

УДК 392.8:338.48(477.41\42)

Нестерчук І.К.,  
кандидат географічних наук, доцент,  
завідувач кафедри туризму  
*Житомирський національний агроекологічний університет*

## ГАСТРОНОМІЧНИЙ ОБРАЗ ТЕРИТОРІЇ ПРАВОБЕРЕЖНОГО ПОЛІССЯ В ТУРИСТИЧНОМУ ПРОЕКТУВАННІ

У статті є намагання охарактеризувати географічну реальність, представлену двома сутностями – ландшафтом та гастрономією регіону. Ландшафт є підставою для виникнення, розвитку та функціонування етносу, його культури, гастрономії, які є потужним фактором створення та трансформації ландшафтів. Ландшафти в значній мірі зумовлюють або коректують особливості та динаміку життя, екологічну, економічну та духовну культури, уявлення про час і простір, життя і смерть. Ландшафти конструюють гастрономічний образ регіону – Правобережного Полісся – в площині туристичного проектування.

**Ключові слова:** ландшафт, гастрономічний туризм, гастрономія регіону, гастрономічний образ, туристичне проектування.

В статье характеризуется географическая реальность, представленная ландшафтом и гастрономией региона. Ландшафт является основанием для возникновения, развития и функционирования этноса, его культуры, гастрономии, которые, в свою очередь, являются мощным фактором создания и трансформации ландшафтов. Ландшафты в значительной степени обуславливают или корректируют особенности и динамику жизни, экологическую, экономическую и духовную культуры, представления о времени и пространстве, жизни и смерти. Ландшафты конструируют гастрономический образ региона – Правобережного Полесья – в плоскости туристического проектирования.

**Ключевые слова:** ландшафт, гастрономический туризм, гастрономия региона, гастрономический образ, туристическое проектирование.

### **Nesterchuk I.K. GASTRONOMIC IMAGE OF THE RIGHT-BANK POLISSYA TERRITORY IN THE TOURIST PROJECTION**

The article analyzes the preconditions for the development of gastronomic tourism in the territories of the Right-bank Polissya and analyzes the landscape, which is the main designer of the territory and resources that enhance and limit the development of gastronomic tourism in the region.

The aim. Theoretical substantiation of the preconditions for the development of gastronomic tourism in the region, taking into account the landscapes and gastronomic characteristics of the ethnos, their gastronomic culture. The rapid ethnic-cultural revival, which is accompanied by the widespread growth of human curiosity towards its own national identity, has become one of the strongest responses to the challenges of globalization.

Method. Retrospective analysis of natural-recreational and ethno-cultural potential in the framework of gastronomic tours. As part of the study, we tried to evaluate regional ethno-cultural gastronomic tourism resources based on physical and geographical zoning, contemplating people in the landscape.

Results. According to the results of the conducted research the local potential is analyzed and new directions of development of gastronomic tourism are outlined. Within the framework of the research, the evaluation of regional ethno-cultural gastronomic tourism resources is presented, and also new trends in the using of the richest historical and cultural heritage of the Right-bank Polissya are outlined.

Scientific novelty. Based on physical and geographical zoning, a new concept of gastronomic tourism at the local level is proposed and grounded.

Practical significance. The obtained results can be used in marketing researches of the market of tourist services and recreational needs of tourists. Reorienting of tourism to the domestic market, will create the need to develop new types of tourist products.

**Key words:** landscape, gastronomic tourism, gastronomy of the region, gastronomic image, tourist projection.

**Постановка проблеми.** Устрій життя будь-якого автохтонного етносу так чи інакше пов'язаний із ландшафтом. Традиційні співтовариства вписуються в ландшафт, який є потужним фактором формування. Ґрунти та кліматичні

умови Правобережного Полісся «привчили» поліщуків до обробки садово-городніх ділянок. Під впливом ландшафтів формуються досить стійкі гастрономічні риси регіону дослідження. Правобережне Полісся є трансграничним

