приспособления разных времен знакомят посетителей с развитием технологии получения меда.

Самый популярный энергетик на свете — кофе — настолько любим, что в мире существует несколько музеев, посвященных ему: в Гамбурге (Германия), Санкт-Петербурге (Россия), Сантосе (Бразилия), Каилуа (Гавайи) и Вене (Австрия). Венский Kaffee-museum im Österreichischen Gesellschafts- und Wirtschaftsmuseum, открытый в 2003 г., считается самым большим и интересным. В коллекции музея: кофеварки, кофемолки, рекламные листовки и плакаты, специальная литература. В пяти залах музея общей площадью 300 м<sup>2</sup> выставлено около 1 000 различных предметов, связанных с кофейной тематикой. Кроме этого, в музее 2 000 образцов различного колотого сахара. Экспонат с самой давней историей — старая английская кофеварка, по некоторым данным принадлежавшая Людвигу Ван Бетховену. Ей около двухсот лет, и она до сих пор работает. В музее действует профессиональный Центр кофе, в котором проводятся семинары и мастер-классы, ориентированные на разные категории посетителей (от простых любителей кофе до бариста и владельцев кофеен)<sup>27</sup>. В отличие от австрийцев, англичане в равной степени почитают и чай, и кофе, поэтому лондонский музей посвящен им обоим<sup>28</sup>. А в г. Раддуза на о. Сицилия (Италия), судя по всему, живут любители чая, которые и открыли соответствующий музей, собрав свыше 600 типов чая со всего мира, более 500 чайников из коллекции китайского города Исин, знаменитого своей чайной посудой, самые большие чайник и чашку в мире (вошедшие в книгу рекордов Гиннеса), а также чашки, чайники, самовары, картины на чайную тематику. В чайном зале музея можно продегустировать от 100 до 150 типов чая.

Гастрономические музеи могут быть самыми разными: музей фруктов (Турин, Италия); музей грибов (Сент Илэр Сент Флоран, Долина Луары, Франция); бальзамического уксуса (Спиламберто,

<sup>27</sup> Официальные сайты: <http://kaffeemuseum.at/>; <http://mcof.ru/>; <http://coffee-klatsch.ru/coffee-all/coffee-history/250-museumcoffee.html/>; [www.kaffeemuseum-burg.de](http://www.kaffeemuseum-burg.de); [www.kaffeekompetenzzentrum.at](http://www.kaffeekompetenzzentrum.at)

<sup>28</sup> Официальный сайт: [www.teaandcoffeemuseum.co.uk](http://www.teaandcoffeemuseum.co.uk).

Италия). А порой настолько необычные, что назвать их гастрономическими достаточно сложно, как, например, музей испорченных продуктов в Виргинии (США), экспонатами которого являются заплесневевший сухарь, подгоревший шницель или пирог, снабженные ироничными описаниями. Но все-таки, как правило, энogaстрономические музеи связаны со специалитетами региона, т. е. с продуктами, произрастающими или производимыми в нем.

В провинции Парма (Италия), знаменитой своей пармской ветчиной, открыто целых четыре музея в ее честь. Наиболее известный — Museo del prosciutto e dei salumi di Parma — находится в г. Лангирано. Выставочное пространство музея поделено на 8 тематических секторов. Первый отдел посвящен территории провинции Парма и традициям местного сельского хозяйства от давних времен до наших дней. Во втором отделе можно узнать о породах свиней, выращиваемых для изготовления ветчины, в том числе черной пармской свинье. Третий зал рассказывает о соли — незаменимом продукте для изготовления ветчины, четвертый — об инструментах мясников. В пятом зале представлены все образцы местной мясной продукции — от самой пармской ветчины (prosciutto di Parma) до таких деликатесов, как Кулателло ди Цибелло (Culatello di Zibello), Саламе ди Фелино (Salame di Felino), Спалла котта ди Сан-Секондо (Spalla cotta di San Secondo). Шестой зал посвящен гастрономии, седьмой иллюстрирует весь процесс производства прошутто, и в восьмом зале представлена вся необходимая информация, характеризующая пармскую ветчину. В музее можно продегустировать и приобрести все типичные мясные продукты этой территории и просто пообедать.

В замке XVIII в. Фелино (Италия) есть Музей салами (Museo del Salame), который также входит в состав музеев продуктов питания провинции Парма. Этот музей предлагает своим посетителям увлекательный рассказ о создании и традициях уникального местного продукта из свинины — салами Фелино (salame di Felino), — история которого насчитывает не менее двух веков. В музее представлены инструменты, ножи, мясорубки, различные машины для производства салами, специи, раскрываются секреты посола. Тут же работает выставка исторических фотографий и современных видеofilьмов по теме. Экскурсию сопровождает дегустация.

В испанском городе Монестерио действует музей хамона (**Museo del Jamon**) — сыровяленого окорока, национального испанского деликатеса.

В США популярностью пользуются мясные консервы (консервированная ветчина) «SPAM», которые выпускаются с 1936 г. В честь них в городке Остин штата Миннесота был создан музей. Там можно увидеть и попробовать множество сортов этой ветчины, узнать о роли, которую она сыграла в ходе Второй мировой войны. Работники музея также объяснят, почему это незамысловатое название — спам — обрело такую популярность в век Интернета. В Музее Спاما посетители смогут увидеть интересные монументальные экспозиции: стены, выложенные полностью из жестяных банок ветчины, и крыши, выполненные в виде гигантских сдобных булочек для гамбургеров. Музей проводит интерактивные выставки, во время которых экскурсанты смогут принять участие в изготовлении и фасовке любимого продукта.

Без колбасок немислима и Германия, для которой это национальное блюдо. В Берлине есть музей, посвященный колбаскам карри (**Currywurst Museum**), в котором рассказывают об их возникновении, показывают фото и видео, предлагают их приготовить на специальном симуляторе, в зале с приправами — угадать рецепт оригинального соуса и, конечно, дают попробовать<sup>29</sup>. А в Гамбурге есть Музей специй, где выставлены более 50 сортов приправ с 5 континентов, а также более 900 всевозможных приспособлений для их изготовления. В цену билета включена дегустация и пакетик перца.

В Йокогаме (Япония) с 2011 г. действует музей лапши быстрого приготовления. Теперь все поклонники такой еды смогут не только перекусить на территории музея, но и ближе познакомиться с историей этого продукта от его происхождения до наших дней. В театрализованной форме посетителей знакомят с изобретением лапши и ее распространением по миру. Кроме того, на мини-фабрике каждый сможет изготовить свою уникальную лапшу.

В городке Соранья (Италия) находится Музей пармезана. Своим посетителям он предлагает познакомиться с традиция-

---

<sup>29</sup> Официальный сайт: [www.currywurstmuseum.de](http://www.currywurstmuseum.de)



ми изготовления «короля сыров», документами, устройствами, при помощи которых молоко превращалось в сыр, проследить все фазы производственного процесса и неизменную дегустацию. В музее представлено более 120 экспонатов XIX — первой половины XX в., старинные рисунки и фотографии.

В Музее сыра в голландском городе Алкмар на обозрение выставлены старинные приспособления для приготовления сыра. Музей был создан для сохранения истории местных традиций производства сыра, несмотря на появление фабричных технологий изготовления продукта. В Музее сыра собрано множество простых предметов, использовавшихся для производства сыра на протяжении его истории, объясняется разница между приготовлением сыра в домашних и заводских условиях. Помимо исторической информации у путешественников есть возможность продегустировать излюбленный продукт Голландии.

В Коллеккьо (Италия) расположился Музей помидора. В нем освещены все моменты истории помидора: от его появления в Европе и первых способов и инструментов его консервирования до рекламных кампаний и личностей, положительно или отрицательно повлиявших на историю помидора, как, например, история, связанная с Наполеоном, который премировал повара, придумавшего первую банку для консервирования помидоров. Посетители могут увидеть оборудование для производства консервированных помидоров, услышать интересную информацию о технологиях выращивания и обработки этого овоща. Музей включает в себя семь тематических разделов, в том числе и художественный отдел «Мир помидора», предлагает множество рецептов — от закусок до десертов.

В Риме можно посетить Музей мучных изделий (Museo Nazionale delle paste alimentari), основными экспонатами которого являются макаронные изделия. 11 залов музея подробно рассказывают о процессе превращения зерна в макароны, о замешивании теста и высушивании уже готовых изделий, начиная от старинных ручных способов до новейших промышленных технологий. Здесь же представлены и тестомесильные машины — от самых первых до современных. Отдельный рассказ о важном итальянском изо-

бретении — создании «сухих макарон», что дало возможность хранить макаронные изделия в отличном состоянии месяцами и даже годами. Часть экспозиции посвящена знаменитостям, так или иначе имеющим отношение к макаронам. А в итальянском городке Сант Анджело Лодиджано действует Музей хлеба.

В Филадельфии (США) действует музей пиццы — любимого блюда американцев. Основатель музея Брайан Дуайр попал в Книгу рекордов Гиннеса за самую большую коллекцию предметов, связанных с пиццей, после чего его посетила идея сделать своё необычное хобби источником дохода и открыть первый в мире музей пиццы. Собирать экспонаты Б. Дуайр начал еще в колледже, когда мечтал стать знаменитым музыкантом и украшал свою музыкальную студию виниловыми пластинками с изображением пиццы. В 2010 г. он организовал выставку предметов с изображениями пиццы, а теперь действует и музей пиццы «Pizza Brain». В г. Хесперия (США, штат Калифорния) расположен мировой Музей бананов. Только здесь можно увидеть горы настоящих и искусственных бананов, собранных в одном месте: часы и лампы, барные стулья, ножи и даже клюшки для гольфа выполнены в форме этого фрукта. Встречаются и более оригинальные экспонаты: курительная трубка, сделанная из банана, банановый табак. Настоящей жемчужиной коллекции по праву считается окаменелый банан. Посетители могут примерить на себя наряды, так или иначе связанные с бананами, и отдохнуть на большом диване в форме банана. Несерьезная направленность музея бананов объясняется просто: в английском языке словом banana обозначают не только фрукт, но и всякие чудачества и розыгрыши, поэтому в Музее бананов вам могут предложить получить степень Доктора наук по бананологии<sup>30</sup>.

В американском городке Миддлтон (штат Висконсин) открыт Национальный музей горчицы, в котором посетителей знакомят с 5 600 различными сортами горчицы и дают попробовать горчицу из всех 50 штатов Америки и более чем 60 стран мира. Самые интересные сорта этой жгучей приправы включают в себя такие ингредиенты, как текила или шоколад. Кроме самой горчицы,

---

<sup>30</sup> Официальный сайт: [www.bananaclub.com](http://www.bananaclub.com)

в музее представлены баночки, упаковки, рекламные проспекты и вывески, связанные с этим продуктом. Посетителей приглашают на мастер-класс по изготовлению горчицы<sup>31</sup>.

Оливковое масло, производством которого занимаются Италия, Испания, Греция, Турция и некоторые другие страны, также стало центром экспозиции нескольких музеев в этих странах. В Турции музей Адатепе расположен в местечке Кючуккуйу; на Кипре — между двумя древними городами Лимассолом и Пафосом, в деревне Аногира; в Греции — на островах Корфу и Парга, в Италии есть несколько музеев, расположенных на винодельнях, в Испании — между Лес Борхесом и Хинедой (тематический парк-музей), а также в Баэне Музей оливы (Museo del Olivo). В музеях рассказывается об истории появления и процессе добычи оливкового масла, о том, как выращивают и обрабатывают оливки. Как правило, визит совмещается с дегустацией и покупкой лучших масел региона.

Из продуктов особой популярностью среди организаторов музеев пользуется картофель: музеи в честь него созданы в Бельгии (Брюгге), Германии (Мюнхен), России (в музее-усадьбе Абрама Ганнибала в Ленинградской области и частный музей-огород под Санкт-Петербургом), Дании (рядом с г. Оденсе), США (г. Блекфут, штат Айдахо), Великобритании, Франции, Канаде, Белоруссии. В Брюгге действует не просто музей картошки, а Музей картошки фри (Frietmuseum) — национального бельгийского блюда. В картофельных музеях можно не только многое узнать о сортах, методах возделывания и распространения картофеля по миру, но и попробовать блюда из него. Картофель настолько почитают, что даже поставили ему несколько памятников (в Германии, Румынии, Белоруссии и России).

Памятники, связанные с едой, не такая уж и редкость. На Ибице, в городе Сан-Антонио, находится статуя Колумбову яйцу. Согласно преданию, когда Колумб во время обеда у кардинала Мендосы рассказывал об открытии Америки, один из присутствующих сказал: «Что может быть проще, чем открыть новую землю?» В ответ на это Колумб предложил ему простую

---

<sup>31</sup> Официальный сайт: [www.mustardmuseum.com](http://www.mustardmuseum.com)

задачу: как поставить яйцо на стол вертикально? Когда ни один из присутствующих не смог этого сделать, Колумб разбил яйцо с одного конца и поставил на стол, показав, что это действительно было просто. Увидев это, все запротестовали, сказав, что так смогли бы и они. На что Колумб ответил: «Разница в том, господа, что вы могли бы это сделать, а я сделал это на самом деле».

В Китае, в округе Мейтан провинции Гуйчжоу, находится самый большой памятник заварочному чайнику. Согласно легендам, именно в этом месте появился китайский зеленый чай. Памятник высотой 73,8 м, площадью более 5 000 м<sup>2</sup> и объемом в 28 000 м<sup>3</sup> занесен в Книгу рекордов Гиннеса как самый большой в мире чайник.

Есть несколько памятников ложке. Один из них — фонтан в виде гигантской чайной ложки, украшенной вишенкой, — расположен в штате Миннесота (США); другой, в Нижнем Новгороде, называется «Ложка вкуса»: в ложке, расположенной на постаменте, лежит зеленая оливка, а вокруг постамента — цилиндры поменьше, украшенные различными столовыми предметами (шумовками, вилками, ложками, ножами и т. д.).

О памятнике-вилке, торчащей из Женевского озера, мы уже упоминали. Еще две находятся в Америке, в Спрингфилде и Нью-Йорке. На гигантские вилки нанизаны и «герои» двух других похожих скульптурных изображений — пельмень в Ижевске (Россия) и галушка в Глендоне (Канада). Последний памятник поставлен выходцами с Украины, которые на этом не остановились и поставили гастрономические монументы пасхальному яйцу и копченой колбасе, собираются поставить памятник салу. Их бывшие соотечественники в Украине уже воплотили этот проект в жизнь. А еще есть памятники варенику, огурцу, шоколаду и некоторым другим продуктам.

Безусловно, это далеко не все эногастрономические музеи и кулинарные памятники, они возникают каждый год. Большинство из них — отражение специалитетов региона. Практически все музеи предлагают интерактивные экскурсии, дегустации и сувениры (в том числе съедобные), эногастрономические курсы и школы.

### ***Контрольные вопросы***

1. Что собой представляет ресторанный гид?
2. Каковы критерии оценок «Красного гида Мишлен»?
3. Какова специфика французского гида «Le Pudlo»?
4. В чем особенность английских ресторанных гидов?
5. Дайте характеристику американским ресторанным справочникам.
6. Дайте сравнительную характеристику ресторанных гидов в Италии.
7. Перечислите основные типы объектов гастрономического туризма.
8. Какова особенность тематических ресторанов в разных странах?
9. Дайте характеристику гастрономических музеев. В чем их особенность?

### Глава 3. Эногастрономические праздники, фестивали и ярмарки

#### *§ 1. Кулинарные фестивали и праздники*

Кулинарных событий, фестивалей и праздников на нашей планете великое множество. Одни из них связаны с национальными и народными традициями, идущими из глубины веков (например, праздник томатов, Масленица), другие — с религиозными праздниками (например, рождественские ярмарки), третьи — с погодными, природными факторами, временем сбора урожая, улова, производства того или иного продукта (например, пивные фестивали, фестиваль устриц), четвертые созданы искусственно и не имеют прямой связи с теми или иными условиями проведения (гастрономические фестивали, праздники). Длительность их также различна: от 2–3 дней до нескольких месяцев. Специально для гурманов проводятся различные гастрономические мероприятия при участии поваров-виртуозов, талантливых сомелье и известнейших кондитеров. Почти в каждой стране есть курсы местной кухни, где всегда можно получить несколько уроков по приготовлению традиционных угощений.

