

Глушкова Т. С., ст. викладач, Царук Ю. В., студентка IV курсу
(Міжнародний економіко-гуманітарний університет імені академіка
Степана Дем'янчука, м. Рівне)

ФОРМУВАННЯ ГАСТРОНОМІЧНОЇ ІДЕНТИЧНОСТІ РІВНЕНЩИНИ

Анотація. В статті досліджено формування гастрономічної ідентичності території для туристичної галузі. Розкрито досвід формування гастрономічної ідентичності у різних країнах світу. На прикладі Рівненської області проаналізовано структуру харчової галузі та споживання продуктів харчування населенням, виявлено особливості автентичних кулінарних традицій, визначено кулінарні переваги населення по регіонах області, охарактеризовано пропозиції для ресторанного бізнесу та проведення кулінарних фестивалів.

Ключові слова: гастрономічна ідентичність, гастрономічний туризм, пропозиція, ресторан, гастрономічний фестиваль.

Аннотация. В статье исследовано формирование гастрономической идентичности территории с дальнейшим ее использованием в туризме. Раскрыт опыт формирования гастрономической идентичности в разных странах мира. На примере Ровенской области проанализирована структура пищевой промышленности региона и потребление продуктов населением, выявлены особенности аутентичных кулинарных традиций, определены кулинарные предпочтения населения по регионам области, наведены предложения для ресторанного бизнеса и кулинарных фестивалей.

Ключевые слова: гастрономическая идентичность, гастрономический туризм, предложение, ресторан, гастрономический фестиваль.

Annotation. The article is concerned with the formation of gastronomic identity of the territory with the later use of it in tourism. The experience of gastronomic identity of the territory formation in different countries is considered. Using the example of Rivne region the structure of food industry and food intakes by individuals is analyzed, the peculiarities of authentic culinary traditions are defined, culinary preferences of population by regions are examined, the supply of restaurant business and culinary festivals are characterized.

Keywords: gastronomic identity, gastronomic tourism, supply, restaurant, gastronomic festival.

Гастрономічною ідентичністю регіону можна вважати сукупність особливостей існуючих в ньому гастрономічних культур, які надають йому унікальність поряд з іншими регіонами. Гастрономічна ідентичність представлена технологіями приготування, подачі, споживання їжі, особливостями організації харчової промисловості та функціонування агропромислового комплексу, формами існуючих гастрономічних традицій та залежить від природно-кліматичних, культурно-історичних, соціально-економічних і технологічних факторів розвитку території [1].

Досвід формування гастрономічною ідентичності територій зародився в Європі, де Франція, Італія, Великобританія та низка інших країн законодавчо згрупували регіони з виробництвом певного виду харчової продукції та конкретних харчових брендів. Зокрема, у Франції – це виноробні регіони Шампань і Бургундія, в Італії – Тоскана, П'ємонт, у Великій Британії – Шотландія, у Німеччині – Баварія. Таким чином зародилася практика виокремлення регіону і виробленої у ньому продукції, спрямована як на захист місцевого виробника, так і на підвищення його впізнаваності на місцевому і світових ринках [2, с. 76].

Отже, певний регіон виробляє притаманний лише йому склад продуктів харчування. Серед численного асортименту доцільно виявити ті продукти, які можуть бути віднесені до категорії брендів (сир, шоколад, пиво, морозиво). До критеріїв відбору можуть бути віднесені популярність продукту в якості сувеніра, його поширеність на підприємствах громадського харчування, зв'язок з певними гастрономічними подіями, згадка продукту в місцевому фольклорі [1].