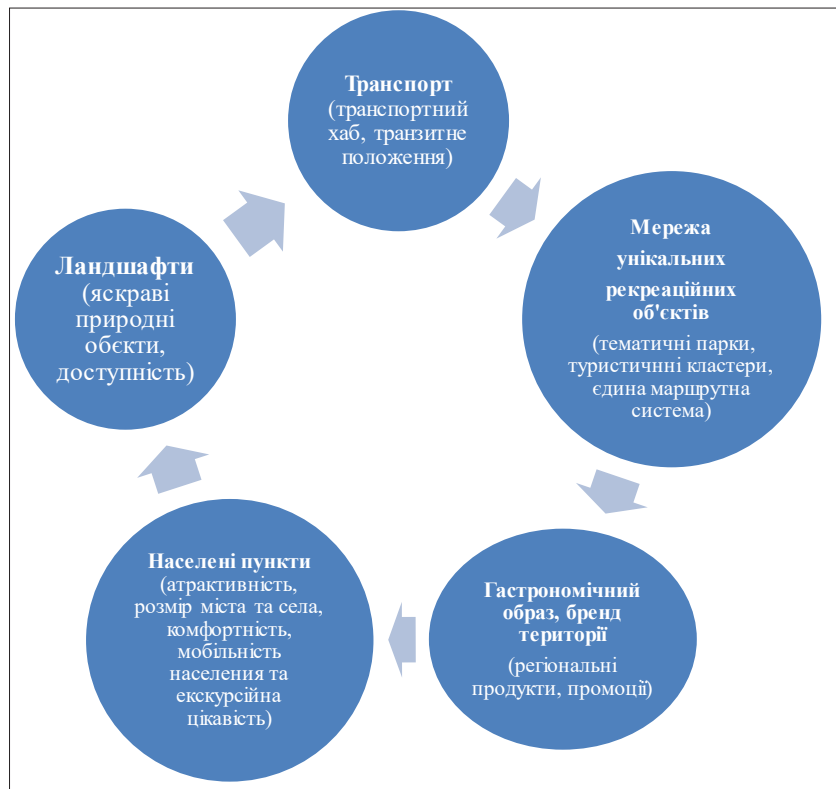


регіоном з осілою культурою, християнською релігією, монотонним ландшафтом. Природно-атрактивні можливості регіону монтують гастрономічний образ Правобережного Полісся. Розташований край вигідно відносно густонаселених ареалів проживання основних споживачів туристсько-рекреаційних послуг.

**Аналіз останніх досліджень і публікацій.** Питанням становлення української кухні, її специфіки присвячена чимала кількість праць (Л. Артюх, [1–5], В. Борисенко [7], В. Наулко [14], О. Кравець [12], О. Кувеньова [13], В. Маланчук [16], С. Яценко [20], М. Жовнірова та Р. Дьяченко [9], Ю. Ліпец [15]. А. Волкова [8], В. Похльобкіна [18], В. Ніколенка [17]). Прослідковується поняття «географічного образу» в працях таких дослідників, як Г. Лаппо, Р. Джонстон, Д. Голд, Л. Голлідж, Ю. Веденін, О. Лавренова, Р. Туровський, В. Колосов, Д. Замятин, однак ґрунтовних, а головне – оригінальних досліджень із «гастрономічного образу», особливо географічних, значно менше.

**Постановка завдання.** Метою дослідження є потреба конструктивно проаналізувати природно-атрактивні можливості регіону під кутом гастрономічного туризму, провести туристичне проектування гастрономії та виділити регіональні продукти Правобережного Полісся, які ляжуть в основу гастрономічного образу території.

**Виклад основного матеріалу дослідження.** У першу чергу, гастрономічний туризм є засобом пізнання менталітету, вікових традицій та національної душі народу через культуру приготування та споживання їжі. Гастрономічна мандрівка – палітра, за допомогою якої турист може намалювати своє уявлення про ту або іншу країну. Їжа відчиняє таємницю духу народу, допомагає зрозуміти його менталітет.



**Рис. 1. Туристичне проектування території Правобережного Полісся**

Таким чином, гастрономічний туризм – це більше, ніж звичайна екскурсійна поїздка, оскільки вимагає уважного підходу до вибору місцевої їжі. Головна особливість гастрономічного туру полягає в дегустації саме тих страв, які ніде у світі більше не зустрічаються.

Із точки зору психології процес поглинання їжі – одне з головних задоволень, потреба в якому закладена в кожній людині. А для гурманів смачна і ошатна трапеза – справжня насолода. Саме до насолоди смачною їжею і закликає значення слова «гастроном». Словник Даля визначає слово «гастрономія» як поварське мистецтво, а «гастроном» – це «витончений їдок, солодкоїжка, смаколик, любитель смачно поїсти» [10].

Саме тому гастрономічний туризм – це подорож по країнах і континентах для ознайомлення з особливостями місцевої кухні, кулінарними традиціями з метою скуштувати унікальні для приїжджої людини їжу або продукт.

Як етноконтактна зона Полісся являє перехідність і зростання з півдня і на північ білоруських, із півночі на південь – українських,

а у східній частині – російських характерних культурно-побутових етнічних ознак [6, с. 5].