Ежегодно во многих городах мира проходят эногастрономические фестивали, носящие имя «Вкус» («Taste»). Часть из них имеет одинаково оформленные сайты и принцип работы: это фестивали высокой кухни, с приглашением известных шеф-поваров как для приготовления пищи, так и для проведения мастер-классов (проходит при генеральной поддержке фирмы «Электрoлюкс»). На некоторые из них есть входные билеты, на большинство вход свободный, но за дегустации необходимо платить валютной фестивалю — «тейстерами», которые можно приобрести заранее. Стоимость их в разных странах различна (на фестивали 2013 г. в Европе — 1 евро, в России — 100 рублей).

Первый фестиваль из этой череды состоялся в Лондоне в 2004 г., а современная география проекта включает в себя 18 городов мира (Ирландии, Голландии, Южной Африки, Италии, Индии, Арабских Эмиратов, Финляндии, Австралии). «Вкус Лондона» — главный из всех фестивалей еды и пива в Британии, он проводится во второй половине июня. В нем принимают участие около 40 лучших столичных ресторанов, 200 производителе-

лей поставляют свои лучшие запасы еды и напитков. В начале июля в столице Шотландии проходит «Вкус Эдинбурга».

Фестиваль вкуса в Амстердаме открывается в начале июня. 15 лучших ресторанов города приглашают гостей на выездные площадки и потчуют деликатесами от именитых шеф-поваров. В «Театре вина» можно поучаствовать в познавательном семинаре и разобраться во всех тонкостях этого напитка. В «Театре вкуса» обучают орудовать кухонным инвентарем и создавать необычные гастрономические сочетания из самых обычных продуктов. На «Рынке гурманов» можно найти самые редкие и экзотические ингредиенты.

«Вкус Рима» — один из крупнейших ресторанных фестивалей высокой кухни и эногастрономии в Италии<sup>32</sup>. В 2013 г. фестивали этой серии впервые прошли в Москве, Париже, Осло и Стокгольме. Однако сегодня в мире существует гораздо больше фестивалей с аналогичным названием, не связанных с упомянутыми «электролюксовскими».

Больше 20 лет в начале июня сотни тысяч любителей вкусно поесть собираются в стокгольмском парке **Kungsträdgården** («Королевский сад») на гастрономический фестиваль. Раньше он назывался *Restaurangernas Dag* («День ресторанов»), но в 2004 г. был переименован во «Вкус Стокгольма». Он длится две недели. Около 25 наиболее известных стокгольмский ресторанов предлагают отведать свои блюда. Традиционно в торжественной церемонии открытия праздника принимают участие король с королевой<sup>33</sup>.

В середине августа в Бельгии проходит гастрономический фестиваль «Вкус Антверпена» («Antwerpen proeft»). На нем любители высокой кухни могут отведать множество различных блюд в исполнении самых именитых поваров. Еда готовится как титулованными поварами (отмеченными в гидах **Michelin** и **GaultMillau**), так и молодыми, но перспективными фламандскими мастерами<sup>34</sup>. Параллельно с этим фестивалем «высокой» кухни на той же площади проходит еще один — *Bollekesfeest*, где представлена уже более «доступная» продукция местного производства, в том числе и знаменитых бельгийских пивоварен. Брюссель в конце

<sup>32</sup> Официальный сайт <http://www.tasteofroma.it/pagina/taste>

<sup>33</sup> Официальный сайт <http://www.smakapastockholm.se/english/>

<sup>34</sup> Официальный сайт: [www.tasteofantwerp.com](http://www.tasteofantwerp.com)

мая — начале июня приглашает на гастрономический фестиваль *Culinaria*, который называют одним из самых «звездных» в Европе. Выбирается какая-нибудь тема фестиваля, в соответствии с которой посетителям предлагается закуска, пять блюд и десерт, коктейли без ограничений. Стоимость билета — 75 евро.

«Вкус Чикаго» («Taste of Chicago») — ежегодный фестиваль еды и музыки, организуемый ежегодно с 1980 г. Это крупнейший кулинарный фестиваль на Среднем Западе. Он длится 5–10 дней и привлекает до 3 млн любителей музыки и вкусной еды со всего мира. Участники фестиваля — представители ресторанного бизнеса Чикаго, Нью-Йорка, Лос-Анджелеса и других городов. Ежедневно более 70 ресторанов города предлагают здесь свои лучшие блюда. Аналогичные фестивали можно посетить и в других городах США (Детройте, Торонто, Далласе, Портланде и Пеории). С 1997 г. в конце мая — начале июня проходит «Вкус Омахи», в апреле вот уже около 30 лет собирается «Вкус Нового Орлеана», имеющий, как и чикагский, музыкальный оттенок. «Вкус Джорджтауна» в 2012 г. отметил свой 20-летний юбилей приглашением более чем 25 ведущих ресторанов Вашингтона, шеф-поваров, воспевавших джорджтаунскую кухню. Кроме поваров, в фестивале традиционно принимают участие пивовары, проходит соревнования по карвингу, музыканты поддерживают праздничное настроение. «Вкус Джорджтауна» — это благотворительное мероприятие в пользу бездомных. С 2004 г. оно собрало более 120 000 \$. «Вкус Буффало» — крупнейший двухдневный фестиваль в США (проходит с 1984 г.). Также носит музыкальный и благотворительных характер<sup>35</sup>. С 1983 по 2009 г. действовал «Вкус Миннесоты»<sup>36</sup>.

«Вкус Санто-Доминго» проходит в столице Доминиканской республики в конце сентября — начале октября. В программе фестиваля кулинарные демонстрации и дегустации, интерактивная программа «Спросите сомелье», специализированные шоу с участием знаменитостей и мастер-класс от издания *Elgourmet.com*. В сентябре в Санто-Доминго начинается фестиваль кухни Мартиники — **Semana Gastronómica de Martinica**, посетители которого мо-

<sup>35</sup> Официальный сайт: <http://www.tasteofbuffalo.com>

<sup>36</sup> Официальный сайт: <http://minneapolis.about.com/od/eventsfestivals/a/tasteofminnesota.htm>



гут поучаствовать в дегустации традиционных для этого островного карибского государства блюд и французских вин. В июне фестиваль вкуса проходит и в другом курортном городе Доминиканской республики и носит название «Вкус Пунта-Кань». Эти мероприятия проходят при поддержке Министерства туризма Доминиканской Республики, но, в отличие от других подобных фестивалей, организуются не на центральных площадях городов, а в отелях, хотя помимо кулинарных шоу и дегустаций включают и ярмарки, концерты<sup>37</sup>. В апреле в столице Пуэрто-Рико Сан-Хуане проходит большой гастрономический фестиваль «Вкус Пуэрто-Рико» (Saborea Puerto Rico). В нем принимают участие не только местные рестораны, но и повара из нескольких стран региона. В Мексике Фестиваль вкуса (Festival de los Sabores) ждет гостей в ноябре в муниципалитете Селайя. В рамках праздника проводится «Гастрономический конкурс», призванный выявить лучшее местное блюдо. С 2007 г. в марте гостей встречает «Вкус Дубай» посвященный региональным специалитетам и музыке<sup>38</sup>; в конце мая — начале июня — «Вкус Милана»<sup>39</sup>; в конце декабря — начале января гостей и участников уже больше 20 лет приглашает «Вкус Тасмании»<sup>40</sup>. С 2010 г. аналогичный фестиваль проходит в Минске.

Еще одна линейка фестивалей проходит под эгидой Slow Food International. Это международная общественная организация, которая возникла в Италии в 1989 г. в ответ на развивающийся культ быстрого питания (fastfood) и ускоряющийся темп жизни, как реакция на исчезновение местных традиций питания и потерю интереса людей к тому, что они едят, откуда привозят еду и как наш продовольственный выбор влияет на положение вещей в мире. Ранее уже упоминалось о ресторанных отметках этой организации. В середине 1990-х гг. организация стала проводить небольшие «фестивальчики» так называемой «натуральной еды». Позднее все эти акции соединились в одну и стали называться Slow Food Festival — Фестиваль медленной еды, который проводится в Турине. Собственно, по-настоящему заметным это мероприятие стало

37 Официальный сайт: <http://www.tastesantodomingo.com/>

38 Официальный сайт: <http://www.tasteofdubaifestival.com/>

39 Официальный сайт: <http://www.tasteofmilano.it/index.asp>

40 Официальный сайт: <http://www.thetasteoftasmania.com.au/>

в 1998 г., когда на него совершенно неожиданно для организаторов приехало более ста тысяч гостей. Slow Food Festival проходит раз в два года. На праздник съезжаются фермеры и крестьяне — мелкие производители со всего мира. Они привозят с собой или готовят прямо на фестивале очень качественную и не очень дешевую еду. Под эгидой Slow Food International в апреле 2010 г. в Москве впервые прошел Весенний фермерский фестиваль.

Во второй половине августа площадь у железнодорожного вокзала финской столицы на три дня превращается в огромный рынок — здесь проходит гастрономический фестиваль «Деликатесная Финляндия». В Праге в конце мая между Карловым и Манесовым мостами на набережной реки Влтавы ждет гостей трехдневный Фестиваль еды. На фестивале проходит кулинарное шоу шеф-поваров, дегустация пива и вина, шоу барменов, кофе-шоу и многое другое. Посетители могут попробовать деликатесы более 30 лучших ресторанов Праги<sup>41</sup>. В конце мая в Выставочном центре «Letňany» в Праге проходит крупнейшее гастрономическое торжество в Чешской Республике — Фестиваль пива и еды «Beer fest & food fest». Здесь представлено все лучшее от чешских пивоваров, поваров, мясников, колбасников и кондитеров. Представлено более 50 марок чешского пива. Всего 8 шатров, рассчитанных на 10 000 мест. В каждом шатре готовятся фирменные блюда шеф-поваров известных чешских ресторанов и кейтеринговых компаний<sup>42</sup>.

В Террамо (Италия) весь май длится фестиваль Sagra delle Virtu — праздник доблести. Повара со всей страны доблестно соревнуются в приготовлении традиционных блюд. Главный конкурс — создание минестроне, густого овощного супа. Кроме него, готовят разные виды пасты. Заодно устраивается ярмарка, где продаются первые весенние овощи.

В бельгийском городе Лёвен в августе уже более 20 лет собирается пивной и гастрономический фестиваль Нарје-Тарје, ежегодно привлекающий более 50 тыс. гостей. На нем действуют продовольственный и пивной рынки, проходят дегустации, мастер-классы, соревнования барменов и другие развлекательные мероприятия<sup>43</sup>.

<sup>41</sup> Официальный сайт: <http://www.praguefoodfestival.com/>

<sup>42</sup> Официальный сайт: <http://www.ceskypivnifestival.cz/>

<sup>43</sup> Официальный сайт: [www.leuven.be](http://www.leuven.be)

В середине августа в Амстердаме (Голландия) проводится кулинарный фестиваль «Привенеминт», посвященный национальной кухне этой страны.

В середине декабря Москва собирает самый большой столичный гастрономический праздник — ярмарку «ПИР». Традиционно в ярмарке участвует больше 300 производителей, продукцию которых можно продегустировать. На ярмарке проводятся мастер-классы (в том числе бесплатные) от шеф-поваров и звезд гастрономического мира.

В Санкт-Морице (Швейцария) в конце января — начале февраля в течение 5 дней проходит Праздник высокой кухни (Gourmet Festival). Каждый год лучшие шеф-повара со всего мира приезжают в Санкт-Мориц на Фестиваль гурманов и вместе со своими местными коллегами творят на кухне настоящие чудеса. Главное событие фестиваля — заключительный обед на 300 персон.

В начале ноября на гавайском Большом острове проходит национальный праздник, во время которого можно познакомиться с местными кулинарными шедеврами (Hawaii's **BigIsland Festival**). Среди мероприятий мастер-классы и шоу от молодых американских поваров, дегустация местных сельскохозяйственных культур (некоторые из которых растут только на Гавайях), гастрономические туры по фермам, выращивающим экзотические фрукты (рамбутан, карамболу, личи, манго и т. д.), какао-деревья, семинары для виноделов и виноманов и многое другое.

В сентябре — октябре в Нассау (столице Багамских островов) проходит кулинарный фестиваль, на который съезжаются лучшие повара из многих стран Карибского бассейна. Цель фестиваля не только соревнование, но и развитие местной кухни, поэтому участникам часто предлагается готовить только из тех продуктов, которые встречаются на островах или рядом с ними. Наиболее интересным соревнованием среди профессиональных поваров считается «трапеза из корзины». Команды получают корзины с набором продуктов, из которых они должны приготовить обед из четырех блюд.

В конце августа проходит культурно-гастрономический фестиваль в бразильском городе Тирадентис, известном своими кулинарными традициями (**Festival de Culturay Gastronomia Tiradentes**). Го-

стей ждут «Праздник омара», «Устричный бар» и торжество, посвященное приготовлению уникального местного блюда — молочного поросенка *pigugusa*. В рамках фестиваля проходят экскурсии (в том числе на туристическом поезде), кулинарные классы, концерты, ярмарки продуктов и специй местного производства. В фестивале принимают участие известные шеф-повара из различных стран мира.

В начале ноября в Мексике — кулинарный фестиваль, в котором принимают участие лучшие мексиканские шеф-повара, а также виноделы долины Гуадалупе — крупнейшего винодельческого региона страны.

В конце сентября в Бангкоке (Таиланд) в старом китайском квартале проводится праздник вкусной еды. Это грандиозный праздник торжества вкуса и кулинарного искусства.

В Рейкьявике (Исландия) проходит The Food and Fun Festival — фестиваль кулинарных навыков. Своеобразие фестиваля в том, что на протяжении праздничных дней лучшие шеф-повара приписываются к лучшим ресторанам, тем самым создавая гремучую кулинарную смесь и неповторимые позиции в меню. При этом повара еще и соревнуются друг с другом, и это соревнование выливается в противостояние титанов — на фестиваль съезжаются кулинарные гуру со всех уголков земного шара. Весь февраль в Рейкьявике проходит фестиваль «Кухня викингов». Подаются всевозможные стейки из кита, жареные тюленьи плавники, вяленое акулье мясо. К блюдам рекомендуется исландская водка «черная смерть» из картофельного спирта и тмина.

В регионе Доломитовые Альпы, известном центре зимнего отдыха, на горнолыжном курорте люкс-класса Альта-Бадия, славящемся шикарными ресторанами, в начале декабря проходит гастрономический фестиваль. В мероприятии принимают участие более десятка шеф-поваров из нескольких стран мира. Каждый год выбирается своя тема для приготовления (например, креативные закуски). Дегустация проходит в 12 горных хижинах и ресторанах курорта Альта-Бадия, поэтому, чтобы отведать их, нужно перемещаться на подъемниках или лыжах. Этот праздник называют еще «лыжное гурман-сафари».

Хорватский курорт Макарска славится эногастрономической выставкой Wine Expo. На три дня город становится центром

любителей вина, изысканной кухни и искусства, а гости могут попробовать разнообразные сорта напитков и традиционные деликатесы. В программе мастерские, круглые столы и эногастрономические семинары с участием профессиональных хорватских и иностранных виноделов и сомелье. В рамках выставки проходит голосование, участники которого выбирают лучшего повара и лучший (из 40 претендентов) ресторан Далмации.

В середине августа в швейцарском Церматте (кантон Вале) проходит праздник высокой кухни Swiss Food Festival. В нем принимают участие лучшие местные рестораны и шеф-повара.

На кубинском курорте Варадеро в середине апреля с 2008 г. проходит Международный гастрономический фестиваль Varadero Gourmet. В нем принимают участие Чили, Португалия, Италия, Испания. Он радует не только любителей высокой кухни, но и ценителей напитков мирового класса. На фестивале проводятся выставки в кубинском стиле и винные мастер-классы.

В конце сентября в Айя Напа (Кипр) проходит фестиваль деликатесов. Изысканные блюда и кипрское вино — это программа и меню фестиваля.

Несмотря на то, что Англия не отличается особой изысканностью и утонченностью кухни, тем не менее здесь проводится множество гастрономических фестивалей. В июне Ньюкасл и Гейтсхед приглашают на фестиваль «ЕШЬ!» («EAT!»). В противоположность чопорному «Вкусу Лондона», «ЕШЬ!» — фестиваль без комплексов. Помимо стандартной части на фестивале множество неформальных мероприятий. Например, изготовление при участии посетителей тортов в виде макетов известных зданий или презентация книги рецептов, посвященной связи правильного питания и психического здоровья. Этот праздник считается самым оригинальным фестивалем еды в Британии. В Бирмингеме два раза в год (в июне и ноябре) традиционно проходит BBC Good Food Show («Шоу хороших продуктов»). Особенность фестиваля — участие телевизионных звезд. Фестиваль — это более 600 экспозиций, дегустация лучших продуктов и вин со всего мира, обучение искусству сомелье, знакомство с самыми умными, функциональными и красивыми кухнями, ежечасные мастер-классы, соревнования шеф-поваров, сомелье, бариста, барменов.

