

be estimated using vegetation indices based on satellite imagery. The vegetation indices make it possible to determine the distribution of vegetation and soils based on the characteristic patterns of the display of green vegetation. The most common index is the Normalized Difference Vegetation Index (NDVI). NDVI reflects the current state of vegetation cover. For applications on regional or national scale the C-factor can be estimated from mid-resolution satellite images by applying the NDVI. NDVI is derived from satellite image of Sentinel-2A in period 2016. The final C-factor map was generated using the regression equation in Spatial Analyst tool of ArcGIS V.10.1 software. The results show that large parts of areas in central part of study area with bare soil has higher C-factor. In contrary vegetated areas, especially the forests, shrub and grasslands has lower C-factor. However, this study shows that NDVI is an optimal method to estimate C-factor values of land cover classes of large areas in a short time.

Keywords: Erosion processes, vegetation cover, NDVI, USLE, C-factor.

Надійшла до редакції 18 жовтня 2016 р.

УДК 379.851

Нестерчук І. К.

Житомирський національний аргоекологічний університет

СПЕЦИФІКА І ПРОСТОРОВІ ОСОБЛИВОСТІ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ: ТЕОРЕТИЧНИЙ КОНСТРУКТ

В статті розкриваються основні поняття гастрономічного туризму як специфічного виду, його місце серед світових напрямків туризму, його класифікацію, історичну довідку. Але ступінь практичної цікавості не співпадає з теоретичною розробкою цього проблемного поля. Перш за все, зберігається неоднозначність понять, які описують культурні аспекти побутування їжі. Друга проблема пов'язана з відсутністю теоретичного осмислення гастрономічної

культури. Вона вивчається переважно на емпіричному рівні і в результаті повстає, як набір розрізнених правил та феноменів. Не вивчені механізми функціонування гастрономічної культури. Конвенційність норм харчування та харчових звичок не викликає сумнівів. Однак історично та культурно змінюються не тільки самі норми гастрономічної культури, але і механізми їх репрезентації та розповсюдження. Дослідження цих механізмів неможливе без комплексного аналізу, який враховує не тільки емпіричну данину конкретних харчових реалій, але і той ціннісно-змістовий контекст, в якому побутує гастрономічна культура.

Ключові слова: евристичний потенціал поняття «гастрономічна культура», культурологічний аналіз сфери харчування, конструкт «національна культура», гастрономічний туризм, локальний, місцевий і національний економічний розвиток.

Вступ. 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 формувался 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 цією метою і сформувалося новий напрямок – *гастрономічний туризм*.

Постановка проблеми. 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. Дугласа отримує розробку ідеї їжі як специфічного культурного коду. На рубежі 1980 – 1990-х років в зарубіжній науці сформувалася 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 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. Золотухиної-Аболіної, Г. Юніна, 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. Ре-веля, 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. Репрезентаційний характер національної кухні обумовив переважаючу трансляцію ядра гастрономічної культури, яке задає основні правила поєднання продуктів і визначає спектр можливих страв. Ритуалізоване підтвердження і закріплення норм гастрономічної культури в національній кухні стає основним для їх «профанації» в повсякденній практиці.

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.

У всьому світі гастрономічний туризм стрімко розвивається і активно «виходить» на передові позиції за популярністю у туристів.

Гастрономічний туризм – вид туризму, основною метою якого є мандрівка по країнах і континентах для знайомства з особливостями місцевої кухні, кулінарними традиціями, з метою спробувати автентичні для приїжджкої людини страви чи продукти.

Даний вид туризму має великі перспективи, а розробка подібних маршрутів сприятиме відродженню кулінарних традицій.

Гастрономічна мандрівка – палітра, за допомогою якої турист може намалювати своє уявлення про ту чи іншу країну. Їжа відкриває таємницю духу народу, допомагає зрозуміти його менталітет

Термін кулінарний туризм був введений в обіг в 1998 році доцентом кафедри народної культури в державному університеті Bowling Green (Боулінг Грін, США) Люсі Лонгом. У 2001 році Ерік Вольф, відомий американський письменник, написав першу статтю про кулінарному туризмі в світі, пізніше він розвинув цю тему в першій книзі Міжнародної організації кулінарного

туризму, а у 2003 році ним була заснована Міжнародна асоціація гастрономічного туризму (The International Culinary Tourism Association), президентом якої він є на даний момент. В 2006 році був створений Міжнародний інститут кулінарного туризму.

Повсюдний розвиток гастрономічного туризму привів до утворення туристичних фірм, які спеціалізувалися на міжнародному гастрономічному турмі, наприклад такі компанії як : «Gourmet on Tour» (США), «The International kitchen» (Великобританія), «Gourmet Getaways» (Італія).