Особливого інтересу заслуговує дослідження варіативності технологій виготовлення, подачі, споживання конкретного продукту або страви. У певному регіоні, наприклад, можуть проводитися кілька фестивалів сортів сиру, пива, шоколаду, коньяку. У регіоні, також, можуть працювати центри з передачі гастрономічних знань. У Китаї, наприклад, працюють центри з вивчення чайної церемонії, а в Мексиці – центри з навчання «текілеро» – спеціалістів з текіли, у Грузії – центри навчання з приготування хачапурі. Органи влади із захисту інтелектуальної власності деяких країн оформляють патенти на унікальний продукто-вий бренд. Так, наприклад, у Шотландії під захистом держави знаходиться віскі, в Мексиці – текіла, в Грузії – чача і хачапурі, у Франції – шампанське вино. У центрах з передачі гастрономічних знань доцільно працювати фахівцям, які володіють специфічними знаннями про гастрономічну культуру регіону (технологи, сомельє, історики-кулінари). Місцевим органам виконавчої влади рекомендується надавати підтримку різноманітним гастрономічним подіям – святам, фестивалям, шоу, адже це сприяє просуванню і популяризації продуктів або страв.

Концепція формування гастрономічної ідентичності окремих територій може виступати в якості ефективного інструменту просування регіонів на

ринку внутрішнього і в'їзного туризму, а також збільшення виробництва окремих видів продукції, що зумовлює актуальність нашого дослідження.

Метою нашої статті є формування гастрономічної ідентичності Рівненської області, шляхом визначення історичних, соціально-економічних, господарських, кон'юнктурних особливостей кулінарії області.

Завданнями дослідження передбачено: розкриття досвіду формування гастрономічної ідентичності у різних країнах світу; аналіз структури харчової галузі та споживання продуктів населенням Рівненської області; дослідження автентичних кулінарних традицій та кулінарних переваг населення у регіонах Рівненщини; характеристика пропозиції ресторанного бізнесу та кулінарних фестивалів.

Рівненська область характеризується розвитком багатогалузевого сільського господарства (землеробство зерново-буряківничо-льонарського напрямку і м'ясо-молочне тваринництво). У сукупній валовій продукції області питома вага сільського, лісового та рибного господарства у 2015 році склала 19,6 % (14842 млн. грн. у фактичних цінах) [3].

За даними Головного управління статистики у Рівненській області обсяг випуску продукції підприємств з виробництва харчових продуктів, напоїв зростає. Так, у 2015 році, порівняно з попереднім роком, виробництво борошна в області зросло на 3931 т, молока рідкого обробленого – на 3501 т, йогурту та інших ферментованих чи сквашених молока та вершків – на 1045 т, м'яса великої рогатої худоби свіжого чи охолодженого – на 317 т, масла вершкового – на 242 т, печива солодкого і вафель, м'яса свиней свіжого чи охолодженого – на 212 т по кожному виду продукції, овочів консервованих натуральних – на 192 т, сирів сичужних та плавлених – на 107 т, шоколаду та готових харчових продуктів, що містять какао – на 82 т, виробів ковбасних – на 80 т, напоїв безалкогольних – на 81,5 тис. дкл. Водночас знизився випуск олії нерафінованої на 1720 т, виробів кондитерських цукрових, що не містять какао – на 596 т, хліба та виробів хлібобулочних нетривалого зберігання – на 579 т, джемів, желе фруктових, пюре та паст фруктових чи горіхових – на 325 т, соусів і продуктів для приготування соусів; приправ та прянощів змішаних інших – на 80 т, виробів здобних – на 22 т, вод натуральних мінеральних газованих – на 7 тис. дкл. [4].

В процесі аналізу особливостей гастрономії Рівненської області було виявлено, що особливої уваги заслуговують результати досліджень, проведених українським національним інформаційним агентством (Укрінформ), згідно яких традиційними для Рівненської області є картопляники (або зрази) та мацики [5]. На другому місці за популярністю після мацика на Рівненщині є картопляники, або ще їх називають зразами – це покладені у тісто з м'ятої вареної картоплі різні начинки – грибна, м'ясна, яйце з цибулею. Потім усе приготовлене обсмажують на сковороді [6].

Досліджуючи гастрономічні смаки населення Рівненської області ми перш за все проаналізувати дані державної служби статистики України зі споживання основних продуктів харчування. Так, найбільше у Рівненській області, спостерігається споживання молока та молочних продуктів – 203,5кг\ос., яєць 271 шт\ос., картоплі – 170,4 кг\ос. та овочів і баштаних продовольчих культур – 137,2 кг\ос.