Все это проходит в виде шоу и театрально-кулинарных представлений. В середине июня начинается «Челтенхемский фестиваль еды и напитков» (Cheltenham Food & Drink Festival). На него съезжаются кулинарные таланты и производители продуктов высшего качества со всех Котсуолдских холмов, и не только. В рамках фестиваля представлены и знаменитые пивоварни, в числе которых Battledown, Cotswold Spring и Stroud. Весь июль длится «Хэмпширский фестиваль еды» (Hampshire Food Festival), включающий в себя несколько дочерних фестивалей, таких как «Фестиваль еды и настоящего эля на Гануорфских причалах» (Gunwharf Quays' Food & Real Ale Festival), «Эксберийский чайный фестиваль» (Exbury Tea Festival), «Форель и все остальное» (Trout and About) в Стокбридже. Кроме традиционных дегустаций и презентаций блюд, гостям предлагаются мастер-классы по разделке мяса, экскурсия на Уикемские виноградники, семинары, посвященные грибам, знакомство с секретами местных пивоваров и многое другое. В конце июля ферма «Лэверсток Парк» приглашает гостей на шоу «От поля до вилки» (The Field To Fork Show), которое проходит в Берритаун-лэйн. Эта ферма известна своим биодинамическим производством продуктов, в основе которого следующая идея: ферма — это единый организм, осуществляющий полный цикл производства еды, начиная с выращивания на полях и заканчивая продажей готовой продукции в виде гамбургеров и бутылочного пива. Один из важнейших моментов шоу — Британский чемпионат по барбекю среди любителей и профессионалов. В августе десятки тысяч гостей приезжают в Белфаст на «Белфастский фестиваль вкуса и музыки» (Belfast Taste & Music Festival). Сотни лучших кулинарных заведений Белфаста представляют им свои шедевры, проходят традиционные мастер-классы видных шеф-поваров, всевозможные демонстрации и конкурсы. В конце августа гостей ждет «Болтонский фестиваль еды и напитков» (Bolton Food and Drink Festival). Для туристов, стремящихся попробовать аутентичную английскую кухню, Болтон — самое подходящее для этого место.

В начале сентября проходит фестиваль кулинаров в Мармарисе (Турция) — это рай для любителей баклажанов, сладкого

перца, овощей, которые во всевозможных сочетаниях предлагаются чуть ли не на каждом квадратном метре курортного города.

В конце февраля — начале марта в Барселоне (Испания) проходит Барселонский карнавал. Барселона предлагает острые колбасы, изысканные сыры, аппетитную паэлью. На десерт обязательно готовят нежнейший крем-карамель. Проходят конкурсы по приготовлению лучшей тортильи. Можно поучаствовать в конкурсе поваров «Золотая перчинка».

В 2010 г. французская национальная кухня была официально внесена ЮНЕСКО в список Всемирного нематериального культурного наследия человечества. И после этого знакового события во Франции с 2011 г. ежегодно в сентябре проводится Праздник гастрономии. Его обширная программа включает многочисленные мероприятия по всей Франции, воздающие должное французской национальной кухне, гастрономическому искусству, неувядающим традициям застолья. Каждый год праздник организуется вокруг какой-то одной, вполне конкретной, объединяющей всех темы. Праздник гастрономии готовит для гостей многочисленные сюрпризы: застолья, конкурсы на лучший рецепт среди любителей, пикники, кулинарные эксперименты, дегустацию вин, передвижные рынки, фестивали, экскурсии, уроки кулинарного искусства, выставки и коллоквиумы. По случаю праздника шеф-повара высочайшего класса выходят из ресторанов, чтобы прямо на глазах у публики создавать свои кулинарные шедевры. Появилась новая традиция составлять особые меню «специально для Праздника гастрономии». Все щедро делятся своими гастрономическими секретами, какими-то особыми приёмами кулинарного мастерства, семейными рецептами. Праздник гастрономии способствует распространению и популяризации национальной кухни во всем её многообразии благодаря проведению многих тысяч тематических мероприятий по всей Франции. Среди более 2 000 «вкусных» мероприятий 2013 г. такие, как банкет-пикник под аккомпанемент джазового оркестра в Эльзасской коммуне Блиншвиллер; около 30 различных пикников по берегам каналов и рек Бургундии; гастрономический поезд в Бурже; финал любительского ку-

линарного конкурса в Седане (Шампань-Арденны); биеннале в Исси-ле-Мулино (Иль-де-Франс); трехдневный фестиваль кассуле (легендарного мясного рагу с фасолью); гастрономический рейд в Лилле; традиционные французские блюда региона Зёмли Луары на открытом банкете; сбор винограда в Кассисе ; банкет на 800 персон в Папском дворце в Авиньоне; специальное меню по всей стране «Все в ресторан», состоящее из закуски, основного блюда и десерта (по фиксированной цене 2 по цене 1).

Кроме гастрономических фестивалей широкого профиля, есть и фестивали монопродукта или какой-либо группы продуктов (морепродукты, молочные, овощные и т. д.).

Близ моря, как правило, проходят фестивали, связанные с его дарами. В ряде стран проходят Фестивали селедки (в России (на Соловках в августе), во Франции (Булонь-сюр-Мер в ноябре), в Голландии (в первую субботу июня), в Норвегии); в Швеции, в Хельсинборге, во второй половине января открывается фестиваль трески; Сен-Жан-Де-Люз (Аквитания), Бонтон (Италия) в июле проводят праздник тунца; в Мальме (Швеция) после второй среды августа — Фестиваль раков (Kräftskiva, Crayfish Party). Вилль-сюр-Мер (Франция) в конце октября собирает около 30 000 человек на «Fête de la Coquille» (Праздник морских гребешков)<sup>44</sup>. В ноябре эстафету перехватывает Пор-ан-Бессен-Юппен, где проводится фестиваль «Le Goût du Large» (Вкус гребешков), которым отмечается возвращение морских гребешков в доки этого рыбацкого городка<sup>45</sup>. Летом в г. Хатинохэ (Япония) и его окрестностях в японских традиционных гостиницах рёкан и минсюку подается суп итигони с моллюском аваби (морское ушко) и морским ежом. На приморском побережье Кофунаватары (о. Хонсю, Япония) проходит ежегодный фестиваль Итигони-мацури (в четвертый выходной июля), во время которого все собирают моллюсков и готовят итигони<sup>46</sup>. 22 сентября в Бельгии праздником начинается сезон устриц. С 1953 г. в сентябре фестиваль устриц проходит в Голуэйе (Ирландия).

---

<sup>44</sup> Официальный сайт города: [www.villers-sur-mer.fr](http://www.villers-sur-mer.fr)

<sup>45</sup> Официальный сайт региона: [www.bessin-normandie.com](http://www.bessin-normandie.com)

<sup>46</sup> Япония: кулинарный путеводитель. М.: Живой язык, 2009. С. 78.



В Эль Грове (Испания) в октябре — фестиваль *Fiesta de Exaltacion del Marisco*, на котором любители могут насладиться множеством блюд из морепродуктов (крабов, кальмаров, каракатиц, гребешков, устриц, креветок, морских уток, лангустов, омаров), ежегодно его посещает около 200 000 человек. В городе строят специальные шатры, в которых повара со всей Европы соревнуются в приготовлении морских деликатесов. В середине сентября в Риме начинается праздник «Дары моря». В старинном рыбацком поселке Назаре (Португалия) на побережье Атлантического океана празднуется День человека моря, посвященный морякам, непременной составляющей которого являются обильные кулинарные пиршества, в первую очередь с блюдами из рыбы и морепродуктов. В Карибском море на коралловом острове Ангилья на Пасху проходит *Festival Del Mar* — Фестиваль Моря, без которого невозможно представить себе местную жизнь. В рамках фестиваля также проходит конкурс поваров: профи и любителей. Помимо этого проводятся еще различные выставки на морскую тематику. Так в Великобритании в конце июня — начале июля в графстве Уэльс проходит «Пембрукширская рыбная неделя» (*Pembrokeshire Fish Week*), в начале июля — «Дорсетский фестиваль морепродуктов» (*Dorset Seafood Festival*) в Уэймуте, в конце августа — «Ньюлинский рыбный фестиваль» (*Newlyn Fish Festival*). В начале сентября на севере Туниса, в Табарке, проходит праздник «Трезубец Нептуна», в конце апреля в Брюсселе — крупнейшая в мире ярмарка морепродуктов *European Seafood Fair*, в которой принимают участие продавцы и покупатели морепродуктов из более чем 140 стран. *European Seafood Fair* — это смотр достижений «морского хозяйства» планеты. Помимо торговых сделок на ярмарке проводится множество дегустаций. Кроме того, в рамках фестиваля проходит пивная ярмарка, устраиваются уличные концерты.

Тихая «охота на трюфели» продолжается в Италии и Франции практически круглый год. Белый трюфель еще называют пьемонтским, поэтому вот уже более 80 лет именно здесь проходят фестивали и праздники в его честь. Как правило, они длятся несколько месяцев — в течение всего сезона сбора. Белые трюфели встречаются намного реже и обладают гораздо более глубоким

запахом, чем черные трюфели из Франции, и считаются вкуснее и ценнее французских. На фестивали съезжаются не только гурманы, но и «трюфельные» профессионалы, ведь фестиваль — это еще и аукцион, рынок трюфелей. По субботам и воскресеньям в течение ноября (начиная со второй субботы) праздник, посвященный белому трюфелю, устраивается в Сан-Миниато, который называют еще «Городом белых трюфелей». Белый трюфель — гордость Италии, а белый трюфель из этого района называют «Королем еды» (*Tuber Magnatum Pico*). В Сан-Миниато к ежегодному фестивалю готовятся с особой тщательностью: организуют многочисленные дегустации и мастер-классы, где объясняют, как следует выбирать и готовить трюфели, устраивают трюфельный аукцион. В рамках праздника можно попробовать и приобрести не только трюфели, но и лучшие итальянские вина, улиток, сыры и оливковое масло. Праздник и аукцион проходят и в другом итальянском городке — Альба. В Перегоре (Франция) праздник трюфеля отмечают в январе. Работает рынок черных трюфелей, мастер-классы по приготовлению блюд с этими грибами, кулинарное шоу, дегустация, конкурс на самый тяжелый гриб. В конце августа в США проходит ежегодный фестиваль грибов в городке Теллуриде, штат Колорадо. Грибники устраивают грибную охоту в местном заповедном лесу, общаются на конференциях и семинарах. По улицам проходят люди в костюмах своих любимых грибов на Параде грибов. Готовится масса грибных блюд, люди узнают рецепты их приготовления.

В странах — производителях оливкового масла традиционно фестивали, посвященные этому продукту. В Баэне, которую называют еще «испанской столицей оливок», с 1998 г. в ноябре проходит Фестиваль оливок и оливкового масла (*Las Jornadas del Olivar y el Aceite*), посвященный окончанию сбора урожая в оливковых рощах и всему, что связано с этими уникальными плодами. Хотя программа фестиваля немного видоизменяется каждый год, однако главное событие «оливкового» праздника остается неизменным — это *Ruta de la Tapa* (тапас — горячие и холодные испанские закуски). В испанском языке есть глагол *tapear* — он переводится как «ходить по барам, общаться с друзьями, пить вино и есть тапас». В *Ruta de la Tapa* принимают участие лучшие ресто-

раны, кафе и бары города. В каждом заведении составляют специальное мини-меню из трех блюд, приготовленных из оливок или с использованием оливкового масла. Прогустировать их может каждый желающий. Но самого настойчивого, того, кто посетит за один вечер все заведения, предлагающие тапасы, ожидает приз — 50 литров отборного оливкового масла и обед на двоих в ресторане, который будет признан лучшим «оливковым» местом на этом фестивале. Другой испанский фестиваль оливок проходит в апреле в городе Мора. Во Франции, в Ньоне, издавна славящемся своими оливками садами, праздник отмечается в июле.

Самыми распространенными фестивалями для сладкоежек по праву можно назвать шоколадные. Они проходят почти каждый месяц в различных уголках мира, собирая тысячи посетителей. Особенно популярны салоны шоколада. Первый состоялся в Париже в 1995 г. и с тех пор открывается каждую осень. Традиционные мероприятия: конференции, кулинарные шоу, мастер-классы для детей, выставки, дегустации и знаменитое Шоколадное дефиле. Кроме того, в рамках салона в Лувре проходила выставка шедевров искусства, выполненных из шоколада, и все желающие получили возможность совершенно бесплатно продегустировать лучшие достижения кулинарного мастерства. Позже она превратилась в отдельный международный фестиваль «Сладкая жизнь», который открывается в середине декабря: в Лувре представляют разнообразные конфеты, пирожные, трюфели, шоколад, изготовленные мастерами из ста пятидесяти кондитерских фирм, в том числе из России. География шоколадного салона расширяется с каждым годом: с 1998 г. — Нью-Йорк, с 1999 г. — Люксембург, с 2000 г. — Токио, с 2005 г. — Пекин, с 2006 г. — Киото, Нагойе, Кокуре (Япония), Москва. Это далеко не весь список стран — организаторов шоколадных мероприятий.

Несколько шоколадных фестивалей проходит в Италии. В Перудже ежегодно в октябре проводится ярмарка «Еврошоколад», которая длится целую неделю. С каждым годом популярность фестиваля все возрастает, ежегодно сюда приезжают около миллиона гостей и порядка двухсот итальянских и зарубежных производителей шоколада. Этот фестиваль — дело всей жизни Эудженио Гуар-

луччи, директора шоколадной фабрики Perugina Chocolate, знаменитой на весь мир конфетами *Vaci* со счастливыми пожеланиями внутри. Еще 18-летним подростком Гуардуччи побывал в Мюнхене на знаменитом Октоберфесте. Он был поражен популярностью немецкого пивного праздника и задумал создать что-то подобное в родной Перудже. Так родилась идея шоколадного фестиваля, который впервые был проведен в 1993 г. В 2003 г. по случаю 10-летия была изготовлена огромная шоколадная плитка, которая была занесена в Книгу рекордов Гиннеса. Апогей «шоколадного безумия» — установка на главной городской площади шоколадных изваяний из огромных цельных кусков этого лакомства. Помимо праздничных гуляний на фестивале организуют и десятки серьезных мероприятий — выставки, лаборатории, уроки кулинарии, лекции по шоколадному мастерству, во время которых можно постичь секреты шоколадоварения и свойства этого ценнейшего продукта. Профессионалы шоколадного бизнеса обмениваются мнениями на семинарах, говорят о насущных проблемах в развитии индустрии. Но главное, чему учат в Перудже, — как правильно дегустировать шоколад. Надо отметить, что в этом городе есть даже *Etruscan Chocohotel*, где в каждом номере накрыт шоколадный стол, в фойе располагается магазин шоколадных изделий со всего света, а номера носят названия сортов шоколада. Осенью проходит Фестиваль шоколада *Art Ciocc* в Аосте, в котором принимают участие производители со всей Италии. Посетители могут принять участие в мастер-классах по изготовлению шоколада и других мероприятиях<sup>47</sup>. В конце января во Флоренции на площади Санта-Кроче проходит фестиваль тосканского шоколада ручной работы — *La Fiera del Cioccolato Artigianale*. Гости могут дегустировать шоколад и наблюдать за работой кондитеров. Фестиваль во Флоренции довольно молодой: впервые он прошел в 2005 г., но уже снискал популярность у публики.

В апреле в Лондоне регулярно проходит «Шоколадная неделя» — время, когда гурманам предоставляется уникальная возможность оценить невероятные кулинарные изыски вроде равиоли с сыром и шоколадом или рыбы под шоколадным соусом. Сюда

---

<sup>47</sup> Официальный сайт: [www.eurochocolate.com](http://www.eurochocolate.com)

сезжаются лучшие шоколатье мира, которые делятся с гостями новыми рецептами, устраивают мастер-классы и дегустации.

Белиз — небольшое государство в Центральной Америке, где археологи нашли один из первых следов шоколада в истории. С 2007 г. в мае здесь проходит Toledo Cacao Festival, который в 2013 г. подвергся ребрендингу и стал называться **Chocolate Festival of Belize**. **Фестиваль в Белизе уникален тем, что здесь представлен шоколад только местных мастеров и компаний.** Во время фестиваля можно посетить плантацию какао и под руководством местных фермеров попробовать сварить шоколад самим<sup>48</sup>.