У 2012 році термін кулінарний туризм був замінений на термін гастрономічний туризм через те, що дослідження, яке провела Міжнародна асоціація гастрономічного туризму, показало, що більшість американців, серед яких проводилося дослідження, вважали, що кулінарний туризм для еліти. Тому вирішено було замінити його на більш доступний для більшості жителів термін, який би продовольчі магазини, вуличних торговців, паби для місцевих жителів, винні заводи, єдині в своєму роді ресторани в одне поняття [10, 20 – 24].

Гастрономічний туризм ділиться на *два види: сільський* (так звані, «зелений») і *міський*. Їх принципова відмінність полягає в тому, що, вирушаючи, в сільську місцевість турист прагне спробувати екологічно чистий продукт, без будь-яких домішок. Наприклад, «зелені» тури пропонують збирання дикорослих ягід в лісі, овочів і фруктів на фермах, полювання на трюфеля або прогулянку по дорогах виноробства. Міський гастротур може включати в себе відвідування кондитерської фабрики або маленького ковбасного цеху та ресторанчика при ньому, де з продукції, що випускається на фабриці або в цеху продукції готується делікатесна страва; ресторанний; освітній; подієвий; комбінований тури.

Специфічні риси гастрономічного туризму:

- умови для розвитку гастрономічного туризму мають абсолютно всі регіони України;
- гастрономічний туризм не носить характер сезонного відпочинку;
- кулінарний туризм в тій чи іншій мірі є складовим елементом всіх турів, але на відміну від інших видів туризму знайомство з національною кухнею стає головним мотивом, метою та елементом гастрономічної подорожі;

- просування місцевих господарств та виробників продовольчих товарів – є невід'ємною частиною будь-якого гастрономічного туру [10].

До факторів, що сприяють розвитку гастрономічного туризму в регіонах, слід віднести:

- розвинене сільське господарство і можливість перебування туристів у сільській місцевості з метою дегустації місцевої кухні і продуктів, вироблених в фермерських господарствах;

- можливість відвідування екологічно чистих господарств і виробництв, знайомство з екологічно чистими, органічними продуктами і їх виробництвом;

- наявність на території регіону корінних народів, або нащадків, які підтримують традиції (євреї, татари, поляки, чехи, німці), кухня яких може стати основою для розробки унікальних гастрономічних турів;

- можливість збору дикоросів (гриби, ягоди);

- можливість створення нових робочих місць і залучення місцевих жителів в робочий процес;

- наявність різноманітного природно-рекреаційного потенціалу [12 – 18];

- багатой культурно-історичної спадщини;

- близькість цільових споживачів туристських ресурсів (в межах 2-3-х годинний доступності) до об'єкту мандрівки;

- зростання популярності телевізійних кулінарних програм і шоу;

- пропагування здорового способу життя.

В Україні такий вид туризму поки тільки зароджується, і подібних турів в чистому вигляді поки ще не має, тому елементи гастрономічних турів включаються в основні програми.

Висновки і перспективи дослідження. 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. Напрямки подальших вишукувань

пов'язані, з одного боку, з поглибленням знань про гастрономічну культуру України та розвитку гастрономічного туризму в регіонах, з унікальними етнокультурними феноменами, а з іншого боку – з розширення меж поля дослідження. Безпосереднім продовженням дослідження повинна стати конкретизація виявлених закономірностей. Аналіз приватних випадків дозволить уточнити висловлені теоретичні положення.

Зміна соціокультурної парадигми, становлення інформаційного суспільства, медіатизація культури породжує нові виклики, відповіддю на які повинно стати вироблення нових форм репрезентації гастрономічної культури і гастрономічного туризму в цілому.

Рецензент – кандидат географічних наук А. В. Орещенко

Література:

1. Байбурин А. К. Ритуал в традиционной культуре: Структурно-типологический анализ восточнославянских обрядов [Текст] / А. К. Байбурин. — СПб. : Наука, 1993. — 240 с.
2. Баранов Д. А. Об особенностях этнографического изучения пищи [Текст] / 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) [Текст] / В. Б. Безгин. — М.; Тамбов : Изд-во Тамб. гос. тех. ун-та, 2004. — 304 с.
4. Бурдые П. Практический смысл [Текст] / 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 [Текст] / Б. Вальденфельс // Социо-Логос. — 1991. — Вып. 1. — С. 17-23.
6. Веницкий И. «Ветреная Геба» (Причуды сентиментального вкуса) [Текст] / И. Веницкий // Новое литературное обозрение. — 1996. — № 21. — С. 236 – 244.
7. Гиро П. Частная и общественная жизнь греков [Текст] / П. Гиро. — СПб. : Але-тейя, 1995. — 470 с.
8. Глаголева Е. Повседневная жизнь Франции в эпоху Ришелье и Людовика XIII [Текст] / 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 [Текст] / 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 [Текст] / Ю. М. Лотман // Лотман Ю. М. История и типология русской культуры. СПб. : Искусство-СПБ, 2002. – С. 255-319.

