

І. К. Нестерчук, к. геогр. н., доцент,
кафедра туризму

ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ: ТЕОРЕТИЧНИЙ КОНСТРУКТ

Постановка проблеми. Кулінарні традиції країн світу закладалися сторіччями, так як отримували вплив численних факторів, серед яких і вплив кліматичних умов та географічного положення, економічний добробут країн і ступінь впливу їх культур. Поступово формувалася етнос країни і як наслідок даного процесу – становлення гастрономічних особливостей. Відповідне твердження доводиться принаймні тим фактом, що люди, від природи всеїдні, в різних національних культурах харчуються по-різному, тому «хочеш пізнати культуру країни – спробуй її на смак». Саме з цієї метою і сформувався новий напрямок – *гастрономічний туризм*.

Становлення теоретико-методологічної лінії у вивченні їжі як культурного феномена припадає на 1960-ті – 1970-ті і пов'язано із дослідницькою діяльністю структуралістів. В працях К. Леви-Сроса, Р. Барта та М. Дуглас отримує розробку ідеї їжі як специфічного культурного коду. На рубежі 1980–1990-х років в зарубіжній науці сформувався особливий напрямок досліджень – *food studies*. Віддавши данину скрупульозності конкретних досліджень, не можна не відмітити, що відсутність єдності в дослідницьких твердженнях породжує мозаїчність уявлень про їжу як феномен культури. В українській гуманітаристиці та зокрема географії проблемне поле «їжа і культура» розроблялось переважно етнографами і філологами.

Разом з тим можна констатувати, що не дивлячись на значне число різноманітних досліджень сфери харчування, ряд проблем залишаються за межами розгляду. Перш за все зберігається неоднозначність понять «гастрономічна культура, «гастрономічний туризм». Окрім того, розробка теоретичних аспектів гастрономічної культури і гастрономічного туризму також відрізняється не повнотою.

Очевидно, що в цій області існують певні норми, уявлення, про престижність та доречність страв і практик, які розділяються більшістю. Окрім того, розробка теоретичних аспектів вище зазначених термінів та уявлень залишаються не висвітленими.

Аналіз останніх досліджень та публікацій. Вирішення поставленої в науковому дослідженні проблеми спирається на широке коло джерел різного характеру. Увагу літературознавців приваблює семантика харчових образів в художніх творах (І. П. Котляревського, І. С. Нечуй-Левицького, Т. Г. Шевченка, Лесі Українки, М. М.

Коцюбинського М. М. Бахтіна, Ю. М. Лотмана, І. Віницького, В. В. Хіміч та ін.) на стику лінгвістики, фольклористики і етнографії розвивалися етнолінгвістичні дослідження традиційної їжі (Н. І. та С. М. Толстие, К. В. П'янкова), розгляд гастрономічної культури як феномен культури повсякдення зустрічаються в працях (Х. Абельса, Б. Вальденфельса, П. Бергера, П. Бурд'є, Є. В. Зо-лотухиної-Аболіної, Г. Іоніна, І. Т. Касавина, Г. С. Кнабе, В. Д. Лелеко, А. Лефевра, Т. Лукмана, Б. В. Маркова, М. де Серто, А. Шюца, Н. Еліаса, L. Giard, E. Hankiss). Уривчасті відомості про харчові звички того чи іншого народу чи стану зустрічаються у працях (П. Гіро, І. Є. Забеліна, Н. І. Костомарова, А. В. Терещенко та ін.). Дослідження присвячені історії повсякденної культури і праці з історії їжі та окремих харчових продуктів, а також цілісного культурологічного аналізу сфери харчування розкрито, такими авторами як (С. Адон'єва, С. Бойм, Ф. Бродель, Є. Глаголева, Ж. Ле Гоффа, І. Є. Забеліна, Н. І. Костомарова, Ю. М. Лотман, М. С. Неклюдова, Ж.- Н. Ро-бер, А. В. Терещенко, І. Утехіна, І. Богданова, Т. Б. Забозлаєва, Л. Зауалі, В. М. Ковальов, Е. Костюкевич, М. Курланські, Е. Д. Меджитова, Д. Мішель, Н. П. Могильний, В. В. Похльобкіна, Д. Ребора, М. Сирникова, І. Сеффрон, В. Effros, V. Leschziner, R. Spange, М. Монтанарі, А. Каппаті, Ж.-Ф. Ревеля, Г. Д. Гачева). Для розкриття вітчизняної гастрономічної культури і її рецепції в суспільстві окреслено коло художнього, публіцистичного і мемуарного характеру, до числа якого відносяться твори (М. В. Гоголя, І. Ільфа, Є. Петрова П.П. Чубинського, М. А. Маркевича, Хв. Вовка, А. Канівського, А. І. Димінського, С. Носа, М. М. Шевченка, В. Гнатюка, З. Клиновецької, К. Мошинського, В. К. Борисенко, В. Ф. Горленко, О. М. Кравець, О. Ф. Кувеньова, В. А. Маланчук, Т. Ю. Стельмах, Л. Артюх та ін.) [1–11, 19–24].