В конце ноября в мексиканском штате Табаско проходит фестиваль шоколада «Наследие мая». Его гости могут познакомиться с полным процессом изготовления этого вкусного продукта. Посетителей ждут мастер-классы, которые проводят специалисты по какао и шоколаду, культурные мероприятия, выставки местных и иностранных продуктов, организована продажа разнообразных продуктов из какао. Фестиваль «Наследие мая» действует при поддержке местных туристических властей для привлечения внимания к истории и культуре этого региона.

Даже в Амстердаме, несмотря на то, что в этой стране нет ни одной шоколадной фабрики, проходит праздник шоколада. Амстердам сегодня является одним из крупнейших в мире портов какао-бобов. В большинстве ресторанов заранее разрабатывают специальное меню, в котором шоколад становится неотъемлемой частью большинства блюд, начиная от супа и заканчивая замысловатыми десертами. В барах города наливают шоколадное пиво. Власти города планируют построить шоколадный парк развлечений по мотивам книги «Чарли и шоколадная фабрика». Он разместится под землей, а помимо аттракционов в нем будет работать единственная во всей Голландии миниатюрная шоколадная фабрика<sup>49</sup>.

Небольшой бельгийский город Брюгге по праву считается шоколадной столицей Европы. В начале XX в. здесь придумали пралине. А сегодня тут самая высокая плотность магазинов сла-

48 Официальный сайт: [www.toledochocolate.com](http://www.toledochocolate.com); [www.chocolatefestivalofbelize.com](http://www.chocolatefestivalofbelize.com)

49 Официальный сайт: [www.choca.nu](http://www.choca.nu)

достей на квадратный метр городской площади. Фестиваль шоколада проходит ежегодно в середине ноября. На глазах зрителей на улочках Брюгге из шоколада вырастают скульптуры. Бельгийские шоколатье, лишённые предрассудков и уверенные, что начинка у кондитерских изделий может быть абсолютно любой, доказывают это, угощая гостей фестиваля конфетами и шоколадными плитками со вкусом устриц, чеснока и пиццы<sup>50</sup>.

В португальском Обидуше в марте уже более 10 лет проводится Международный фестиваль шоколада, на котором можно увидеть и попробовать шоколадные скульптуры и разнообразные лакомства. Гости могут попробовать и приобрести различные изделия из шоколада, побывать на кулинарных шоу, увидеть произведения боди-арта из шоколада, присутствовать на выступлениях музыкантов и танцоров.

Один из самых знаменитый гастрономических фестивалей Италии — «Pizzafest», который считается главным праздником этого блюда на планете. Каждый год в сентябре на 11 дней Неаполь пропитывается ароматом этой выпечки. Символом праздника является придуманная неаполитанцами легендарная пицца «Маргарита». Настоящие массовые мероприятия в честь пиццы были организованы в 1984 г., когда Ассоциация настоящей неаполитанской пиццы провела первый фестиваль в Неаполе. Затем было еще несколько, но они носили спонтанный характер. Лишь с 1995 г. праздник получил свое нынешнее название «Pizzafest» и стал ежегодным событием. Съезжающиеся на праздник пиццайоло соревнуются друг с другом в приготовлении, украшении и подаче пиццы, посетители — в ее поедании.

Гастрономических фестивалей по всему миру проходит очень много, особенно вегетарианских: кофе, чая, дыни, редиса, личи, чеснока, лука. Одна из старейших — луковая ярмарка (Zwiebelmarkt) в Веймаре (Германия), известная с 1653 г. Ежегодно на нее съезжается около 300 000 человек<sup>51</sup>. Кроме этих достаточно крупных фестивалей, в мире собираются самые разнообразные фестивали и праздники (подробнее см. приложение 2).

---

<sup>50</sup> Официальный сайт: [www.choco-late.be](http://www.choco-late.be)

<sup>51</sup> Официальный сайт праздника: [www.weimar.de](http://www.weimar.de)

Есть и абсолютно экзотические эногастрономические мероприятия. Например, в Марлингтоне (США) проходит фестиваль блюд из сбитых на трассах животных. Гостям предлагаются, например, такие блюда, как тако из броненосца, тушеный дикобраз, маринованный медведь. В американском городе Ралеи (Raleigh, Северная Каролина) в сентябре празднуется фестиваль жуков (Bugfest). Повара демонстрируют свое мастерство в приготовлении насекомых, а наиболее смелые гости принимают участие в конкурсе по поеданию жуков. Гостям предлагаются такие блюда, как энчилада с дождевыми червями, засахаренные в коричневом сахаре сверчки и др. А в городе Клинтон (США) ежегодно в конце августа своих гостей собирает Фестиваль бычьих яиц (Testicle-Festival). В Хокитика (Новая Зеландия) ежегодно в марте проходит фестиваль дикой снеди (Bizarre Foods Hokitika), на котором готовят экзотическую еду. Его организатор Майк Кинан считает, что фестиваль претендует на то, чтобы называться самым возмутительным кулинарным фестивалем на планете. Здесь можно продегустировать как вполне приемлемые блюда из улиток, хвостов ягнят, овечьих мозгов, опоссума и яиц чаек, так и снять пробу с того, что с точки зрения традиционного рациона человека находится далеко за гранью фолы: личинки насекомых, суши из дождевых червей, сахарную вату из мха, лошадиную сперму, сырых скорпионов и перец чили в шоколаде.

Фестивали и праздники, как правило, не носят коммерческого характера, а проводятся для привлечения туристов в регион, знакомства с его кухней. Некоторые даже являются благотворительными. Они бывают разного формата, какие-то направлены на развитие туризма в регионе и продвижение его кухни и носят широкий характер, другие развивают высокую кухню и ориентированы на ее поклонников.

Ярмарки же, проходящие в большом количестве в преддверии Рождества, напротив, носят скорее коммерческий характер. Многие из них открываются еще в ноябре и длятся до середины января, чаще всего же время их работы — 25 дней декабря (до католического Рождества).

В начале ноября с 2000 г. стартует выставка-ярмарка «Дух Рождества» («Spirit of Christmas») в Англии, одна из самых дорогих рождественских ярмарок в Европе, на которой представлены только лучшие товары от производителей всего мира. Производители вина и продовольственных товаров традиционно занимают на ярмарке большую часть экспозиций. Одно из увлекательных представлений ярмарки — «Кухня от знаменитостей» — мастер-классы по приготовлению традиционных и необычных рождественских блюд от знаменитых поваров Англии. Если нет возможности попасть на эту выставку Лондоне, можно посетить ее в Манчестере, куда ярмарка переезжает через десять дней и открывается во второй половине ноября. В середине ноября эстафету лондонских рождественских мероприятий подхватывает ярмарка, устраиваемая журналом «Country Living». Красивыми рождественскими ярмарками славится Йорк, город на севере Англии.

В Дублине (Ирландия) в начале декабря проходит фестиваль Рождества и шоколада. Открывается он специально написанным Шоколадным гимном. Десятки мастеров шоколада учат всех желающих готовить авторские сладости. Британский художник Джон Хикс дает получасовые уроки рисования шоколадом. А сотни разрисованных его учениками шоколадных Санта Клаусов, созданных в дни фестиваля, становятся отличным подарком на грядущие праздники.

Во французском городе Лике ежегодно в декабре проходит Праздник индейки. Несмотря на то, что праздник имеет печальный оттенок — всем индейкам, участвующим в нем, предстоит оказаться в центре рождественского стола в приготовленном виде, — местные жители относятся к нему с истинным благоговением. Торжественный марш индейек по улицам города возглавляют представители городской власти.

В конце декабря открывается Страсбургская ярмарка (Франция) «Рынок младенца Христа», которая заполняет все главные улицы и площади города. С начала декабря по середину января в Каннах (Франция) организуется целая рождественская деревня. Праздничная ярмарка на эспланаде Pantiero, где можно приобрести лакомства, подарки, а также отведать горячего вина.



Своеобразным ярмарочным центром Европы с давних пор считается Германия. Один из самых красивых немецких рождественских базаров в Кельне предлагает всем желающим насладиться свежесваренным кельнским пивом, а на закуску посетить Музей шоколада, где шоколатье изготавливают рождественские и новогодние шоколадные лакомства. Самый старинный рождественский базар Германии, дрезденский Штрицельмаркт, проводился уже более 570 раз. Свое название он получил от традиционного саксонского мучного лакомства — штриццеля или штоллена, главного участника одного из центральных событий рождественской ярмарки в Дрездене. Каждый год огромный Штоллен с цуккатами и орехами весом в четыре тонны праздничная процессия доставляет на площадь Альтмаркт, где гигантский кекс разрезают двухметровым ножом на куски и продают всем желающим. Лучшей рождественской ярмаркой Германии, да и Европы в целом, по праву считается Нюрнбергская: глинтвейн, знаменитые нюрнбергских пряники и не менее знаменитые немецкие сосиски ждут гостей. Следует отметить, что здесь можно не только вдоволь наесться ванильных и имбирных пряников, рецепт которых известен еще с 1682 г., но и увидеть настоящие произведения искусства, созданные из этих сладостей, — выпеченных сказочных и библейских персонажей и целые пряничные зарисовки на рождественскую тему. Любимый сувенир — домики из теста, населенные съедобными имбирными человечками и зверушками из чернослива и изюма. Мало кто может устоять и перед жареными в сахаре орехами и свежими яблоками в панцире из шоколада или карамели. Торговые ряды тянутся на километр.

В Вене с полудня 31 декабря до раннего утра 1 января проходит Новогодняя милая: для гостей столицы сервируют столы — шампанское и деликатесные австрийские закуски. На Венской ярмарке угощают известным во всем мире венским яблочным штруделем, австрийскими жареными сосисками братвурст и имбирным печеньем, подают глювайн и пунш. В австрийском городе Инсбруке также невозможно устоять перед местными штруделями, красочными пряниками, карамелизированными яблоками, фруктами в шоколаде и прочими соблазнительными лакомствами. Гости

пражских площадей Староместской и Вацловской ждет праздничное рождественское печенье и рыбный суп. В ярмарочном меню таллинской рождественской ярмарки разнообразные блюда исключительно с чесноком. Праздничное угощение рождественской ярмарки в итальянском Больцано — копченая свинина и яблочный шнапс. Рождественская ярмарка на центральной площади бельгийской столицы предлагает туристам и гостям города горячие напитки, сладости и разнообразные традиционные блюда. Ценителям вина, желающим почувствовать себя настоящими сомелье, следует отправиться в Будапешт на венгерский новогодний фестиваль вина и музыки, который проходит каждый год в середине декабря. Весь декабрь гостей встречает Шоколадный город Херши-сити (США). К услугам туристов Шоколадная фабрика, Музей шоколада, Дворец Санта-Клауса и множество аттракционов.

Традиционно в конце ноября — начале декабря в Москве проходит гастрономический фестиваль «Фуд-шоу Christmas» — ярмарка еды, напитков, посуды, кухонной утвари, а также книжный маркет, где будут продавать кулинарные книги знаменитых шеф-поваров, и интерактивные зоны с мастер-классами, посвященными приготовлению рождественских блюд, конкурсы бариста, поваров.

Многие средневековые замки, другие исторические места приглашают гостей провести в своих стенах рождественскую или новогоднюю ночь. Для них накрывается специальное банкетное меню.

Таким образом, посещая страну, можно спланировать эногастрономический тур так, чтобы визит совпал с каким-нибудь событием, о котором было написано в данном параграфе, дополнив сам тур; а можно предложить тур, посвященный исключительно какому-то эногастрономическому фестивалю, празднику, ярмарке.

## ***§ 2. Пивные и винные фестивали и праздники***

Безусловно, самый знаменитый, масштабный и демократичный пивной фестиваль — Октоберфест (Oktoberfest). В 1999 г. праздник был занесен в Книгу рекордов Гиннеса как самый большой фестиваль пива в мире. В тот год его посетило 7 млн человек, которые потребили 5,8 млн литров пива в 11 гигантских палатках, установленных на площади, равной пятидесяти фут-

большим полям. Во время подготовки и самого празднования на фестивале трудится около 12 000 человек. Он длится чуть более двух недель. За это время его гости выпивают 30 % годовой продукции мюнхенских пивоварен и съедают примерно 700 тысяч кур-гриль, 450–500 тысяч жареных немецких колбасок, более 100 телят. Начало фестивалю было положено в 1810 г., а в 1819 г. было принято решение о ежегодном проведении праздника. В 2013 г. Мюнхен отметил «праздник октября» в 180 раз.

Фестиваль называется «Октоберфест», но проводится в сентябре в связи с погодными условиями: в сентябре теплее, люди больше пьют. Поэтому в начале прошлого столетия было принято решение о переносе даты на сентябрь, но с обязательным условием — последнее воскресенье праздника должно приходиться на октябрь. У фестиваля есть свои традиции. Октоберфест — праздник не только для любителей пива, здесь много развлечений и аттракционов. Открывается праздник шествием хозяев пивных палаток. Этот обычай возник еще в 1887 г., когда луг Терезы, на котором проводился Октоберфест, находился за городом. По традиции торжественное открытие фестиваля происходит в пивной палатке Schottenhamel в полдень: мэр Мюнхена выбивает пробку из первой пивной бочки и громко восклицает: «O'zapft is!» («Откупорено!»), после этого выпивает первую кружку пива. Это символическое действие дает старт «пивному марафону». Шествие всегда проходит по одному и тому же маршруту, длина которого составляет 6 километров. Другая традиция Октоберфеста — открытие гигантских пивных шатров. Всего на Октоберфесте действует около 35 больших и маленьких пивных палаток, из них павильонов (т. е. больших палаток) всегда по традиции 14. Первые такие «палатки» появились в 1896 г. Право угощать гостей своим пивом имеют только шесть немецких пивоварен: Spaten, Augustiner, Paulaner, Hacker-Pschorr, Hofbräuhaus и Löwenbräu. Специально для фестиваля оно выдерживается дольше, чем обычное пиво, итогом является ярко выраженный солодовый вкус и крепость от 5,2 до 6 %. Минимальный объем пивной кружки на фестивале равен 1 литру. Как правило, в одном шатре подается пиво только одного производителя,

кроме этого, у каждого из них свои вместимость, особенности, история и традиции. Места внутри павильонов желательно бронировать заранее, некоторые палатки принимают заказы с декабря. Нельзя забывать и о брони гостиницы. На фестивале можно не только пить пиво, но и лакомиться настоящими баварскими деликатесами, немецкими винами, приятно провести время вместе с детьми — здесь работает множество аттракционов. Терезиенвизен, или Луг Терезы, где издавна проходит фестиваль, давно уже не вмещает всех гостей праздника, и он перетекает на территорию всего города: открываются многочисленные пивные точки на свежем воздухе — биргартены (пивные сады). Всего действует около 350 пивных точек, 363 магазина с сувенирами<sup>52</sup>.

В Риге (Латвия) в Верманском парке в конце мая проходит пивной фестиваль Latviabeerfest. Официальным символом фестиваля является 1 001 бочка с пивом. Его сопровождает обширная развлекательная программа, работает несколько сцен, где выступают музыканты, проходят конкурсы, другие развлекательные программы. На фестивале выбирается Miss Beerfest, проводится награждение лучших пивоваров. На празднике представлено более 70 сортов латвийского и иностранного пива. Особое место отводится Германии<sup>53</sup>.

1 марта в Исландии — Vjórdagurinn, День пива. Дата праздника не случайна: в этот день отмечают принятие закона о крепком пиве, который действует в Исландии с 1989 г. День пива празднуется во всех барах и ресторанах, проводится и пивной фестиваль.

