

УДК 811.161

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

ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ: ІСТОРІЯ, ТЕОРІЯ І СУЧАСНІ ПРАКТИКИ

У статті проаналізовано особливості, які історично склались у культурі харчування поліщуків з урахуванням національних, релігійних, історичних та природно-географічних умов. Сила Правобережного Полісся – у неповторності різнобарв'я кухні. Національна кухня є антиглобальним явищем та способом пізнання світу, пошуком коріння і дієвим мотиваційним фактором до мандрівок. Саме поняття «традиційна кухня» є теж вельми умовним. Виокремити з нього тільки своє і автохтонне, вичистити від домішок – усе одно, що забороняти запозичення у мові. Навіть якщо заради експерименту спробувати поліську кухню дистилювати, то навряд чи результат нам сподобається.

Ключові слова: гастрономічний туризм, Правобережне Полісся, етнокультурні феномени, традиції харчування поліщуків, обрядова їжа, напої, соціально економічні передумови розвитку культури споживання їжі, гастрономічні практики.

В статье проанализированы особенности, которые исторически сложились в культуре питания полешуков с учетом национальных, религиозных, исторических и природно-географических условий. Сила Правобережного Полесья – в неповторимости разнообразия кухни. Национальная кухня является антиглобальным явлением и способом познания мира, поиском корней и действенным мотивационным фактором к путешествиям. Само понятие «традиционная кухня» тоже весьма условное. Выделить из него только свое и автохтонное, вычистить от примесей – все равно, что запрещать заимствования в языке. Даже если ради эксперимента попробовать полесскую кухню дистиллировать, то вряд ли результат нам понравится.

Ключевые слова: гастрономический туризм, Правобережное Полесье, этнокультурные феномены, традиции питания полешуков, обрядовая еда, напитки, социально-экономические предпосылки развития культуры потребления пищи, гастрономические практики.

Nesterchuk I.K. IN THE GASTRONOMIC TOURISM: HISTOR, THEORY AND CONTEMPORARU PRACTICE

Article the features that historically Polishchuks food culture based on national, religious, historical and natural and geographical conditions. The strength of right-bank Polissya – the uniqueness of colorful kitchen. Cuisine is antyhlobalnym phenomenon and a way of knowing the world, searching for roots and effective motivational factor to journeys. The concept of “traditions cuisine” is also very conditional. Separated from him and only his autochthonous, cleaned of impurities – it's like that forbid borrowing language. Thus, even if for the sake of Woodland experiment to try to distil the kitchen, it is unlikely we like the result.

Key words: gastronomic tourism, Right-bank Polissya, ethnocultural phenomena Polishchuks food tradition, ritual meals, drinks, socio economic background of consumption culture of food, culinary practices.

Постановка проблеми. Чіткого визначення, що вважати гастрономічним туризмом, не існує. Ця проблема помітна навіть на лінгвістичному рівні. Так, наприклад, дослідження у США показує, що люди розуміють абсолютно різні речі під такими начебто схожими поняттями, як їжа туризму, кулінарний туризм або гастрономічний туризм. Думаємо, що і для україномовної аудиторії ситуація приблизно схожа.

На наш погляд, під гастрономічним туризмом у прямому сенсі слова слід розуміти:

- спеціальні винні та гастрономічні тури;
- відвідування об'єктів гастрономічного туризму (спеціалізовані музеї, сироварні, виноробні, пивоварні тощо);
- відвідування ресторанів із регіональною кухнею;
- відвідування кулінарних курсів при готелях, а також спеціалізованих кулінарних центрів і шкіл;
- відвідування фермерських господарств;
- відвідування сільськогосподарських (фермерських) ринків;



- продовольчі виставки та ярмарки;
- гастрономічні і винні (пивні тощо) фестивалі.

А ось що стосується ролі гастрономічного складника для туризму, то, як відомо, «їжа – це одне з небагатьох задовольень, доступних людині все життя». Цей вислів належить великому вченому, лауреату Нобелівської премії у галузі фізіології і медицини Іллі Мечникову, і воно щонайкраще відображає роль гастрономічної складової у нашому житті, зокрема й під час подорожей.