12. Нестерчук І. К. Геоекоелогічний аналіз: концептуальні підходи, сталий розвиток : монографія / І. К. Нестерчук. – Житомир : ЖДТУ, 2011. – 312 с.

13. Нестерчук І. К. До питання картографування геоекоелогічного стану ландшафтних комплексів Житомирської області / І. К. Нестерчук // Часопис картографії. – 2011. – Вип. 3. – С. 113-124.

14. Нестерчук І. К. Ландшафтно-типологічна структура території Житомирської області / І. К. Нестерчук // Екологічна безпека та збалансоване ресурсокористування : матеріали I-ої міжнар. наук.-практ. конф. – Івано-Франківськ, 2012. – С. 82-83.

15. Нестерчук І. К. Оптимальне співвідношення природних та господарських угідь Житомирської області у контексті сталого розвитку [Текст] / І. К. Нестерчук // Часопис картографії.– 2012. – Вип. 4. – С. 94 – 101.

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

17. Нестерчук І. К. Роль цифрової карти в регіональному геоекоелогічному аналізі [Текст] / 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 [Текст] / І. К. Нестерчук // Zbiór raportów naukowych. «Naukadzis: teoria, metodologia, praktyka, problematyka» (30.07.2014-31.07.2014). – Warszawa : Diamondtradingtour, 2014. – S. 23-30.

19. de Certeau, M. The practice of everyday life: vol. 2. Living and cooking [Text] / 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 [Text] / 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 [Text] / 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 [Text] / Sidney W. Mintz. Boston: Beacon Press, 1996. – XIX, 149 p.

23. Apparadurai A. How to make national cuisine: Cookbooks in contemporary India [Text] / 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? [Electronic resource]. World Food Tourism Association – Mode of access : <http://www.worldfoodtravel.org/what-is-food-tourism/>

И. К. Нестерчук

СПЕЦИФИКА И ПРОСТРАНСТВЕННЫЕ ОСОБЕННОСТИ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА: ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ КОНСТРУКТ

В статье раскрываются основные понятия гастрономического туризма как специфического вида, его место среди мировых направлений туризма, его классификация, историческую справку. Но степень практического любопытства не совпадает с теоретической разработкой этого проблемного поля. Прежде всего, сохраняется неоднозначность понятий, описывающих культурные аспекты бытования пищи. Вторая проблема связана с отсутствием теоретического осмысления гастрономической культуры. Она изучается преимущественно на эмпирическом уровне и в результате восстает, как набор разрозненных правил и феноменов. Не изучены механизмы функционирования гастрономической культуры. Конвенционность норм питания и пищевых привычек не вызывает сомнений. Однако исторически и культурно изменяются не только сами нормы гастрономической культуры, но и механизмы их представления и распространения. Исследование этих механизмов невозможно без комплексного анализа, который

учитывает не только эмпирическую дань конкретных пищевых реалий, но и тот ценностно-смысловой контекст, в котором бытует гастрономическая культура.

Ключевые слова: эвристический потенциал понятия «гастрономическая культура», культурологический анализ сферы питания, конструкт «национальная культура», гастрономический туризм, локальное, местное и национальное экономическое развитие.

I. Nesterchuk

SPECIFIC FEATURES AND SPACE TOURISM: GASTRONOMIC THEORETICAL CONSTRUCTS

In the article the basic concepts of gastronomic tourism as a specific type, its place among the world's tourism destinations, its classification, historical background. But the degree of practical interest does not coincide with the theoretical development of the problem field. First of all, remains ambiguous concepts that describe the existence of cultural aspects of food. The second problem is the lack of theoretical understanding of gastronomic culture. She studied mainly on the empirical level rises as a result, a set of rules and disparate phenomena. Not studied mechanisms of gastronomic culture. Konventsionist nutrition standards and food habits no doubt. However, historically and culturally changing not only the rules gastronomic culture, but also the mechanisms of representation and distribution. Investigation of these mechanisms is impossible without a comprehensive analysis that takes into account not only the empirical realities tribute specific food, but also the value-semantic context in which prevails gastronomic culture.

This scientific study represents one of the first attempts to develop a national science methodology for comprehensive analysis of the phenomenon of gastronomic culture and gastronomic tourism and its ways of representation on materials Ukrainian culture.

Gastronomic Culture – specific system of cultural norms, principles and patterns that embodied in methods of cooking in a set taken in this cultural products and their combinations, practice eating, reflection on the processes of cooking and eating.

Keywords: heuristic potential of the concept of «gastronomic culture», cultural nutrition analysis, construct a «national culture», gastronomic tourism, local, national and local economic development.

Надійшла до редакції 27 вересня 2016 р.