Много пивных событий в Бельгии. Один из интереснейших пивных фестивалей декабря (Kerstbierfestival) проходит в Эссене. На нем представлено более 100 марок пива. В феврале в Брюгге проходит ежегодный пивной фестиваль Brugge Beer Festival,

---

<sup>52</sup> Официальный сайт фестиваля: <http://www.oktoberfest.de>; сайты палаток: [www.festzelt.schottenhamel.de](http://www.festzelt.schottenhamel.de); [www.hippodrom-oktoberfest.de](http://www.hippodrom-oktoberfest.de); [www.hb-festzelt.de](http://www.hb-festzelt.de); [www.festhalle-augustiner.com](http://www.festhalle-augustiner.com); [www.hacker-festzelt.de](http://www.hacker-festzelt.de); [www.feinkost-kaefer.de](http://www.feinkost-kaefer.de); [www.braeuosl.de](http://www.braeuosl.de); [www.kuffler-gastronomie.de](http://www.kuffler-gastronomie.de); [www.loewenbraeu-festzelt.info](http://www.loewenbraeu-festzelt.info); [www.fischer-vroni.de](http://www.fischer-vroni.de); [www.ochsenbraterei.de](http://www.ochsenbraterei.de); [www.armbrustschuetzenzelt.de](http://www.armbrustschuetzenzelt.de); [www.winzerer-faehndl.com](http://www.winzerer-faehndl.com); [www.schuetzen-festhalle.de](http://www.schuetzen-festhalle.de)

<sup>53</sup> Официальный сайт: <http://latviabeerfest.lv>

в котором участвует 75 бельгийских пивоварен, представляющих более 300 сортов пива<sup>54</sup>. В мае — в Лёвене ежегодный пивной фестиваль Zythos. 100 бельгийских пивоваренных компаний предлагают более 400 сортов пива, а местные рестораны — пивное меню<sup>55</sup>. В июне в Антверпене — ежегодный пивной фестиваль Beer Passion Weekend на главной площади Groenplaats. Более 40 пивоварен представляют на этом фестивале более 200 сортов пива<sup>56</sup>. В июле в Брюсселе проходит традиционный пивной марафон «Iron Brussels Beer». В конце августа — начале сентября в Брюсселе — пивной уикенд. Площадь Гранд Пляс (Grand Place), на которой расположен и дом гильдии пивоваров, превращается в огромный пивной базар. Устраивает этот праздник правительство Брюсселя и Бельгийская гильдия пивоваров. За три дня можно попробовать более 400 сортов бельгийского пива. Это самый крупный пивной фестиваль Фландрии<sup>57</sup>.

В начале августа гостей в Лондоне ждет «Великий британский фестиваль пива» (**Great British Beer Festival**). Этот фестиваль — самый большой и престижный из всех пивных фестивалей Британии, на который съезжаются 70 тыс. человек выпить до 100 000 литров пива 700 сортов. Огромное количество всевозможных конкурсов, соревнований и наградений, включая знаменитую ежегодную премию «Пиво — чемпион Британии». Ежегодный пивной фестиваль в Питерборо (Peterborough Beer Festival), стартующий во второй половине августа, — второй по величине в Англии. Его придумала британская «Компания натурального эля» — Campaign for Real Ale (CAMRA). На фестивале представлены не только все сорта мирового пива (одного эля более 350 сортов из 100 различных типов пивных дрожжей), но и разнообразное меню. Из напитков можно попробовать еще и сидр (яблочный и грушевый). За наиболее понравившееся пиво можно проголосовать, затем определяется чемпион пивоварения. Избирается также лучший новый пивоваренный завод. В 2012 г. фестивалю исполнилось 35 лет. В январе в Англии начинается

<sup>54</sup> Официальный сайт: [www.brugsbierfestival.be](http://www.brugsbierfestival.be)

<sup>55</sup> Официальный сайт: [www.zbf.be](http://www.zbf.be)

<sup>56</sup> Официальный сайт: <http://www.bierpassieweekend.be>

<sup>57</sup> Официальный сайт: [www.weekendvanhetbier.be](http://www.weekendvanhetbier.be)

зимний фестиваль эля: в середине месяца — в Эксетере, в конце — в Кембридже. Организаторы фестиваля гарантируют более 60 сортов эля с соответствующей каждому сорту закуской.

Несколько пивных мероприятий проходит в США. В начале декабря в Бостоне проводится зимняя дегустация подогретого пива, а в Портленде — ежегодный Фестиваль пива. Это единственный на северо-западе фестиваль, который проводится на открытом воздухе в этот холодный и сырой месяц. Тогда же в Карлсбаде (США) проходит ежегодный фестиваль крепкого пива (8 % abv и крепче), где представлено 70 марок пива. Сиракузы (США) в начале декабря приглашают на праздник пива, на котором представлено 100 его марок от разных производителей. Каждый первый понедельник каждого месяца в Линкольне (США) проходит бесплатная экскурсия по пивоваренному заводу Empyrean Ales Brewery, где предлагается дегустация 5 сортов пива (2 собственных заводских и 3 от заводов-конкурентов). В середине декабря в Нью-Олбани проходит знаменитый праздник Сатурналий. В честь древнего римского праздника представлен большой выбор различных марок пива со всего мира.

Не менее массовыми являются и винные фестивали. Начало осени особенно богато на винные события. Ведь в это время собирают урожай и делают молодое вино.

В Долине Мозель (Люксембург) фестиваль молодого вина длится с августа по октябрь. Эта местность славится сладкими фруктовыми винами и «винной дорогой», проходящей через Гревенмахер (винодельческую столицу Люксембурга) и множество деревень, где гости фестиваля могут наблюдать все стадии приготовления вина. Ежегодный праздник вина отмечается в середине сентября в небольших немецких городах, расположенных по реке Мозель: Трабен, Трарбах, Энкирх, Райаль, Брайдель, Клоттен.

В конце августа — начале сентября ценителей вин ждут в городских садах Лимассола на Кипрском фестивале вин, который обычно длится 12 дней. Впервые он был проведен в 1961 г. по инициативе Ассоциации развития города Лимассола. На этом фестивале представлены лучшие образцы вин с виноградников

Пафоса и Лимассола. Многие вина приготовлены по древним технологиям. Гости имеют возможность бесплатно дегустировать местные вина и пробовать деликатесы кипрской и греческой кухни. На фестивале можно стать свидетелем традиционного отжима винограда и при желании поучаствовать в этом действе.

В конце августа — первой половине сентября на Мадейре (Португалия) проходит винный фестиваль (Festa do Vinho da Madeira), приуроченный ко времени сбора винограда и изготовления вина. В Фуншале — столице Мадейры — проводятся выставки-дегустации как молодых, так и выдержанных вин. На улицах устанавливают столики, готовится угощение, а винные погреба, закрытые в течение года, открывают свои двери, приглашая всех желающих на дегустацию. Торжества длятся неделю, как раз во время сбора винограда, в начале процесса изготовления вина.

13 сентября проходит праздник сбора винограда в Румынии. В период сбора урожая ушаты с мускатом и глиняные кувшины ставят у дверей винного погреба, чтобы прохожие пробовали и оценивали качество вина.

В конце сентября в Невшателе (Швейцария) проходит Фестиваль вина (Neuchatel Wine Festival). Традиция празднования началась в 1902 г. и сейчас каждый год собирает около 150 000 человек, которые в течение трёх дней имеют возможность посетить местные виноградники и продегустировать вина. Праздник сопровождается карнавалом.

В середине октября с 2002 г. Республика Молдова празднует Национальный день вина. Он проходит под патронатом президента Республики Молдовы. 2 дня в Кишинёве проходят шумные развлекательные мероприятия с дегустацией местных вин. В 2003 г. в Молдове был принят закон, устанавливающий льготный визовый режим для иностранных граждан, с выдачей бесплатных виз по случаю Национального дня вина.

В середине октября на Монмартре (Париж, Франция) проходит ежегодный Винный фестиваль в честь нового урожая винограда. Традиция собираться на легендарном парижском холме для празднования нового урожая появилась среди художни-

ков и музыкантов еще в 1934 г. До сих пор Винный фестиваль на Монмартре — это не только весёлый праздник, где вино льётся рекой, проходят костюмированные парады и сверкают фейерверки, но и вечера высокого искусства: поэзии, музыки и живописи.

В городке Херес де ла Фронтера (Испания) каждую осень проводится Фестиваль хереса, на котором можно не только попробовать оригинальный херес, но и посмотреть на лучших лошадей из Королевской Школы наезднического искусства, а также восхититься горячим фламенко.

В начале ноября Всенародный праздник вина собирается в селе Арени Вайоц-Дзорского марза (Армения). Гости имеют возможность попробовать оригинальные армянские вина и коньяки, неизвестные за пределами страны, т. к. производится их очень мало.

Наиболее известным винным праздником является день Божоле Нуво (Beaujolais nouveau). Он стартует в третий четверг ноября, поскольку с середины XIX в. традиционно (сейчас это закреплено законом) это был день начала его продаж. Это молодое красное вино, производимое из винограда сорта гамэ (черный виноград с белым соком), которое поступает в продажу сразу после процесса ферментации, т. е. через шесть недель после сбора урожая. Это вино заметно уступает по качеству продукции виноделов Бургундии и Бордо. Некоторые французские монархи даже именовали божоле «отвратительным пойлом» и категорически запрещали подавать его к своему столу. Как правило, божоле не приспособлено к долгому хранению, зато созревает быстрее, чем бордо или бургундские вина, и именно в молодом возрасте отличается довольно богатым вкусовым и ароматическим букетом. Поразмыслив, виноделы Божоле решили обернуть недостатки своего продукта во благо и провозгласили третий четверг ноября праздником вина нового урожая. Этот рекламно-маркетинговый ход обернулся беспрецедентным успехом, и теперь день появления в продаже «Божоле нуво» отмечается уже не только во Франции, но и в 120 странах по всему миру. Один из показателей ежегодного мирового ажиотажа в третий четверг ноября зафиксирован в Книге рекордов Гиннеса в 1993 г.:



за первый бокал Beaujolais Nouveau в одной английской пивной было заплачено 1 450 \$. Во Франции это торжество национально-го масштаба. Центр празднования — французский городок Божо, где праздник носит название Сармантель («полные бочки»). С 17.00 проходит дегустация региональных вин, победитель получает количество вина, равное его весу. Бондари соревнуются в мастерстве изготовления бочек. В 18.00 — интронизация мастеров виноделия Божоле и встреча иностранных делегаций. В 19.30 начинается ужин-спектакль в «шапито» на 1 500 человек с музыкальным сопровождением. Перед ужином представители делегаций разных стран и регионов проходят парадом по улицам Божо со знаменами. Главная церемония начинается в 23.15. Держа в руках зажженные факелы из виноградной лозы, виноделы торжественным шествием выходят на городскую площадь, где уже установлены бочки с молодым вином, которые откупориваются в полночь. Раздается клич: «Le Beaujolais Nouveau est active!» (молодое Божоле прибыло), начинается дегустация.

В третьи выходные ноября праздники виноделов и дегустации проходят в Шабли, Сенли (Франция). А в конце ноября гостей встречает винный городской фестиваль «Вена и Вино».

В итальянском Тренто в конце декабря — начале января проходит праздник, посвященный игристому вину. В его обширной программе эксклюзивные дегустации, винно-кулинарные ателье и знакомство с производством игристого вина. Кроме того, в рамках праздника проходит выставка, на которой представлена полная коллекция трентинских шипучих вин. Также действует необычная экспозиция «Cinema... Cin Cin!», посвященная тостам в кинематографе. На празднике присутствуют сомелье, а также эксперты Slow Food.

В течение десяти январских дней Канада празднует одно из самых ярких событий года — фестиваль «ледяного вина» (Icewine) в Онтарио, на Ниагарском водопаде. Этот фестиваль имеет огромное значение не только для канадцев, демонстрирующих один из предметов национальной гордости, но и для всей мировой общественности, знающей толк в хороших редких винах.

В конце января жители винодельческих регионов Франции вспоминают Святого Венсана, который является покровителем виноградарей и виноделов. В Бордо этот праздник отмечается один день, а в Бургундии — два. В первый день после праздничной мессы по городу проходит шествие со статуей Венсана, а затем бесплатная дегустация молодого вина.

Винный фестиваль в Марльборо (Wine Marlborough Festival) — самый большой винный фестиваль Новой Зеландии. Он собирается ежегодно во вторые выходные февраля. Традиционно праздник проводится на территории известной винодельни Montana Brancott Estate. На фестивале около 50 виноделен представляют посетителям для дегустации более 200 видов местного красного и белого вина, а представители «вкусной» индустрии Новой Зеландии — свои кулинарные изыски. Фестиваль вина привлекает сюда многочисленных туристов. Насыщенная культурная программа, бесплатные винные семинары, атмосфера праздника, танцы, всеобщее веселье — неотъемлемые атрибуты Винного фестиваля. Новозеландцы традиционно гордятся своими винодельческими традициями, поэтому фестиваль Вина стал для них почти национальным праздником.

1 (14) февраля в Болгарии — праздник виноградарей, который отмечается в день Святого Трифона. На протяжении трех дней в болгарских селеньях идет шумное гулянье.

В южночешском городе Табор во второй половине марта открывается фестиваль чешских и моравских вин, в программе которого дегустации, гастрономические вечера и многие другие мероприятия. В течение двух с половиной недель проходит несколько десятков дегустаций вин, в том числе бургундских и шампанских, лекции сомелье, тематические гастрономические вечера, многочисленные культурные мероприятия.

В итальянском центре зимнего отдыха Альта-Бадия (Alta Badia) в середине марта проводится «Винное ски-сафари». Для участия в нем нужно прибыть в «домашнюю» зону катания в Альта-Бадии и купить за 20 € специальный билет. В акции участвуют около 5 ресторанов региона, где гостям предлагается неограниченная дегустация местных вин и закусок.

В начале апреля проводится Весенний фестиваль вина в Будапеште (Венгрия). Гостям предлагается множество венгерских вин и закусок. Примерно в то же время винный фестиваль приглашает гостей в Пенсаколе (Флорида, США). Каждый год у фестиваля в Пенсаколе различная тематика. В 2008 г. он назывался «Вкус Испании» и представлял собой Испанию в миниатюре, с её лучшими винами, блюдами и музыкой. Опытные сомелье проводят мастер-классы для всех желающих.

В апреле в Подгорице (Черногория) проходит международная выставка вина Monte Vino Podgorica. Купив входной билет стоимостью 3 €, посетители могут неограниченно дегустировать более 300 вин из 14 стран, всего 70 производителей. Помимо дегустаций билет дает право принять участие в дополнительной программе — презентации продукции трех виноделен: Vučinić из Черногории, Udruga Meditera из Хорватии и Chateau Kamnik из Македонии. Организаторами являются национальные объединения сомелье и виноградарей, департамент по развитию предпринимательства, Министерство устойчивого развития и туризма.

В середине мая в Венгрии, недалеко от Будапешта, в небольшой деревушке Эттек, с 2002 г. проходит Фестиваль винных погребков (Etyek Pincefesztivál). В его программе дегустация вин, в том числе и знаменитых на весь мир токайских. Кроме этого, гостей кормят различными блюдами местной и европейской кухни. В рамках фестиваля проходят так называемые «этнографические» мероприятия, на которых рассказывается об истории края и виноделия в Венгрии. В начале сентября в Венгрии проходит ежегодный фестиваль вин и шампанского. Гурманы веселятся и дегустируют местные вина и блюда венгерской кухни.

В мае в кантоне Течино (Южная Швейцария) проходит праздник вина предыдущего урожая. Виноделы открывают свои погреба и знакомят гостей с огромным разнообразием традиционных вин. Многие швейцарские вина можно попробовать только на родине, т. к. они не экспортируются. Вместе с винами гурманов ждёт богатое разнообразие швейцарских сыров и колбасок.

В конце мая на северо-западе Испании, в регионе Галисия, проходит день открытых дверей местных виноделен. В мероприя-

тии принимают участие около 1 000 предприятий из пяти крупнейших винодельческих районов Галисии: Monterrei, O Ribeiro, Rias Baixas, Ribeira Sacra и Valdeorras. В рамках фестиваля виноделы представляют свою лучшую продукцию, делятся секретами производства, проводят экскурсии по виноградникам и предлагают гостям принять участие в дегустации. В ресторанах региона во время дня открытых дверей предлагается специальное меню (по фиксированной цене), в котором представлены традиционные галисийские блюда. Его стоимость: 25 € для взрослых и 10 € для детей. Кроме того, в рамках фестиваля можно посетить достопримечательности городов региона. Все экскурсии бесплатны.

В Валле-д'Аоста (провинция на северо-западе Италии) в конце мая проходит фестиваль открытых погребов, на котором каждый желающий может отведать вина десятков местных виноделен. В программе мероприятия экскурсии по виноградникам, дегустация вин. Девиз фестиваля: «Смотри то, что пьешь», поэтому посетители могут также познакомиться с процессом производства вина. Особенность этого события — бесплатный вход. Гостям предлагается заплатить только за дегустационный бокал, купить его можно в любом винном погребе. Вырученные средства идут на благотворительность.

В мае гостей дворца в чешском Вальтице ждут дегустации лучших вин в рамках одного из крупнейших винодельческих конкурсов Valticke vinne trhy. В нем принимают участие производители из Чехии, Словакии, Австрии, Испании и Аргентины. В общей сложности на празднике представлено 930 образцов винной продукции.