За даними Всесвітньої організації (туристичний ЮНВТО, Глобальна доповідь із продовольчого туризму), 79% мандрівників вибудовує маршрут, попередньо вивчивши календар гастрономічних подій і особливості місцевої кухні. Кожен третій турист у світі розглядає національну кухню як важливу складову частину мотивації до подорожі, причому на харчування припадає близько 30% загальних витрат у поїздки.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Тема їжі проникає у всі сфери масової культури. Видаються численні книги та періодичні видання кулінарної тематики. Одним із популярних видів сучасного туризму є гастрономічний туризм, метою якого є знайомство з кухнею різних народів, що викладено у працях вітчизняних та зарубіжних учених, зокрема Л. Артюх [1–3], Хв. Вовка [5–6], А. Барбарич [7], Т. Гонтар, Л. Молчанова [8–9], І. Доманицького [10], В. Кравченка [12], Н. Маркевича [14], М. Пйотровського [15], І. Несен [16], П. Чубинського [18–19], М. Hall [20], О. Kolberg [21], К. Moszynski [23], J. Pesme [24], Z. Rokossowska [25]. В останні роки набуло певної актуальності вивчення рекреаційної діяльності загалом, що пов'язано з працями таких науковців, як О. Бейдик, В. Гетьман, О. Дмитрук, С. Дмитрук, О. Міщенко, Н. Овсяннікова, Я. Олійник, В. Петлін, Л. Царик, П. Царик. Проблеми використання умов формування рекреаційного господарства досліджували Ю. Веденін, С. Генсірук, П. Гудзь, В. Жученко, А. Крижмовська, О. Любіцева, В. Павлов, І. Родічкін, Н. Фоменко, В. Шмагін.

Постановка завдання. Метою статті є дослідження регіональних особливостей традиційного харчування поліщуків як потенцій-

них об'єктів рекреації. Для досягнення мети були поставлені такі завдання:

- дослідити ментальні кулінарні традиції регіону Правобережного Полісся як об'єкта рекреаційного природокористування;
- дати характеристику гастрономічним практикам досліджуваного регіону як потенційним атракціям туристсько-рекреаційного призначення;
- визначити основні проблеми, завдання та напрями розвитку гастрономічних турів у регіоні.

Виклад основного матеріалу дослідження. Полісся досить велике, воно ділиться на правобережне та лівобережне. Географічно вони схожі, але історично і ментально ці частини відрізняються, оскільки там жили і волиняни, і сіверяни, і древляни. Волинська та Житомирська частини Полісся найбільш вкриті лісами.

З початку ХХІ століття у світі спостерігається значне збільшення кількості туристичних поїздок із метою залучення до етнографічної спадщини, знайомства з автохтонними стравами, магією процесу приготування та куштування. У цьому аспекті Правобережне Полісся традиційно сприймається як регіон із значним етнокультурним потенціалом. Внутрішній непереборний потяг до ностальгічних реконструкцій світу в сиві часи давнини є також і пошуком відповідей на питання, як мусимо жити нині, як проектувати майбуття. Правобережне Полісся тривалий час залишалось оазою дикої незайманої природи. Причина цього – непрохідні й непроглядні болота, які завжди отримували досить вологи від Горині й Случа та від великих мас підземних вод правобережжя Дніпра, що розвантажувались у цій місцині, утворюючи болотисті заплави, озера й канали. Нині від цього різноманітного й надзвичайного природного комплексу майже нічого не збереглося. Такі природні умови проживання позначились і на харчуванні поліщуків (рис. 1).

Увагу спостерігача вражає та, так би мовити, цвіль давнини, якою обрамлений увесь побутовий уклад поліщуків (рис. 2). Століття пролетіли над ними, майже не зачепивши їх своїм руйнівним крилом. У веденні домашнього господарства, в будівництві хат, у мові та осо-

бливо у харчуванні, навіть у правах і звичаях – усе йде так, як було за дохристиянських часів. Додалося кілька вірувань християнства – от і все, що пристало до старовини поліщука; все інше, немов в окам'янілому вигляді, збережено досі недоторканно.

Домашній побут поліщука (полешука) надзвичайно простий і невигадливий.

Усе в ньому вражає увагу відсутністю предметів розкоші і млості, фабрикації і меркантильності. За близькості тільки судноплавних річок і поштових доріг помітні деякі ознаки наносного прогресу. Полешук уживає слова «тик», «сковорода», «кочерга», «кабила», «казел», «калита», «бороноваць», «гребці» (від

«гребу»), а не «клуня», «пательня», «коцюба» (рис. 3).

Багата і різноманітна природа балує своїх дітей різними ласощами не гірше найніжнішої і найдбайливішої матері. Така природа має великий вплив на здоров'я поліщука, а повітря, насичене смоляними частками, благотворно діє на здоров'я тубільця, особливо на його легені та всю систему кровообігу. Поліщук міцний, сильний, довговічний, незнайомий майже ні з якими хворобами (рис. 4).

На світлинах зображена казкова природа поліського краю, поліщуки в автентичному одязі. Сцени здебільшого мають побутовий характер.



Рис. 1. Великодня утренья. Картина П. Пимоненка



Рис. 2. Парубок та дівчина за столом у сільській хаті (1903 р.)