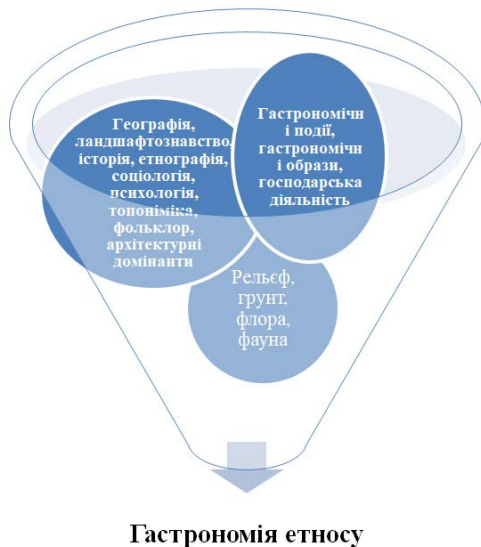
Туристичне проектування території дослідження спирається на населені пункти, ландшафти, транспорт, мережу унікальних рекреаційних об'єктів, гастрономічний образ, бренд території (рис. 1).

Населені пункти є своєрідними ключами до воріт матеріальної та нематеріальної культури етносів. Ключові точки, де консолідується маргінальні туристичні ідеї, враження, емоції.

Ландшафти є фактором розвитку туризму та рекреації і асимілюють різноманітні місцевості з притаманним колоритом, архетипами ландшафтів.

Транспорт відіграє важливу роль у переміщенні пасажиропотоків, розташуванні наскрізної головної дороги, залізниці міждержавного призначення в межах населених пунктів чи поблизу них.

Мережа унікальних рекреаційних об'єктів: наявність топологічних, природних, історико-культурних об'єктів формує значні зовнішні туристські потоки, виділяється високими потребами у внутрішньому туризмі та попитом на послуги рекреації. Тематичні парки в перспективі стануть міжрегіональними центрами відпочинку і входять у число об'єктів міжнародного туризму. Туристичні кластери зможуть тематично вкрити всю територію Правобережного Полісся (рис. 2).



Гастрономія етносу

Рис. 2 Компоненти гастрономічного кластеру

Кластер – поняття зі сфери бізнесу, при цьому має яскравий територіальний сенс. Це поняття і економічне, і географічне. Туристський кластер – не територія, а сукупність підприємств на території.

Туристу потрібно дати відчуття «смак» побаченого і почутого особисто, спонукати до ландшафтних уявлень про край, регіон, країну, розвинути прагнення до мандрівок. «Коли людина стикається з яскравим ландшафтом ... це супроводжується трансформацією його особистості, коли виникають нові знання – хоча б у вигляді образів, гіпотез, метафор» [11]. Апогеєм слугуватиме єдина маршрутна система.

Гастрономічний образ, бренд території – реклама, маркетинг, поширення інформації, просвітня діяльність, спонсорство та гранти, різноманітні BTL-активності, direct mail, POS-матеріали, мерчандайзинг, Product Placement, SMS-інформування, рекламування за допомогою інтернет-ресурсів та соціальних мереж та ін.

Таким чином, упродовж багатьох віків через важливі географічні фонові обставини в кожного народу склалися свої сільськогосподарські практики, в результаті – власні гастрономічні вподобання та звички. Кожен регіон красномовно висував свій продукт [21–23], його вживання продиктоване географічними умовами проживання етносу. Ландшафт забезпечує існування людини як фізичної істоти.

Безумовно, не варто забувати, що кулінарія є найконсервативнішою сукупністю норм і практик, особливо в провінції. Понад те М. Поллан підкреслює, що «багаті кулінарні традиції – свого роду продукт біокультурної еволюції, вкрай розумне підґрунтя яких учені виявляють після того, як минають тисячі років після їх зародження» [19, с. 244].

Кулінарною візитівкою Правобережного Полісся може стати набір таких регіональних продуктів, як деруни, ковбаса з картоплею та шкварками, вареники з картоплею, солені гриби, узвар, морс із журавлини (табл. 1).