В итальянском Больцано с середины мая по середину июня проходит фестиваль вина — важное эногастрономическое событие для региона Трентино-Альто-Адидже. В нем принимают участие представители 16 регионов, входящих в проект «Винный путь Южного Тироля». Они знакомят посетителей со своими традициями, рассказывают об инновациях в области эногастрономии, этнографии и туризма. Встречи с производителями вин и продуктов питания, семинары и дегустации, предусмотренные фестивальной программой, проходят в ресторанах, винокурнях,

погребках, замках и крепостях. Одно из важнейших событий мероприятия — «Шоу вин Больцано». Во время него гости могут попробовать напитки, претендующие на звание лучшего вина года. В рамках фестиваля проходит знаменитое «винное сафари»: посетители совершают путешествие по «Винному пути Южного Тироля» с остановками в самых известных винокурнях региона, затем проходит эногастрономическая экскурсия по Больцано.

Раз в два года (по четным годам) в мае — июне проводится Фестиваль вина в Бордо «Bordeaux Fête le Vin» — праздник, посвященный винам Бордо и Аквитании. Регион Бордо, уже давно известный своими винами, отмечает свой основной предмет экспорта четырехдневным фестивалем вина. Впервые праздник вина состоялся в 1998 г. по инициативе мэра города Алена Жюппе и при содействии компаний C.I.V.V. и Bordeaux Grands Evenements с целью рассказать о лучших виноделах Бордо и поддержать местных производителей. Практически сразу же он приобрел большую популярность, став международным. Сегодня фестиваль, ставший традиционным, посещают сотни тысяч истинных ценителей и просто любителей французских вин из многих стран мира, чтобы попробовать вина Бордо и Аквитании и познакомиться с их разнообразием. Ежедневно для всех гостей с 11 утра и до полуночи представлено для дегустации около 80 сортов вин Бордо и Аквитании (от производителя или от дистрибьютора) и местные деликатесы. Обычно главные праздничные мероприятия проходят на набережных реки Гаронна, где расположены многочисленные торговые павильоны известных французских марок вина, такие как «Côtes de Bordeaux», «Saint-Emilion», «Pomerol», «Fronsac», «Medoc», «Graves». Они образуют «винную дорогу», которая растягивается на несколько километров, а местные винарны открывают свои двери для посетителей. Программа фестиваля очень насыщена: сессии и семинары по дегустации вин, выставки, посвященные вину, мастер-классы, дегустации, соревнования сомелье в определении с закрытыми глазами марок, года урожая и места производства.

Хотя Финляндию виноградной страной не назовешь, здесь также проходят винные фестивали. Крупнейшее тематическое

мероприятие «Винная деревня» ежегодно проводится в конце июня — начале июля в Куопио уже более 15 лет. В эти дни в город съезжаются виноделы из разных винодельческих регионов других стран (каждый год из разных): Испании, Бразилии, Австрии, Венгрии, Италии, Греции, Чили и др.

В конце июля в Шампани проводится праздник шампанского и регионального промысла, главной гастрономической составляющей которого являются дегустации.

В конце июля — начале августа в Иерусалиме проходит ежегодный Винный фестиваль, на котором представлены лучшие вина одной из древнейших и одновременно самых молодых в мире винодельческих стран. Особое внимание на Иерусалимском фестивале уделяется кошерному вину, которое могут употреблять верующие иудеи. Производители кошерных вин должны следовать строгим правилам: собирать виноград с кустов старше 4 лет; не собирать виноград каждый седьмой год, если виноградник не находится на библейских землях; не выращивать на виноградниках овощи и злаки; вино должны делать только соблюдающие субботу иудеи. Кошерные вина можно определить по печати и подписи на контрэтикетке.

В Моравии (Чехия) проводятся фестивали Открытых целых винных погребов (4 — по одному на каждый сезон). В каждом из них принимает участие несколько винодельческих районов Моравии. Количество посетителей ограничивается, что позволяет без лишней спешки почувствовать все тонкости чешских вин. Гости фестиваля могут посетить около 50 винных погребков, а через 3 месяца познакомиться с погребками других районов.

Для профессионалов винного рынка в Москве ежегодно проводится Московский винный фестиваль, на котором российские и зарубежные производители представляют свою продукцию, а рестораторы и сомелье делятся опытом. На фестивале проходят аукционы, выставки, ток-шоу, мастер-классы и консультации винных косметологов и энотерапевтов.

Фестивалей крепких спиртных напитков значительно меньше. С наступлением весны в Шотландии начинается пора фестивалей и праздников, посвященных виски. Первым в конце апреля — начале мая стартует The Spirit of Speyside Whisky Festival. В 2010 г. он

состоялся уже в 130-й раз в небольшом городке Форрес на северо-востоке Шотландии, знаменитом своей винокурней Benromach Distillery, одной из самых маленьких в Шотландии. Спайсед может похвастаться самой высокой плотностью размещения виски-курен во всем мире. Там находятся самые знаменитые вискокурни — Glenfiddich, Glen Grant, Strathisla. Один раз в год все люди могут посетить заводы самых престижных производителей виски. В обычное время заводы не допускают в свои цеха посторонних. Главной и наиболее притягательной частью фестиваля является дегустация многочисленных сортов и разновидностей ароматного напитка, в том числе под руководством экспертов. В рамках фестиваля можно попробовать наиболее редкие и выдержанные сорта виски. Проходят встречи с коллекционерами, которые могут поделиться своим опытом. Есть исторические экскурсии, рассказывающие о технологических процессах, эволюции дизайна бутылок и этикеток. За этим фестивалем идет Feis Ile — a festival of Malt and Music. И так до сентября, когда начинается последний — Autumn Speyside Whisky Festival.

Праздники бывают не только в честь «чистых» напитков, но и в честь коктейлей. Ежегодно в четвертое воскресенье июля в Перу отмечают день коктейля «Писко сур» (National Pisco Sour Day) — самого популярного в стране, приготовленного на основе виноградной водки «писко», лимона и сиропа или сахара. Праздник был официально учрежден в мае 1999 г. На улицах и площадях всех городов страны в этот день проходят массовые бесплатные дегустации напитка, сопровождаемые ритмами креольской музыки, танцами и всеобщим весельем. На юге страны, где сосредоточены основные зоны производства «писко», по традиции проводится национальный конкурс на лучший коктейль. Следует отметить, что празднование в честь национального коктейля не ограничивается одним днем: в апреле 2004 г. было принято официальное решение отмечать день «Писко сур» ежегодно и в первую субботу февраля.

Список праздников, фестивалей, выставок и других событий, перечисленных в данной главе не претендует на полноту. Все они интересны, познавательны, особенно для любителей эногастрономического туризма. Объектом посещения может быть

как отдельный праздник, музей, так и отдельный регион, страна с их эногастрономическими особенностями или даже несколько стран, связанных производством одного продукта (подобные туры практикуются крайне редко).

Особенностью проведения большинства эногастрономических мероприятий является их сезонность: большинство из них проходит осенью (особенно в Европе), что связано с природно-географическими, биологическими и производственными факторами (праздники молодого вина, сбора трюфелей и т. д.). Поэтому пик эногастрономических путешествий приходится именно на это время.

### **§ 3. «Вкусное» путешествие по странам**

Безусловно, в рамках эногастрономического туризма можно отправиться на отдельное мероприятие или посетить конкретный музей, фабрику, ресторан, но все же наиболее распространены эногастрономические туры по странам. В рамках учебника невозможно осветить все страны и дать исчерпывающий рассказ об эногастрономических турах по всему миру. Поэтому в данном параграфе речь пойдет не столько об отдельных странах, сколько об их рейтинге.

Начать следует с особенностей эногастрономического туризма по странам.

Во-первых, любое путешествие в отдельную страну зависит от целей вашего визита. Если это посещение ресторанов высокой кухни (о чем мы уже писали ранее), то необходимо заранее узнать все об этих заведениях (время работы, дресс-код, адрес и т. д.) и забронировать место. Кроме того, надо учитывать, что многие из подобных ресторанов находятся не в столицах и даже не в центральных городах, поэтому в случае самостоятельного путешествия нужно продумать, каким образом добираться до места. Если это визит на фабрики, заводы, фермы, тоже есть своя специфика. Некоторые из них принимают только организованные группы, иногда есть дни бесплатных посещений и дегустаций.

Во-вторых, необходимо учитывать, что кулинарные традиции регионов внутри одной страны сильно отличаются. На них влияют как географическое местоположение региона (море, реки, горы, растительность, климат, соседи и т. д.), так и история



его развития (вхождение в состав территорий других стран, присутствие завоевателей на его территории, торговые отношения с другими странами и народами). Если целью знакомства является национальная кухня в чистом виде, то приграничные районы лучше не посещать, поскольку в них сильны заимствования из соседних стран, часто эти территории входили ранее в состав своих соседей (например, французский Эльзас, где кухню можно охарактеризовать скорее как немецкую, нежели французскую). Чтобы составить комплексное представление о национальной кухне, лучше посетить несколько регионов. Если же речь идет о простом знакомстве с национальной кухней, тогда оптимально выбрать качественный ресторан национальной кухни, этого будет вполне достаточно. Аналогичная ситуация и с винами.

В-третьих, бытует мнение, что южная кухня более яркая, насыщенная, интересная, разнообразная, поэтому, планируя путешествие по одной стране или нескольким рекомендуется ехать с севера на юг, чтобы гастрономические впечатления не блекли, а становились сильнее.

Сегодня существуют две противоположные точки зрения в отношении выбора стран для гастрономического туризма. Одни считают, что есть страны, которые не подходят для гастрономического туризма (например, США), другие, напротив, уверены, что при желании истинный турист-гурман везде найдет объект для посещения (ресторан, ферму, музей и т. д.). Выбор остается за туристом.

Известный гурман Ж. А. Брийа-Саварен считал, что лишь три кухни мира достойны его истинно гурманского вкуса — китайская, французская и русская. С его мнением соглашались современные туристы, с одной поправкой: русская кухня в рейтингах не фигурирует, а ее место занимают итальянская, или испанская, или другие национальные кухни. Опросы, которые проводятся главным образом интернет-порталами, дают следующие результаты: в первой пятёрке большинства современных рейтингов, как правило, присутствуют Франция, Италия, Испания, Япония, Китай. Иногда встречаются Чехия, Таиланд.

Чаще всего приоритет отдается Франции. Прежде всего сюда едут гурманы, стремящиеся отведать блюд высокой кух-

ни, посетить рестораны, отмеченные гастрономическими гидами. Как считается, в Париже находятся лучшие в мире рестораны. Однако и любителям «зеленых» туров и экологически чистой продукции здесь есть что поесть и посмотреть: французские сыры, улитки, лягушки, устрицы и многое другое. В любом случае почти всех примиряет великолепное французское вино, шампанское, сидр, а может, и более крепкие специалитеты Франции — коньяк и арманьяк. Наличие большого количества путеводителей и статей по гастрономической Франции подтверждает ее высокий рейтинг.

Туристический портал TripAdvisor в рейтинг 10 европейских гастрономических городов включил (по убывающей) Флоренцию (Италия), Париж (Франция), Рим (Италия), Сорренто (Италия), Йорк (Великобритания), Сиену (Италия), Болонью (Италия), Сан-Себастьян (Испания), Барселону (Испания), Эдинбург (Великобритания). То есть из французских в нем только Париж, зато целых 5 итальянских городов.

Поэтому неслучайно в некоторых рейтингах стран эногастрономического туризма Италия стоит на первом месте. Казалось бы, со своей пастой и пиццей эта страна могла бы стать синонимом простонародной или даже фастфудовской пищи, но дело в том, что в самой Италии эти блюда имеют совершенно иной, утонченный вкус. Кроме того, здесь готовится огромное количество других вкуснейших блюд, производятся экологически чистые продукты и великолепное вино. Большое количество гастрономических путеводителей по Италии также является свидетельством ее востребованности на рынке эногастрономического туризма.

В Европе гурмана привлекает и Испания, особенно ее приморские районы с высококачественными морепродуктами. Обилие зелени и овощей круглый год придает любым блюдам звание здоровых. В первой десятке рейтинга гастрономических городов встречаются и два испанских города: Сан-Себастьян и Барселона. Самым популярным гастрономическим регионом Испании является Каталония, но городом-мечтой для многих гурманов остается Барселона. По Испании также есть несколько гастрономических путеводителей.

В некоторых рейтингах можно встретить Португалию, Грецию. В последние годы набирает популярность Венгрия. Растет и гастрономическая популярность Чехии, особенно среди русских и немецких туристов. Пиво, рулька, кнедли — чешская кухня, очень похожая на баварскую и австрийскую, близка русскому и немецкому восприятию «правильной» еды: много, вкусно, разнообразно. Реже, но все же встречаются в рейтингах Австрия, Германия, Великобритания. Иногда в них фигурирует Норвегия, не столько в связи со своими кулинарными традициями, сколько в связи с тем, что местные повара уже несколько лет подряд занимают первые места на всевозможных кулинарных конкурсах, а количество мишленовских звезд у норвежских ресторанов растет непропорционально количеству населения.

Популярный кулинарный блог Huff Post Taste опубликовал довольно неожиданный рейтинг городов, наиболее подходящих для гастрономического туризма в 2013 г. По мнению авторов блога, ценителям хорошей кухни обязательно стоит посетить несколько стран, чтобы познакомиться с их кулинарными традициями. На первом месте оказался испанский городок Сан-Себастьян, славящийся своей изысканной кухней. В Сан-Себастьяне на одного человека приходится больше звезд авторитетного ресторанный гида Мишлен, чем где бы то ни было: 16 звезд на душу населения. В этом городе работают знаменитые рестораны Arzak и Mugaritz, которые постоянно входят в рейтинги лучших заведений мира. На второе место рейтинга авторы блога поставили Тбилиси. Они отметили, что грузинская кухня тесно связана с культурой страны, а кулинарные секреты передаются из поколения в поколение. В тбилисской кухне соединяется очарование Ближнего Востока и Восточной Европы. Третье место заняла Осака, носящая звание кулинарной столицы Японии. Четвертое место досталось перуанской столице Лиме. По мнению авторов блога, сейчас южноамериканская кухня активно развивается и становится все более популярной. А в 2011 г. один из ресторанов Лимы (Astrid Y Gastón) вошел в число 50 лучших заведений мира. На пятом месте оказался Киев. Шестое место зарубежные эксперты отдали сицилийскому городу Палермо. Закрывает семерку лучших кулинарных направлений гватемальский

город Антигуа-Гватемала. Этот бывший колониальный город является объектом Всемирного наследия ЮНЕСКО. Местная кухня хранит вековые традиции культуры майя.

Вопрос, обращенный к пользователям, о приоритетном городе для путешествия с целью гастрономического туризма LonelyPlanet на Facebook оказался весьма сложным. После подсчета голосов с большим отрывом победителем стал Бангкок. Затем идут Рим, Париж, Гонконг, Нью-Йорк (см. приложение 3). Для многих гастрономическое путешествие ассоциируется со страной, поэтому примерно половина ответов не содержала названия города, а в лучшую тридцатку не вошли города Греции, Марокко, Канады, Африки, Центральной Америки и Карибов. Рейтинг свидетельствует о том, что южное полушарие в целом не очень популярно среди гурманов, за исключением «восходящей кулинарной звезды» — Лимы.

Рейтинг 10 кулинарных жемчужин мира популярного англоязычного туристического портала Away.com. выглядит следующим образом: Бангкок (Таиланд); Мумбай (Индия); Большой остров (Гавайи); Буэнос-Айрес (Аргентина); Кармель (Калифорния); Фес (Марокко); Валла Валла (штат Вашингтон, США); юго-западная часть Лондона (Великобритания); Велфлит (штат Массачусетс, США); Провиденсьясес, острова Теркс и Кайкос (Британская Вест-Индия). По данным портала, рейтинг не отражает самые посещаемые места, он отражает места паломничества истинных ценителей еды. Как видим, в нем практически нет европейских стран, входящих в большинство других рейтингов, зато есть другие направления, которые становятся популярными в последнее время, например юго-восточная Азия.

Таиланд называют раем не только за природные красоты и великое культурное наследие, но и за кулинарное богатство. Ему принадлежит заслуга в том, что жареные насекомые вызывают у многих россиян не отвращение, а аппетит, а суп том-ям стал легендой для массовых туристов. Те же, кто познал тайскую кухню глубже, находят в ней, кроме огромного количества специй, множество тонких нюансов и оттенков. Искусно созданная, чтобы отвечать разным запросам, тайская кухня сочетает в себе лучшие текстуры, ощущения, цвета и подачу. Своими ресторана-

ми мирового класса и ночными клубами славится Бангкок, Самуи может предложить что угодно на любой вкус и по любой цене.