Порівнюючи з середніми показниками по Україні можна спостерігати, що в Рівненській області кількість споживання яєць та картоплі вище ніж у середньому по Україні (табл. 1).

Таблиця 1*

Споживання основних продуктів харчування у 2016 році, кг\люд.

Категорія споживання	Рівненщина	Україна	Відхилення
М'ясо та м'ясні продукти	48,3	51,4	-3,1
Молоко та молочні продукти	203,5	209,5	-6
Яйця	271	267	4
Хлібні продуктів	94,9	101	-6,1
Картопля	170,4	139,8	30,6
Овочі і баштаних продовольчі культури	137,2	163,7	-26,5
Фруктів, ягід і винограду	38	49,7	-11,7
Риба та рибні продукти	7,9	9,6	-1,7
Цукор	32,9	33,3	-0,4
Олія	9,9	11,7	-1,8

* Сформовано автором на основі статистичних даних Державної служби статистики України [7])

Також, з метою отримання більш точних даних про споживання продуктів населенням Рівненської області, нами було проведено опитування в мережі Internet. Респонденти давали розгорнуту відповідь на три питання: «Які ваші улюблені страви?», «Які напої ви вживаєте?», «Які продукти найчастіше використовуєте у стравах?»

Спільним серед усіх районів Рівненщини було використання у своєму раціоні овочів (картоплі, моркви, цибулі, капусти, огірків та помідорів), молочних продуктів, м'яса, яєць, круп (гречаної, зокрема) та борошна.

Стосовно улюблених страв, то серед них переважають такі:

– страви з картоплі – пюре, смажена, печена, фарширована, деруни та вареники (Березнівський, Гоцанський, Демидівський, Дубенський, Зарічненський, Здолбунівський, Костопільський, Млинівський, Рівненський, Рокитнівський райони);

– борщі (Березнівський, Гоцанський, Демидівський, Зарічненський, Здолбунівський, Корецький, Костопільський, Млинівський, Рівненський, Рокитнівський райони);

– м'ясні страви та різні салати у всіх районах області;

- пельмені (Володимирецький, Демидівський, Здолбунівський, Костопільський, Млинівський, Рівненський райони);
- піца (Березнівський, Костопільський, Рівненський райони);
- голубці (Рівненський район);
- млинці з сиром (Березнівський, Володимирецький, Дубенський, Здолбунівський, Млинівський, Рівненський райони);
- суші (Костопільський, Рівненський райони).

Також в переліку улюблених страв, але в незначній кількості, були: сало зі спеціями (Березнівський, Рівненський райони), макарони з сиром та лечо (Володимирецький район), смажені кабачки (Гошанський та Рівненський райони), азу по-татарськи (Демидівський район), сирники (Дубенський, Рівненський, Рокитнівський райони), вівсянка (Рокитнівський та Березнівський райони), кебаб та пізмак (Радивилівський район).

Серед напоїв найуживанішими у респондентів були: вода, кава, чай та фруктовий сік у всіх районах. В меншій кількості: компот (Березнівський, Костопільський, Рівненський райони), узвар (Здолбунівський, Корецький райони), квас (Млинівський район) та алкогольні напої.

Проте, в процесі дослідження виявилось, що опитування показало відсутність знання місцевих жителів про основну місцеву страву – мацик.

Визначаючи гастрономічну ідентичність Рівненської області, ми проаналізували кулінарну структуру пропозиції ресторанних закладів. Використовуючи сайт TripAdvisor, де представлені заклади харчування Рівненської області, ми виявили, що найбільш популярними є східноєвропейська, українська та європейська кухні, менш популярною є італійська, а до категорії «інші» увійшли такі кухні як грузинська, угорська, чеська, польська, скандинавська, азіатська, грецька, індійська, кавказька та французька (рис. 1).