Кількість праць, спеціально присвячених хоча б окремим аспектам їжі та харчуванню українського народу, поки що не дуже значна, а в контексті становлення творчого сегменту – гастрономічного туризму, який сприяє розвитку етнічної культури і є стійкою основою для вивчення території, ландшафту, пейзажу, культур, місцевих продуктів, аутентичної кухні взагалі оминала увага наукового загалу. **Метою даної статті** є виявлення соціокультурної обумовленості та специфіки форм репрезентації гастрономічної культури та гастрономічного туризму і географічних особливостей в Україні.

Виклад матеріалу дослідження. Дане наукове дослідження представляє собою одну із перших спроб вітчизняної науки виробити методологію комплексного аналізу феномена гастрономічна культура і

гастрономічний туризм і його способів репрезентації на матеріалах української культури.

Гастрономічна культура – культурно специфічна система норм, принципів і зразків, яка втілюється в способах приготування їжі, в наборі прийнятих в даній культурі продуктів та їх поєднань, практиці споживання їжі, рефлексії над процесами приготування та споживання їжі. Застосування даного поняття в географічних дослідженнях їжі дозволяє надати структурований опис харчових норм та їх історичної, культурної та соціальної обумовленості, а також проаналізувати механізми їх розповсюдження і функціонування в різних культурно-історичних умовах [1–11].

Структура гастрономічної культури як системи включає три основні елементи – кулінарну культуру, культуру приймання їжі і гастрономічну рефлексію. Гастрономічна культура виконує наступні функції: регулятивну, функцію маркування соціального і культурного статусу індивіда, комунікативну, трансляційну, функції ідентифікації і інтеграції. При цьому родовими слід вважати регуляторну функцію і функцію маркування соціального і культурного статусу.

Національна кухня – культурний конструкт епохи нового часу, який виник в процесі утворення національних держав, який репрезентує національну культуру та ідентичність на рівні повсякдення. Специфіка побутування розгляданих форм репрезентації гастрономічної культури в Україні, пов'язана із значною нерелевантністю цих форм соціально-культурним умовам українського суспільства. Найбільш суттєвими протиріччями, які визначили логіку розвитку репрезентації норм гастрономічної культури в Україні, стали наступні: між розвитком простору спілкування, які нівелюють прошаркові відмінності і збереження жорсткої соціальної структури, між не сформованістю нової моделі гастрономічної культури і необхідністю легітимації і трансляції її норм.

Висновки. Таким чином, дослідження соціокультурної обумовленості і специфіки форм репрезентації гастрономічної культури дозволяє поглибити знання про механізми функціонування культури повсякдення, пояснити ряд загальних питань теорії і історії гастрономічної культури та гастрономічного туризму. Аналіз гастрономічної культури дозволяє вийти, на більш глобальні питання формування ідентичності, трансляції норм та цінностей, особливостей культури України, що відповідає розумінню повсякденності як сфери заломлення магістральних значень епохи.

