

# ТУРИСТИЧНИЙ БУМ ЧЕРЕЗ «ЕФЕКТ БІЛЬБАО» В АРХІТЕКТУРІ МУЗЕЮ МІСТА ОДЕСА

Кубриш Н.Р., кандидат мистецтвознавства, доцент  
Одеська державна академія будівництва та архітектури  
Доробець М.А., магістр  
Одеська національна академія харчових технологій

Музейна справа не може бути в стагнації, вона постійно рухається і розвивається. З'являються музеї, як заклади культурно-освітньої та науково-дослідної діяльності, призначені для вивчення, збереження та використання пам'яток різного формату, типу, якості та архітектурних форм. Не завжди мешканці сучасного міста залишають цікаві речі для майбутніх туристів та екскурсантів.

Але, наприклад, на місці, де понад 100 років тому американський археолог Рафаель Пампеллі при розкопках анауських курганів знайшов зерна пшениці 5-тисячолітньої давності, у 2005 році відкрився національний музей Туркменістану "Ак Бугдай" ("Біла пшениця"). Він знаходиться в районному центрі Туркменії Анау, приблизно в 25 км від Ашгабаду, та зустрічає гостей з усього світу.

Обрана тема цієї роботи обґрунтована пошуками нових форм підвищення використання туристського потенціалу міста Одеси. На нашу думку, враховуючи значну кількість музеїв туристичного центру міста, немає в м. Одеса нових архітектурних форм музеїв. З одного боку ми не можемо побачити футуристичні будівлі неймовірних форм, мінімалістичні каркаси та хвилеподібні завороти модерну, а з іншого боку наші музеї знаходяться в будівлях з багатою історією та віковими стінами, які були відреставровані.

«Ефект Більбао» – це найпопулярніший приклад того, як побудова нової будівлі музею Гуггенхайма призвело до економічного і туристичного буму в іспанському місті Більбао в 1997 році. Автор сучасної архітектури Френк Гері став автором не тільки незвичайного будівлі, а й економічного іспанського «дива» в одному окремо взятому місті. Багато градоначальників і політиків намагаються повторити «ефект Більбао» в своїх містах, вкладаючи чималі суми в будівельні проекти. Без сумніву, музей Гуггенхайма дозволив місту Більбао знову «знайти» себе, адже саме в цей час іспанське промислове місто переживало сильний економічний спад. А після відкриття музею місто змогло перебудуватися і перетворитися в культурний і туристичний мегаполіс.

На наш погляд в м. Одеса існують умови та передумови для здійснення проекту відкриття масштабного музею. Його тематика може бути як морська, портова, пляжна, так і присвячена окремому, наприклад, харчовому продукту.

Вже існують пам'ятки апельсину, хлібу, коньяку, шоколаду. Але немає очікуваного ефекту Більбао. Чому саме в Одесі не створити музей зерна, бринзи чи пива з масштабним архітектурним рішенням, як, наприклад, у Туркменістані (пшениця), Франції (вино), Китаю (краб) та ін.?

Чому зерна. Географічне положення Одеси наклало сильний відбиток на структуру промисловості, яка відрізнялася великою різноманітністю галузей. Перше місце займали підприємства зернопереробної і харчової промисловості, які стрімко розвивалися. Так, якщо в 1851 році в Одесі був один паровий млин, то в 1869 році діяло вже 17 таких млинів. На частку харчової промисловості до кінця століття доводилося 32 % всіх фабрик і заводів, 66 % продукції і 29 % від загального числа фабрично-заводських робітників. Особливо зросла роль Одеського порту після приєднання в 1812 році Бессарабії до Росії, коли з багатого краю хлинули нові потоки хліба і іншої сільськогосподарської сировини. Розширення виробництва зерна сприяло розвитку товарного зернового помелу, яке виросло в важливу фабрично-заводське галузь промисловості, а Одеса стала найбільшим центром борошна на півдні царської Росії. Сьогодні приміщення першої школи борошномелів – це Одеська національна академія харчових технологій.

Чому бринзи. Етнокультурні традиції регіону навколо м. Одеса не можуть існувати без бринзи. Бессарабія – сонячний край, що знаходиться на території України та Молдови, де готують смачну бринзу та вино. Однак самобутність Бессарабської культури досить багата, як і історія цього краю. Можливо, саме в бурхливих історичних подіях на цих територіях і криється секрет дивовижної культури Бессарабії. А через Привоз, ринок, який є містом найпопулярнішим і для туристів, і для мешканців міста, ця бринза і має основний спосіб просування та вживання в їжу.

Чому пива. Пиво в Одесі має історію, яку так необхідно мати для відкриття музею. У 1813 році на ділянці між Бугаївською та Балківською вулицями купець В. Кошелєв влаштував пивзавод, так в Одеському градоначальстві протягом 1856-1859 роках була одна пивоварня. В 1862 році завод Кошелєва придбав Й. Ансельм і розширив підприємство, збільшив продуктивність заводу. В цей час пиво в місті пили переважно німці, але поступово воно проникло у вживання всього багатонаціонального та мультикультурного населення Одещини.

Без сумніву, ці ідеї не можуть втілюватися без бізнес-плану. Тому найважливішим у побудові нового музею окремої тематики з яким та креативним архітектурним рішенням стає поєднання інтелектуального капіталу та власності представників наукової та освітньої сфери закладів вищої освіти м. Одеси.

## **Література**

1. Губарь, О. Функции Одесского строительного комитета в кон-тексте истории градостроительства Одессы / О. Губарь. – [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://www.odessitclub.org/publications/almanac>
2. Привабливість туристичного та дегустаційного бізнесу Одеської області : монографія / за заг.ред. Меліх О.О.; Одеська національна академія харчових технологій. – Київ : Хамелеон К, 2018. – 137 с.
3. З історії Одеської Національної Академії Харчових Технологій– [Електронний ресурс] – Режим доступа: <https://www.onaft.edu.ua/uk/history>