

ГАСТРОНОМІЧНА МЕККА АЗІЇ – СІНГАПУР

**І. Пишинська
С. Батиченко**

Національний університет харчових технологій

м. Київ

Анотація: Розглянуто особливості туристичних потоків до Сінгапуру. Визначені особливості національної гастрономії Сінгапуру. Охарактеризовані основні гастрономічні маршрути.

Annotation: Features of tourist flows to Singapore are considered. The features of Singapore's national gastronomy are determined. The main gastronomic routes are described.

Ключові слова: туризм, гастрономічний туризм, азійська кухня, Сінгапур

Туризм на сьогодні є не тільки важливою складовою культурного життя населення, а й економічною складовою країни в цілому. Дана галузь забезпечує зайнятість населення, а також складає дохідну частину місцевого бюджету.

Однією з найбільш привабливих туристичних країн світу є Сінгапур. Так, у 2015 р. Сінгапур посів перше місце як найкраща туристична дестинація світу (за даними порталу «Lonely Planet»). Країна залишається однією з найдинамічніших не лише в економічному розвитку, а й в туризмі. Так, за період з 1964 р. по 2017 р. кількість іноземних туристів як відвідали Сінгапур зросла з 90 тис. до 17,4 млн.

Основна частина іноземних туристів, які відвідують Сінгапур приїждять не лише відпочити серед мальовничих ландшафтів та відвідати історичні пам'ятки культури, а й пізнати культуру через призму гастрономічних смаків. Сьогодні за звання гастрономічної столиці Азії змагаються Сінгапур та Гонконг. Країна являється раєм для гурманів, поскільки кухня азійського тигра являє собою суміш китайських, індійських, малайських і європейських кулінарних стилів. Вуличні торговці і шеф-кухаря престижних ресторанів готують найрізноманітніші страви, які подаються і на звичайному вуличному прилавку і в п'ятизірковому ресторані.

Лоточники з вуличною їжею – це приголомшливий досвід, який неодмінно має бути включений до списку «must visit» кожного гурмана. У Сінгапурі такі майданчики буквально заставлені невеликими кіосками, де продають надзвичайно смачні та недорогі страви. Повітря тут наповнене ароматами екзотичних спецій і національних продуктів з усієї Південно-Східної Азії. Варто обов'язково спробувати *лакию*, кокосовий суп на основі каррі з товстою рисовою локшиною. Але найкраще відчутти гастрономічні традиції

Сінгапуру за допомогою знаменитого гастрономічного туру «*Makansutra Food Safari*».

Популярними центрами гастрономічного туризму Сінгапуру є *Hawker Centre*, де можна спробувати будь-які сінгапурські страви за мінімальною ціною. Це сотні кіосків зі свіжою їжею, зазвичай на свіжому повітрі. А також популярність серед туристів та сінгапурців користується *Smith Street*, яка після 18.00 перетворюється на трапезну китайської та малайської кухонь. Не меншою популярністю в гастрономічному вимірі серед туристів користуються *Food Street* та набережна *Clarke Quay*.

Китайська кухня задає основний тон гастрономічному життю Сінгапуру. На вулицях Сінгапуру серед страв китайської кухні популярністю користуються: *Chilli crab* (свіжий краб), *Hainanese Chicken Rice* (курочка з рисом), *Dim sum* (китайські пельмені), *Kaya* (солодкий кокосовий джем).

Любителі індійської кухні будуть вражені величезним вибором їжі північної і південної частин субконтиненту. Індійська кухня представлена наступними стравами: *Fish Head Curry* (голова риби в гострому гарячому соусі карі), *Roti prata* (індійські коржики), *Tandoori* (попередньо мариноване в суміші йогурту зі спеціями м'ясо).

Багата малайська кухня відрізняється достатком трав і спецій, а також соусами з кокоса і пастою з земляного горіха. В Сінгапурі популярністю користуються наступні страви малайської кухні: *Nasi Lemak* (рис зі смаженими шматочками риби) та *Satay* (дуже ніжні маленькі шашлички на бамбукових паличках).

Перанаканська кухня – являє собою суміш китайської, малайської і індонезійської кухонь, в поєднанні з великою кількістю ароматних трав і спецій. Перанаканська кухня в Сінгапурі це – *Ayam Buah Keluak* (курча), *Otak otak* (загорнута в бананове листя риба), *Teh halia tarik* (імбирний чай з молоком), кава, холодний лимонний чай, пиво *Tiger Beer* і коктейлі на основі джина, найзнаменитішим представником якого є Сінгапурський Слінг.

Щороку навесні в Сінгапурі проходить гастрономічний фестиваль Savour. Тут на 20 тис. кв.м розташовуються більше ніж 150 ресторанів з усього світу. Особливістю фестивалю є доступність для пересічних громадян. Вартість квитка зазвичай коштує від 20\$.

На курортному острові Сентоза в Сінгапурі восени проходить гастрономічне свято The Great Food. Територію проведення свята розділяють на п'ять основних зон: Star Chef Arena, де гостей чекає понад 50 страв від найвідоміших «зіркових» кухарів, спеціальні майстер-класи, збірник рецептів і зустріч з улюбленим кухарем. Heritage Lane – зона змішаних культур, а саме, страви іспанської, французької, тайської, ісландської, мексиканської, італійської та інших кухонь. Третя зона: Rolling 'Sweet Times – зона десертів Південно-Східної Азії, де готують понад 300 популярних десертів. Feast of Kings – четверта зона, присвячена королівській кухні різних країн. П'ята зона – Connoisseur Collection, в якій беруть участь найбільш затребувані шеф-кухари світу представляють гостям свої ексклюзивні авторські страви.

Крім того, в Сінгапурі проходить Світовий гастрономічний саміт, який збирає найкращих шеф-поварів.

Отже, Сінгапур поправу можна назвати меккою гастрономічного туризму в Південно-Східній Азії.

Література:

1. Басюк Д.І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні / Д.І. Басюк // Наукові праці НУХТ – 2012. — № 45. — С. 128—132.
2. World Tourism Organization (2017), Affiliate Members Report, Volume sixteen – Second Global Report on Gastronomy Tourism, UNWTO, Madrid
3. Топ-8 гастрономічних турів світу для справжніх гурманів. Режим доступу: <https://mandromania.com.ua/uk/top-8-gastroturiv-dlya-gurmaniv/>.