**Висновки з проведеного дослідження.** Представлена таким чином територія регіону виглядає як мозаїка природних, етнічних, сакральних та інших ландшафтів, дозволяючи проектувати різнопланові гастрономічні мандрівки, імпретуючись через тематичні парки та туристичні кластери. Доцільно зауважити, що



Таблиця 1

## Традиційні страви та напої Правобережного Полісся

## Традиційні страви та напої Правобережного Полісся

<i>Адміністративно-територіальні райони</i>	<i>Страви</i>	<i>Напої</i>
<b>Житомирська область</b>		
Житомирський	Вареники з картоплею, бігос (капуста з м'ясом)	Горілка на бруньках
Андрушівський	Пироги начинкою квасоля і мак (саладкі)	Вишняк
Хорошівський	Грибна юшка з рибою	Компот із сушеними фруктами
Ружинський	Короп по-ружинськи	Медовий квас
Олевський	Млинці з чорницею	Узвар з лісовими ягодами
Овруцький	Голубці з кислої капусти з картоплею та грибами	Чай із сушеними фруктами
Малинський	Оладки з медом	Яблучний сидр
Новоград-Волинський	Голубці з пшоном	Молочний кисіль
Коростишівський	Печеня із свининою та грибами	Настойка з калиною
Коростеньський	Деруни з різними начинками	Березовий сік
Народицький	Вареники з лісовими ягодами	Морс
Радомишльський	Коржі з маковою поливкою	Напої з хмелю (пиво, квас)
Любарський	Пампушки з часником	Ряжанка з печі
Брусилівський	Печена ковбаса	Березовий сік
<b>Київська область</b>		
м. Київ	Котлети по-київськи	Пиво
Ірпінський	Вергуни	Морс з лісовими ягодами
Вишгородський	Сальтисон	Чай з калиною
Обухівський	Борщ з вишнями	Житній квас
Васильківський	Ковбаса с картоплею та шкварками	Молочний кисіль
Сквирський	Суп з кльоцками	Медовий квас
Фастівський	Пироги з цукровим буряком	Томатний сік
Яготинський	Налисники з сиром	Сливняк
Бориспільський	Страви з додаванням бринзи	Вишняк
Макарівський	Яблучно-апельсиновий пиріг	Трав'яний чай
Баришівський	Запечена буженина	Узвар
Кагарлицький	Гречаники	Компот ягідний
Киево-Святошинський	Ватрушка	Лимонад яблучний
Поліський	Манна каша із салом	Чай з обліпихою
Бориспільський	Вареники з печінкою	Настойка з шипшини
Броварський	Запечена курка в сливовому соусі	Компот з яблук
Тетіївський	Овочеve рагу з м'ясом	Чай з бузиною
Білоцерківський	Гречані галушки	Настойка з горобини
Миронівський	Локшина з грибами	Сивуха
Богуславський	Млинці з маком та сиром	Чай з глодом
<b>Волинська область</b>		
Луцький	Вареники з конопляним насінням	Кисіль з яблук
Ковельський	Рулети із свинини	Настойка з шипшини
Шацький	Котлети із толстолоба	Вишневий морс
Володимир-Волинський	Вишневий струдель	Трав'яний чай
Нововолинський	Свиняче сало	Узвар із різнотрав'я
Турійський	Капусняк	Компот з сухофруктами

Продовження таблиці 1

Адміністративно-територіальні райони	Страви	Напої
Іваничінський	Січеники	Морс з смородини
Камінь-Каширський	Солені гриби	Березовий сік
Маневський	Мамалига	Липовий чай
Локачинський	Суп з чечевиці	Узвар з калини
Ратнівський	Гречаники	Молочний кисіль
Старовижівський	Картопля по-селянськи	Настоянка з горобини
<b>Рівненська область</b>		
Рівненський	Зрази з м'ясом, грибами	Компот
Дубенський	Голубці з гречкою та картоплею	Хлібний квас
Острозький	Завиванці	Малиновий кисіль
Рокитинський	Розсольник	Гарбузовий сік
Заріченський	Карась смажений	Грушевий компот
Млинівський	Галушки в сметані	Хлібний квас
Сарненський	Зрази з морквою	Узвар
Демидівський	Вареники з капустою	Обліпиховий чай
<b>Хмельницька область</b>		
Хмельницький	Страви з додаванням різних злаків	Кисломолочні напої
Дунаєвецький	Запечаний цукровий буряк	Киселиця
Кам'янець-Подільський	Куліш	Житній квас
Волочиський	Гусянка	М'ятний чай
Славутський	Холодець	Медовий квас
Ізяславський	Гриби в сметані	Лимонад
Шепитівський	Зильники	Горілка «Сивуха»
Городоцький	Лемішка	Кефір
Красилівський	Крученики	Вишневий морс
Полонський	Локшина	Чай з лісовими ягодами
Старокостянтинівський	Горохова каша	Ожиновий сік

виникнення гастрономічного образу є наслідком дії багатьох різнопланових причин, проте одна з наскрізних виокремлюється найбільш виразно – практики харчування поліщуків, які є автохтоні. Виділено відповідні маркери, а саме: певні гастрономічні смаки та ритуали. Водночас зазначено, що самобутня поліська кухня є продуктом ландшафту, який у певний історичний зріз мав ментальний відбиток.