Гонконг (Китай) — замечательный город для гурманов, готовых покупать еду у уличных торговцев. Ресторанами мирового класса может похвастаться Семиньяк (Индонезия). В ресторанах Сингапура (Сингапур) преобладают национальные малазийские и китайские блюда, но в основу местной кухни также легли традиционные блюда Индии, Индонезии, Таиланда, Филиппин и колониальной Британии, отсюда интересные уникальные сочетания, например китайские блюда, сдобренные индийскими специями. Кухню Ханоя (Вьетнам) можно назвать щедрой и по вкусовым ощущениям, и по внешнему виду. Наплыв туристов с Запада привел к сдвигу ресторанной деятельности в сторону кухни фьюжн, хотя и традиционные вьетнамские блюда пользуются спросом туристов. Для знакомства с корейской кухней лучше всего посетить Сеул. С одной стороны, это простая уличная еда, а с другой, многие характерные для этого города блюда родились при дворе императора, поэтому их готовят, строго следуя требованиям к качеству еды и эстетическим нормам.

С каждым годом растет поток туристов в Японию. Среди японских городов выделяется Саппоро, который славится как место, где изобрели мисо-рамэн (лапшу). Здесь есть даже соответствующий тематический парк. Киото — один из тех городов, где можно отведать лучшие блюда японской кухни. Его древние традиции создавались на основе этикета императорского двора, кодекса самураев, монастырских традиций и правил чайной церемонии. Те шеф-повара, которые любят экспериментировать, начали готовить блюда фьюжн, объединяя традиционную кухню риори и западные кулинарные веяния. Осаку долгое время называли «*kuidaorenomachi*», что в дословном переводе означает «город, где можно есть до беспамятства», т. к. это город, где расцветает культура кулинарии. Она славится не только качеством используемых ингредиентов, но и необычностью и даже экстравагантностью сервировки блюд. Кроме того, как уже указывалось, рестораны Японии опередили все другие города мира по количеству мишленовских звезд. Только в Токио таковых 247, значит в течение 8 ме-

сяцев можно каждый вечер ходить в новый ресторан высочайшего класса (а еще они есть в Киото, Осаке, Кобе). То есть, приехав в эту страну, можно не только насладиться традиционной японской кулинарной культурой, но и приобщиться к образцам высокой кухни.

К приоритетам гастрономических туристов в Азии относятся и Индия. При всей экзотичности ее кухни такого многообразия блюд, например, для вегетарианцев, нет, наверное, ни в одной стране.

Южнотихоокеанский регион не входит в рейтинги стран гастрономического туризма, однако Австралия и Новая Зеландия заслуживают упоминания в связи со знаменитыми местными виноградниками и продуктами их производства.

Не является популярной для эногастрономического туризма и Америка. Хотя самые знаменитые и лучшие заведения сосредоточены в Нью-Йорке, вряд ли гурману придет в голову специально лететь за океан (речь идет, конечно, о путешественнике из Европы), чтобы поужинать в филиалах парижских или лондонских ресторанов. Кроме Нью-Йорка, рейтинги гастрономических городов рекомендуют посетить Новый Орлеан, Напу, Чикаго, Чарльстон, Сан-Франциско, Саванну, Санта-Фе, Лас-Вегас, Эшвилл.

В последнее время у туристов активно востребована экзотическая кухня Южной Америки. На весь мир известна аргентинская говядина, которую в Буэнос-Айресе используют для приготовления множества блюд. В Куйо производится большинство вин Аргентины, поэтому их ценители стремятся попасть туда, в том числе для дегустации и покупки мальбека (вина, которое делается из одноименного сорта, произрастающего только здесь). В Барилоше стоит не только отведать мяса и вина, но и посетить один из бесчисленных магазинов шоколада в Сан-Карлос-де-Барилош. В Перу рекомендуется посетить Лиму и Куско, в Чили — Сантьяго, в Колумбии — Картаген, Боготу, в Панаме — Панама-сити, ну а в Бразилии, конечно, Рио-де-Жанейро. Еще не так давно туристов предупреждали об осторожности употребления продуктов питания, покупаемых на улицах в этих странах. Сейчас они активно развиваются, в том числе и в плане гастрономического туризма, улучшается качество пищи, становятся строже санитарные требования.

Интересные гастрономические впечатления можно получить и на Ближнем Востоке, где безраздельно властвует фалафель, хумус, шаурма и прочие халяльно-кошерные блюда. Впрочем, это сдабривается большим количеством зелени и овощей, что несколько скрадывает обилие растительного жира, применяемого при жарке. В любом случае ближневосточная кухня, равно как и ближневосточная жара и обычаи, — удовольствие на любителя.

Гастрономические туры обычно рассчитаны на шесть — восемь дней. Стоимость поездки зависит от ее продолжительности и от расстояния до выбранной страны. Так, «вкусное» недельное путешествие в Италию обойдется не дешевле двух тысяч евро. Пятидневный гастрономический тур в Пекин с походом по знаменитым местным ресторанам, участием в чайной церемонии и обширной культурной программой стоит примерно столько же.

Гастрономический туризм показал себя и достаточно доходной статьёй государственной экономики, не случайно за его развитие взялись даже те страны, о гастрономической культуре которых обывателю раньше ничего не было известно. Например, на Мальте создали даже специальную ассоциацию под названием *Fuklar*; как центр гастрономического туризма позиционируются курорты Баварии; власти шведского города Эстерсунд собираются не только угощать гостей за традиционным «шведским столом», но и к 2020 г. собрать здесь все лучшие кухни мира. Город получил от Еврокомиссии 2,3 млн евро на строительство туристической инфраструктуры. К сожалению, в России гастрономический туризм еще только зарождается, элементы гастрономических операторов включают в основные программы, но собственно гастрономическая концепция поездки — редкость. Проект «Вкусная карта России», ставший продолжением «Сказочной карты» сегодня практически не развивается. Эксперты считают, что уже в обозримом будущем в России появятся свои уникальные гастрономические маршруты, но с акцентом на «зеленый» гастрономический туризм.

Большинство туроператоров предлагают сегодня эногастрономические туры во многие страны, прежде всего европейские и азиатские, в основном те, которые фигурируют в рейтингах. При этом туры могут быть как общие (например, «Дегустаци-

онный тур во Францию»), так и по отдельным регионам страны (например, «Вкус Тосканы»), как гастрономические, так и винодельческие, причем не только с посещением регионов виноделия, но и просто для винных дегустаций (например, «Вена и Вино» «Wien&Wein») и др.

### ***Контрольные вопросы***

1. Что собой представляет гастрономический фестиваль?
2. Назовите виды гастрономических фестивалей.
3. Какова специфика гастрономических фестивалей в разных странах?
4. Чем привлекают европейские страны гастрономических туристов?
5. Чем привлекают гастрономических туристов страны Востока?

### ***Задания***

1. Прочитать и проанализировать статью Л. Лонг «Culinary tourism: A folkloristic perspective on eating and otherness».
2. Изучить сайт одного из ресторанных гидов, сделать его анализ.
3. Проанализировать предлагаемые на туристском рынке эногастрономические туры и классифицировать их по целям, по длительности, по стоимости.
4. Изучить гастрономические путеводители (по одной из стран), дать им характеристику, выделить специфику.
5. Изучить специализированные журналы. Проанализировать освещенность в них темы эногастрономического туризма.
6. Разработать проект гастрономического тура в одну из стран.
7. Разработать проект энологического тура в одну из стран.
8. Разработать проект событийного эногастрономического тура.



## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Мода на вино-гастрономические туры активно развивается в последние годы. Самыми большими любителями этого развлечения стали немцы, англичане, американцы и японцы. Гастрономический туризм является синтезом экологии, культуры и производства. Во всем мире особой популярностью среди ценителей пользуются Франция, Таиланд, Китай, Япония, Италия и Испания, славящиеся своей оригинальной кухней.

Первопроходцами в генерировании идеи гастрономических туров считаются итальянцы, которые умело совместили налаживание торговых и технологических производств с привлечением туристов для знакомства со вкусной и здоровой пищей. По данным Национального управления Италии по туризму, не менее 10 % туристов прибывают на Апеннинский полуостров для участия во всевозможных гастрономических и винных турне. У нас спрос на эногастрономический туризм пока не велик, т. к. он относится к дорогостоящим. В мире он также не является массовым увлечением. Однако прогнозируется его рост, по крайней мере в части включения отдельных эногастрономических составляющих в обычные туры.

Об активном развитии гастрономического туризма в последние годы свидетельствуют ряд факторов. Во-первых, собственно само появление гастрономических туров и их позиционирование туроператорами как одного из модных направлений. В последнее время организаторами гастро-туров стали выступать рестораторы. Например, Ю. Высоцкая организовала группу в Тоскану; создатели сервиса Moscow Bar Tour вывезли группу бар-хопперов в Одессу, где они познакомились с местной барной культурой; с сентября 2012 г. винные туры начали предлагать в винотеках Grand Cru; есть свое туристическое подразделение у ресторанного холдинга Ginza Project<sup>58</sup>.

Во-вторых, выходят в свет путеводители, посвященные именно гастрономическому туризму<sup>59</sup>, в том числе и принад-

---

<sup>58</sup> Эльт А. Куда поехать гастрономическому туристу // Ведомости. Пятница. 2012. 19 окт.

<sup>59</sup> См., например: Арис П. Испания: путеводитель для гурманов.

лежащие перу известных рестораторов и шеф-поваров (например, Джейми Оливера, Алена Дюкасса). Большими тиражами публикуются научно-популярные издания<sup>60</sup>, энциклопедии<sup>61</sup>, посвященные отдельным продуктам, кулинарным путешествиям. К теме гастрономического туризма обращаются специализированные кулинарные, страноведческие телепередачи, журналы. В 2010 г. при редакции журнала «Вокруг света» возникло издание, посвященное гастрономическим путешествиям, — «Первое, второе, третье». Создаются специализированные сайты и блоги<sup>62</sup>. Появился даже такой тип художественной литературы, которая рассказывает о кулинарных достоинствах разных мест<sup>63</sup>, а благодаря Илье Лазерсону в обиход вошел термин «фуд-райтер».

В-третьих, растет количество маршрутов и их видов, диверсификация самого эногастрономического туризма по объектам, средствам передвижения и проживания. Появились гастрономические отели, гастрономические круизы, туры Heli-Gourmet (прогулка по кулинарным достопримечательностям на вертолете), а компания Lufthansa Airlines даже предлагает перелеты для гурманов, во время которых пассажиры смогут оценить меню именитых шеф-поваров.

В-четвертых, возникают специализированные организации, ставящие своей целью популяризацию гастрономических туров, местной кухни различных регионов, развитие эногастрономического туризма в целом (например, International Culinary Tourism М.: Аякс-пресс, 2007; Конт С. Италия: путеводитель для гурманов. М.: Аякс-пресс, 2007; Эванс Х. Франция: путеводитель для гурманов. М.: Аякс-пресс, 2007 и др.

<sup>60</sup> См., например: Генис А. Колобок. Кулинарные путешествия. М.: АСТ: Астрель, 2007; Бурда Б. Вкусно! Кулинарные путешествия со знатоком. Екатеринбург: У-фактория, 2006; «Чайная лодка». Волшебное путешествие. Ростов н/Д.: Феникс, 2008 и др.

<sup>61</sup> Вино. М.: Терра, 1997; Вино. Иллюстрированный справочник. М.: БММ АО, 2005; Коади Ш. Шоколад. Советы знатока. М.: БММ, 2008 и др.

<sup>62</sup> Гастрономический туризм: <http://www.gastrotur.ru/>; Винный туризм: <http://www.vinniytur.ru/>

<sup>63</sup> См. например: Ричардсон П. Испания: Поздний обед. СПб.: Амфора, 2010; Доунс С. Париж на тарелке. СПб.: Амфора, 2009.

Association; **World Food Travel Association**; клуб гастрономических туристов «Одиссея» и др.), турфирмы, занимающиеся исключительно гастрономическим и кулинарным туризмом, правда, пока только за рубежом (например, **Gourmet On Tour**, **The International Kitchen**, **Gourmet Getaways**).

В-пятых, можно засвидетельствовать появление научно-образовательной деятельности, направленной на развитие и изучение гастрономического туризма. Так, например, в Австралийском филиале гастрономической школы **Le Cordon Bleu** предлагается обучение на «магистра гастрономического туризма». В российских вузах, готовящих специалистов по туризму, читается курс «Специальные виды туризма», который может включать и гастрономический туризм. Студенты направления «Туризм» пишут курсовые, дипломные работы, магистерские диссертации по проблемам, связанным с гастрономическим туризмом.

Единственный недостаток этого вида туризма дороговизна. Это удовольствие не из дешевых, но те, кто хоть раз побывал в гастрономическом туре, считают, что оно того стоит. Учитывая, что география кулинарных изысков неограниченна, популярность их будет, безусловно, расти, ведь эногастрономический тур — это больше, чем просто путешествие, это — национальная культурная палитра, которую можно попробовать на вкус. В этом плане гастрономический туризм можно отнести к культурно-познавательному туризму, а нередко он является гармоничным дополнением и сопровождением для традиционных видов туризма.

Каковы особенности и требования, предъявляемые к эногастрономическим турам? В зависимости от объекта и маршрута они могут варьироваться, но в целом важно учесть ряд факторов. Во-первых, это особые требования, предъявляемые к пунктам питания по маршруту, в том числе к гостиницам, где проживают туристы. Учитывая специфику тура, стоит либо выбирать гастрономический отель, либо отказаться от завтраков в обычных гостиницах, если они не соответствуют уровню предлагаемого путешествия. Во-вторых, важно наличие переводчика (гида), владеющего специальной терминологией (особенно в винных турах). В-третьих, грамотное планирование тура, связанное с се-

зонностью отдельных продуктов, событий в мире гастрономии. Кроме того, чтобы не разочароваться в путешествии и вкушать «подлинники» кулинарного искусства, важно заранее изучить особенности региональных специалитетов страны. В-четвертых, проблемы безопасности и здоровья, которые могут возникнуть в странах с экзотической и острой кухней и во время винно-алкогольных туров. Да и вообще во время эногастрономических туров никто не застрахован от переедания. Кроме того, при организации гастрономических туров необходимо учитывать разные режимы питания, которые существуют у разных народов (как по времени, так и по объему пищи), обратить внимание на религиозные традиции и вкусовые привычки гостей. Таким образом, при грамотном подходе эногастрономический туризм имеет все шансы на активное и динамичное развитие.

## Список литературы

1. Арис, П. Испания: путеводитель для гурманов / П. Арис. — М. : Аякс-пресс, 2007.
2. База знаний. ИНЖЭКОН. Спецкурс «Специальные виды туризма». — URL: [www.travelglossary.ru](http://www.travelglossary.ru) .
3. Бибикина, О. Трапеза по шариату / О. Бибикина // Восточная коллекция. — 2002. — Весна. — С. 146–156.
4. Волощук, Г. А. Особенности кухни народов мира / Г. А. Волощук. — Киев, 1990.
5. Дьякова, О. Гастрономический туризм / О. Дьякова // Ресторанlife. — 2012. — № 3.
6. Митягов, Д. Европа: кулинарный путеводитель / Д. Митягов. — М. : Вокруг света, 2009.
7. Канатова, А. Х. Особенности китайской культуры питания / А. Х. Канатова // Научный потенциал регионов на службу модернизации. — Астрахань : АИСИ, 2011. — С. 243–246.
8. Капкан, М. В. Российские поваренные книги: особенности репрезентации норм гастрономической культуры / М. В. Капкан // Известия Уральского государственного университета. Серия 2: Гуманитарные науки. — 2009. — № 3 (65). — С. 71–82.
9. Капкан, М. В. Феномен гастрономической культуры: специфика форм репрезентации (на примере России XIX–XX вв.): автореф. дис. ... канд. культурологии / М. В. Капкан. — Екатеринбург, 2010. 26 с.
10. Кругосветное путешествие по кухням разных народов / [сост. Г. Линде, Х. Кноблех]. — М., 1994.
11. Кулинарные традиции мира. Энциклопедия / ред. Е. Анянueva. — М., 2003.
12. Кухня Франции. Travel.RU [Электронный ресурс]. — URL: <http://archive.travel.ru/france/people/cuisine/>
13. Некоркина, Ю. Вкусная Италия / Ю. Некоркина. — М.; СПб. : Центрполиграф, Мим дельта, 2007.
14. Похлебкин, В. В. Собрание избранных произведений: Национальные кухни наших народов / В. В. Похлебкин. — М. : Центрполиграф, 1996. 541 с.