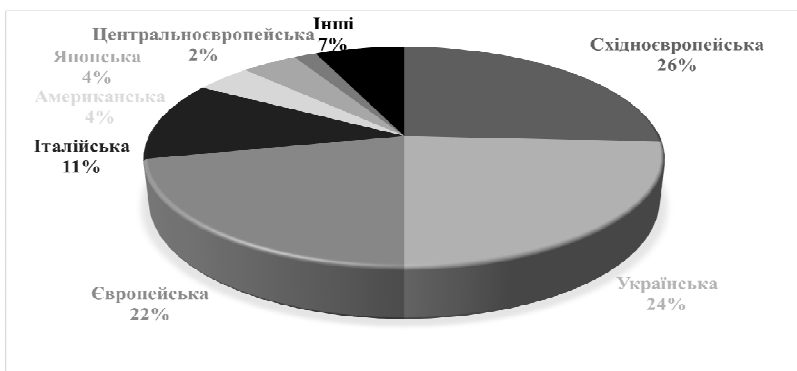


Рис. 1. Структура кулінарної пропозиції ресторанного бізнесу Рівненської області

Отже, можна зробити висновок, що міське населення Рівненської області здебільшого відходить від українських національних страв, адже вітчизняна кухня займає всього 24 % в його загальному споживанні. Проте при більш детальному дослідженні було виявлено тенденцію до нових підходів готування традиційних страв, оскільки, автентичні рецепти уже майже не зустрічаються серед страв, запропонованих ресторанами Рівненщини. Однак, страви з картоплі, зокрема зрази з різними начинками подаються у багатьох ресторанах області.

Кулінарні традиції регіонів знаходять своє відображення у гастрономічних фестивалях, на яких господарі представляють свої рецепти. Нині область представлена всього кількома гастрономічними фестивалями. Одним з найпопулярніших фестивалів на сьогоднішній день є «Бульба-Фест», де відвідувачам пропонують, зокрема, свої страви заклади харчування та фермери з усієї області. Також в області проходить фестиваль мацика (у Вараші) та фестиваль шашлику у місті Рівному. Недоліком фестивалів Рівненщини є їх низька популярність як наслідок слабкої рекламної підтримки.

Таким чином, проведене дослідження має практичну цінність для розвитку туристичної галузі Рівненщини. Цьому сприяли б такі кроки як: розширення гастрономічної пропозиції туристичних підприємств за рахунок місцевих турів; впровадження у меню ресторанів автентичної страви мацик; інформаційна підтримка місцевими органами самоврядування кулінарних фестивалів, а також ініціативи зі створення нових гастрономічних заходів (наприклад фестивалю зразів). Успішна реалізація поставлених завдань дозволить сформувати гастрономічний бренд Рівненської області та збільшити надходження від в'їзних туристичних потоків.

1. Сильчева Л. В. Гастрономическая идентичность региона. Сущность и практическое значение / Л. В. Сильчева, К. А. Балынин // Естественные и математические науки в современном мире : сб. ст. по матер. XXXII междунар. науч.-практ. конф. – № 7(31). – Новосибирск : СибАК, 2015.
2. Максаковский В. П. Географическая картина мира. Кн. II : Региональная характеристика мира / В. П. Максаковский. – М. : Дрофа, 2009. – 480 с.
3. Нікітіна І. М. Валовий регіональний продукт у 2015 році / І. М. Нікітіна. – Київ : Державна служба статистики України, 2017. – 137 с.
4. До Дня працівників харчової промисловості / Головне управління статистики у Рівненській області. – 2017 [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.rv.ukrstat.gov.ua/>
5. Гастрономічна карта України Поліський мацик – делікатес на Рівненщині / Газета «Рівне Вечірне». – 2017 [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://rivnepost.rv.ua/showarticle.php?art=048660>.
6. Любиши І. Гастрономічна карта України / І. Любиши, М. Тасевич // Укрінформ. – 2016 [Електронний ресурс]. – Режим доступу : https://www.ukrinform.ua/rubric-other_news/2142308-gastronomicna-karta-ukraini-infografika.html.
7. Прокопенко О. М. Баланси та споживання основних продуктів харчування населення України / О. М. Прокопенко. – Київ : Державна служба статистики України, 2017. – 49 с.

Рецензент: д.геогр.н., професор Калько А. Д.