Список використаних джерел

1. Байбурин А. К. Ритуал в традиционной культуре: Структурно-типологический анализ восточнославянских обрядов / А. К. Байбурин. – СПб.: Наука, 1993. – 240 с.
2. Баранов Д. А. Об особенностях этнографического изучения пищи / Д. А. Баранов // Питание в культуре этноса: Материалы Шестых Санкт-Петербургских этнографических чтений. СПб.: РГПУ им. А. И. Герцена, 2007. – С. 7–10.
3. Безгин В. Б. Крестьянская повседневность (традиции конца XIX начала XX века) / В. Б. Безгин. – М.; Тамбов: Изд-во Тамб. гос. тех. ун-та, 2004. – 304 с.
4. Бурдые П. Практический смысл / П. Бурдые; Пер. с фр. А. Т. Бикбова, К. Д. Вознесенской, С. Н. Зенкина, Н. А. Шматко. М.; СПб.: Ин-т эксперимент. социологии: Алетейя, 2001. – 563 с.
5. Вальденфельс, Б. Повседневность как плавильный тигль рациональности / Б. Вальденфельс // Социо-Логос. Вып. 1. М.: Прогресс, 1991. – С. 17–23.
6. Веницкий И. «Ветренная Геба» (Причуды сентиментального вкуса) / И. Веницкий // Новое литературное обозрение. – 1996. – № 21. – С. 236–244.
7. Гиро П. Частная и общественная жизнь греков / П. Гиро. СПб.: Алетейя, 1995. – 470 с.
8. Глаголева Е. Повседневная жизнь Франции в эпоху Ришелье и Людовика XIII / Е. Глаголева. – М.: Молодая гвардия, 2007. – 333 с.
9. Забелин И. Е. Домашний быт русских царей в XVI и XVII столетиях. Т.1. ч. 2 / И. Е. Забелин. Репр. – М.: Языки рус. культуры, 2000. – 520 с.
10. Кулинарный туризм: с чем его едят? [Электронный ресурс]: Туристский портал Travel for life – Режим доступа: <http://travelforlife.ru/p822/15/>
11. Лотман Ю. М. От кухни до гостиной / Ю. М. Лотман // Лотман Ю. М. История и типология русской культуры. СПб.: Искусство-СПб, 2002. – С. 255–319.
12. Нестерчук І. К. Геоекологічний аналіз: концептуальні підходи, сталій розвиток : монографія / І. К. Нестерчук. – Житомир : ЖДТУ, 2011. – 312 с.
13. Нестерчук І. К. До питання картографування геоекологічного стану ландшафтних комплексів Житомирської області / І. К. Нестерчук // Часопис картографії : зб. наук.пр. / КНУ ім. Тараса Шевченка. – 2011. – Вип. 3. – С. 113–124.

14. Нестерчук І. К. Ландшафтно-типологічна структура території Житомирської області / І. К. Нестерчук // Матеріали І-ої Міжнар. наук.-практ. конф. “Екологічна безпека та збалансоване ресурсокористування”. – Івано-Франківськ, 2012. – С. 82–83.

15. Нестерчук І. К. Оптиміальне співвідношення природних та господарських угідь Житомирської області у контексті сталого розвитку / І. К. Нестерчук // Часопис картографії: зб. наук. пр./ КНУ ім. Тараса Шевченка. – 2012. – Вип. 4. – С. 94–101.

16. Нестерчук І. К. Правобережне Полісся – до витоків / І. К. Нестерчук // Зб. наук. пр. Всеукр. наук.-практ. конф. «Природниче краєзнавство Житомирщини – Волині: історія та сучасність». – Житомир, 2014. – С. 20–26.

17. Нестерчук І. К. Роль цифрової карти в регіональному геоecологічному аналізі / І. К. Нестерчук // Вісн. геодезії та картографії. – 2012. – Вип. 5. – С. 22–28.

18. Нестерчук І. К. Територія та ресурси: проблеми та перспективи розвитку Правобережного Полісся / І. К. Нестерчук // Zbiór raportów naukowych. “Naukadzis: teoria, metodologia, praktyka, problematyka” (30.07.2014–31.07.2014). Warszawa : Diamondtradingtour, 2014. – S. 23–30.

19. Certeau, M. de. The practice of everyday life: vol. 2. Living and cooking / Michel de Certeau, Luce Giard, Pierre Mayol; ed. by Luce Giard; translated by Timothy J. Tomasik. Minneapolis; London: University of Minnesota Press, 1998. – XIV, 292 p.

20. Spang, R. L. The invention of the restaurant: Paris and modern gastronomic culture / R. L. Spang. Cambridge; London: Harvard University Press, 2000. – X, 325 p.

21. The taste of American place: A reader on regional and ethnic foodways / ed. by B. G. Shortridge and J. R. Shortridge. Rowman & Littlefield, 1998. 298 p

22. Tasting food, tasting freedom: Excursions into eating, culture, and the past / Sidny W. Mintz. Boston: Beacon Press, 1996. – XIX, 149 p.

23. Apparadurai, A. How to make national cuisine: Cookbooks in contemporary India / A. Apparadurai // Food and culture: A reader / ed. by C. Counihan and P. Van Esterik. New York; London: Routledge, 2008. – P. 289–307.

24. What Is Food Tourism? [Електронний ресурс]: Официальный сайт World Food Tourism Association – Режим доступа: <http://www.worldfoodtravel.org/what-is-food-tourism/>