Рис. 3. Традиційне вбрання поліщуків



Рис. 4. Будні поліщуків

Паралельно із світлинами ми натрапили на багато туристичних путівників (рис. 5), туристичних мап (рис. 6) та оголошень міжвоєнного часу, в яких популяризуються подорожі водними артеріями Житомирщини, Рівненщини, Волині.

На одній із таких туристичних мап вказано, що відправним пунктом подорожей Поліссям було місто Пінськ (сучасне місто на півдні Білорусі), а вже звідти формувалися різні туристичні маршрути Поліссям (рис. 7). Щоб зацікавити туристів та краєзнавців, в оголошеннях Полісся порівнювали з Поліською тундрою. Для відпочиваючих на пароплаві пропонували оркестр, танці, буфет, пляжі, риболовлю. Ціна такої подорожі коштувала один – два злоті.

Розглянемо докладніше ментальні харчові традиції поліщуків.

Їжа – це не тільки засіб і процес угамування голоду як біологічної потреби людини, а і феномен культури.

Пошана до *хліба* у поліщуків закладена у традиціях хліборобства та рільництва, де основною культурою була жито. Житній «чорний» хліб є традиційним у кожній оселі, ознакою добробуту та заможності родини. Всі побутові, святкові і поховальні обряди не відбувалися без хліба. До середини XIX століття пшеничний хліб подавався до столу на свята. Вживали пироги, паляниці, калачі з різними начинками: грибами, капустою, сиром, ягодами, горіхами. У весільних обрядах увінчував стіл коровай.

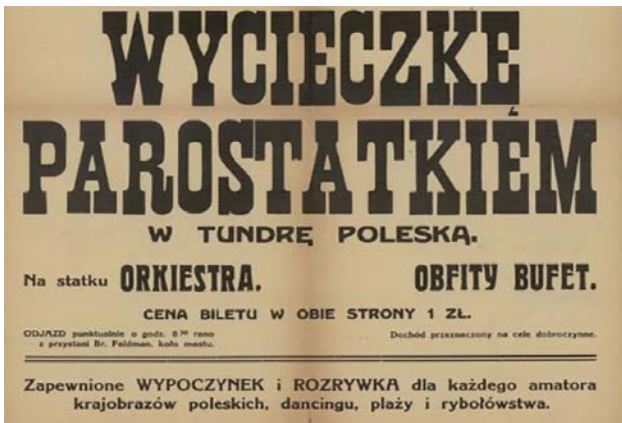


Рис. 5. Туристичний буклет (1920–1930 рр.)



Рис. 6. Туристична мапа Правобережного Полісся



Рис. 7. Мандрівка пароплавом



Поширеною була *каша* – перлова та пшо-няна на молоці. На сироватці у печі готували товчену картоплю («сироватку»), різноманітні кулеші.

Чільне місце посідають *вареники з сиром* із додаванням сметани, особливо на Масляну, які готують і куштують донині.

Із *молочних напоїв* уживали кисле молоко («кисляк»), топлене молоко в печі, сироватку, колотуху. Зберігали в глиняних горщиках, гладилках; щоб не скисало, обмивали споришем («морогом»). Звертає увагу на себе така солодка страва, як «бабка» із локшини з яйцем, цукром у глиняних горщиках у печі, що трималася до обіду.

Вживали багато у їжу *городніх культур*, зокрема картоплю, буряки, моркву, гарбузи, квасолю, горох, мак, пастернак, селеру.

З олійних культур використовували тільки *льон*, який самотужки видушували змайстрованими власноруч агрегатами.

Овочі та фрукти зберігали за допомогою квашення, соління.

Характерним для поліщуків було використання в їжу *білих грибів* («гриби»), з яких робили калатушу з додаванням квасолі та пересмаженої муки.

Риба також була присутня на столі поліських родин. Удома в їжу використовували сомів, угрів, лящів, линів, окунів, щук, коропів, красноперок. До юшки найбільше додавали сушених вугрів. Рибу зазвичай висушували, варили та смажили.

На теренах Полісся характерним напоєм є *сік із беріз та кленів*.

Міцним алкогольним напоєм у поліщуків завжди був «самогон».

Кухня Правобережного Полісся нараховувала невелику кількість видів страв, споживали мало м'яса, майже *не вживали цукор*. Поліпшення статків додасть у раціон і цукор.

Висновки з проведеного дослідження. Проаналізувавши сучасний стан гастрономічного туризму Правобережного Полісся, можна виокремити основні ареали його інтенсивного розвитку – північні терени Житомирського та Волинського Полісся. Київське Полісся приваблює туристів у північній та північно-східній частині. Нині все частіше йдеться про розвиток гастрономічного туризму, який є одним із

важливих економічних інструментів та перспективних напрямів розвитку регіону. Запропонована розвідка не вичерпує поставлених завдань, але чітко обґрунтовує основні вектори та шляхи їх вирішення.