15. Практическая энциклопедия мировой кулинарии: история, основные продукты, национальные блюда / [сост. И. Г. Ройтенберг, С. Е. Першина]. — М. : Аркаим, 2010.
16. Проблемы и перспективы современного туризма: сборник работ по материалам Первой международной заочной научно-практической студенческой конференции. — Тула, 2009.
17. Рачева, Е. Об отечественном гастротуризме / Е. Рачева. — URL: <http://www.restoclub.ru/user/22739/blog/28257>.
18. Смоленский, Б. Л. Вера и питание: Обряды и народные традиции питания в мировых религиях / Б. Л. Смоленский, Л. В. Белова. — СПб., 1994.
19. Энциклопедия русской и европейской кухни: в 2 ч. — СПб., 1993.
20. Этнография питания народов зарубежной Азии. — М., 1981.
21. Ящук, Е. Сладкий Париж, или исповедь сладкоежки / Е. Ящук. — URL: [http://world.lib.ru/j/jashuk\\_e\\_w/parisauchocolat.shtml](http://world.lib.ru/j/jashuk_e_w/parisauchocolat.shtml)
22. Ducasse, A. *J'aime Monaco. Ma Méditerranée en 170 adresses* / A. Ducasse. — Alain Ducasse Edition, 2011.
23. Ducasse, A. *J'aime Paris. Mon Paris du goût en 200 adresses* / A. Ducasse. — Alain Ducasse Edition, 2011.
24. What is Culinary Tourism? // USA today. — URL: <http://traveltips.usatoday.com/culinary-tourism-1910.html>

## Приложение 1

Таблица 1

### Список трехзвездочных ресторанов гида Мишлен на 2013 год<sup>64</sup>

<i>Страна</i>	<i>Город</i>	<i>Ресторан</i>
Бельгия	Брюгге	De Karmeliet
Бельгия	Крёйсхаутем	Hof van Cleve
Нидерланды	Зволе	De Librije
Нидерланды	Слэйс	Oud Sluis
Франция	Париж	L'Ambroisie
Франция	Париж	Catelan
Франция	Париж	Bristol
Франция	Париж	Arpege
Франция	Париж	Ledoyen
Франция	Париж	Plaza Athenee
Франция	Париж	Guy Savoy
Франция	Париж	Pierre Gagnaire
Франция	Париж	Pre catalan
Франция	Париж	Meurice
Франция	Париж	Astrance
Франция	Жуаньи	Cote St Jacques
Франция	Солье	Cote d'Or
Франция	Эжени-ле-Бен	Les Pres d'Eugenie
Франция	Лион	Paul Bocuse
Франция	Вейре-дю-Лак	La Maison de Marc Veyrat
Франция	Шаньи	Lameloise
Франция	Роанн	Troisgros
Франция	Сен-Бонне-ле-Фруа	Clos des Cimes
Франция	Илльхаузерн	Auberge de l'Il
Франция	Баренталь	L'Arnsbourg
Франция	Лагиоль	Michel Bras
Франция	Пюмироль	Les Loges de l'Aubergade
Франция	Канкаль	Olivier Roellinger

64 Красный гид Мишлен // Википедия. URL: [http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D1%80%D0%B0%D1%81%D0%BD%D1%8B%D0%B9\\_%D0%B3%D0%B8%D0%B4\\_%D0%9C%D0%B8%D1%88%D0%BB%D0%B5%D0%BD](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D1%80%D0%B0%D1%81%D0%BD%D1%8B%D0%B9_%D0%B3%D0%B8%D0%B4_%D0%9C%D0%B8%D1%88%D0%BB%D0%B5%D0%BD)

Франция	Валанс	Pic
Монако	Монте-Карло	Louis XV
Германия	Бергиш-Гладбах	Vendome
Германия	Витглих	Waldhotel Sonnora
Германия	Ашау-им-Кимгау	Restaurant Heinz Winkler
Германия	Байрсброн	Schwartzwaldstube
Германия	Перль (Саар)	Scholss Berg
Италия	Флоренция	Enoteca Piniciorri
Италия	Милан	Dal Pescatore
Италия	Милан	Al Sorriso
Италия	Падуя	Le Calandre
Италия	Рим	La Pergola
Испания	Росас	El Bulli
Испания	Барселона	El Racode Can Fabes
Испания	Сан-Себастьян	Akelare
Испания	Сан-Себастьян	Arzak
Испания	Сан-Себастьян	Martin Berasategui
Испания	Сан-Поль-де-Мар	Carme Ruscalleda`s Sant Pau
Швейцария	Крисье	Hotel de Ville
Швейцария	Брент	Le Pont de Brent
Великобритания	Брай	Waterside Inn
Великобритания	Брай	Fat Duck
Великобритания	Лондон	Gordon Ramsay
США	Нью-Йорк	Per Se
США	Нью-Йорк	Jean Georges
США	Нью-Йорк	Bernardin
США	Напа Вэлли	French Laundry
Китай	Гонконг	Lung King Heen
Китай	Аомынь	Robuchon a Galera
Япония	Токио	Hamadaya
Япония	Токио	Ishikawa
Япония	Токио	Joel Robuchon
Япония	Токио	Kanda
Япония	Токио	Koju
Япония	Токио	L'Osier
Япония	Токио	Quintessence
Япония	Токио	Sukiyabashi Jiro
Япония	Токио	Sushi Mizutani



Таблица 2

*Рейтинг World's 50 Best Restaurants на 2013 г.  
(www.theworlds50best.com)*

<i>№</i>	<i>Ресторан</i>	<i>Город</i>	<i>Страна</i>
1	El Celler de Can Roca	Girona	Spain
2	NOMA	Copenhagen	Denmark
3	Osteria Francescana	Modena	Italy
4	Mugaritz	San Sebastián	Spain
5	Eleven Madison Park	New York	USA
6	D.O.M.	São Paulo	Brazil
7	Dinner By Heston Blumenthal	London	England
8	Arzak	San Sebastián	Spain
9	Steirereck	Vienna	Austria
10	Vendôme	Bergisch Gladbach	Germany
11	Per Se	New York	USA
12	Restaurant Frantzén	Stockhol,	Sweden
13	The Ledbury	London	England
14	Astrid y Gaston	Lima	Peru
15	Alinea	Chicago	USA
16	L'Arpège	Paris	France
17	Pujol	Mexico City	Mexico
18	Le Chateaubriand	Paris	France
19	Le Bernardin	New York	USA
20	Narisawa	Tokyo	Japan
21	Attica	Melbourne	Australia
22	Nihonryori RyuGin	Tokyo	Japan
23	L'Astrance	Paris	France
24	L'Atelier Saint-Germain de Joël Robuchon	Paris	France

25	Hof Van Cleve	Kruishoutem	Belgium
26	Quique Dacosta	Dénia	Spain
27	Le Calandre	Rubano	Italy
28	Mirazur	Menton	France
29	Daniel	New York	USA
30	Aqua	Wolfsburg	Germany
31	Biko	Mexico City	Mexico
32	Nahm	Bangkok	Thailand
33	The Fat Duck	Bray	England
34	Fäviken	Järpen	Sweden
35	Oud Sluis	Sluis,	Netherlands
36	Amber	Hong Kong	China
37	Vila Joya	Albufeira	Portugal
38	Restaurant Andre	Singapore	Singapore
39	8½ Otto e Mezzo Bombana	Hong Kong	China
40	Combal.Zero	Rivoli	Italy
41	Piazza Duomo	Alba	Italy
42	Schloss Schauenstein	Fürstenu	Switzerland
43	Mr & Mrs Bund	Shanghai	China
44	Asador Etxebarri	Atxondo	Spain
45	Geranium	Copenhagen	Denmark
46	Mani	São Paulo	Brazil
47	The French Laundry	Yountville	USA
48	Quay	Sydney	Australia
49	Septime	Paris	France
50	Central	Lima	Peru

Таблица 3

*Рейтинг азиатских ресторанов «MieleGuide» на 2013 г.<sup>65</sup>*

<i>№</i>	<i>Ресторан</i>	<i>Город</i>
1	Robuchon au Dôme	Макао
2	Waku Ghin	Сингапур
3	L'Atelier de Joel Robuchon	Гонконг
4	Iggy's	Сингапур
5	Mozaic	Бали
6	Pierre Gagnaire à Seoul	Сеул
7	Amber	Гонконг
8	Caprice	Гонконг
9	81/2 Otto e Mezzo Bombana	Сингапур
10	Les Amis	Сингапур
11	Restaurant Andre	Сингапур
12	Tippling Club	Бали
13	Sarong	Шанхай
14	Mr & Mrs Bund	Шанхай
15	One Harbour Road	Гонконг
16	Dakshin,	Ченнаи, Индия
17	Antonio's	Кавите, Филиппины
18	Nihon Ryori RyuGin	Токио
19	Metis Restaurant and Gallery	Бали
20	Bukhara	Нью-Дели

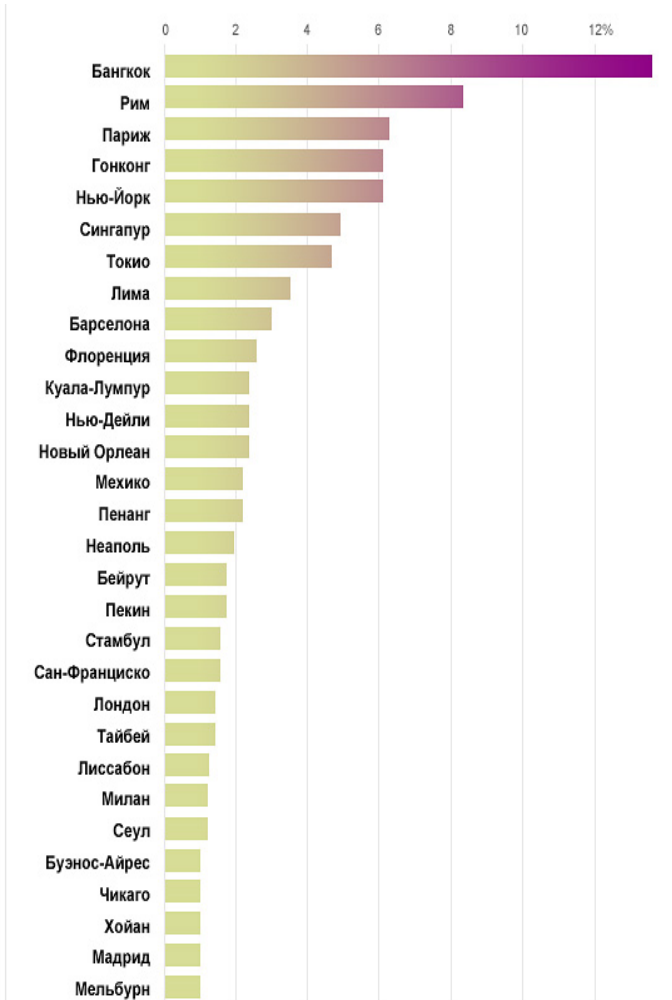
<sup>65</sup> Miele Guide назвал 20 лучших ресторанов Азии. URL: <http://gooddays.ru/post/76013>

**Календарь этногастрономических фестивалей  
и праздников,  
не упомянутых в основной части пособия**

<b>Время</b>	<b>Название</b>	<b>Место</b>
Январь	Праздник салата латук	Юма (США)
Февраль	Дынный фестиваль	Ченчилл (Австралия)
Конец февраля – начало марта	Главная масленица России	Ярославль (Россия)
Весна	Фестиваль ямса	Треланийские холмы (Ямайка)
Начало апреля	Фестиваль чайной культуры	Шанхай (Китай)
Апрель	Фестиваль булочек	Гонконг (Китай)
Апрель	Фестиваль овсянки	Сент-Джордж (США)
Апрель	«Ош байрами» праздник плова	Узбекистан
Конец апреля	Праздник щавелевого пудинга	Йоркшир (Англия)
Май	Праздник фруктов	Восточные провинции Таиланда (Районг, Чантхабури, Трат)
Май	Фестиваль личи	Чианг Рай (Таиланд)
Третья суббота мая	День калмыцкого чая	Калмыкия
Май—июнь	Сезон спаржи	Австрия
Май—июнь	Праздник созревания лангсата	Уттарид, Сурут Тзани (Таиланд)
Начало июня	Фестиваль анасов	Лампанг (Таиланд)
Середина июня	Великий Висконсинский сырный фестиваль	Литтл Чут (Висконсинг, США)
Июль	Праздник национальной испанской еды	Сан-Фермин (Испания)
Начало июля	Праздник сбора персиков	Козань (Греция)
Июль	День огурца	Суздаль (Россия)
Июль	Фестиваль манго	Индия

Конец июля	Вручение международной сырной премии	Нэтвич (Англия)
Начало августа	Фестиваль гавайского лука	О. Мауи (Гавайи)
Начало августа	Чили фиеста	Уэст Дин Гарденс (Англия)
Середина августа	День туркменской дыни	Туркменистан
Август	Чесночный фестиваль	О. Уайт (Англия)
Конец августа	Фестиваль «Удивительный Таиланд»	Сурей (Англия)
Сентябрь	Фестиваль урожая	Руссин (Швейцария)
Середина сентября	Праздник перкельта (мясо, тушеное с луком и красным перцем)	Будапешт (Венгрия)
Сентябрь (раз в 2 года)	Сырный фестиваль в рамках движения SlowFood	Бра (Пьемонт, Италия)
Конец сентября	Фестиваль пряностей	Охо Риос (Ямайка)
Начало октября	Вегетарианский фестиваль	Пхукет, провинция Транг (Таиланд).
Октябрь	Луковая ярмарка	Веймар (Германия)
Октябрь	Фестиваль яблок	Херефордшир (Англия)
21 октября	День яблока	Англия
Октябрь	Праздник каштана	Франция
Конец октября	Праздник граната	Гейчая (Азербайджан)
Начало ноября	Праздник гавайского кофе	Гавайи
Начало ноября	Фестиваль местной культуры	Большой остров (Гавайи)
Ноябрь	Фестиваль вишни	Фиксбург (ЮАР)
15 декабря	Международный день чай	Индия, Шри Ланка, Бангладеш, Непал, Китай, Вьетнам, Индонезия, Кения, Малайзия, Уганда, Танзания
Конец декабря	Ночь редиса	Оахака (Мексика)
	Фестиваль чеснока	Гилрой (Калифорния, США)

*Рейтинг лучших городов  
для гастрономического туризма  
по опросу Lonely Planet на Facebook<sup>66</sup>*



<sup>66</sup> <http://trendymen.ru/places/voyages/79329/>

## Оглавление

ВВЕДЕНИЕ.....	3
Глава 1. Гастрономическая культура и эногастрономический туризм.....	7
§ 1. Гастрономическая культура: понятие и функции.....	7
§ 2. Влияние религии на структуру питания.....	10
§ 3. Кулинарные книги и рецепты.....	14
§ 4. Эногастрономический туризм: определение и классификация.....	21
<i>Контрольные вопросы.....</i>	25
Глава 2. Ресторанные гиды и объекты эногастрономического туризма.....	26
§ 1. Ресторанные гиды и путеводители.....	26
§ 2. Необычные рестораны.....	41
§ 3. Музеи и памятники, посвященные еде и напиткам.....	53
<i>Контрольные вопросы.....</i>	69
Глава 3. Эногастрономические праздники, фестивали и ярмарки.....	70
§ 1. Кулинарные фестивали и праздники.....	70
§ 2. Пивные и винные фестивали и праздники.....	90
§ 3. «Вкусное» путешествие по странам.....	104
<i>Контрольные вопросы.....</i>	112
<i>Задания.....</i>	112
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	113
Список литературы.....	117
Приложения.....	119

Учебное издание

**Урядова Анна Владимировна**  
**Савин Дмитрий Александрович**

**Специальные виды**  
**туризма**

Учебное пособие

Редактор, корректор М. Э. Левакова  
Верстка Е. Б. Половковой

Подписано в печать 25.10.13. Формат 60×84 <sup>1</sup>/<sub>16</sub>.  
Усл. печ. л. 7,44. Уч.-изд. л. 6,11.  
Тираж 100 экз. Заказ

Оригинал-макет подготовлен  
в редакционно-издательском отделе ЯрГУ.

Ярославский государственный университет  
им. П. Г. Демидова.  
150000, Ярославль, ул. Советская, 14.