#### ЛІТЕРАТУРА:

1. Артюх Л. З історії народної кухні. Великий піст. Молочні страви. Неопалима купина. 1995. № 1/2. С. 3–5.
2. Артюх Л. З історії народної кухні. Картопля. Борщ. Неопалима купина. 1995. № 5/6. С. 18–21.

3. Артюх Л. З історії народної кухні. Мандрили. Шулики. Сластиони. Пундики. Неопалима купина. 1993. № 2. С. 23–27.

4. Артюх Л.Ф. Звичаї українців у народному календарі: [укр. народна кухня]. Київ: Балтія-Друк, 2012. 223 с.

5. Артюх Л.Ф. Українська народна кулінарія: історико-етнографічне дослідження: [монографія]. Київ: Наук. думка, 1977. 154 с.

6. Бондарчик В.К., Браим І.Н., Бураковская Н.І. Полесьє. Матеріальна культура. Київ: Наук. думка, 1988. 448 с.

7. Борисенко М. Побут міських мешканців України в 30-х роках ХХ століття. Етнічна історія народів Європи. 2008. Вип. 24. С. 12–18.

8. Волкова А.В. Науково-етнографічне дослідження особливостей технології страв української національної кухні. URL: <http://journals.urau/pathofscience/article/view/72984>.

9. Жовнірова М.В., Дьяченко Р.В. Їжа і харчування як елемент традиційно-побутової культури



українців // Українська культура XXI століття: стан, проблеми, тенденції: матеріали Всеукр. наук.-теорет. конф. Київ: КНУКіМ, 2011. С. 36–38.

10. Даль В.И. Толковый словарь живого великорусского языка: избр. ст. / совмещ. ред. изд. В.И. Даля, И.А. Бодуэна де Куртенэ; [науч. ред. Л.В. Беловинский]. Москва: ОЛМА Медиа Групп, 2009. 573 с.

11. Каганский В. Наука странствий: корни и перспективы. Знание – сила. 2014. № 1. С. 21–29.

12. Кравець О.М. Сімейний побут і звичаї українського народу: істор.-етногр. нарис. Київ: Наук. думка, 1966. 136 с.

13. Кувеньова О.Ф. Громадський побут українського селянства. Київ: Наук. думка, 1966. 135 с.

14. Культура і побут населення України / В.І. Наулко, Л.Ф. Артюх, В.Ф. Горленко та ін. Київ: Либідь, 1993. 255 с.

15. Ліпец Ю.В. Розвиток і традиції харчування в українській культурі // Українська культура XXI століття: стан, проблеми, тенденції: матеріали Всеукр. наук.-теорет. конф. Київ : КНУКіМ, 2011. С. 51–55.

16. Маланчук В.А. Побут українців у дослідженнях Володимира Гнатюка. Народна творчість та етнографія. 1973. № 2. С. 28–34.

17. Ніколенко В.В. Гастрономічні детермінанти суспільного життя: соціологічний вимір: автореф. дис. на здобуття наук. ступеня д-ра соціол. наук: 22.00.01. Харків, 2015. 38 с.

18. Похлебкин В. Национальные кухни наших народов. URL: [http://www.ereading.club/chapter.php/46184/6/Pohlebkin\\_Nacional%27nye\\_kuhni\\_nashih\\_narodov.html/](http://www.ereading.club/chapter.php/46184/6/Pohlebkin_Nacional%27nye_kuhni_nashih_narodov.html/).

19. Поллан М. Философия еды. Правда о питании. Как нам, Homo sapiens, питаться, чтобы быть предельно здоровыми. Москва: Астрель, 2013. 284 с.

20. Яценко С.А. Традиційна народна їжа як предмет етнографічного дослідження. URL: <http://eprints.zu.edu.ua/2018/1/3.pdf>.

21. Sieci współpracy w turystyce wiejskiej: stan obecny i nowe wyswania / red. J. Wojciechowska. Krakow ; Łódź : Partner Poligrafia, 2017. 279 s.

22. Lista produktów tradycyjnych 2005–2007 / Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Warszawa : Wydawnictwo Duszpasterstwa Rolników, 2007. 311 s.

23. Produkty Regionalne Województwa Zachodniopomorskiego / red. E. Cielmuda, E. Pawłowicz. Szczecin : P.P.H. Zapol Dmochowski, Sobczyk sp.j, 2011. 190 s.