ЛІТЕРАТУРА:

1. Артюх Л.Ф. Народне харчування українців та росіян північно-східних регіонів / Л.Ф. Артюх. – К., 1982. – 112 с.
2. Артюх Л.Ф. Українська народна кулінарія. Історико-етнографічне дослідження / Л.Ф. Артюх. – К.: Наук. думка, 1977. – 112 с.
3. Артюх Л.Ф. Їжа й харчування в Київській Русі. Етнографія Києва і Київщини / Л.Ф. Артюх. – К.: Наук. думка, 1985. – 118 с.
4. Басюк Д.І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні / Д.І. Басюк // Наукові праці НУХТ. – 2012. – № 45. – С. 128–132.
5. Вовк Хв. Етнографічні особливості українського народу / Хв. Вовк // Студії з української етнографії та антропології. – К.: Наук. думка, 1981. – 280 с.; Вовк Хв. Студії з української етнографії та антропології / Хв. Вовк. – К.: Мистецтво, 1995. – 335 с.
6. Барбарич А.І. Наші культурні рослини / А.І. Барбарич. – К., 1952. – 128 с.
7. Гонтар Т.А. Пища и утварь / Т.А. Гонтар, Л.А. Молчанова // Полесье: матеріальна культура. – К.: Наук. думка, 1988. – С. 376–398.
8. Гонтар Т.А. Традиционная и праздничная пища украинцев Полесья в XIX – XX вв. / Т.А. Гонтар // Советская этнография. – 1986. – № 5. – С. 10–13.
9. Доманицький В. Народний календар у Ровенськiм повіті. Волинської губернії / В. Доманицький // Матеріали до української етнології. – Л., 1912. – Т. 15. – С. 69–89.
10. Київське Полісся. Етнографічне дослідження. – К.: Наук. думка, 1989. – 268 с.
11. Кравченко В. З побуту і обрядів північно-західної України. Збірник Волинського науково-дослідного музею / В. Кравченко. – Житомир, 1928. – 120 с.
12. Кулінарний туризм: с чем его едят? [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://travelforlife.ru/p822/15/>.
13. Маркевич Н. Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссиян / Н. Маркевич. – К., 1991. – 117 с.
14. Народний календар Овруччини 50-х років XIX ст. в записі Михайла Пйотровського // Записки Наукового товариства імені Шевченка. – Л., 1995. – Т. 230. Праці секції етнографії і фольклористики. – С. 303–351.
15. Несен І. Білий птах з чорною ознакою (за матеріалами з Рівненщини) Західне Полісся історія та культура / І. Несен. – Рівне, 2006. – Вип. 2. – С. 24–29.
16. Бондарчук В.К. Полесье. Матеріальна культура / В.К. Бондарчук, І.Н. Браїм, Н.І. Бураковская. – К., 1988. – 153 с.

17. Чубинский П.П. Труды этнографическо-статистической экспедиции в Западно-Русский край. Материалы и исследования, собранные д. чл. П.П. Чубинским. – Т. 7. – СПб., 1877.
18. Мудрість віків. Українське народознавство у творчій спадщині Павла Чубинського. – К., 1995. – Кн. 1. – 222 с.; Кн. 2. – 233 с.
19. Hall M. Wine Tourism Around the World / Michael C. Hall, Liz Sharples, Brock Camboune, Nik Macionis. – Winepress Ltd., 2011. – 312 p.
20. Kolberg O. Dzieła wszystkie / O. Kolberg. – Warszawa, 1968. – Т. 52. – 571 s.
21. Michelin-starred restaurants – the Michelin Guide [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.Viamichelin.com/uploads/2013/redguidefrance.pdf>.
22. Moszynski K. Polesie Wschodnie. Materiały etnograficzne z wschodniej części b. Powiaty mozyrskiego oraz z powiatyrzeczyckiego / K. Moszynski. – Warszawa : Wyd-wo Kasy im. Mianowskiego, 1927. – 328 s.
23. Pesme J.O. Strategic operations and concentration in the Bordeaux-Aquitaine region / J.O. Pesme, M.C. Belis-Bergouignan, N. Corade // International Journal of Wine Business Research. – 2010. – Vol. 22. – № 3. – P. 22–31.
24. Rokossowska Z. Chleb / Z. Rokossowska // Wisła. – Warszawa, 1899. – Т. 13. – S. 153–158.
25. What Is Food Tourism? [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.worldfoodtravel.org/what-is-food-tourism/>.